

HÆGER



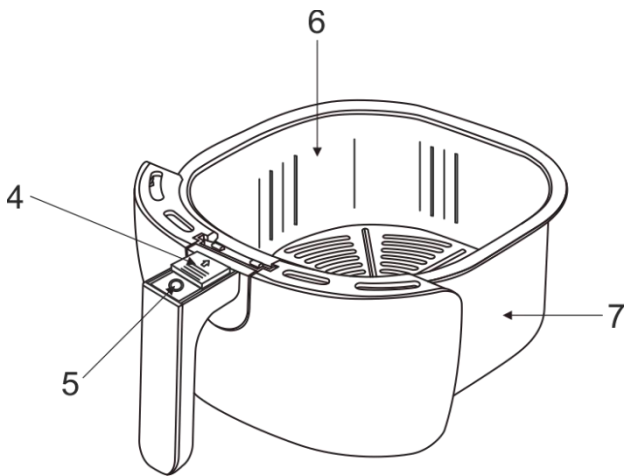
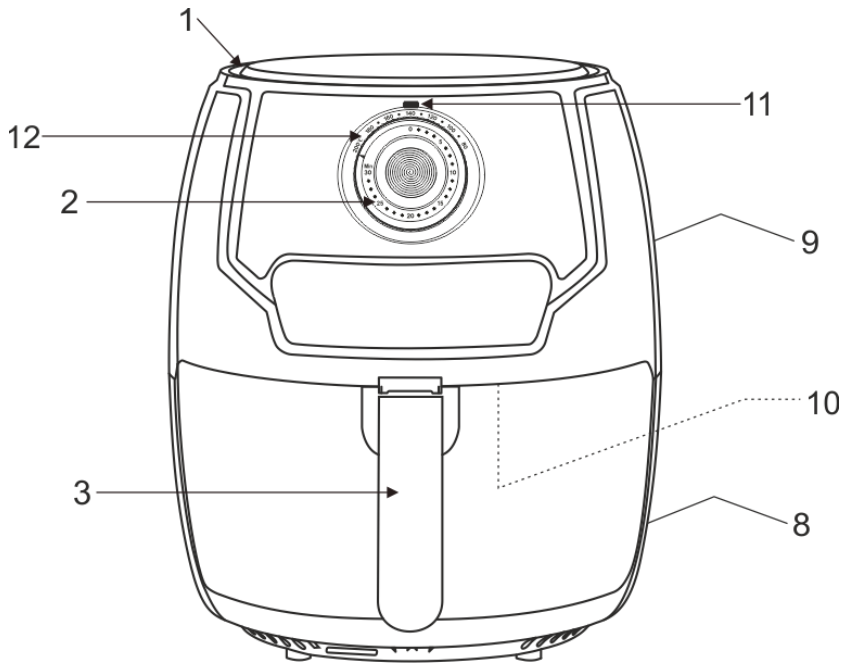
Air Fryer – Fritadeira sem óleo
Freidora sin aceite – Friteuse sans huile
Φριτέζα αέρα

Air Feast * AF-M37-002A



CE RoHS

User instructions / Instruções de uso
Instrucciones de uso / Mode d'emploi
Οδηγίες χρήστη



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. Air inlet
2. Timer control knob
3. Handle
4. Protective cover
5. Push-release button
6. Removable fry basket
7. Removable fry pot
8. Power cord (at the back)
9. Air outlet (at the back)
10. Heating elements and fan (not seen)
11. Heating-up light
12. Temperature control knob

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:

- Two control knobs for the cooking time and temperature.
- A temperature control range of 80°C - 200°C
- A timer ranges from 0 to 30 minutes, which is equipped with an auto shut-off feature. Once the timer reaches "0:00", the unit will beep five times, cool down, and 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 spatters, 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 (food basket and pot). 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 food 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.

CAUTION!

- Do not fill the food basket with oil or any other liquid, as this creates the risk of a fire hazard.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact with the appliance's heating elements. Do not overfill the food basket.
- Do not cover the air inlet on the top or the air outlet on the back of the unit while the appliance is in use.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.
- Never immerse the unit's housing in water or rinse it under the tap.

Using the appliance

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

1. Plug in and switch on the air fryer.
2. Preheat the air fryer for 3-5 minutes using the timer control and temperature control dials. The heating-up light will go on. Once it has reached the required temperature, the heat indicator light will automatically switch off.
3. Carefully pull the pan out of the air fryer. Place the pan on a flat, stable, heat-resistant surface.
4. Place the ingredients into the non-stick coated cooking basket, then slide the pan back into the air fryer.

CAUTION! Do not touch the food basket, or the inside of your air fryer during and immediately after use, as they will be extremely hot. Only hold the food basket by its handle. Remember to always wear oven gloves as the unit will be HOT!

5. Turn the temperature control knob to the proper temperature.

6. Determine the required preparation time for the ingredients and turn the timer knob to the required preparation time.
7. The heating-up light go on.
8. The timer starts counting down the set preparation time.
9. During the air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
10. Some ingredients require shaking halfway during the preparation time, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the main unit.

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

11. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on the heat-resistant holder.

Note: You can also switch off the appliance manually - turn the temperature control knob to O.

12. Check if the ingredients are ready.
13. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
14. To remove small ingredients (e.g., fries), press the basket release button and lift the basket out of the pan.
15. Don't turn over the pan, otherwise, the oil collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.
16. The pan and the ingredients are hot after hot air frying.
17. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.
18. Empty the basket into a bowl or into a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.

19. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

CAUTION! After air frying, the basket and ingredients will be VERY HOT! Additionally, depending on the type of the ingredients used, steam may escape out of the unit. Be mindful of scalding and always wear kitchen gloves for protection.

Note: Do not turn the basket over as oil or fat stored in the bottom could seep into the ingredients. Empty the basket into a plate or other container.

IMPORTANT! If you notice the fan is not operating once the product starts cooking (no noise or airflow), please discontinue usage immediately and contact Customer Service.

Cooking Guide

The table below helps you to select the basic settings for the food you want to prepare.

Note: The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of potatoes used. For other foods the size, shape and brand may affect results.

Therefore, you may need to adjust the cooking time slightly.

| | Min-Max Amount (g) | Time (min) | Temperature (°C) | Shake (*) | Extra Information |
|-----------------------------|--------------------|------------|------------------|-----------|-------------------|
| Potatoes & Fries | | | | | |
| Thin frozen fries | 300-700 | 9-16 | 200 | shake | |
| Thick frozen fries | 300-700 | 11-20 | 200 | Shake | |
| Homemade fries (8x8mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | shake | Add ½ tbspof oil |
| Homemade potato wedges | 300-800 | 18-22 | 180 | shake | Add ½ tbspof oil |
| Homemade potato cubes | 300-750 | 12-18 | 180 | shake | Add ½ tbspof oil |
| Rosti | 250 | 15-18 | 180 | shake | |
| Potato gratin | 500 | 15-18 | 200 | shake | |
| Meat & Poultry | | | | | |
| Steak | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Pork chops | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Hamburger | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| Sausage roll | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Drumsticks | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Chicken breast | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Snacks | | | | | |
| Spring rolls | 100-400 | 8-10 | 200 | shake | Use oven-ready |
| Frozen chicken nuggets | 100-500 | 6-10 | 200 | shake | Use oven-ready |
| Frozen fish fingers | 100-400 | 6-10 | 200 | | Use oven-ready |
| Frozen bread crumbed | 100-400 | 8-10 | 180 | | Use oven-ready |
| Cheese snacks | 100-400 | 8-10 | 180 | | Use oven-ready |
| Stuffed vegetables | 100-400 | 10 | 160 | | |

| Baking | | | | | |
|--------------|-----|-------|-----|--|-------------------|
| Cake | 300 | 20-25 | 180 | | Use baking dish |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Use baking dish |
| Muffins | 300 | 15-18 | 200 | | Use baking dish |
| Sweet snacks | 400 | 20 | 180 | | Use baking dish** |

(*) Shake halfway through cooking.

(**) Place the baking dish in the pan.

Note: These settings are suggestions. Cooking time and temperature may need to be adjusted.

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 pan 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.
- Wash the pan with 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 or the pan, then fill the pan with warm water with an addition of neutral dishwashing detergent and put the basket into it. Allow the water and detergent solution to act for approximately 10 minutes in order to soak the food scraps. Then clean both parts in the usual manner.
- Make sure that baked on food scraps do not accumulate on the pan and the basket. Prior to further use, both parts 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 | Cause | Solution |
|--|---|--|
| The hot air fryer does not work | The appliance is not plugged in. | Plug the appliance to an earthed socket. |
| | The basket is not properly locked. | Push the basket back in your air fryer properly until it locks in place. |
| | You have not set the timer. | Turn the timer knob to the preparation time required |
| 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 pan 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 pan 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 pan 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 pan and it produces white smoke. The pan 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 pan 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-M37.002A |
| Rated Power | 1300 -1500W |
| Rated Voltage | 220-240V~, 50Hz / 60Hz |
| Capacity of basket | 3.7L |
| Capacity of Pan | 4.2L |

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 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 designe. 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 o recipiente 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 o recipiente apenas em superfícies resistentes ao calor. Ao retirar o recipiente 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 o recipiente.
- 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 removido 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. Entrada de ar
2. Botão de controle do temporizador
3. Alça da cuba
4. Capa protetora
5. Botão de libertação
6. Cesta de fritura
7. Cuba para cesta de fritura
8. Cabo de alimentação (na parte de trás)
9. Saída de ar (na parte de trás)
10. Elementos de aquecimento (não visível)
11. Luz indicadora de aquecimento
12. Botão de controlo de temperatura

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 13 menus predefinidos.
- Um controle digital do tempo de cozimento e temperatura.
- Uma faixa de controle de temperatura de 80°C - 200°C
- Um temporizador variável de 0 a 30 minutos, equipado com um recurso de desligamento automático. Quando o cronômetro atingir "0:00", a unidade emitirá cinco bipes, esfriará e desligará.

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 (cesta e recipiente). 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 em uma tomada de parede.

CUIDADO!

- Não encha a cesta de alimentos com óleo ou qualquer outro líquido, pois isso cria o risco de incêndio.
- Mantenha todos os ingredientes na cesta para evitar qualquer contacto com os elementos de aquecimento do aparelho. Não encha demais a cesta de alimentos.
- Não cubra a entrada de ar na parte superior ou a saída de ar na parte traseira da unidade enquanto o aparelho estiver em uso.
- Não toque no interior do aparelho durante o funcionamento.
- Nunca mergulhe a caixa do aparelho em água ou lave-a em água corrente.

Uso do aparelho

A sua fritadeira a ar pode ser usada para preparar uma grande variedade de alimentos. Por favor, consulte a tabela na seção **Guia de Cozimento** para tempos de cozimento básicos.

1. Ligue o cabo de alimentação a uma tomada elétrica.
2. Pré-aqueça a fritadeira por 3 a 5 minutos usando o controle do temporizador e os botões de controle de temperatura. A luz de aquecimento acende-se. Assim que atingir a temperatura desejada, a luz indicadora de aquecimento desliga-se automaticamente.
3. Puxe cuidadosamente a cuba para fora da fritadeira. Coloque-a em uma superfície plana, estável e resistente ao calor.
4. Coloque os ingredientes na cesta de fritura com revestimento antiaderente e deslize a cuba de volta para a fritadeira.

CUIDADO! Não toque na cesta de fritura ou no interior da fritadeira durante e imediatamente após o uso, pois estarão extremamente quentes. Segure a cesta de fritura apenas pela alça. Lembre-se de sempre usar luvas de forno, pois a unidade estará QUENTE!

5. Gire o botão de controle de temperatura para a temperatura adequada.
6. Determine o tempo de preparação necessário para os ingredientes e gire o botão do timer para o tempo de preparação necessário.
7. A luz de aquecimento acende.
8. O temporizador inicia a contagem regressiva do tempo de preparação definido.
9. Durante o processo de fritura, a luz de aquecimento acende e apaga de vez em quando. Isso indica que o elemento de aquecimento liga e desliga para manter a temperatura definida.
10. Alguns ingredientes precisam ser sacudidos até a metade durante o tempo de preparo, puxe a cuba para fora do aparelho pela alça e agite-a. Em seguida, deslize-a de volta para a unidade principal.

Atenção: Não pressione o botão da alça durante a agitação.

11. Quando você ouvir a campainha do timer, o tempo de preparação definido expirou. Puxe a cuba para fora do aparelho e coloque-a no suporte resistente ao calor.

Nota: Você também pode desligar o aparelho manualmente girando o botão de controle de temperatura para 0.

12. Verifique se os ingredientes estão prontos.
13. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta deslizar a cuba de volta para o aparelho e ajustar o timer para alguns minutos extras.
14. Para remover ingredientes pequenos (por exemplo, batatas fritas), pressione o botão de liberação da cesta e retire a cesta da cuba.
15. Não vire a cuba, caso contrário, o óleo coletado no fundo vazará para os ingredientes.
16. A cuba e os ingredientes ficam quentes após a fritura com ar quente.
17. Dependendo do tipo de ingredientes na fritadeira, o vapor pode sair da panela.
18. Esvazie a cesta em uma tigela ou em um prato.

Dica: Para remover ingredientes grandes ou frágeis, retire os ingredientes da cesta com uma pinça.

19. Quando um lote de ingredientes estiver pronto, a fritadeira está instantaneamente pronta para preparar outro lote.

CUIDADO! Depois de fritar com ar, a cesta e os ingredientes estarão MUITO QUENTES! Adicionalmente, dependendo do tipo de ingredientes utilizados, o vapor pode sair da unidade. Tenha cuidado para não se queimar e use sempre luvas de cozinha para se proteger.

Nota: Não vire a cesta, pois o óleo ou a gordura armazenada no fundo podem penetrar nos ingredientes. Esvazie a cesta em um prato ou outro recipiente.

IMPORTANTE! Se notar que o ventilador não está funcionando quando o aparelho começa a cozinhar (sem ruído ou fluxo de ar), interrompa o uso imediatamente e entre em contato com os serviços de Apoio ao Cliente.

Guia de Cozimento

A tabela abaixo ajuda você a selecionar as configurações básicas para os alimentos que deseja preparar.

Nota: Os tempos de cozadura abaixo são apenas indicativos e podem variar de acordo com a variedade e lote de batatas utilizada. Para outros alimentos, o tamanho, a forma e a marca podem afetar os resultados.

Portanto, pode ser necessário ajustar ligeiramente o tempo de cozimento.

| | Valor Min.- Max (g) | Tempo (min) | Temperatura (°C) | Agitar (*) | Informação extra |
|---------------------------------|---------------------------|----------------|---------------------|----------------|--------------------------------------|
| Batata Frita | | | | | |
| Batatas fritas finas | 300-700 | 9-16 | 200 | Agitar | |
| Batatas fritas grossas | 300-700 | 11-20 | 200 | Agitar | |
| Batatas fritas caseiras (8x8mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | Agitar | Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo |
| Rodelas de batata caseira | 300-800 | 18-22 | 180 | Agitar | Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo |
| Cubos de batata caseira | 300-750 | 12-18 | 180 | Agitar | Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo |
| Batata Rosti | 250 | 15-18 | 180 | Agitar | |
| Batata gratinada | 500 | 15-18 | 200 | Agitar | |
| Carnes e Aves | | | | | |
| Bife | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Costeletas de porco | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Hamburger | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| Rolo de salsicha | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Coxinhas | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Peito de frango | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Petiscos | | | | | |
| Rolinho primavera | 100-400 | 8-10 | 200 | Agitar | Usar pronto para o forno |
| Nuggets de frango congelados | 100-500 | 6-10 | 200 | Agitar | Usar pronto para o forno |
| Filé de peixe congelado | 100-400 | 6-10 | 200 | | Usar pronto para o forno |

| Pão congelado esfarelado | 100-400 | 8-10 | 180 | | Usar pronto para o forno |
|--------------------------|---------|-------|-----|--|----------------------------|
| Salgadinhos de queijo | 100-400 | 8-10 | 180 | | Usar pronto para o forno |
| Legumes recheados | 100-400 | 10 | 160 | | |
| Cozimento | | | | | |
| Bolo | 300 | 20-25 | 180 | | Usar uma forma de apoio |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Usar apoio ou assadeira |
| Queques | 300 | 15-18 | 200 | | Usar uma forma de apoio |
| Salgadinhos doces | 400 | 20 | 180 | | Usar apoio ou assadeira ** |

(*) Agite na metade do cozimento.

(**) Coloque a forma de bolo/forno na cuba.

Nota: estas configurações são sugestões. O tempo de cozimento e a temperatura podem precisar de ser ajustados.

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 alimentos, presos no cesto ou na cuba, encha a cuba com água quente e detergente da loiça neutro e coloque o cesto dentro da mesma. Deixe a solução de água e detergente atuar durante aproximadamente 10 minutos para embeber os restos de alimentos. Em seguida, limpe ambas as peças normalmente.
- Certifique-se de que os restos de alimentos não acumulam na cuba nem no cesto. Antes da utilização, é necessário limpar ambas as peças.
- 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. | Para ligar o aparelho, utilize o botão + ou - do temporizador para programar o tempo. |
| 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 ingredientes não fritam uniformemente. | Alguns tipos de ingredientes necessitam ser mexidos a meio do processo de preparação. | Retire a panela do corpo principal e agite-a cuidadosamente a meio do processo de preparação. |
| Os aperitivos fritos não estão crocantes quando saem da fritadeira de ar. | Usou um tipo de aperitivo destinado a ser preparado numa fritadeira tradicional. | Utilize aperitivos para assar ou cubra ligeiramente os ingredientes com um pouco de óleo para obter um resultado mais crocante. |
| A panela 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 panela. | Empurre a cesta para baixo na bandeja até escutar um clique. |
| Sai fumo branco do aparelho. | Está preparando ingredientes gordurosos. | Quando fritar ingredientes gordurosos na fritadeira de ar, derrama-se uma grande quantidade de óleo na panela. O óleo produz fumo branco e a panela pode aquecer-se mais que o normal. Não afeta o rendimento nem o resultado final. |
| | A panela ainda contém resíduos de gordura de um uso anterior. | O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura na panela. Limpe bem a panela 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-M37.002A |
| Potência nominal | 1300 - 1500W |
| Tensão nominal | 220-240V~, 50Hz / 60Hz |
| Capacidade da cesta | 3.7L |
| Capacidade da panela | 4.2L |

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 dever 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.

Garantia

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 canasta 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 de seguridad en el interior que detendrá automáticamente el proceso de cocción si se retira la cesta durante la 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. Entrada de aire | 7. Recipiente extraíble |
| 2. Perilla del temporizador | 8. Cable de alimentación (parte posterior) |
| 3. Mango | 9. Salida de aire (parte posterior) |
| 4. Cubierta protectora | 10. Elementos calefactores y ventilador (no se ven) |
| 5. Pulsador de liberación | 11. Indicador luminoso de calentamiento |
| 6. Cesta de freír extraíble | 12. Perilla de control de temperatura |

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 control digital del tiempo y la temperatura de cocción.
- Un rango de control de temperatura de 80°C – 200°C.
- Un rango de tiempo de 0 a 30 minutos, que está equipado con un sistema de apagado automático. Una vez que el temporizador llegue a “0:00”, el aparato emitirá un pitido cinco veces y 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 (canasta 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 séquelos 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, — ¡no se fie del mango de la canasta de comida 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.

¡PRECAUCIÓN!

- No llene la canasta de alimentos con aceite o cualquier otro líquido, ya que esto crea riesgo de incendio.
- Mantenga todos los ingredientes dentro de la canasta para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores del aparato. No llene la canasta en exceso.
- No tape la entrada de aire en la parte superior, ni la salida de aire en la parte posterior de la unidad mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- Nunca sumerja la carcasa del aparato en agua ni la enjuague debajo del grifo.

Uso del aparato

Su freidora de aire se puede utilizar para preparar una gran variedad de alimentos. Consulte la tabla en la sección Guía de cocción para conocer los tiempos básicos de cocción.

1. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente.
2. Precaliente la freidora de aire de 3 a 5 minutos usando el control del temporizador y los diales de control de temperatura. La luz de calentamiento se encenderá. Una vez que haya alcanzado la temperatura requerida, la luz indicadora de calor se apagará automáticamente.
3. Retire con cuidado el recipiente de la freidora. Coloque-lo sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
4. Coloque los ingredientes en la canasta de cocción con revestimiento antiadherente, luego deslice el recipiente nuevamente dentro de la freidora.

¡PRECAUCIÓN! No toque la canasta 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 alimentos únicamente por el mango. ¡Recuerde siempre usar guantes para horno ya que la unidad estará CALIENTE!

5. Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura adecuada.
6. Determine el tiempo de preparación requerido para los ingredientes y gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido.
7. La luz de calentamiento se enciende.
8. El temporizador comienza la cuenta regresiva del tiempo de preparación establecido.
9. Durante el proceso de fritura, la luz de calentamiento se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que el elemento calefactor se enciende y se apaga para mantener la temperatura establecida.
10. Es necesario agitar algunos ingredientes a la mitad del tiempo de preparación, saque el recipiente del aparato por el asa y agítela. Luego deslícelo de nuevo en la unidad principal.

Precaución: no presione el botón del mango durante la agitación.

11. Cuando escuche la campana del temporizador, ha transcurrido el tiempo de preparación establecido. Extraiga el recipiente del aparato y colóquela en el soporte resistente al calor.

Nota: También puede apagar el aparato manualmente girando la perilla de control de temperatura a 0.

12. Verifica si los ingredientes están listos.
13. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a deslizar la sartén en el aparato y ajuste el temporizador a unos minutos más.
14. Para retirar ingredientes pequeños (p. ej., papas fritas), presione el botón de liberación de la canasta y levante la canasta para sacarla de la sartén.
15. No voltee la sartén, de lo contrario, el aceite acumulado en el fondo de la sartén se derramará sobre los ingredientes.
16. El recipiente y los ingredientes están calientes después de freír con aire caliente.
17. Según el tipo de ingredientes de la freidora, es posible que salga vapor de la sartén.
18. Vacíe la cesta en un bol o en un plato.

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

19. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora está instantáneamente lista para preparar otro lote.

¡Atención! ¡Después de freír al aire, la canasta y los ingredientes estarán MUY CALIENTES! Además, según el tipo de ingredientes utilizados, es posible que salga vapor de la unidad. Tenga cuidado con las quemaduras y use siempre guantes de cocina para protegerse.

Nota: No dé la vuelta a la cesta, ya que el aceite o la grasa acumulada en el fondo podría filtrarse en los ingredientes. Vacíe la cesta en un plato u otro recipiente.

¡IMPORTANTE! Si nota que el ventilador no funciona una vez que el producto comienza a cocinarse (no hay ruido ni flujo de aire), deje de usarlo inmediatamente y comuníquese con Servicio al Cliente.

Guía de cocina

La siguiente tabla le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para la comida que desea preparar.

Nota: Los tiempos de cocción a continuación son solo una guía y pueden variar según la variedad y el lote de papas utilizado. Para otros alimentos, el tamaño, la forma y la marca pueden afectar los resultados.

Por lo tanto, es posible que deba ajustar ligeramente el tiempo de cocción.

| | Cantidad Min-Max (g) | Tiempo (min) | Temperatura (°C) | Agitar (*) | Información adicional |
|-----------------------------------|-------------------------|-----------------|---------------------|----------------|-------------------------------|
| Patatas y Patatas fritas | | | | | |
| Patatas fritas finas congeladas | 300-700 | 9-16 | 200 | Agitar | |
| Patatas fritas congeladas gruesas | 300-700 | 11-20 | 200 | Agitar | |
| Patatas fritas caseras (8x8mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | Agitar | Agregar ½ cucharada de aceite |
| Rodajas de patata caseras | 300-800 | 18-22 | 180 | Agitar | Agregar ½ cucharada de aceite |
| Cubitos de patata caseras | 300-750 | 12-18 | 180 | Agitar | Agregar ½ cucharada de aceite |
| Patata Rosti | 250 | 15-18 | 180 | Agitar | |
| Gratinado de patatas | 500 | 15-18 | 200 | Agitar | |
| Carnes y Aves | | | | | |
| Bife | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Chuletas de cerdo | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Hamburguesa | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| Rollo de salchicha | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Baquetas | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Pechuga de pollo | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Bocadillos | | | | | |
| Rollitos de primavera | 100-400 | 8-10 | 200 | Agitar | Listo para usar en el horno |
| Nuggets de pollo congelados | 100-500 | 6-10 | 200 | Agitar | Listo para usar en el horno |
| Palitos de pescado congelados | 100-400 | 6-10 | 200 | | Listo para usar en el horno |

| Pan congelado rallado | 100-400 | 8-10 | 180 | | Listo para usar en el horno |
|-----------------------|---------|-------|-----|--|-----------------------------|
| Aperitivos de queso | 100-400 | 8-10 | 180 | | Listo para usar en el horno |
| Verduras rellenas | 100-400 | 10 | 160 | | |
| Horneado | | | | | |
| El pastel | 300 | 20-25 | 180 | | Use fuente para horno |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Use fuente para horno |
| Magdalenas | 300 | 15-18 | 200 | | Use fuente para horno |
| Bocadillos dulces | 400 | 20 | 180 | | Use fuente para horno** |

(*) Agitar a mitad de la cocción.

(**) Coloque el molde para tartas/bandeja para horno en el recipiente.

Nota: Estos ajustes son sugerencias. Es posible que sea necesario ajustar el tiempo de cocción y la temperatura.

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 enfriarse para evitar que los restos de alimentos se sequen, ya que más tarde serán más difíciles de quitar.
- Lave la bandeja con la cesta en agua corriente y con detergente lavavajillas neutro, utilizando una esponja lavaplatos blanda. A continuación, enjuague estas piezas con agua limpia, séquelas bien y vuélvalas a montar.
- Si no logra quitar los restos de alimentos incrustados en la cesta o la bandeja, llene la bandeja con agua caliente y detergente lavavajillas neutro y luego coloque la cesta. Deje actuar la solución de agua y detergente durante 10 minutos aproximadamente para que se ablanden los restos de alimentos. A continuación, limpie las dos piezas de la manera habitual.
- No permita que se acumulen restos de alimentos incrustados en la bandeja y en la cesta. Ambas piezas deben estar bien limpias antes de volverlas a utilizar.
- 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. | Para encender el aparato, utilice el botón del temporizador y el botón + o - para programar el tiempo. |
| 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 el recipiente 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. |
| El recipiente 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 el recipiente puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al rendimiento ni al resultado final. |
| | El recipiente 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-M37.002A |
| Potencia nominal | 1300 - 1500W |
| Voltaje nominal | 220-240V~, 50Hz / 60Hz |
| Capacidad de la cesta | 3.7L |
| Capacidad del recipiente | 4.2L |

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 interrompra 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. Entrée d'air | 7. Cuve pour panier de friture |
| 2. Bouton de minuterie | 8. Cordon d'alimentation (à l'arrière) |
| 3. Poignée | 9. Sortie d'air (à l'arrière) |
| 4. Couvercle de protection | 10. Résistances et ventilateur (non visibles) |
| 5. Bouton poussoir | 11. Voyant lumineux chauffante |
| 6. Panier de friture | 12. Bouton de commande de la température |

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 :

- Le contrôle digital du temps de cuisson et de la température.
- Une plage de température de 80°C à 200°C
- Un minuteur de 0 à 30 minutes, qui est équipé d'une fonction d'arrêt automatique. Une fois que le minuteur est arrivé à "0:00", l'unité sonne et 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

- Déballez 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.

Attention !

- Ne remplissez pas le panier avec de l'huile ou n'importe quel autre liquide : ceci pourrait causer un incendie.
- Assurez-vous que les ingrédients soient dans l'appareil et qu'ils n'entrent pas en contact avec l'élément chauffants de la friteuse. Ne pas trop remplir le panier avec les aliments.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air qui se trouve dans la partie supérieure, ou la sortie d'air qui se trouve dans la partie arrière de l'appareil, quand la friteuse est en marche.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil quand celui-ci est en fonctionnement.
- N'immergez jamais le corps de l'appareil dans de l'eau et ne le lavez jamais sous le robinet d'eau.

Utiliser l'appareil

Votre friteuse sans huile peut être utilisée pour préparer une grande variété d'aliments. Veuillez-vous référer au tableau de la section **Guide de Cuisson** pour connaître les temps de cuisson de base.

1. Branchez le cordon d'alimentation à une prise électrique.
2. Préchauffez la friteuse à air pendant 3 à 5 minutes à l'aide de la minuterie et des cadrans de contrôle de la température. Le voyant de chauffage s'allume. Une fois la température requise atteinte, le voyant de chauffe s'éteint automatiquement.
3. Retirez délicatement la cuve de la friteuse à air. Placez-le sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
4. Placez les ingrédients dans le Panier de friture à revêtement antiadhésif, puis faites glisser la cuve dans la friteuse à air.

MISE EN GARDE ! Ne touchez pas le panier alimentaire ou l'intérieur de votre friteuse pendant et immédiatement après l'utilisation, car ils seront extrêmement chauds. Tenez le Panier de friture uniquement par sa poignée. N'oubliez pas de toujours porter des gants de cuisine car l'appareil sera CHAUD !

5. Tournez le bouton de contrôle de la température à la bonne température.
6. Déterminez le temps de préparation requis pour les ingrédients et tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis.
7. Le voyant de chauffe s'allume.
8. Le minuteur commence à décompter le temps de préparation réglé.
9. Pendant le processus de friture à l'air, le voyant de chauffage s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que l'élément chauffant est allumé et éteint pour maintenir la température réglée.
10. Certains ingrédients doivent être secoués à mi-chemin pendant le temps de préparation, retirez la cuve de l'appareil par la poignée et secouez-la. Remettez-le ensuite en place dans l'unité principale.

Attention : N'appuyez pas sur le bouton de la poignée pendant l'agitation.

11. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation réglé s'est écoulé. Retirez la cuve de l'appareil et placez-la sur le support résistant à la chaleur.

Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement en tournant le bouton de contrôle de la température sur O.

12. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
13. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez simplement la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
14. Pour retirer les petits ingrédients (par exemple, les frites), appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et soulevez le panier hors de la cuve.
15. Ne retournez pas la cuve, sinon l'huile recueillie au fond de la cuve coulera sur les ingrédients.
16. La poêle et les ingrédients sont chauds après la friture à l'air chaud.
17. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse à air, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.
18. Videz le panier dans un bol ou dans une assiette.

Conseil : Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, soulevez les ingrédients hors du panier à l'aide d'une paire de pinces.

19. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air est instantanément prête à préparer un autre lot.

Attention ! Après la friture à l'air, le panier et les ingrédients seront TRÈS CHAUDS ! De plus, selon le type d'ingrédients utilisés, de la vapeur peut s'échapper de l'appareil. Faites attention aux brûlures et portez toujours des gants de cuisine pour vous protéger.

Remarque : Ne retournez pas le panier car l'huile ou la graisse stockée au fond pourrait s'infiltrer dans les ingrédients. Videz le panier dans une assiette ou un autre récipient.

IMPORTANT : Si vous remarquez que le ventilateur ne fonctionne pas une fois que le produit commence à cuire (pas de bruit ni de circulation d'air), veuillez cesser immédiatement de l'utiliser et contacter le service client.

Guide de Cuisson

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les aliments que vous souhaitez préparer.

Remarque : Les temps de cuisson ci-dessous ne sont qu'indicatifs et peuvent varier selon la variété et le lot de pommes de terre utilisées. Pour les autres aliments, la taille, la forme et la marque peuvent affecter les résultats.

Par conséquent, vous devrez peut-être ajuster légèrement le temps de cuisson.

| | Quantité Min-Max (g) | Temps (min) | Température (°C) | Agiter (*) | Informations supplémentaires |
|-------------------------------------|----------------------------|----------------|---------------------|---------------|---------------------------------|
| Pommes de terre & frites | | | | | |
| Frites fines surgelées | 300-700 | 9-16 | 200 | Oui | |
| Frites épaisses surgelées | 300-700 | 11-20 | 200 | Oui | |
| Frites maison (8x8mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | Oui | Ajouter ½ cuillère d'huile |
| Rondelles de pommes de terre | 300-800 | 18-22 | 180 | Oui | Ajouter ½ cuillère d'huile |
| Cubes de pommes de terre | 300-750 | 12-18 | 180 | Oui | Ajouter ½ cuillère d'huile |
| Rösti | 250 | 15-18 | 180 | Oui | |
| Gratin dauphinois | 500 | 15-18 | 200 | Oui | |
| Viande & Volaille | | | | | |
| Bifteck | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Côtes de porc | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Hamburger | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| Rouleau de saucisse | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Pilons | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Poitrine de poulet | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Collations | | | | | |
| Rouleaux de printemps | 100-400 | 8-10 | 200 | Oui | Utiliser prêt à cuire |
| Nuggets de poulet surgelés | 100-500 | 6-10 | 200 | Oui | Utiliser prêt à cuire |
| Bâtonnets de poisson surgelés | 100-400 | 6-10 | 200 | | Utiliser prêt à cuire |
| Pain surgelé pané | 100-400 | 8-10 | 180 | | Utiliser prêt à cuire |

| | | | | | |
|-----------------------|---------|-------|-----|--|-----------------------------------|
| Collations au fromage | 100-400 | 8-10 | 180 | | Utiliser prêt à cuire |
| Légumes farcis | 100-400 | 10 | 160 | | |
| Pâtisserie | | | | | |
| Gâteau | 300 | 20-25 | 180 | | Utiliser un plat allant au four |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Utiliser un plat allant au four |
| Muffins | 300 | 15-18 | 200 | | Utiliser un plat allant au four |
| Snacks sucrés | 400 | 20 | 180 | | Utiliser un plat allant au four** |

(*) Agiter à mi-cuisson.

(**) Placer le moule à cake/plat à four dans le panier.

Remarque : Ces réglages sont seulement des suggestions. Le temps et la température de cuisson peuvent être ajustés.

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.
- Lavez la cuve et 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 réussissez pas à retirer les restes de nourriture cuits, qui sont collés au panier ou à la cuve, remplissez la cuve d'eau chaude avec du produit vaisselle neutre et placez le panier à l'intérieur. Laissez l'eau et le produit agir pendant environ 10 minutes afin de faire tremper les restes de nourriture. Ensuite, nettoyez les pièces normalement.
- Assurez-vous que des restes de nourriture cuits ne s'accumulent pas sur la cuve et sur le panier. Avant de continuer à utiliser l'appareil, il faut nettoyer les pièces.
- 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. |
| | Le panier n'est pas bien mis en place. | Insérez le panier de nouveau dans la friteuse. |
| 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 programmée est trop basse. | Sélectionner la température souhaitée (voir chapitre Réglages). |
| | Le temps de préparation est trop court. | Sélectionner la température souhaitée (voir chapitre Réglages). |
| Les ingrédients ne sont pas frits uniformément. | Certains types d'ingrédients doivent être retirés pendant le processus de préparation. | Retirer la poêle du corps principal et agiter délicatement pendant le processus de préparation. |
| Les apéritifs frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse. | Vous utilisez un type de snack destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle. | Utilisez des amuse-gueules ou enduisez 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 plateau. | Retirez un peu de nourriture. Les petites quantités sont frites plus uniformément. |
| | Le panier n'est pas correctement positionné dans la cuve. | Poussez le panier vers le bas dans le plateau jusqu'à ce que vous entendiez un dé clic. |
| De la fumée blanche s'échappe de l'appareil. | Vous êtes en train de préparer des ingrédients gras. | Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile se répandra dans la poêle. L'huile produit une fumée blanche et la poêle peut chauffer plus que d'habitude. Ceci n'affecte pas la performance ni le résultat final. |
| | La cuve contient encore 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 croustillantes dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites. | Couper les pommes de terre en bâtonnets plus petits et ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant. |

Données techniques

| | |
|--------------------|------------------------|
| Modèle de produit | AF-M37.002A |
| Puissance nominale | 1300 - 1500W |
| Tension nominale | 220-240V~, 50Hz / 60Hz |
| Capacité du panier | 3.7L |
| Capacité de cuve | 4.2L |

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 συνήθεις 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 προφυλάξεις 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 φριτζά 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 φινιρζ 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 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 της 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, κουρτίνες, κουρτίνες, τοίχους και παρόμοια, 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.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΑΥΤΩΝ ΤΩΝ ΟΔΗΓΙΩΝ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ ΜΟΝΟ

Επισκόπηση στοιχείων

1. Είσοδος αέρα
2. Κουμπί ελέγχου χρονοδιακόπτη
3. Λαβή
4. Κάλυμμα του κουμπιού του καλαθιού απελευθέρωσης
5. Κουμπί απελευθέρωσης του καλαθιού
6. Αποσπώμενο καλάθι
7. Αφαιρούμενο τηγάνι
8. Καλώδιο ρεύματος (στο πίσω μέρος)
9. Έξοδος αέρα (στο πίσω μέρος)
10. Θερμαντικά στοιχεία και ανεμιστήρας (δεν φαίνεται)
11. Φως θέρμανσης
12. Κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας

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 ψηφιακός έλεγχος του χρόνου μαγειρέματος και της θερμοκρασίας.
- Εύρος ελέγχου θερμοκρασίας 80°C - 200°C.
- Ένας χρονομετρητής κυμαίνεται από 0 έως 30 λεπτά, ο οποίος είναι εξοπλισμένος με λειτουργία αυτόματης απενεργοποίησης. Μόλις ο χρονοδιακόπτης φτάσει στο "0:00", η μονάδα θα κάνει μπιπ πέντε φορές, θα κρυώσει και θα απλωθεί.

Άλλα μεγάλα πλεονεκτήματα που παρέχονται από τη Φριτέζα Αέρα περιλαμβάνουν:

- Γρήγορο μαγείρεμα, με ελάχιστη έως καθόλου προθερμαντικό διάλυμα.
- Γρήγορος και εύκολος καθαρισμός: τα αντικολητικά 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

- Αποσυσκευάστε τη συσκευή και τα εξαρτήματά της (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 χαρτοπετσέτη. 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 στηρίστε 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.
- Βάλτε το φιλτράκι σε πρίζα τοίχου.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Μην γεμίζετε το καλάθι τροφίμων με λάδι ή οποιοδήποτε άλλο υγρό, καθώς αυτό δημιουργεί κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Κρατήστε όλα τα υλικά στο καλάθι για να αποφύγετε οποιαδήποτε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία της συσκευής. Μην γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι τροφίμων.
- Μην καλύπτετε την είσοδο αέρα στην κορυφή ή την έξοδο αέρα στο πίσω μέρος της συσκευής κατά τη χρήση της συσκευής.
- Μην αγγίζετε το εσωτερικό της **συσκευής** κατά τη λειτουργία της.
- Μην βυθίζετε ποτέ το περίβλημα της συσκευής σε νερό ή μην το ξεπλένετε κάτω από τη βρύση.

Χρήση της συσκευής

Η φριτέζα αέρα σας μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την προετοιμασία μιας μεγάλης ποικιλίας τροφίμων. Παρακαλούμε ανατρέξτε στον πίνακα στην ενότητα **Οδηγός μαγειρέματος** πολύ βασικοί χρόνοι μαγειρέματος.

1. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια ηλεκτρική πρίζα.
2. Προθερμάνετε τη φριτέζα αέρα για 3-5 λεπτά χρησιμοποιώντας τους επιλογείς χρονοδιακόπτη και ελέγχου θερμοκρασίας. Η λυχνία θέρμανσης θα ανάψει. Μόλις φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία, η ενδεικτική λυχνία θερμότητας θα σβήσει αυτόματα.
3. Τραβήξτε προσεκτικά το τηγάνι έξω από τη φριτέζα αέρα. Τοποθετήστε το σε μια επίπεδη, σταθερή, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
4. Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι μαγειρέματος με αντικολητική επικάλυψη και, στη συνέχεια, σύρετε το τηγάνι ξανά στη φριτέζα αέρα.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην αγγίζετε το καλάθι τροφίμων ή το εσωτερικό της φριτέζας αέρα κατά τη διάρκεια και αλλάξτε αμέσως τη χρήση, καθώς θα είναι εξαιρετικά ζεστά.

Κρατήστε το καλάθι τροφίμων μόνο από τη λαβή του. Θυμηθείτε να φοράτε πάντα γάντια φούρνου καθώς η μονάδα θα είναι ΖΕΣΤΗ!

5. Γυρίστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας στη σωστή θερμοκρασία.
6. Προσδιορίστε τον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας για τα συστατικά και γυρίστε το χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας.
7. Η λυχνία θέρμανσης ανάβει.
8. Το χρονόμετρο αρχίζει να μετρά αντίστροφα τον καθορισμένο χρόνο προετοιμασίας.
9. Κατά τη διαδικασία του τηγανίσματος στον αέρα, η λυχνία θέρμανσης ανάβει και σβήνει από καιρό σε καιρό. Αυτό υποδηλώνει ότι το στοιχείο θέρμανσης είναι ενεργοποιημένο και απενεργοποιημένο για να διατηρήσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.
10. Ορισμένα συστατικά χρειάζονται ανακίνηση μέχρι τη μέση κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας, τραβήξτε το τηγάνι έξω από τη συσκευή από τη λαβή και ανακινήστε το. Στη συνέχεια, σύρετε το τηγάνι πίσω στην κύρια μονάδα.
Προσοχή: Μην πατάτε το κουμπί της λαβής κατά το κούνημα.
11. Όταν ακούσετε το κουδούνι του χρονοδιακόπτη, ο καθορισμένος χρόνος προετοιμασίας έχει παρέλθει. Τραβήξτε το τηγάνι έξω από τη συσκευή και τοποθετήστε το στην ανθεκτική στη θερμότητα θήκη.
Σημείωση: Μπορείτε επίσης να απενεργοποιήσετε τη συσκευή χειροκίνητα στρέφοντας το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας στο 0.
12. Ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα.
13. Εάν τα συστατικά δεν είναι ακόμη έτοιμα, απλώς σύρετε το τηγάνι πίσω στη συσκευή και ρυθμίστε το χρονόμετρο σε μερικά επιπλέον λεπτά.
14. Για να αφαιρέσετε μικρά υλικά (π.χ. πατάτες), πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης του καλάθιου και ανασηκώστε το καλάθι από το τηγάνι.
15. Μην αναποδογυρίζετε το τηγάνι, διαφορετικά, το λάδι που μαζεύεται στον πάτο του τηγανιού θα διαρρεύσει στα υλικά.
16. Το τηγάνι και τα υλικά είναι ζεστά μετά το τηγάνισμα σε ζεστό αέρα.
17. Ανάλογα με τον τύπο των συστατικών στη φριτζέζα αέρα, μπορεί να βγει ατμός από το τηγάνι.
18. Αδειάστε το καλάθι σε ένα μπολ ή σε ένα πιάτο.
Συμβουλή: Για να αφαιρέσετε μεγάλα ή εύθραυστα συστατικά, ανασηκώστε τα υλικά από το καλάθι με μια λαβίδα.
19. Όταν μια παρτίδα συστατικών είναι έτοιμη, η φριτζέζα αέρα είναι αμέσως έτοιμη για την προετοιμασία άλλης παρτίδας.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Μετά το τηγάνισμα του αέρα, το καλάθι και τα συστατικά θα είναι ΠΟΛΥ ΖΕΣΤΑ! Επιπλέον, ανάλογα με τον τύπο των συστατικών που χρησιμοποιούνται, ο ατμός μπορεί να διαφύγει από τη μονάδα. Να είστε προσεκτικοί με το ζεμάτισμα και να φοράτε πάντα γάντια κουζίνας για προστασία.

Σημείωση: Μην γυρνάτε το καλάθι καθώς το λάδι ή το λίπος που αποθηκεύεται στο κάτω μέρος μπορεί να διειδούν στα συστατικά. Αδειάστε το καλάθι σε ένα πιάτο ή άλλο δοχείο.
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΣ! Εάν παρατηρήσετε ότι ο ανεμιστήρας δεν λειτουργεί μόλις το προϊόν αρχίσει να μαγειρεύει (χωρίς θόρυβο ή ροή αέρα), διακόψτε αμέσως τη χρήση και επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών.

Οδηγός μαγειρικής

Ο παρακάτω πίνακας σας βοηθά να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις για το φαγητό που θέλετε να ετοιμάσετε.

Σημείωση: Οι παρακάτω χρόνοι μαγειρέματος είναι απλώς ένας οδηγός και ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με την ποικιλία και την παρτίδα των πατατών που χρησιμοποιούνται. Για άλλα τρόφιμα, το μέγεθος, το σχήμα και η μάρκα ενδέχεται να επηρεάσουν τα αποτελέσματα.

Επομένως, ίσως χρειαστεί να ρυθμίσετε ελαφρώς τον χρόνο μαγειρέματος.

| | Ελάχιστο-Μέγιστο ποσό (g) | Περίπου Χρόνος (Λεπτά) | Θερμοκρασία (°C) | Σέικ (*) | Επιπλέον πληροφορία |
|--|---------------------------|------------------------|------------------|----------|--------------------------------------|
| Πατάτες & Πατάτες τηγανητές | | | | | |
| Λεπτές κατεψυγμένες πατάτες | 300-700 | 9-16 | 200 | Σέικ | |
| Παχύρες κατεψυγμένες πατάτες | 300-700 | 11-20 | 200 | Σέικ | |
| Σπιτικές πατάτες (8x8mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | Σέικ | Προσθέστε ½ κουταλιά της σούπας λάδι |
| Σπιτικές σφήνες πατάτας | 300-800 | 18-22 | 180 | Σέικ | Προσθέστε ½ κουταλιά της σούπας λάδι |
| Σπιτικοί κύβοι πατάτας | 300-750 | 12-18 | 180 | Σέικ | Προσθέστε ½ κουταλιά της σούπας λάδι |
| Ρόστη | 250 | 15-18 | 180 | Σέικ | |
| Γκρατέν πατάτας | 500 | 15-18 | 200 | Σέικ | |
| Κρέας & Πουλερικά | | | | | |
| Μπριζόλα | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Χοιρινές μπριζόλες | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Χάμπουργκερ | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| Ρολό λουκάνικου | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Στήθος κοτόπουλου | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Σνακ | | | | | |
| Σπρινγκ ρολά | 100-400 | 8-10 | 200 | Σέικ | Χρησιμοποιήστε έτοιμο για φούρνο |
| Κατεψυγμένες κοτομπουκιές | 100-500 | 6-10 | 200 | Σέικ | Χρησιμοποιήστε έτοιμο για φούρνο |

| | | | | | |
|-------------------------|---------|-------|-----|--|----------------------------------|
| Παγωμένα δάχτυλα ψαριών | 100-400 | 6-10 | 200 | | Χρησιμοποιήστε έτοιμο για φούρνο |
| Παγωμένο ψωμί τριμμένο | 100-400 | 8-10 | 180 | | Χρησιμοποιήστε έτοιμο για φούρνο |
| Σνακ με τυρί | 100-400 | 8-10 | 180 | | Χρησιμοποιήστε έτοιμο για φούρνο |
| Λαχανικά γεμιστά | 100-400 | 10 | 160 | | |
| Ψήσιμο | | | | | |
| Κέικ | 300 | 20-25 | 180 | | Χρησιμοποιήστε ταψί |
| Τάρτα | 400 | 20-22 | 180 | | Χρησιμοποιήστε ταψί |
| Μάφινς | 300 | 15-18 | 200 | | Χρησιμοποιήστε ταψί |
| Γλυκά σνακ | 400 | 20 | 180 | | Χρησιμοποιήστε ταψί** |

(*) Ανακινήστε μέχρι τη μέση του μαγειρέματος.

(**) Τοποθετήστε τη φόρμα για κέικ/ταψί φούρνου στο μπολ.

Σημείωση: Αυτές οι ρυθμίσεις είναι προτάσεις. Ο χρόνος μαγειρέματος και η θερμοκρασία μπορεί να χρειαστεί να προσαρμοστούν.

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 αφού κρυώσει για να αποτρέψετε το στέγνωμα των υπολειμμάτων τροφών. Αυτά είναι πιο δύσκολο να αφαιρεθούν αργότερα.
- Πλύνετε το τηγάνι με το δοχείο 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 δοχείο ή στο τηγάνι, τότε γεμίστε το τηγάνι με ζεστό νερό με προσθήκη ουδέτερου απορρυπαντικού πιάτων και βάλτε το δοχείο μέσα σε αυτό. Αφήστε το διάλυμα νερού και απορρυπαντικού να δράσει για περίπου 10 λεπτά για να μουλιάσουν τα υπολείμματα τροφών. Στη συνέχεια, καθαρίστε και τα δύο μέρη με τον συνηθισμένο τρόπο.
- Βεβαιωθείτε ότι τα υπολείμματα φαγητού δεν συσσωρεύονται στο τηγάνι και στο δοχείο. Πριν από περαιτέρω χρήση, και τα δύο μέρη πρέπει να είναι καθαρά.
- 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. | Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, χρησιμοποιήστε το κουμπί ελέγχου του χρονοδιακόπτη και τα + και - για να ρυθμίσετε την επανάληψη απαιτούμενος χρόνος προετοιμασίας. |
| 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-M37.002A |
| Ισχύς | 1300 -1500W |
| Παροχή ηλεκτρικού ρεύματος | 220-240V~, 50Hz / 60Hz |
| Χωρητικότητα καλαθιού | 3.7L |
| Χωρητικότητα τηγανιού | 4.2L |

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 πώλης, 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 πληκτρολογίων, 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 εγγενές 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 παρουσία 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.

Meet the family



HAEGERTEC, s.a.

Edifício HAEGER – Pct. Cidade de Londres, 1
Parque Industrial do Arneiro
support)
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

Fax: +351 21 949 83 25
e-mail: assistencia@haegergroup.com
e-mail: comercial@haegergroup.com

KAPA EMPORIO

Καραγιαννοπούλου 32,
61100 Κιλκίς, Ελλάδα
Email: info@kapaemporio.gr
<https://kapaemporio.gr>

Τηλ. +302341024654
Fax +302341025735



2203AFM37002A-EU