

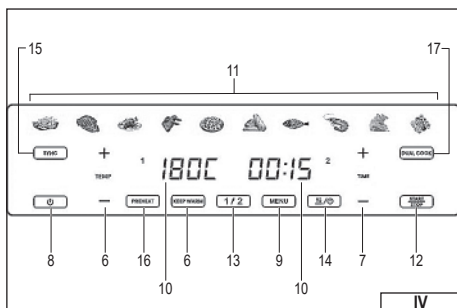
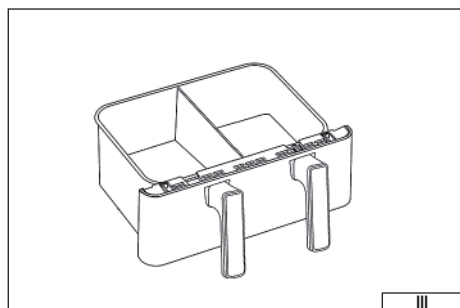
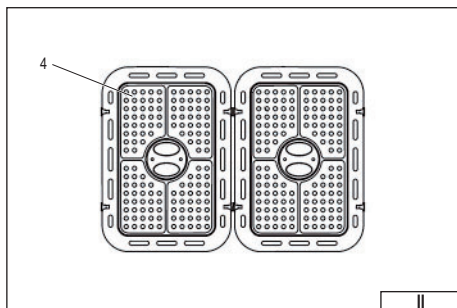
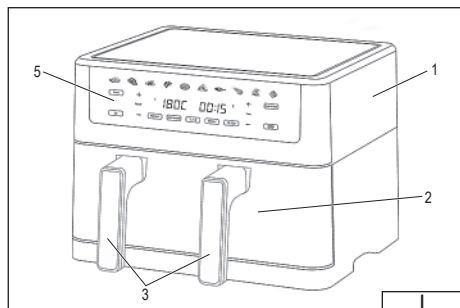
# LUND

PL FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA  
EN AIR FRYER  
DE HEISSLUFTFRITTEUSE  
RU АЭРОФРИТЮРНИЦА  
UA АЕРОФРИТЮРНИЦЯ  
LT KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖ  
LV KARSTĀ GAISA FRITERIS  
CZ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA  
SK TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA  
HU FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ  
RO FRITEUZĂ CU AER CALD  
ES FREIDORA SIN ACEITE  
FR FRITEUSE SANS HUILE  
IT FRIGGITRICE AD ARIA  
NL VETVRIJE FRITEUSE  
GR ΦΡΙΤΕΖΑ Α ΕΡΟΣ  
BG ФРИТЮРНИК С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ  
PT FRITADEIRA SEM ÓLEO  
HR FRITEZA NA VRUĆI ZRAK  
AR مقلاة هوائية

67595



CE



## PL

1. obudowa
2. miska
3. uchwyt
4. wkład misy
5. panel sterujący
6. nastawa temperatury
7. nastawa czasu
8. włącznik
9. wybór programu pracy
10. wyświetlacz
11. kontrolka programu pracy
12. start/stop
13. wybór misy
14. włącznik dolnej grzałki
15. przycisk SYNC
16. przycisk PREHEAT
17. przycisk DUAL COOK
18. przycisk KEEP WARM

## EN

1. casing
2. bowl
3. handle
4. bowl insert
5. control panel
6. temperature setting
7. time setting
8. switch
9. selecting a work program
10. display
11. work program indicator light
12. START/STOP button
13. selecting a bowl
14. lower heater switch
15. SYNC button
16. PREHEAT button
17. DUAL COOK button
18. KEEP WARM button

## DE

1. Gehäuse
2. Schüssel
3. Griff
4. Schüsseleinsatz
5. Bedienfeld
6. Temperatureinstellung
7. Zeiteinstellung
8. Schalter
9. Auswahl eines Arbeitsprogramms
10. Anzeige
11. Arbeitsprogramm-Kontrollleuchte
12. START/STOP-Taste
13. Eine Schüssel auswählen
14. Unterer Heizungsschalter
15. SYNC-Taste
16. PREHEAT-Taste
17. DUAL COOK-Taste
18. KEEP WARM-Taste

TOYA S.A. ul. Soltysowicka 13-15, 51-168 Wrocław, Polska

## RU

- корпус
- миска
- ручка
- вставка для чаши
- панель управления
- настройка температуры
- установка времени
- переключатель
- выбор рабочей программы
- дисплей
- индикатор рабочей программы
- кнопка START/STOP
- выбор миски
- нижний переключатель обогревателя
- кнопка SYNC
- кнопка PREHEAT
- кнопка DUAL COOK
- кнопка KEEP WARM

## UA

- корпус
- миска
- ручка
- вставка для миски
- панель керування
- налаштування температури
- налаштування часу
- перемикач
- вибір робочої програми
- дисплей
- індикатор робочої програми
- кнопка START/STOP
- вибір миски
- нижній викимач обігрівача
- кнопка SYNC
- кнопка PREHEAT
- кнопка DUAL COOK
- кнопка KEEP WARM

## LT

- korpusas
- dubuo
- rankena
- dubenėlio įdėklas
- valdymo pultas
- temperatūros nustatymas
- laiko nustatymas
- jungiklis
- darbo programos pasirinkimas
- ekranas
- darbo programos indikatoriaus lempuotė
- START/STOP mygtukas
- dubenėlio pasirinkimas
- apatinio šildytuvo jungiklis
- SYNC mygtukas
- PREHEAT mygtukas
- DUAL COOK mygtukas
- KEEP WARM mygtukas

## LV

- korpus
- bļoda
- rokturis
- bļodas ieliktnis
- vadības panelis
- temperatūras iestatījums
- laika iestatīšana
- slēdzis
- darba programmas izvēle
- displejs
- darba programmas indikatora lampiņa
- START/STOP poga
- bļodas izvēle
- apakšējā sildītāja slēdzis
- SYNC poga
- PREHEAT poga
- DUAL COOK poga
- KEEP WARM poga

## CZ

- pouzdro
- miska
- rukojeť
- vložka do misky
- ovládací panel
- nastavení teploty
- nastavení času
- přepínač
- výběr pracovního programu
- displej
- kontrolka pracovního programu
- tláčítko START/STOP
- výběr misky
- spodní spínač topení
- tláčítko SYNC
- tláčítko PREHEAT
- tláčítko DUAL COOK
- tláčítko KEEP WARM

## SK

- puzdro
- miska
- rukovať
- vložka do misky
- ovládací panel
- nastavenie teploty
- nastavenie času
- prepínač
- výber pracovného programu
- displej
- kontrolka pracovného programu
- tláčidlo START/STOP
- výber misky
- spínač spodného ohrievача
- tláčidlo SYNC
- tláčidlo PREHEAT
- tláčidlo DUAL COOK
- tláčidlo KEEP WARM

## HU

- burkolat
- tál
- fogantyú
- tálbetét
- kezelőpanel
- hőmérséklet-beállítás
- időbeállítás
- kapcsoló
- munkaprogram kiválasztása
- kijelző
- munkaprogram jelzőfénye
- START/STOP gomb
- tálválasztás
- alsó fűtőelem kapcsoló
- SYNC gomb
- PREHEAT gomb
- DUAL COOK gomb
- KEEP WARM gomb

## RO

- carcasă
- bol
- măner
- insertje pentru bol
- panou de control
- setarea temperaturii
- setarea orei
- comutator
- selectarea unui program de lucru
- afisaj
- indicator luminos al programului de lucru
- buton START/STOP
- alegerea unui bol
- comutator încălzire inferioară
- buton SYNC
- buton PREHEAT
- buton DUAL COOK
- buton KEEP WARM

## ES

- carcasa
- tazón
- manejar
- inserto de tazón
- panel de control
- ajuste de temperatura
- ajuste de la hora
- interruptor
- seleccionar un programa de trabajo
- pantalla
- luz indicadora del programa de trabajo
- botón START/STOP
- elección de un tazón
- interruptor del calentador inferior
- botón SYNC
- botón PREHEAT
- botón DUAL COOK
- botón KEEP WARM

**FR**

1. boîtier
2. bol
3. poignée
4. insert de bol
5. panneau de contrôle
6. réglage de la température
7. réglage de l'heure
8. interrupteur
9. sélection d'un programme de travail
10. affichage
11. voyant du programme de travail
12. bouton START/STOP
13. choisir un bol
14. interrupteur de chauffage inférieur
15. bouton SYNC
16. bouton PREHEAT
17. bouton DUAL COOK
18. bouton KEEP WARM

**IT**

1. involucro
2. ciotola
3. maniglia
4. inserto per ciotola
5. pannello di controllo
6. impostazione della temperatura
7. impostazione dell'ora
8. interruttore
9. selezione di un programma di lavoro
10. visualizzatore
11. spia luminosa del programma di lavoro
12. pulsante START/STOP
13. scegliere una ciotola
14. interruttore del riscaldatore inferiore
15. pulsante SYNC
16. pulsante PREHEAT
17. pulsante DUAL COOK
18. pulsante KEEP WARM

**NL**

1. behuizing
2. kom
3. handvat
4. kominzetstuk
5. bedieningspaneel
6. temperatuurinstelling
7. tijdsinstelling
8. schakelaar
9. een werkprogramma selecteren
10. weergeven
11. werkprogramma-indicatielampje
12. START/STOP-knop
13. een kom kiezen
14. onderste verwarmingsschakelaar
15. SYNC-knop
16. PREHEAT-knop
17. DUAL COOK-knop
18. KEEP WARM-knop

**GR**

1. περίβλημα
2. μπολ
3. λαβή
4. ένθετο μπολ
5. πινάκας ελέγχου
6. ρύθμιση θερμοκρασίας
7. ρύθμιση ώρας
8. διακόπτης
9. Επιλογή προγράμματος εργασίας
10. οθόνη
11. ενδεικτική λαχνία προγράμματος εργασίας
12. Κομπτί START/STOP
13. Επιλογή μπολ
14. διακόπτης κάτω θερμαντήρα
15. Κομπτί SYNC
16. Κομπτί PREHEAT
17. Κομπτί DUAL COOK
18. Κομπτί KEEP WARM

**BG**

1. корпус
2. купа
3. дръжка
4. вложка за купа
5. контролен панел
6. настройка на температурата
7. настройка на времето
8. превключвател
9. Избор на работна програма
10. дисплей
11. индикаторна светлина за работна програма
12. Бутон START/STOP
13. Избор на купа
14. превключвател на долния нагревател
15. Бутон SYNC
16. Бутон PREHEAT
17. Бутон DUAL COOK
18. Бутон KEEP WARM

**PT**

1. alojamento
2. taça
3. punho
4. inserção da tigela
5. painel de controlo
6. setpoint de temperatura
7. definição de tempo
8. interruptor de alimentação
9. seleção do programa de trabalho
10. ecrã
11. luz indicadora do programa
12. botão START/STOP
13. seleção da taça
14. interruptor do aquecedor inferior
15. botão SYNC
16. botão PREHEAT
17. botão DUAL COOK
18. botão KEEP WARM

**HR**

1. kućište
2. zdjela
3. ručka
4. uložak za zdjelu
5. upravljačka ploča
6. podešavanje temperature
7. podešavanje vremena
8. prekidač
9. odabir programa rada
10. prikaz
11. indikatorska lampica radnog programa
12. tipka START/STOP
13. odabir zdjele
14. donji prekidač grijača
15. tipka SYNC
16. tipka PREHEAT
17. tipka DUAL COOK
18. tipka KEEP WARM

**AR**

١. غلاف
٢. وعاء
٣. مقبض
٤. إدراج وعاء
٥. لوحة التحكم
٦. ضبط درجة الحرارة
٧. ضبط الوقت
٨. التبديل
٩. اختيار برنامج العمل
١٠. العرض
١١. ضوء مؤشر برنامج العمل
١٢. زر البدء/الإيقاف
١٣. اختيار وعاء
١٤. مفتاح سخان السفلي
١٥. زر المزامنة
١٦. زر التسخين المسبق
١٧. زر الطهي المزدوج
١٨. زر الحفاظ على النقاء



Prečítať inštrukcie  
Read the operating instruction  
Bedienungsanleitung durchgelesen  
Прочитать инструкцию  
Прочитать инструкцию  
Perskaityti instrukciją  
Jálasa instrukciju  
Prečítať návod k použitiu  
Prečítať návod k obsluhu  
Olvasni utasítást  
Citești instrucțiunile  
Lea la instrucción  
Lisez la notice d'utilisation  
Leggere il manuale d'uso  
Lees de instructies  
Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης  
Прочетете ръководството  
Ler as presentes instruções  
Prečítajte príručník  
اقرأ التليل



Uwaga! Gorąca powierzchnia. Nie dotykać.  
Note! Hot surface. Do not touch.  
Achtung! Heiße Oberfläche. Nicht berühren.  
Внимание! Горячая поверхность. Не прикасаться.  
Увага! Гаряча поверхня. Не торкатися.  
Démésio! Karštas paviršius. Neliesiti.  
Uzmanību! Karsta virsma. Nepieskarties.  
Varován!! Horký povrch. Nedotýkejte se.  
Pozor!! Horúci povrch. Nedotýkať.  
Figyelem! Forró felület! Ne érintse meg!  
Notă! Suprafață fierbinte. Nu atingeți.  
¡Precaución! Superficie caliente. No tocar.  
Attention! Une surface chaude. Ne pas toucher.  
Attenzione! Superficie riscaldata. Non toccare.  
Let op! Heet oppervlak. Niet aanraken.  
Το προϊόν είναι ευκρεμόνο για επαφή με τρόφιμα.  
Внимание! Гореща повърхност. Не докосвайте.  
Atenção! Superfície quente. Não toque.  
Pažnja! Vruća površina. Ne dirajte.  
تحذير! سطح ساخن. لا تلمس.



Bezpieczny kontakt z żywnością  
Safe contact with food  
Sicherer Kontakt mit dem Essen  
Безопасный контакт с пищевыми продуктами  
Безпечний контакт з їжею  
Saugus salytis su maistu  
Drošč kontaktis ar pārtiku  
Bezpečný kontakt s potravinami  
Bezpečný kontakt s jedlom  
Biztonságos kapcsolat az élelmiszerekkel  
Contactul sigur cu alimentele  
Contacto seguro con los alimentos  
Contact sécurisé avec les aliments  
Contatto sicuro con il cibo  
Veilig contact met voedsel  
Ασφαλής επαφή με τα τρόφιμα  
Безопасен контакт с храна  
Contacto seguro con alimentos  
Siguran kontakt s hranom  
الاتصال الآمن بالطعام



Ten symbol informuje o zakazie umieszczania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (w tym baterii i akumulatorów) łącznie z innymi odpadami. Zużyty sprzęt powinien być zbierany selektywnie i przekazany do punktu zbierania w celu zapewnienia jego recyklingu i odzysku, aby ograniczyć ilość odpadów oraz zmniejszyć stopień wykorzystania zasobów naturalnych. Niekontrolowane uwalnianie składników niebezpiecznych zawartych w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym może stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzkiego oraz powodować negatywne zmiany w środowisku naturalnym. Gospodarstwo domowe pełni ważną rolę w przyczynieniu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Więcej informacji o właściwych metodach recyklingu można uzyskać u władz lokalnych lub sprzedawcy.

This symbol indicates that waste electrical and electronic equipment (including batteries and storage cells) cannot be disposed of with other types of waste. Waste equipment should be collected and handed over separately to a collection point for recycling and recovery, in order to reduce the amount of waste and the use of natural resources. Uncontrolled release of hazardous components contained in electrical and electronic equipment may pose a risk to human health and have adverse effects for the environment. The household plays an important role in contributing to reuse and recovery, including recycling of waste equipment. For more information about the appropriate recycling methods, contact your local authority or retailer.

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte (einschließlich Batterien und Akkumulatoren) nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden dürfen. Altgeräte sollten getrennt gesammelt und bei einer Sammelstelle abgegeben werden, um deren Recycling und Verwertung zu gewährleisten und so die Abfallmenge und die Nutzung natürlicher Ressourcen zu reduzieren. Die unkontrollierte Freisetzung gefährlicher Stoffe, die in Elektro- und Elektronikgeräten enthalten sind, kann eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen und negative Auswirkungen auf die Umwelt haben. Der Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Wiederverwendung und Verwertung, einschließlich des Recyclings von Altgeräten. Weitere Informationen zu den geeigneten Recyclingverfahren erhalten Sie bei den örtlichen Behörden oder Ihrem Händler.

Зот символ інформує про заборону поміщати изношенне електричне та електронне обладнання (в тому числі батареї та акумулятори) разом з іншими відходами. Изношенне обладнання повинно збиратися селективно і передаватися в точку збору, щоб забезпечити його переробку і утилізацію, для того, щоб обмежити кількість відходів, і зменшити використання природних ресурсів. Неконтрольований виброс небезпечних речовин, що містяться в електричному та електронному обладнанні, може представляти загрозу для здоров'я людини, і викликати негативні зміни в навколишньому середовищі. Господарство відіграє важливу роль у розвитку повторного використання та відновлення, включаючи утилізацію використаного обладнання. Більш детальну інформацію про правильні методи утилізації можна отримати у місцевої влади або продавця.

Цей символ повідомляє про заборону розміщення відходів електричного та електронного обладнання (в тому числі акумуляторів), у тому числі з іншими відходами. Відпрацьоване обладнання повинно бути вибірково зібрано і передано в пункт збору для забезпечення його переробки і відновлення, щоб зменшити кількість відходів і зменшити ступінь використання природних ресурсів. Неконтрольоване вивільнення небезпечних компонентів, що містяться в електричному та електронному обладнанні, може представляти небезпеку для здоров'я людини і викликати негативні зміни в навколишньому середовищі. Господарство відіграє важливу роль у розвитку повторного використання та відновлення, включаючи утилізацію використаного обладнання. Більш детальну інформацію про правильні методи утилізації можна отримати у місцевої влади або продавця.

Šis simbolis rodo, kad draudžiama išmesti panaudotą elektrinę ir elektroninę įrangą (įskaitant baterijas ir akumuliatorius) kartu su kitomis atliekomis. Naudota įranga turėtų būti renkama atskirai ir siunčiama į surinkimo punktą, kad būtų užtikrintas jos perdėrimas ir utilizavimas, siekiant sumažinti atliekas ir sumažinti gamtos išteklių naudojimą. Nekontroliuojamas pavojingų komponentų, esančių elektros ir elektroninėje įrangoje, išsiskyrimas gali kelti pavojų žmonių sveikatai ir sukelti neigiamus natūralios aplinkos pokyčius. Namų ūkis vaidina svarbų vaidmenį prisidedant prie pakartotinio įrenginių naudojimo ir utilizavimo, įskaitant perdėrimą. Norėdami gauti daugiau informacijos apie tinkamus perdėrimo būdus, susisiekite su savo vietos valdžios institucijomis ar pardavėju.

Šis simbolis informē par aizliegumu izmest elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus (tostarp baterijas un akumulatorus) kopā ar citiem atkritumiem. Nolietotas iekārtas ir jāsavāc atsevišķi un jānodod savākšanas punktā ar mērķi nodrošināt atkritumu atbilstošu pārstrādi un reģenerāciju, lai ierobežotu to apjomu un samazinātu dabas resursu izmantošanas līmeni. Elektriskajās un elektroniskajās iekārtās ietvertu bīstamu sastāvdaļu nekontrolēta izdalīšanās var radīt cilvēku veselības apdraudējumu un izraisīt negatīvas izmaiņas apkārtējā vidē. Mājsaimniecība pilda svarīgu lomu atbilstošās izmantošanas un reģenerācijas, tostarp nolietoto iekārtu pārstrādes veicināšanā. Vairāk informācijas par atbilstošām atbilstošām pārstrādes metodēm var saņemt pie vietējo varas iestāžu pārstāvjiem vai pārdevēja.

Tento symbol informuje, že je zakázáno likvidovat použité elektrické a elektronické zařízení (včetně baterií a akumulátorů) společně s jiným odpadem. Použitá zařízení by měla být shromažďována selektivně a odesílána na sběrné místo, aby byla zajištěna jeho recyklace a využití, aby se snížilo množství odpadu a snížil stupeň využívání přírodních zdrojů. Nekontrolované uvolňování nebezpečných složek obsažených v elektrických a elektronických zařízeních může představovat hrozbu pro lidské zdraví a způsobit negativní změny v přírodním prostředí. Domácnost hraje důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace použitého zařízení. Další informace o vhodných způsobech recyklace Vám poskytnou místní úřad nebo prodejce.



## CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

Frytkownica beztłuszczowa jest produktem przeznaczonym do podgrzewania, opiekania i przygotowywania potraw wymagających obróbki termicznej. Frytkownica do obróbki termicznej wykorzystuje wymuszony przepływ rozgrzanego powietrza, co pozwala na równomierne podgrzanie potraw. W odróżnieniu od tradycyjnych frytkownic nie wymaga smażenia w głębokim tłuszczu, co pozwala na znacznie zdrowsze przygotowanie żywności. Dzięki płynnej regulacji temperatury w szerokim zakresie, można dopasować parametry pracy produktu do swoich potrzeb. Prawidłowa, niezawodna i bezpieczna praca produktu jest zależna od właściwej eksploatacji, dlatego:

**Przed przystąpieniem do użytkowania produktu należy przeczytać całą instrukcję i zachować ją.**

Za wszelkie szkody i obrażenia powstałe w wyniku używania produktu niezgodnie z przeznaczeniem, nie przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i zaleceń niniejszej instrukcji, dostawca nie ponosi odpowiedzialności. Używanie produktu niezgodnie z przeznaczeniem, powoduje utratę praw użytkownika do gwarancji, a także z tytułu rękojmi.

## WYPOSAŻENIE

Produkt jest dostarczany w stanie kompletnym i nie wymaga montażu. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy jednak usunąć wszystkie elementy opakowania i zabezpieczeń na czas transportu. Wymagane są także czynności przygotowawcze opisane w dalszej części instrukcji.

## OGÓLNE ZALECENIA UŻYTKOWANIA

Produkt został zaprojektowany do użytku domowego i zabronione jest wykorzystanie go w zastosowaniach komercyjnych np. zakładach gastronomicznych. Produkt służy tylko do obróbki termicznej potraw, bezpośrednio umieszczonych wewnątrz miski lub komory. Zabronione jest wykorzystanie produktu w innym charakterze. Produkt nie służy do podgrzewania i gotowania wody lub innych płynów. Produkt nie służy do przygotowywania potraw przez smażenie w głębokim tłuszczu. Nie umieszczać w misie potraw w opakowaniach wykonanych z tworzyw sztucznych. Zabronione jest samodzielne naprawianie, demontaż lub modyfikacja produktu. Wszelkie naprawy produktu muszą być przeprowadzone przez autoryzowany punkt naprawy. Podczas pracy należy cały czas mieć produkt pod nadzorem.

**OSTRZEŻENIE!** Produkt podczas pracy nagrzewa się do wysokiej temperatury, nie należy dotykać miski, pokrywy oraz innych elementów umieszczonych wewnątrz miski podczas pracy, oraz bezpośrednio po jej zakończeniu grozi to poważnym poparzeniem. Produkt nie jest przeznaczony do użytkowania przez dzieci w wieku do co najmniej 8 lat oraz osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu. Chyba, że będzie nad nimi sprawowany nadzór lub zostanie przeprowadzony instruktaż odnośnie użytkowania produktu w bezpieczny sposób tak, aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się produktem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.

### *Zalecenia dotyczące transportu i instalacji produktu*

Produkt może być postawiony tylko na twardym, płaskim, równym i niepalnym podłożu odpornym na działanie wysokich temperatur. Podłoże powinno wytrzymywać ciężar samego urządzenia oraz żywności na nim umieszczonej. Należy zapewnić przerwę co najmniej 10 cm dookoła bocznych ścianek produktu, nad produktem nie umieszczać materiałów nieodpornych na działanie wysokiej temperatury. Pozwoli to na właściwą wentylację produktu. Nie ustawiać w pobliżu krawędzi np. stołu, blatu. Nie stawiać niczego na produkcie. Zaburza to

cyrkulację powietrza i może być przyczyną uszkodzenia produktu, a także pożaru. Produktu nie ustawiać w pobliżu łatwopalnych materiałów, np. firan lub zasłon. Nad produktem nie należy umieszczać żadnych urządzeń elektrycznych. Podczas pracy uwalniana jest para wodna, która może spowodować zwarcie instalacji elektrycznej oraz być przyczyną porażenia elektrycznego. Zabronione jest wiercenie w produkcie jakichkolwiek otworów, a także jakakolwiek inna modyfikacja produktu nieopisana w instrukcji. Produkt przenosić tylko ostudzony, chwytając za spód obudowy. Nie przenosić produktu chwytając za uchwyt misy. Nie przemieszczać produktu ciągnąc za kabel zasilający. Temperatura w miejscu instalacji i użytkowania produktu musi się zawierać w przedziale  $+10\text{ }^{\circ}\text{C} \div +38\text{ }^{\circ}\text{C}$ , a wilgotność względna musi być poniżej 90% bez kondensacji pary wodnej.

#### *Zalecenia dotyczące podłączenia produktu do zasilania*

Przed podłączeniem produktu do zasilania należy się upewnić, że napięcie, częstotliwość i wydajność sieci zasilającej odpowiadają wartościom widocznym na tabliczce znamionowej produktu. Wtyczka musi pasować do gniazdka. Zabronione jest jakiegokolwiek przerabianie wtyczki lub gniazdka celem dopasowania do siebie. Produkt musi być podłączony bezpośrednio do pojedynczego gniazdka sieci zasilającej. Zabronione jest korzystanie z przedłużaczy, rozgałęźników i gniazd podwójnych. Obwód sieci zasilającej musi być wyposażony w przewód ochronny oraz zabezpieczenie co najmniej 16 A. Unikać kontaktu kabla zasilającego z ostrymi krawędziami oraz gorącymi przedmiotami i powierzchniami. Podczas pracy produktu kabel zasilający musi być zawsze w pełni rozwinięty, a jego położenie należy ustalić tak, aby nie stanowił przeszkody w trakcie obsługi produktu. Ułożenie kabla zasilającego nie może powodować ryzyka potknięcia. Gniazdko zasilające powinno znajdować się w takim miejscu, aby zawsze była możliwość szybkiego odłączenia wtyczki kabla zasilającego produktu. Podczas odłączania wtyczki kabla zasilającego zawsze należy ciągnąć za obudowę wtyczki, nigdy za kabel. Jeżeli kabel zasilający lub wtyczka ulegną uszkodzeniu, należy je natychmiast odłączyć od sieci zasilającej i skontaktować się z autoryzowanym serwisem producenta celem wymiany. Nie używać produktu z uszkodzonym kablem zasilającym lub wtyczką. Kabel zasilający lub wtyczka nie mogą zostać naprawione, w przypadku uszkodzenia tych elementów należy je wymienić na nowe pozbawione wad.

#### *Zalecenia dotyczące użytkowania produktu*

**OSTRZEŻENIE!** Misa i obudowa produktu mogą być gorące po użyciu. Nie należy ich dotykać gdyż grozi to poważnymi poparzeniami. Odczekać do ostygnięcia elementów produktu. Jeżeli zajdzie potrzeba przeniesienia tych elementów przed ostygnięciem, należy chwytać je tylko za uchwyty do tego przeznaczone. Należy stosować rękawice zabezpieczające przed skutkami działania wysokiej temperatury. Upewnić się, że podłoga w pobliżu miejsca użytkowania produktu nie jest śliska. Pozwoli to uniknąć poślizgnięcia, które może spowodować groźne urazy. Produkt może być podłączony do zasilania tylko w czasie pracy. Po jej zakończeniu należy odłączyć produkt od zasilania, przez wyjęcie wtyczki z gniazdka sieciowego. Nie pozostawiać podłączonego produktu bez nadzoru. Produkty spożywcze umieszczone w misie nie mogą wystawać ponad znacznik maksymalnego napełnienia misy. Podczas przygotowywania potraw należy cały czas obserwować produkt. Żywność pozostawiona

bez nadzoru może ulec spaleniu, co może być przyczyną pożaru oraz groźnych oparzeń. Misę należy przenosić tylko za uchwyt. Misa została wyposażona we wkład z perforowanym dnem, który jest przeznaczony do umieszczenia w nim żywności. Nigdy nie używać miski bez wkładu. Misę z gorącą żywnością stawiać tylko na podłożu wytrzymałym wysoką temperaturę, lub stosować podstawki ochronne. W trakcie przygotowywania potraw, wnętrza komory oraz samych potraw należy dotykać tylko za pomocą narzędzi wykonanych z takich materiałów, które wytrzymają temperaturę wytwarzaną przez produkt. Zabronione jest wykorzystywanie do tego gołych rąk. Nie stosować także ostrych, metalowych przedmiotów, które mogą uszkodzić nieprzywierającą powłokę miski i wkładu. Jeśli produkt jest wyposażony w komorę z drzwiczkami, należy je zamknąć na czas pracy frytkownicy. Należy zachować ostrożność w trakcie otwierania drzwiczek komory, z której może wydostawać się gorące powietrze i gorąca para wodna. Jeżeli w trakcie lub po przygotowaniu potrawy wewnątrz miski lub komory pozostaną resztki żywności, należy je usunąć przed przygotowaniem kolejnej potrawy. Resztki żywności mogą ulec spaleniu, powodując powstanie dymu, nieprzyjemnego zapachu, a także wpłynąć na smak przygotowywanej potrawy. Mogą być także przyczyną pożaru. Do usuwania należy używać narzędzi wykonanych z drewna lub tworzyw sztucznych wytrzymałych temperaturę wytwarzaną przez produkt. Nie stosować narzędzi ostrych oraz wykonanych z metalu. Takie narzędzia mogą uszkodzić powierzchnię elementów urządzenia.

## OBŚLUGA PRODUKTU

### *Panel sterujący*

Produkt został wyposażony w dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem świetlnym.

Po podłączeniu produktu do zasilania zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu będzie widoczny podświetlony przycisk włącznika. Produkt znajduje się w trybie gotowości.

Dotknięcie włącznika POWER spowoduje uruchomienie trybu nastaw produktu.

Dotknięcie przycisku wyboru miski z symbolem „1/2” pozwala na wybór pomiędzy dwoma niezależnymi komorami.

Po wybraniu pożądanej komory, wyświetlacz będzie naprzemiennie pokazywał domyślną nastawę temperatury oraz czasu w minutach.

Przyciskami z symbolem „+” oraz „-” można zmienić nastawę czasu (przy kontrolce TEMP) lub temperatury (przy kontrolce TIME).

Przycisk oznaczony „+” zwiększa wartość nastawy, przycisk oznaczony „-” zmniejsza wartość nastawy.

Każde dotknięcie przycisku będzie sygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz zmianą nastawy widoczną na wyświetlaczu.

Przycisk wyboru programu pracy MENU umożliwi wybranie jednego z dziesięciu predefiniowanych ustawień pracy. Każdy program jest kombinacją nastaw czasu i temperatury, pokazywanych naprzemiennie na wyświetlaczu. Wybranie programu sygnalizowane jest sygnałem dźwiękowym i miganiem kontrolki symbolu wybranego programu na wyświetlaczu. W każdym programie można dokonać zmian nastawy czasu i temperatury. Wartości jednak nie zostaną zapamiętane jako nowe nastawy danego programu. Dotknięcie przycisku START/STOP rozpoczyna pracę frytkownicy z wybranym programem.

Program pracy można zmieniać w następującym cyklu: frytki – stek – kurczak – skrzydełka – pizza – pieczywo – ryba – krewetki – warzywa – suszenie.

Uwaga! W czasie programowania nastaw, produkt samoczynnie wraca do trybu gotowości po około minucie od ostatniego dotknięcia przycisku.

Po ustawieniu czasu i temperatury w czasie poniżej jednej minuty należy dotknąć przycisk START/STOP. Spowoduje to rozpoczęcie pracy. Bedzie to sygnalizowane odliczaniem pozostałego czasu na wyświetlaczu.

Po ustawieniu nastawy dla jednej komory, dotknięcie przycisku DUAL COOK powoduje skopiowanie tych samych ustawień dla drugiej komory. Dotknięcie przycisku START/STOP rozpoczyna pracę obu komór z takimi samymi nastawami.

Przy wybranych różnych nastawach czasu dla obu komór, dotknięcie przycisku SYNC powoduje synchronizację czasu zakończenia pracy frytkownicy. Oznacza to, że ogrzewanie komory z dłuższą nastawą czasu, zostanie uruchomione wcześniej, a ogrzewanie komory z krótszą nastawą czasu zostanie uruchomione z odpowiednim opóźnieniem. Obie komory zakończą pracę w tym samym momencie.

Przycisk PREHEAT służy do włączania dodatkowego podgrzewania wstępnego. Dotknięcie przycisku uruchamia funkcję co zostanie potwierdzone zaświeceniem się kontrolki, a ponowne dotknięcie przycisku wyłącza funkcję.

Przycisk z symbolem ogrzewania i włącznika pozwala na ręczne włączenie ogrzewania za pomocą dolnej grzałki. Dotknięcie

przycisku uruchamia dolną grzałkę, co zostanie potwierdzone miganiem kontrolki. Ponowne dotknięcie przycisku, wyłącza dolną grzałkę.

Przycisk KEEP WARM pozwala na automatyczne uruchomienie dodatkowego procesu utrzymywania temperatury żywności po zakończeniu danego programu. Można wybrać czas trwania i temperaturę. Po zakończeniu utrzymywania temperatury, urządzenie automatycznie się wyłączy.

Produkt można w dowolnej chwili wyłączyć dotykając przycisk START/STOP. Po wyłączeniu wentylator może jeszcze przez jakiś czas pracować, przyspieszając ochłodzenie grzałki. Nie należy w tym czasie odłączać produktu od zasilania. Po zakończeniu chłodzenia grzałki, produkt samoczynnie przejdzie w tryb gotowości. Należy wtedy odłączyć wtyczkę kabla zasilającego produkt od gniazdka sieciowego.

#### *Instalacja, uruchomienie i obsługa produktu*

Produkt należy rozpakować, całkowicie usuwając wszystkie elementy opakowania oraz zabezpieczeń na czas transportu. Zaleca się zachować opakowanie, które może być pomocne przy późniejszym transporcie i magazynowaniu produktu.

Produkt umyć zgodnie ze wskazówkami z punktu „Konserwacja produktu”.

Produkt ustawić zgodnie z zaleceniami instrukcji.

Wsunąć misę z pustym wkładem do komory produktu.

Podłączyć produkt do zasilania.

Ustawić maksymalną temperaturę.

Ustawić czas na 3 minuty, celem wstępnego podgrzania elementów wewnątrz komory.

Po upłynięciu ustawionego czasu będzie słyszalny sygnał dźwiękowy.

Zachowując ostrożność, chwycić za uchwyt misy i wysunąć ją z obudowy produktu. Misa i wkład będą nagrzane, zatem nie należy ich dotykać.

Wewnątrz misy umieścić żywność przygotowaną do obróbki termicznej.

Jeżeli produkt posiada wyposażenie dodatkowe w postaci rondla, patelni do pizzy lub przegrody należy je umieścić wewnątrz komory. Misa i zamontowany wkład zawsze są konieczne do poprawnego działania frytkownicy.

Uwaga! Poziom produktów spożywczych wewnątrz wkładu nie może przekroczyć znacznika maksymalnej pojemności wkładu.

Misę z wkładem i żywnością wsunąć w obudowę produktu.

Nastawić czas według przepisu przygotowywania żywności.

Okresowo kontrolować stan przygotowywanej żywności przez wysunięcie na krótki czas misy. W razie potrzeby zmienić nastawę czasu i/ lub temperatury.

Uwaga! W trakcie wysuwania misy należy zachować ostrożność. Misa nagrzewa się do wysokiej temperatury podczas przygotowywania żywności. Chwytać tylko za uchwyt. Zaleca się stosować rękawice ochronne.

Po zakończeniu pracy odłączyć wtyczkę przewodu zasilającego od gniazda. Produkt pozostawić do całkowitego ostygnięcia, a następnie przystąpić do konserwacji.

**OSTRZEŻENIE!** W trakcie pracy oraz bezpośrednio po jej zakończeniu: misa oraz wkład nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność. Kontakt z nagrzanymi elementami produktu może prowadzić do poważnych poparzeń.

#### *Porady dotyczące korzystania z frytkownicy beztłuszczowej*

Wykorzystanie frytkownicy beztłuszczowej do przygotowywania żywności zapewnia przewagę nad procesem przygotowywania żywności w tradycyjnym piekarniku lub smażeniu w głębokim tłuszczu.

Obniżenie zawartości cholesterolu. Dzięki wykorzystaniu wymuszonego obiegu powietrza następuje zmniejszenie zawartości tłuszczu w żywności oraz obniżenie zawartości cholesterolu.

Oszczędność czasu i energii. Dzięki wysokiej wydajności metody wymuszonego obiegu powietrza do przygotowywania żywności możliwa jest redukcja czasu i energii.

Zachowanie walorów smakowych. Zbyt długi czas i zbyt wysoka temperatura łatwo pozbawiają żywność walorów smakowych. Dzięki łatwej kontroli czasu i temperatury można rozwiązać ten problem.

Dodanie niewielkiej ilości tłuszczu do przygotowywanych potraw spowoduje, że będą chrupiące po przygotowaniu.

Wymieszanie składników w połowie czasu przygotowywania, spowoduje, że zostaną równomiernie podgrzane.

#### **KONSERWACJA I MAGAZYNOWANIE**

**UWAGA!** Wszystkie czynności konserwacyjne należy przeprowadzać przy wyłączonym zasilaniu produktu. **W tym celu należy wyjąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka sieciowego.**

**UWAGA!** Produkt nie może być zanurzony w wodzie ani jakimkolwiek innym płynie. Produktu nie można myć pod bieżącą wodą, w zmywarkach lub wodą pod wysokim ciśnieniem. Misa oraz wkład po zdemontowaniu z produktu i wystudzeniu mogą być myte pod strumieniem bieżącej wody, przez zanurzenie oraz w zmywarkach.

**UWAGA!** Przed rozpoczęciem mycia należy odczekać do całkowitego ostudzenia wszystkich elementów produktu. Nie przyspieszać procesu chłodzenia przez zanurzenie gorących części w wodzie.

Produkt służy do przygotowywania żywności, wobec czego należy zadbać o zachowanie właściwej higieny, aby przygotowywanie żywności było bezpieczne.

Do czyszczenia używać łagodnego środka do mycia naczyń. Pozostałości roztworu usunąć za pomocą szmatki nasączonej wodą. Po wyczyszczeniu produkt wytrzeć do sucha lub pozostawić do wyschnięcia.

Produkt należy wyczyścić przed pierwszym użyciem oraz po każdym użyciu, uprzednio odczekując do jego całkowitego ostygnięcia. Należy wyczyścić wszystkie reszki żywności, które pozostały na produkcie, zapobiegnie to ich przypalaniu przy ponownym użyciu, a także zapobiegnie obniżeniu wydajności produktu.

Do czyszczenia nie stosować rozpuszczalników, środków żrących, alkoholu, benzyny lub środków ściernych.

Otworki wentylacyjne pokrywy oczyścić za pomocą odkurzacza.

Produkt podczas magazynowania przechowywać w zamkniętych pomieszczeniach, chronić przed dostępem kurzu, brudu i wilgoci. Zaleca się magazynowanie produktu w fabrycznym opakowaniu. Magazynować produkt w położeniu roboczym. Nie układać produktów w warstwach. Nie stawiać niczego na produkcie w trakcie magazynowania.

Produkt transportować w opakowaniu fabrycznym. Chronić przed nadmiernymi wstrząsami w trakcie transportu. Nie stawiać niczego na produkcie w trakcie transportu.

## DANE TECHNICZNE

Parametr	Jednostka miary	Wartość
Numer katalogowy		67595
Napięcie znamionowe	[V~]	220 - 240
Częstotliwość znamionowa	[Hz]	50 / 60
Moc znamionowa	[W]	2600
Pojemność mis	[l]	10
Temperatura pracy	[°C]	40 - 240
Czas pracy	[min]	0 - 90
Masa netto	[kg]	7,6

## PRODUCT CHARACTERISTICS

A fat-free fryer is a product designed for heating, roasting and preparing food that requires heat treatment. A fryer for heat treatment uses forced flow of heated air, which allows for even heating of food. Unlike traditional fryers, it does not require deep-fat frying, which allows for much healthier food preparation. Thanks to smooth temperature regulation over a wide range, you can adjust the product's operating parameters to your needs. Correct, reliable and safe operation of the product depends on proper use, therefore:

**Before using this product, please read the entire manual and keep it for future reference.**

The supplier is not liable for any damage or injury resulting from use of the product for purposes other than its intended use, failure to comply with safety regulations and recommendations in this manual. Use of the product for purposes other than its intended use results in loss of the user's rights to the guarantee, as well as under the warranty.

## EQUIPMENT

The product is delivered complete and does not require assembly. However, before using the product, all packaging and transport protection elements must be removed. The preparatory steps described later in the instructions are also required.

## GENERAL USE RECOMMENDATIONS

The product has been designed for home use and it is forbidden to use it in commercial applications, e.g. catering establishments. The product is only used for thermal processing of food, directly placed inside the bowl or chamber. It is forbidden to use the product for any other purpose. The product is not intended for heating and cooking water or other liquids. The product is not intended for preparing food by deep-frying. Do not place food in plastic packaging in the bowl. It is forbidden to repair, disassemble or modify the product yourself. Any repairs to the product must be carried out by an authorized repair center. During operation, the product must be supervised at all times. **WARNING!** The product heats up to a high temperature during operation, do not touch the bowl, cover and other elements placed inside the bowl during operation, and immediately after its completion, this may cause serious burns. The product is not intended for use by children under the age of at least 8 years and people with reduced physical, mental capabilities and people with a lack of experience and knowledge of the equipment. Unless they are supervised or instructed on how to use the product in a safe manner so that the hazards involved are understood. Children should not play with the product. Children should not clean or maintain the equipment without supervision.

### *Recommendations for transporting and installing the product*

The product may only be placed on a hard, flat, even and non-flammable surface resistant to high temperatures. The surface should support the weight of the device itself and the food placed on it. A gap of at least 10 cm should be provided around the side walls of the product, and no materials that are not resistant to high temperatures should be placed above the product. This will allow for proper ventilation of the product. Do not place it near the edge, e.g. a table, countertop. Do not place anything on the product. This disrupts air circulation and may cause damage to the product, as well as fire. Do not place the product near flammable materials, e.g. curtains or drapes. Do not place any electrical devices above the product. During operation, water vapour is released, which may cause a short circuit in the electrical installation and cause electric shock. It is forbidden to drill any holes in the product, as well as any other modification of the product not described in the instructions. Only move

the product when it has cooled down, by grasping the bottom of the housing. Do not carry the product by grasping the bowl handle. Do not move the product by pulling on the power cable. The temperature at the place of installation and use of the product must be between  $+10\text{ }^{\circ}\text{C} \div +38\text{ }^{\circ}\text{C}$  and the relative humidity must be below 90% without condensation.

#### *Recommendations for connecting the product to the power supply*

Before connecting the product to the power supply, make sure that the voltage, frequency and capacity of the mains supply correspond to the values indicated on the product's rating plate. The plug must fit into the socket. It is prohibited to modify the plug or socket in any way to fit one another. The product must be connected directly to a single mains socket. The use of extension cords, multi-sockets and double sockets is prohibited. The mains circuit must be equipped with a protective conductor and a fuse of at least 16 A. Avoid contact of the power cable with sharp edges and hot objects and surfaces. When the product is in operation, the power cable must always be fully unwound and its position must be determined so that it does not constitute an obstacle during operation of the product. The positioning of the power cable must not cause a tripping hazard. The power socket should be located in such a place that it is always possible to quickly disconnect the product's power cable plug. When disconnecting the power cable plug, always pull on the housing of the plug, never on the cable. If the power cable or plug is damaged, immediately disconnect it from the mains and contact an authorized service center of the manufacturer for replacement. Do not use the product with a damaged power cable or plug. The power cable or plug cannot be repaired, in the event of damage to these elements they must be replaced with new ones free from defects.

#### *Recommendations for product use*

**WARNING!** The bowl and casing of the product may be hot after use. Do not touch them as this may cause serious burns. Wait for the product elements to cool down. If you need to move these elements before they cool down, hold them only by the handles intended for this purpose. Use gloves that protect against the effects of high temperatures. Make sure that the floor near the place where the product is used is not slippery. This will prevent slipping, which may cause serious injuries. The product may only be connected to the power supply during operation. After use, disconnect the product from the power supply by removing the plug from the mains socket. Do not leave the connected product unattended. Food placed in the bowl must not protrude above the maximum fill level of the bowl. Always monitor the product while preparing food. Food left unattended may burn, which may cause a fire and serious burns. The bowl should only be carried by the handle. The bowl is equipped with an insert with a perforated bottom, which is designed to hold food. Never use the bowl without the insert. Only place the bowl with hot food on a surface that can withstand high temperatures, or use protective stands. During the preparation of food, the inside of the chamber and the food itself should be touched only with tools made of materials that can withstand the temperature generated by the product. It is forbidden to use bare hands for this purpose. Do not use sharp, metal objects that can damage the non-stick coating of the bowl and insert. If the product is equipped with a chamber with a door, it should be closed while the fryer is in use. Be careful when opening the chamber door, from which hot air and hot steam can

escape. If during or after the preparation of food there are food residues inside the bowl or chamber, they should be removed before preparing the next dish. Food residues can burn, causing smoke, an unpleasant smell, and also affect the taste of the prepared food. They can also cause a fire. For removal, use tools made of wood or plastic that can withstand the temperature generated by the product. Do not use sharp or metal tools. Such tools may damage the surface of the device components.

## PRODUCT SERVICE

### *Control panel*

The product is equipped with a touch control panel with a light display.

When the product is connected to the power supply, a sound signal will be emitted and the display will show the illuminated power button. The product is in standby mode.

Touching the POWER switch will enter the product settings mode.

Touching the bowl selection button with the "1/2" symbol allows you to choose between two independent chambers.

Once the desired compartment has been selected, the display will alternately show the default temperature and time setting in minutes.

Use the „+“ and „-“ buttons to change the time setting (for the TEMP control) or the temperature setting (for the TIME control).

The button marked „+“ increases the set value, the button marked „-“ decreases the set value.

Each touch of the button will be signaled by an audible signal and a change in the setting visible on the display.

The MENU program selection button allows you to select one of ten predefined work settings. Each program is a combination of time and temperature settings, shown alternately on the display. Selection of the program is signaled by a sound signal and the flashing of the selected program symbol indicator on the display. In each program, you can change the time and temperature settings. However, the values will not be saved as new settings for the given program. Touching the START/STOP button starts the fryer with the selected program.

The work program can be changed in the following cycle: fries – steak – chicken – wings – pizza – bread – fish – shrimp – vegetables – drying.

Note! When programming settings, the product automatically returns to standby mode approximately one minute after the last button is pressed.

After setting the time and temperature, touch the START/STOP button in less than one minute. This will start the operation. This will be indicated by a countdown of the remaining time on the display.

Once you have set the settings for one chamber, touching the DUAL COOK button copies the same settings to the other chamber.

Touching the START/STOP button starts both chambers with the same settings.

With different time settings selected for both chambers, touching the SYNC button synchronizes the fryer's end time. This means that the chamber with the longer time setting will start heating earlier, and the chamber with the shorter time setting will start heating with an appropriate delay. Both chambers will end their work at the same time.

The PREHEAT button is used to turn on additional preheating. Touching the button starts the function, which is confirmed by the indicator light, and touching the button again turns the function off.

The button with the heating and switch symbol allows you to manually turn on the heating using the lower heating element. Touching the button turns on the lower heating element, which will be confirmed by the indicator light flashing. Touching the button again turns off the lower heating element.

The KEEP WARM button allows you to automatically start an additional process of keeping food warm after the selected program has ended. You can select the duration and temperature. Once the keeping temperature is finished, the device will automatically turn off. The product can be turned off at any time by touching the START/STOP button. After turning it off, the fan may continue to operate for some time, accelerating the cooling of the heater. Do not disconnect the product from the power supply during this time. Once the heater has finished cooling, the product will automatically switch to standby mode. Then, disconnect the product's power cable plug from the mains socket.

### *Product installation, start-up and operation*

The product should be unpacked, completely removing all packaging elements and transport protection. It is recommended to keep the packaging, which may be helpful in later transport and storage of the product.

Wash the product according to the instructions in the "Product maintenance" section.

Set up the product according to the instructions in the manual.

Slide the bowl with the empty insert into the product chamber.

Connect the product to the power supply.

Set the temperature to maximum.

Set the timer to 3 minutes to preheat the components inside the chamber.

Once the set time has elapsed, an audible signal will sound.

Using caution, grasp the bowl handle and pull it out of the product housing. The bowl and insert will be hot, so do not touch them.

Place the food prepared for cooking inside the bowl.

If the product has additional equipment in the form of a saucepan, pizza pan or partition, they must be placed inside the chamber. The bowl and the installed insert are always necessary for the fryer to function properly.

Note! The level of food products inside the insert must not exceed the maximum capacity mark of the insert.

Slide the bowl with the insert and food into the product housing.

Set the time according to your food preparation recipe.

Periodically check the condition of the food being cooked by pulling out the bowl for a short time. If necessary, change the time and/or temperature setting.

Note! Be careful when pulling out the bowl. The bowl becomes very hot during food preparation. Only hold it by the handle. It is recommended to use protective gloves.

After use, disconnect the power cord plug from the socket. Leave the product to cool down completely and then proceed with maintenance.

**WARNING!** During and immediately after use: the bowl and insert become very hot. Be careful. Contact with hot parts of the product can cause serious burns.

#### *Tips for Using an Air Fryer*

Using an air fryer to prepare food provides an advantage over the process of preparing food in a traditional oven or deep frying.

Cholesterol reduction. The use of forced air circulation reduces the fat content of food and reduces the cholesterol content.

Saving time and energy. Thanks to the high efficiency of the forced air method for food preparation, it is possible to reduce time and energy.

Preserving flavor. Too long a time and too high a temperature can easily deprive food of its flavor. Easy time and temperature control can solve this problem.

Adding a small amount of fat to prepared foods will make them crispy once prepared.

Mixing the ingredients halfway through the preparation time will ensure they heat evenly.

## MAINTENANCE AND STORAGE

**NOTE!** All maintenance operations must be carried out with the product powered off. **To do this, remove the power cord plug from the wall outlet.**

**NOTE!** The product may not be immersed in water or any other liquid. The product may not be washed under running water, in dishwashers or with high-pressure water. The bowl and insert, after being removed from the product and allowed to cool, may be washed under running water, by immersion and in dishwashers.

**NOTE!** Before washing, allow all product components to cool down completely. Do not accelerate the cooling process by immersing hot parts in water.

The product is used to prepare food, therefore proper hygiene must be maintained to ensure that food preparation is safe.

For cleaning, use a mild dishwashing detergent. Remove any remaining solution with a cloth soaked in water. After cleaning, wipe the product dry or leave to air dry.

The product should be cleaned before first use and after each use, after allowing it to cool down completely. Any food residue left on the product should be cleaned off to prevent it from burning on when used again and to prevent the product from reducing its performance.

Do not use solvents, caustic agents, alcohol, gasoline or abrasive agents for cleaning.

Clean the cover ventilation holes with a vacuum cleaner.

Store the product in closed rooms during storage, protect it from dust, dirt and moisture. It is recommended to store the product in its original packaging. Store the product in its working position. Do not stack the products in layers. Do not place anything on the product during storage.

Transport the product in its original packaging. Protect it from excessive shock during transport. Do not place anything on the product during transport.

## TECHNICAL DATA

Parameter	Unit of measurement	Value
Catalogue number		67595
Nominal voltage	[V~]	220 - 240
Nominal frequency	[Hz]	50 / 60
Rated power	[W]	2600
Capacity of bowls	[l]	10
Operating temperature	[°C]	40 - 240
Working time	[min]	0 - 90
Net weight	[kg]	7,6

## PRODUKTMERKMALE

Eine fettfreie Fritteuse ist ein Produkt zum Erhitzen, Braten und Zubereiten von Lebensmitteln, die einer Wärmebehandlung bedürfen. Eine Fritteuse zur Wärmebehandlung nutzt einen forcierten Heißluftstrom, der eine gleichmäßige Erwärmung der Speisen ermöglicht. Im Gegensatz zu herkömmlichen Fritteusen ist kein Frittieren erforderlich, was eine deutlich gesündere Zubereitung ermöglicht. Dank der stufenlosen Temperaturregelung über einen weiten Bereich können Sie die Betriebsparameter des Produkts an Ihre Bedürfnisse anpassen. Der korrekte, zuverlässige und sichere Betrieb des Produkts hängt von der sachgemäßen Verwendung ab. Daher:

**Lesen Sie vor der Verwendung dieses Produkts das gesamte Handbuch durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.**

Der Lieferant haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die durch die Verwendung des Produkts für andere als die vorgesehenen Zwecke oder durch Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und Empfehlungen in diesem Handbuch entstehen. Die Verwendung des Produkts für andere als die vorgesehenen Zwecke führt zum Verlust der Gewährleistungs- und Garantieansprüche des Benutzers.

## AUSRÜSTUNG

Das Produkt wird komplett geliefert und muss nicht zusammengebaut werden. Vor der Verwendung des Produkts müssen jedoch alle Verpackungs- und Transportschutzelemente entfernt werden. Die weiter unten in der Anleitung beschriebenen Vorbereitungsschritte sind ebenfalls erforderlich.

## ALLGEMEINE GEBRAUCHSEMPFEHLUNGEN

Das Produkt ist für den Heimgebrauch konzipiert und darf nicht für gewerbliche Zwecke, z. B. in der Gastronomie, verwendet werden. Das Produkt dient ausschließlich der Wärmebehandlung von Lebensmitteln, die direkt in den Behälter oder die Kammer gegeben werden. Jede andere Verwendung ist untersagt. Das Produkt ist nicht zum Erhitzen und Kochen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten bestimmt. Das Produkt ist nicht zum Frittieren von Speisen geeignet. Geben Sie keine Lebensmittel in Plastikverpackungen in den Behälter. Es ist verboten, das Produkt selbst zu reparieren, zu zerlegen oder zu modifizieren. Reparaturen am Produkt müssen von einer autorisierten Reparaturwerkstatt durchgeführt werden. Während des Betriebs muss das Produkt stets beaufsichtigt werden. **WARNUNG!** Das Produkt erhitzt sich während des Betriebs stark. Berühren Sie den Behälter, den Deckel und andere Elemente im Behälter während des Betriebs und unmittelbar nach dessen Beendigung nicht. Dies kann zu schweren Verbrennungen führen. Das Produkt ist nicht für die Verwendung durch Kinder unter 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen und geistigen Fähigkeiten sowie Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis des Geräts bestimmt. Es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Produkts eingewiesen, sodass sie die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Produkt spielen. Kinder sollten das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.

### *Empfehlungen für den Transport und die Installation des Produkts*

Das Produkt darf nur auf einer harten, flachen, ebenen und nicht brennbaren, temperaturbeständigen Oberfläche aufgestellt werden. Die Oberfläche muss das Gewicht des Geräts und der darauf platzierten Lebensmittel tragen. Halten Sie mindestens 10 cm Abstand zu den Seitenwänden des Produkts. Stellen Sie keine nicht temperaturbeständigen Materialien über dem Produkt ab. Dies gewährleistet eine ausreichende Belüftung des Produkts. Stellen

Sie das Produkt nicht in der Nähe von Kanten, z. B. Tischen oder Arbeitsplatten, auf. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Produkt. Dies stört die Luftzirkulation und kann zu Schäden am Produkt sowie zu Bränden führen. Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, z. B. Vorhängen oder Gardinen, auf. Stellen Sie keine elektrischen Geräte über dem Produkt auf. Während des Betriebs entsteht Wasserdampf, der einen Kurzschluss in der elektrischen Anlage und einen Stromschlag verursachen kann. Bohren von Löchern in das Produkt sowie andere, nicht in der Anleitung beschriebene Änderungen am Produkt sind verboten. Bewegen Sie das Produkt erst, wenn es abgekühlt ist, indem Sie es am Gehäuseboden festhalten. Tragen Sie das Produkt nicht am Griff der Schüssel. Bewegen Sie das Produkt nicht am Netzkabel. Die Temperatur am Aufstellungs- und Einsatzort des Produkts muss zwischen +10 °C und +38 °C liegen und die relative Luftfeuchtigkeit muss unter 90 % liegen, ohne dass es zu Kondensation kommt.

### *Empfehlungen zum Anschluss des Produkts an die Stromversorgung*

Bevor Sie das Produkt an das Stromnetz anschließen, stellen Sie sicher, dass Spannung, Frequenz und Kapazität des Stromnetzes den Angaben auf dem Typenschild entsprechen. Der Stecker muss in die Steckdose passen. Es ist verboten, Stecker und Steckdose so zu verändern, dass sie zueinander passen. Das Produkt muss direkt an eine einzelne Steckdose angeschlossen werden. Die Verwendung von Verlängerungskabeln, Mehrfachsteckdosen und Doppelsteckdosen ist verboten. Der Stromkreis muss mit einem Schutzleiter und einer Sicherung von mindestens 16 A ausgestattet sein. Vermeiden Sie den Kontakt des Netzkabels mit scharfen Kanten und heißen Gegenständen und Oberflächen. Während des Betriebs muss das Netzkabel immer vollständig abgewickelt und so verlegt werden, dass es den Betrieb des Produkts nicht behindert. Das Netzkabel darf keine Stolperfalle darstellen. Die Steckdose sollte so platziert sein, dass der Netzstecker des Produkts jederzeit schnell abgezogen werden kann. Ziehen Sie beim Abziehen des Netzsteckers immer am Steckergehäuse, niemals am Kabel. Wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, trennen Sie es sofort vom Stromnetz und wenden Sie sich zum Austausch an ein autorisiertes Servicecenter des Herstellers. Verwenden Sie das Produkt nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker. Das Netzkabel oder der Stecker können nicht repariert werden. Bei Beschädigung dieser Teile müssen diese durch neue, einwandfreie Teile ersetzt werden.

### *Empfehlungen zur Produktverwendung*

**WARNING!** Schüssel und Gehäuse des Produkts können nach Gebrauch heiß sein. Berühren Sie sie nicht, da dies zu schweren Verbrennungen führen kann. Warten Sie, bis die Produktteile abgekühlt sind. Wenn Sie diese Teile bewegen müssen, bevor sie abgekühlt sind, halten Sie sie nur an den dafür vorgesehenen Griffen fest. Tragen Sie Handschuhe, die vor hohen Temperaturen schützen. Stellen Sie sicher, dass der Boden in der Nähe des Geräts nicht rutschig ist. So verhindern Sie ein Ausrutschen, das zu schweren Verletzungen führen kann. Das Produkt darf nur während des Betriebs an die Stromversorgung angeschlossen sein. Trennen Sie das Produkt nach Gebrauch vom Stromnetz, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Lassen Sie das angeschlossene Produkt nicht unbeaufsichtigt. Die in die Schüssel gegebenen Lebensmittel dürfen nicht über den maximalen Füll-

stand der Schüssel hinausragen. Behalten Sie das Produkt während der Zubereitung stets im Auge. Unbeaufsichtigte Lebensmittel können verbrennen, was zu Feuer und schweren Verbrennungen führen kann. Tragen Sie die Schüssel nur am Griff. Die Schüssel ist mit einem Einsatz mit perforiertem Boden ausgestattet, der zum Aufbewahren von Lebensmitteln dient. Verwenden Sie die Schüssel niemals ohne Einsatz. Stellen Sie die Schüssel mit heißen Speisen nur auf eine temperaturbeständige Oberfläche oder verwenden Sie Schutzständer. Berühren Sie während der Zubereitung das Innere des Garraums und die Speisen nur mit temperaturbeständigen Werkzeugen. Verwenden Sie hierfür keine bloßen Hände. Verwenden Sie keine scharfen Metallgegenstände, da diese die Antihaffbeschichtung von Schüssel und Einsatz beschädigen können. Falls das Produkt mit einer Fritteuse mit Tür ausgestattet ist, sollte diese während des Frittiervorgangs geschlossen sein. Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Tür, da heiße Luft und Dampf austreten können. Sollten sich während oder nach der Zubereitung Speisereste im Garraum oder Garraum befinden, entfernen Sie diese vor der Zubereitung des nächsten Gerichts. Speisereste können verbrennen und Rauch und unangenehme Gerüche verursachen sowie den Geschmack der Speisen beeinträchtigen. Sie können auch einen Brand verursachen. Verwenden Sie zum Entfernen temperaturbeständige Werkzeuge aus Holz oder Kunststoff. Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Werkzeuge. Diese können die Oberfläche der Gerätekomponenten beschädigen.

## PRODUKTSERVICE

### *Bedienfeld*

Das Produkt ist mit einem Touch-Bedienfeld mit Leuchtanzeige ausgestattet.

Sobald das Produkt an die Stromversorgung angeschlossen ist, ertönt ein Signalton und im Display leuchtet die Power-Taste. Das Produkt befindet sich im Standby-Modus.

Durch Berühren des POWER-Schalters gelangen Sie in den Produkteinstellungsmodus.

Durch Berühren der Schüsselauswahltaaste mit dem Symbol „1/2“ können Sie zwischen zwei unabhängigen Kammern wählen.

Sobald das gewünschte Fach ausgewählt wurde, zeigt das Display abwechselnd die Standardtemperatur und die Zeiteinstellung in Minuten an.

Mit den Tasten „+“ und „-“ können Sie die Zeiteinstellung (bei der TEMP-Steuerung) bzw. die Temperatureinstellung (bei der TIME-Steuerung) ändern.

Die mit „+“ gekennzeichnete Schaltfläche erhöht den eingestellten Wert, die mit „-“ gekennzeichnete Schaltfläche verringert den eingestellten Wert.

Jeder Tastendruck wird durch ein akustisches Signal und eine im Display sichtbare Änderung der Einstellung signalisiert.

Mit der Programmauswahltaaste MENU können Sie eine von zehn vordefinierten Betriebseinstellungen auswählen. Jedes Programm ist eine Kombination aus Zeit- und Temperatureinstellungen, die abwechselnd auf dem Display angezeigt werden. Die Programmauswahl wird durch ein Tonsignal und das Blinken des Symbols für das ausgewählte Programm auf dem Display signalisiert. In jedem Programm können Sie die Zeit- und Temperatureinstellungen ändern. Die Werte werden jedoch nicht als neue Einstellungen für das jeweilige Programm gespeichert. Durch Berühren der START/STOP-Taste startet die Fritteuse mit dem ausgewählten Programm.

Das Arbeitsprogramm kann in folgendem Zyklus geändert werden: Pommes – Steak – Hähnchen – Wings – Pizza – Brot – Fisch – Garnelen – Gemüse – Trocknen.

Hinweis! Beim Programmieren von Einstellungen kehrt das Produkt etwa eine Minute nach dem letzten Tastendruck automatisch in den Standby-Modus zurück.

Nachdem Sie Zeit und Temperatur eingestellt haben, berühren Sie innerhalb einer Minute die START/STOP-Taste. Dadurch wird der Vorgang gestartet. Die verbleibende Zeit wird im Display heruntergezählt.

Sobald Sie die Einstellungen für eine Kammer vorgenommen haben, werden diese durch Berühren der Schaltfläche „DUAL COOK“ in die andere Kammer übernommen. Durch Berühren der Schaltfläche „START/STOP“ werden beide Kammern mit den gleichen Einstellungen gestartet.

Wenn für beide Kammern unterschiedliche Zeiteinstellungen gewählt sind, synchronisiert das Berühren der SYNC-Taste die Endzeit der Fritteuse. Das bedeutet, dass die Kammer mit der längeren Zeiteinstellung früher mit dem Heizen beginnt und die Kammer mit der kürzeren Zeiteinstellung mit einer entsprechenden Verzögerung. Beide Kammern beenden ihren Betrieb gleichzeitig.

Mit der Taste PREHEAT schalten Sie das zusätzliche Vorheizen ein. Durch Berühren der Taste wird die Funktion gestartet und durch die Kontrollleuchte bestätigt. Durch erneutes Berühren der Taste wird die Funktion wieder deaktiviert.

Die Taste mit dem Heiz- und Schaltersymbol ermöglicht die manuelle Einschaltung der Heizung über das untere Heizelement. Durch Berühren der Taste wird das untere Heizelement eingeschaltet, was durch Blinken der Kontrollleuchte bestätigt wird. Durch erneutes Berühren der Taste wird das untere Heizelement wieder ausgeschaltet.

Mit der Taste KEEP WARM starten Sie nach Ablauf des gewählten Programms automatisch einen zusätzlichen Warmhaltevorgang. Sie können Dauer und Temperatur wählen. Sobald die Warmhaltetemperatur erreicht ist, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Das Produkt lässt sich jederzeit durch Berühren der START/STOP-Taste ausschalten. Nach dem Ausschalten kann der Ventilator noch einige Zeit weiterlaufen und so die Abkühlung des Heizgeräts beschleunigen. Trennen Sie das Produkt während dieser Zeit nicht vom Stromnetz. Sobald das Heizgerät abgekühlt ist, wechselt es automatisch in den Standby-Modus. Ziehen Sie anschließend den Netzstecker des Produkts aus der Steckdose.

#### *Produktinstallation, Inbetriebnahme und Betrieb*

Das Produkt sollte ausgepackt und alle Verpackungselemente und Transportschutze vollständig entfernt werden. Es wird empfohlen, die Verpackung aufzubewahren, da sie beim späteren Transport und bei der Lagerung des Produkts hilfreich sein kann.

Waschen Sie das Produkt gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Produktpflege“.

Richten Sie das Produkt gemäß den Anweisungen im Handbuch ein.

Schieben Sie die Schale mit dem leeren Einsatz in die Produktkammer.

Schließen Sie das Produkt an die Stromversorgung an.

Stellen Sie die Temperatur auf Maximum.

Stellen Sie den Timer auf 3 Minuten ein, um die Komponenten in der Kammer vorzuwärmen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.

Fassen Sie den Schüsselgriff vorsichtig an und ziehen Sie ihn aus dem Produktgehäuse. Schüssel und Einsatz sind heiß, berühren Sie sie daher nicht.

Legen Sie das zum Kochen vorbereitete Essen in die Schüssel.

Wenn das Produkt über zusätzliches Zubehör wie einen Topf, eine Pizzapfanne oder eine Trennwand verfügt, müssen diese in die Kammer gestellt werden. Die Schüssel und der installierte Einsatz sind für die ordnungsgemäße Funktion der Fritteuse immer erforderlich.

Hinweis! Der Füllstand des Einsatzes darf die Markierung für die maximale Füllmenge nicht überschreiten.

Schieben Sie die Schüssel mit Einsatz und Lebensmitteln in das Produktgehäuse.

Stellen Sie die Zeit entsprechend Ihrem Rezept für die Essenzubereitung ein.

Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Garguts, indem Sie den Behälter kurz herausziehen. Ändern Sie gegebenenfalls die Zeit- und/oder Temperatureinstellung.

Hinweis! Seien Sie beim Herausziehen der Schüssel vorsichtig. Die Schüssel wird bei der Zubereitung sehr heiß. Halten Sie sie daher nur am Griff fest. Es wird empfohlen, Schutzhandschuhe zu tragen.

Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen und fahren Sie dann mit der Wartung fort.

**WARNUNG!** Während und unmittelbar nach dem Gebrauch: Schüssel und Einsatz werden sehr heiß. Seien Sie vorsichtig. Kontakt mit heißen Produktteilen kann zu schweren Verbrennungen führen.

#### *Tipps zur Verwendung einer Heißluftfritteuse*

Die Verwendung einer Heißluftfritteuse zur Zubereitung von Speisen bietet gegenüber der Zubereitung in einem herkömmlichen Ofen oder durch Frittieren einige Vorteile.

Cholesterinsenkung. Durch den Einsatz von Zwangsumluft wird der Fettgehalt der Lebensmittel reduziert und der Cholesteringehalt gesenkt.

Zeit- und Energieersparnis. Dank der hohen Effizienz der Umluftmethode können Sie bei der Zubereitung von Speisen Zeit und Energie sparen.

Geschmack bewahren. Zu lange Garzeiten und zu hohe Temperaturen können Lebensmittel leicht ihren Geschmack verlieren. Eine einfache Zeit- und Temperaturkontrolle kann dieses Problem lösen.

Durch die Zugabe einer kleinen Menge Fett zu zubereiteten Speisen werden diese nach der Zubereitung knusprig.

Durch das Mischen der Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit wird sichergestellt, dass sie gleichmäßig erhitzt werden.

## WARTUNG UND LAGERUNG

**HINWEIS!** Alle Wartungsarbeiten müssen bei ausgeschaltetem Produkt durchgeführt werden. **Ziehen Sie dazu den Netzstecker aus der Steckdose.**

**HINWEIS!** Das Produkt darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Das Produkt darf nicht unter fließendem Wasser, in der Spülmaschine oder mit Hochdruckreiniger gereinigt werden. Schüssel und Einsatz können nach dem Abnehmen und Abkühlen unter fließendem Wasser, im Tauchbad und in der Spülmaschine gereinigt werden.

**HINWEIS!** Lassen Sie alle Produktkomponenten vor dem Waschen vollständig abkühlen. Beschleunigen Sie den Abkühlvorgang nicht, indem Sie heiße Teile in Wasser tauchen.

Das Produkt wird zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet. Daher muss auf die richtige Hygiene geachtet werden, um eine sichere Lebensmittelzubereitung zu gewährleisten.

Verwenden Sie zur Reinigung ein mildes Geschirrspülmittel. Entfernen Sie die Reste der Lösung mit einem in Wasser getränkten Tuch. Wischen Sie das Produkt nach der Reinigung trocken oder lassen Sie es an der Luft trocknen.

Das Produkt sollte vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch, nachdem es vollständig abgekühlt ist, gereinigt werden. Eventuelle Speisereste sollten entfernt werden, um ein Anbrennen bei erneutem Gebrauch und eine Leistungsminderung zu vermeiden.

Verwenden Sie zur Reinigung keine Lösungsmittel, ätzende Mittel, Alkohol, Benzin oder Scheuermittel.

Reinigen Sie die Belüftungsöffnungen der Abdeckung mit einem Staubsauger.

Lagern Sie das Produkt in geschlossenen Räumen und schützen Sie es vor Staub, Schmutz und Feuchtigkeit. Es wird empfohlen, das Produkt in der Originalverpackung aufzubewahren. Lagern Sie das Produkt in seiner Arbeitsposition. Stapeln Sie die Produkte nicht in Schichten. Stellen Sie während der Lagerung nichts auf das Produkt.

Transportieren Sie das Produkt in der Originalverpackung. Schützen Sie es während des Transports vor Stößen. Stellen Sie während des Transports keine Gegenstände auf das Produkt.

## TECHNISCHE DATEN

Parameter	Maßeinheit	Wert
Katalognummer		67595
Nennspannung	[V~]	220 - 240
Nennfrequenz	[Hz]	50 / 60
Nennleistung	[W]	2600
Fassungsvermögen der Schüsseln	[l]	10
Betriebstemperatur	[°C]	40 - 240
Arbeitszeit	[min]	0 - 90
Nettogewicht	[kg]	7,6

## ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА

Фритюрница для обезжиривания - это изделие, предназначенное для разогрева, обжаривания и приготовления пищи, требующей термической обработки. Фритюрница для термической обработки использует принудительный поток нагретого воздуха, что позволяет равномерно разогревать пищу. В отличие от традиционных фритюрниц, она не требует жарки во фритюре, что позволяет готовить гораздо более здоровую пищу. Благодаря плавной регулировке температуры в широком диапазоне вы можете настроить рабочие параметры изделия в соответствии со своими потребностями. Правильная, надежная и безопасная работа изделия зависит от правильного использования, поэтому:

**Перед использованием данного продукта, пожалуйста, прочтите все руководство и сохраните его для дальнейшего использования.**

Поставщик не несет ответственности за любой ущерб или травму, возникшие в результате использования продукта не по назначению, несоблюдения правил техники безопасности и рекомендаций, изложенных в настоящем руководстве. Использование продукта не по назначению влечет за собой утрату пользователем прав на гарантию, а также по гарантии.

## ОБОРУДОВАНИЕ

Изделие поставляется в комплекте и не требует сборки. Однако перед использованием изделия необходимо снять всю упаковку и элементы транспортной защиты. Также необходимо выполнить подготовительные действия, описанные далее в инструкции.

## ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Изделие предназначено для домашнего использования и его запрещено использовать в коммерческих целях, например, в заведениях общественного питания. Изделие предназначено только для термической обработки продуктов питания, непосредственно помещенных в чашу или камеру. Запрещается использовать изделие в других целях. Изделие не предназначено для нагрева и приготовления воды или других жидкостей. Изделие не предназначено для приготовления пищи методом жарки во фритюре. Не помещайте в чашу продукты в пластиковой упаковке. Запрещается ремонтировать, разбирать или модифицировать изделие самостоятельно. Любой ремонт изделия должен выполняться в авторизованном ремонтном центре. Во время эксплуатации изделие должно находиться под постоянным присмотром. **ВНИМАНИЕ!** Изделие нагревается до высокой температуры во время работы, не прикасайтесь к чаше, крышке и другим элементам, размещенным внутри чаши во время работы и сразу после ее завершения, это может привести к серьезным ожогам. Изделие не предназначено для использования детьми в возрасте до 8 лет и людьми с ограниченными физическими, умственными возможностями и людьми, не имеющими опыта и знаний об оборудовании. Если они не находятся под присмотром или не проинструктированы о том, как безопасно использовать продукт, чтобы понимать связанные с этим опасности. Дети не должны играть с продуктом. Дети не должны чистить или обслуживать оборудование без присмотра.

### *Рекомендации по транспортировке и установке изделия*

Изделие можно размещать только на твердой, плоской, ровной и негорючей поверхности, устойчивой к высоким температурам. Поверхность должна выдерживать вес самого устройства и размещенных на нем продуктов. Вокруг боковых стенок изделия необходимо оставить зазор не менее 10 см, а над изделием нельзя размещать ма-

териалы, не устойчивые к высоким температурам. Это обеспечит надлежащую вентиляцию изделия. Не размещайте его вблизи края, например, стола, столешницы. Не ставьте ничего на изделие. Это нарушает циркуляцию воздуха и может привести к повреждению изделия, а также к возгоранию. Не размещайте изделие вблизи легковоспламеняющихся материалов, например, штор или занавесок. Не размещайте над изделием никакие электрические приборы. Во время работы выделяется водяной пар, который может вызвать короткое замыкание в электроустановке и привести к поражению электрическим током. Запрещается сверлить отверстия в изделии, а также производить любые другие модификации изделия, не описанные в инструкции. Перемещайте изделие только после того, как оно остынет, удерживая его за нижнюю часть корпуса. Не переносите изделие, держась за ручку чаши. Не перемещайте изделие, дергая за шнур питания. Температура в месте установки и использования изделия должна быть в пределах  $+10\text{ }^{\circ}\text{C} \div +38\text{ }^{\circ}\text{C}$ , а относительная влажность воздуха должна быть ниже 90% без конденсации.

#### *Рекомендации по подключению изделия к электросети*

Перед подключением изделия к источнику питания убедитесь, что напряжение, частота и мощность электросети соответствуют значениям, указанным на заводской табличке изделия. Вилка должна подходить к розетке. Запрещается каким-либо образом модифицировать вилку или розетку, чтобы они подходили друг другу. Изделие должно быть подключено непосредственно к одной сетевой розетке. Использование удлинителей, многорозеток и двойных розеток запрещено. Сетевая цепь должна быть оснащена защитным проводником и предохранителем не менее 16 А. Избегайте контакта кабеля питания с острыми краями и горячими предметами и поверхностями. Во время работы изделия кабель питания всегда должен быть полностью размотан, а его положение должно быть определено таким образом, чтобы он не создавал помех во время работы изделия. Расположение кабеля питания не должно вызывать опасности споткнуться. Розетка питания должна быть расположена в таком месте, чтобы всегда можно было быстро отсоединить вилку кабеля питания изделия. При отсоединении вилки кабеля питания всегда тяните за корпус вилки, а не за кабель. Если сетевой шнур или вилка повреждены, немедленно отсоедините их от сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя для замены. Не используйте изделие с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Сетевой шнур или вилка не подлежат ремонту, в случае повреждения этих элементов их необходимо заменить на новые, без дефектов.

#### *Рекомендации по использованию продукта*

**ВНИМАНИЕ!** Чаша и корпус изделия могут быть горячими после использования. Не прикасайтесь к ним, так как это может привести к серьезным ожогам. Подождите, пока элементы изделия остынут. Если вам необходимо переместить эти элементы до того, как они остынут, держите их только за предназначенные для этого ручки. Используйте перчатки, защищающие от воздействия высоких температур. Убедитесь, что пол рядом с местом использования изделия не скользкий. Это предотвратит скольжение,

которое может привести к серьезным травмам. Изделие можно подключать к электросети только во время работы. После использования отключите изделие от электросети, вынув вилку из розетки. Не оставляйте подключенное изделие без присмотра. Продукты, помещенные в чашу, не должны выступать за максимальный уровень заполнения чаши. Всегда следите за изделием во время приготовления пищи. Продукты, оставленные без присмотра, могут пригореть, что может привести к пожару и серьезным ожогам. Чашу следует переносить только за ручку. Чаша оснащена вставкой с перфорированным дном, которая предназначена для хранения продуктов. Никогда не используйте чашу без вставки. Ставьте чашу с горячей пищей только на поверхность, выдерживающую высокие температуры, или используйте защитные подставки. Во время приготовления пищи к внутренней части камеры и к самой пище следует прикасаться только инструментами, изготовленными из материалов, выдерживающих температуру, создаваемую изделием. Запрещается использовать для этой цели голые руки. Не используйте острые металлические предметы, которые могут повредить антипригарное покрытие чаши и вставки. Если изделие оснащено камерой с дверцей, ее следует закрыть во время использования фритюрницы. Будьте осторожны при открытии дверцы камеры, из которой может выходить горячий воздух и горячий пар. Если во время или после приготовления пищи внутри чаши или камеры остались остатки пищи, их следует удалить перед приготовлением следующего блюда. Остатки пищи могут гореть, вызывая появление дыма, неприятного запаха, а также влиять на вкус готовящейся пищи. Они также могут стать причиной пожара. Для удаления используйте инструменты из дерева или пластика, выдерживающие температуру, создаваемую изделием. Не используйте острые или металлические инструменты. Такие инструменты могут повредить поверхность компонентов устройства.

## ПРОДУКТ СЕРВИС

### *Панель управления*

Изделие оснащено сенсорной панелью управления со световым дисплеем.

При подключении изделия к источнику питания раздастся звуковой сигнал, а на дисплее загорится кнопка питания. Изделие находится в режиме ожидания.

Прикосновение к переключателю POWER переведет вас в режим настроек продукта.

Нажатие кнопки выбора чаши с символом «1/2» позволяет выбрать между двумя независимыми камерами.

После выбора нужного отделения на дисплее попеременно будут отображаться температура по умолчанию и время в минутах.

Используйте кнопки «+» и «-» для изменения настройки времени (для регулятора TEMP) или настройки температуры (для регулятора TIME).

Кнопка с надписью «+» увеличивает установленное значение, кнопка с надписью «-» уменьшает установленное значение.

Каждое нажатие кнопки сопровождается звуковым сигналом и изменением настройки, отображаемым на дисплее.

Кнопка выбора программы MENU позволяет выбрать одну из десяти предустановленных рабочих настроек. Каждая программа представляет собой комбинацию настроек времени и температуры, попеременно отображаемых на дисплее. Выбор программы сопровождается звуковым сигналом и миганием индикатора символа выбранной программы на дисплее. В каждой программе можно изменять настройки времени и температуры. Однако значения не будут сохранены как новые настройки для данной программы. Прикосновение к кнопке START/STOP запускает фритюрницу с выбранной программой.

Программу работы можно менять в следующем цикле: картофель фри – стейк – курица – крылышки – пицца – хлеб – рыба – креветки – овощи – сушка.

Примечание! При программировании настроек изделие автоматически возвращается в режим ожидания примерно через минуту после последнего нажатия кнопки.

После установки времени и температуры нажмите кнопку START/STOP менее чем за минуту. Это запустит операцию. Это будет отображено обратным отсчетом оставшегося времени на дисплее.

После установки настроек для одной камеры нажатие кнопки DUAL COOK копирует те же настройки в другую камеру. Нажатие кнопки START/STOP запускает обе камеры с одинаковыми настройками.

При выборе разных настроек времени для обеих камер нажатие кнопки SYNC синхронизирует время окончания фритюрницы. Это означает, что камера с более длительной настройкой времени начнет нагреваться раньше, а камера с более короткой настройкой времени начнет нагреваться с соответствующей задержкой. Обе камеры закончат свою работу одновременно.

Кнопка PREHEAT используется для включения дополнительного предварительного нагрева. Нажатие кнопки запускает функцию, что подтверждается световым индикатором, а повторное нажатие кнопки выключает функцию.

Кнопка с символом нагрева и переключателя позволяет вручную включить нагрев с помощью нижнего нагревательного элемента. Прикосновение к кнопке включает нижний нагревательный элемент, что подтверждается миганием индикаторной лампы. Повторное прикосновение к кнопке выключает нижний нагревательный элемент.

Кнопка KEEP WARM позволяет автоматически запустить дополнительный процесс поддержания пищи в тепле после окончания выбранной программы. Вы можете выбрать продолжительность и температуру. После завершения поддержания температуры устройство автоматически выключится.

Изделие можно выключить в любой момент, нажав кнопку START/STOP. После выключения вентилятор может продолжать работать некоторое время, ускоряя охлаждение нагревателя. Не отключайте изделие от электросети в это время. После того, как нагреватель закончит остывать, изделие автоматически перейдет в режим ожидания. Затем отсоедините вилку кабеля питания изделия от розетки.

#### *Установка, запуск и эксплуатация продукта*

Продукт следует распаковать, полностью удалив все элементы упаковки и транспортную защиту. Рекомендуется сохранить упаковку, которая может пригодиться при последующей транспортировке и хранении продукта.

Стирайте изделие согласно инструкции в разделе «Уход за изделием».

Настройте изделие в соответствии с инструкциями в руководстве.

Вставьте чашу с пустой вставкой в камеру для продукта.

Подключите изделие к источнику питания.

Установите максимальную температуру.

Установите таймер на 3 минуты, чтобы предварительно прогреть компоненты внутри камеры.

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал.

Осторожно возьмитесь за ручку чаши и вытащите ее из корпуса продукта. Чаша и вставка будут горячими, поэтому не прикасайтесь к ним.

Положите подготовленные к приготовлению продукты в чашу.

Если изделие имеет дополнительное оборудование в виде кастрюли, противня для пиццы или перегородки, их необходимо разместить внутри камеры. Чаша и установленная вставка всегда необходимы для правильной работы фритюрницы.

Примечание! Уровень пищевых продуктов внутри вставки не должен превышать отметку максимального объема вставки. Вставьте чашу со вставкой и продуктами в корпус изделия.

Установите время в соответствии с рецептом приготовления вашего блюда.

Периодически проверяйте состояние приготавливаемой пищи, вытаскивая чашу на короткое время. При необходимости измените настройки времени и/или температуры.

Примечание! Будьте осторожны, вытаскивая чашу. Чаша сильно нагревается во время приготовления пищи. Держите ее только за ручку. Рекомендуется использовать защитные перчатки.

После использования отсоедините вилку шнура питания от розетки. Дайте изделию полностью остыть, а затем приступайте к обслуживанию.

**ВНИМАНИЕ!** Во время и сразу после использования: чаша и вставка становятся очень горячими. Будьте осторожны. Контакт с горячими частями изделия может вызвать серьезные ожоги.

#### *Советы по использованию фритюрницы*

Использование аэрофритюрницы для приготовления пищи имеет преимущество перед приготовлением пищи в традиционной духовке или во фритюре.

Снижение уровня холестерина. Использование принудительной циркуляции воздуха снижает содержание жира в пище и снижает содержание холестерина.

Экономия времени и энергии. Благодаря высокой эффективности метода принудительной циркуляции воздуха для приготовления пищи можно сократить время и энергию.

Сохранение вкуса. Слишком долгое время и слишком высокая температура могут легко лишить еду ее вкуса. Простой контроль времени и температуры может решить эту проблему.

Добавление небольшого количества жира в готовые блюда сделает их хрустящими.

Смешивание ингредиентов в середине приготовления обеспечит их равномерный прогрев.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

**ПРИМЕЧАНИЕ!** Все операции по техническому обслуживанию должны проводиться при выключенном изделии. **Для этого выньте вилку шнура питания из розетки.**

**ПРИМЕЧАНИЕ!** Изделие нельзя погружать в воду или любую другую жидкость. Изделие нельзя мыть под проточной водой, в посудомоечных машинах или водой под высоким давлением. Чашу и вставку после извлечения из изделия и остывания можно мыть под проточной водой, погружением и в посудомоечных машинах.

**ПРИМЕЧАНИЕ!** Перед стиркой дайте всем компонентам изделия полностью остыть. Не ускоряйте процесс охлаждения, погружая горячие детали в воду.

Изделие используется для приготовления пищи, поэтому необходимо соблюдать надлежащую гигиену, чтобы обеспечить безопасность приготовления пищи.

Для чистки используйте мягкое моющее средство для посуды. Остатки раствора удалите тканью, смоченной в воде. После чистки вытрите изделие насухо или оставьте сохнуть на воздухе.

Изделие следует очищать перед первым использованием и после каждого использования, дав ему полностью остыть. Любые остатки пищи, оставшиеся на изделии, следует очищать, чтобы предотвратить пригорание при повторном использовании и предотвратить снижение производительности изделия.

Не используйте для чистки растворители, едкие вещества, спирт, бензин или абразивные вещества.

Очистите вентиляционные отверстия крышки пылесосом.

При хранении хранить изделие в закрытых помещениях, защищать от пыли, грязи и влаги. Рекомендуется хранить изделие в оригинальной упаковке. Хранить изделие в рабочем положении. Не укладывать изделия слоями. При хранении ничего не класть на изделие.

Транспортируйте изделие в оригинальной упаковке. Защищайте его от чрезмерных ударов во время транспортировки. Не кладите ничего на изделие во время транспортировки.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Параметр	Единица измерения	Ценить
Номер по каталогу		67595
Номинальное напряжение	[В~]	220 - 240
Номинальная частота	[Гц]	50 / 60
Номинальная мощность	[Вт]	2600
Вместимость чаш	[л]	10
Рабочая температура	[°C]	40 - 240
Рабочее время	[мин]	0 - 90
Вес нетто	[кг]	7,6

## ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТУ

Фритюрниця без жиру - це виріб, призначений для розігріву, смаження та приготування їжі, що потребує термічної обробки. Фритюрниця для термічної обробки використовує примусовий потік нагрітого повітря, що дозволяє рівномірно нагрівати їжу. На відміну від традиційних фритюрниць, вона не потребує смаження у фритюрі, що дозволяє готувати набагато здоровішу їжу. Завдяки плавному регулюванню температури в широкому діапазоні, ви можете налаштувати параметри роботи виробу відповідно до своїх потреб. Правильна, надійна та безпечна робота виробу залежить від правильного використання, тому:

**Перед використанням цього продукту, будь ласка, прочитайте всю інструкцію та збережіть її для подальшого використання.**

Постачальник не несе відповідальності за будь-які збитки або травми, що виникли внаслідок використання продукту не за призначенням, недотримання правил безпеки та рекомендацій, викладених у цьому посібнику. Використання продукту не за призначенням призводить до втрати користувачем прав на гарантію, а також за гарантійними зобов'язаннями.

## ОБЛАДНАННЯ

Виріб постачається у комплекті та не потребує складання. Однак перед використанням виробу необхідно видалити всю упаковку та елементи захисту від транспортування. Також необхідно виконати підготовчі кроки, описані далі в інструкції.

## ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ

Продукт розроблено для домашнього використання, і його використання в комерційних цілях, наприклад, у закладах громадського харчування, заборонено. Продукт використовується лише для термічної обробки їжі, безпосередньо поміщаючи її всередину чаші або камери. Забороняється використовувати продукт для будь-яких інших цілей. Продукт не призначений для нагрівання та приготування води чи інших рідин. Продукт не призначений для приготування їжі шляхом смаження у фритюрі. Не кладіть продукти в пластиковій упаковці в чашу. Забороняється самостійно ремонтувати, розбирати або модифікувати продукт. Будь-який ремонт продукту повинен проводитися авторизованим ремонтним центром. Під час роботи продукт повинен постійно перебувати під наглядом. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Продукт нагрівається до високої температури під час роботи, не торкайтеся чаші, кришки та інших елементів, розміщених всередині чаші, під час роботи, а одразу після її завершення це може спричинити серйозні опіки. Продукт не призначений для використання дітьми віком до 8 років, а також людьми з обмеженими фізичними та розумовими здібностями, а також людьми з недостатнім досвідом та знаннями про обладнання. Якщо вони не перебувають під наглядом або не пройшли інструктаж щодо безпечного використання продукту, щоб вони розуміли пов'язані з цим небезпеки. Дітям не слід гратися з виробом. Дітям не слід чистити або обслуговувати обладнання без нагляду.

### *Рекомендації щодо транспортування та встановлення виробу*

Виріб можна розміщувати лише на твердій, рівній, рівній та негорючій поверхні, стійкій до високих температур. Поверхня повинна витримувати вагу самого пристрою та продуктів, що на ньому розміщені. Навколо бічних стінок виробу має бути зазор щонайменше 10 см, а над виробом не слід розміщувати матеріали, нестійкі до високих температур. Це забезпечить належну вентиляцію виробу. Не розміщуйте його поблизу краю, наприклад, столу, стільниці. Не кладіть нічого на виріб. Це порушує циркуляцію

повітря та може призвести до пошкодження виробу, а також до пожежі. Не розміщуйте виріб поблизу легкозаймистих матеріалів, наприклад, штор або гардин. Не розміщуйте жодних електричних приладів над виробом. Під час роботи виділяється водяна пара, яка може спричинити коротке замикання в електроустановці та ураження електричним струмом. Забороняється свердлиити будь-які отвори у виробі, а також вносити будь-які інші зміни до виробу, не описані в інструкції. Переміщуйте виріб лише після того, як він охолоне, тримаючись за нижню частину корпусу. Не переносьте виріб, тримаючись за ручку чаші. Не переміщуйте виріб, тягнучи за кабель живлення. Температура в місці встановлення та використання виробу повинна бути в межах  $+10\text{ }^{\circ}\text{C} \div +38\text{ }^{\circ}\text{C}$ , а відносна вологість повітря повинна бути нижче 90% без конденсації.

#### *Рекомендації щодо підключення виробу до джерела живлення*

Перед підключенням виробу до джерела живлення переконайтеся, що напруга, частота та потужність мережі живлення відповідають значенням, зазначеним на табличці з технічними характеристиками виробу. Вилка повинна підходити до розетки. Забороняється будь-яким чином модифікувати вилку або розетку для їхньої відповідності. Виріб повинен бути підключений безпосередньо до однієї розетки. Використання подовжувачів, багаторозеток та подвійних розеток заборонено. Мережеве коло має бути оснащене захисним провідником та запобіжником щонайменше на 16 А. Уникайте контакту кабелю живлення з гострими краями та гарячими предметами й поверхнями. Під час роботи виробу кабель живлення завжди має бути повністю розмотаний, а його положення має бути визначене таким чином, щоб він не створював перешкоди під час роботи виробу. Розташування кабелю живлення не повинно створювати небезпеки спотикання. Розетка живлення повинна бути розташована таким чином, щоб завжди можна було швидко від'єднати вилку кабелю живлення виробу. Під час від'єднання вилки кабелю живлення завжди тягніть за корпус вилки, а ніколи за кабель. Якщо кабель живлення або вилка пошкоджені, негайно від'єднайте їх від мережі та зверніться до авторизованого сервісного центру виробника для заміни. Не використовуйте виріб з пошкодженим кабелем живлення або вилкою. Кабель живлення або вилка не підлягають ремонту, у разі пошкодження цих елементів їх необхідно замінити новими без дефектів.

#### *Рекомендації щодо використання продукту*

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Чаша та корпус виробу можуть бути гарячими після використання. Не торкайтеся їх, оскільки це може спричинити серйозні опіки. Зачекайте, поки елементи виробу охолонуть. Якщо вам потрібно перемістити ці елементи до того, як вони охолонуть, тримайте їх лише за призначені для цього ручки. Використовуйте рукавички, що захищають від впливу високих температур. Переконайтеся, що підлога поблизу місця використання виробу не слизька. Це запобіжить ковзанню, яке може спричинити серйозні травми. Виріб можна підключати до джерела живлення лише під час роботи. Після використання від'єднайте виріб від джерела живлення, вийнявши вилку з розетки. Не залишайте підключений виріб без нагляду. Їжа, поміщена в чашу, не повинна виступати вище максимального рівня наповнення чаші. Завжди стежте за

виробом під час приготування їжі. Їжа, залишена без нагляду, може згоріти, що може спричинити пожежу та серйозні опіки. Чашу слід переносити лише за ручку. Чаша оснащена вставкою з перфорованим дном, яка призначена для утримання їжі. Ніколи не використовуйте чашу без вставки. Ставте чашу з гарячою їжею лише на поверхню, яка витримує високі температури, або використовуйте захисні підставки. Під час приготування їжі до внутрішньої частини камери та самої їжі слід торкатися лише інструментами, виготовленими з матеріалів, які можуть витримувати температуру, що генерується продуктом. Забороняється використовувати для цього голі руки. Не використовуйте гострі металеві предмети, які можуть пошкодити антипригарне покриття чаші та вставки. Якщо виріб оснащений камерою з дверцятами, їх слід закривати під час використання фритюрниці. Будьте обережні, відкриваючи дверцята камери, з яких може виходити гаряче повітря та гаряча пара. Якщо під час або після приготування їжі всередині чаші або камери є залишки їжі, їх слід видалити перед приготуванням наступної страви. Залишки їжі можуть горіти, спричиняючи дим, неприємний запах, а також впливати на смак готової їжі. Вони також можуть спричинити пожежу. Для видалення використовуйте інструменти з дерева або пластику, які можуть витримувати температуру, що генерується продуктом. Не використовуйте гострі або металеві інструменти. Такі інструменти можуть пошкодити поверхню компонентів пристрою.

## СЕРВІС ПРОДУКТУ

### *Панель керування*

Виріб оснащений сенсорною панеллю керування зі світловим дисплеєм.

Коли виріб підключено до джерела живлення, пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться підсвічена кнопка живлення. Виріб перебуває в режимі очікування.

Торкнувшись перемикача POWER, ви перейдете в режим налаштувань виробу.

Торкнувшись кнопки вибору чаші із символом «1/2», ви можете вибрати між двома незалежними камерами.

Після вибору потрібного відділення на дисплеї по черзі відобразитимуться значення температури за замовчуванням та час у хвилинах.

Використовуйте кнопки «+» та «-», щоб змінити налаштування часу (для керування TEMP) або налаштування температури (для керування TIME).

Кнопка з позначкою «+» збільшує встановлене значення, кнопка з позначкою «-» зменшує встановлене значення.

Кожне натискання кнопки супроводжуватиметься звуковим сигналом та зміною налаштувань, що відобразитимуться на дисплеї.

Кнопка вибору програми MENU дозволяє вибрати один із десяти попередньо визначених робочих параметрів. Кожна програма являє собою комбінацію налаштувань часу та температури, що відображаються на дисплеї по черзі. Вибір програми сигналізується звуковим сигналом та миготінням індикатора символу вибраної програми на дисплеї. У кожній програмі можна змінити налаштування часу та температури. Однак ці значення не будуть збережені як нові налаштування для даної програми. Натискання кнопки START/STOP запускає фритюрницю з вибраною програмою.

Робочу програму можна змінювати в наступному циклі: картопля фрі – стейк – курка – крильця – піца – хліб – риба – креветки – овочі – сушіння.

Примітка! Під час програмування налаштувань виріб автоматично повертається в режим очікування приблизно через хвилину після натискання останньої кнопки.

Після встановлення часу та температури натисніть кнопку START/STOP менш ніж за одну хвилину. Це розпочне роботу. На дисплеї буде відображатися зворотний відлік часу, що залишився.

Після встановлення налаштувань для однієї камери, натискання кнопки DUAL COOK копіює ті самі налаштування до іншої камери. Натискання кнопки START/STOP запускає обидві камери з однаковими налаштуваннями.

Якщо для обох камер вибрано різні налаштування часу, натискання кнопки SYNC синхронізує час завершення роботи фритюрниці. Це означає, що камера з довшим часом почне нагріватися раніше, а камера з коротшим часом — із відповідною затримкою. Обидві камери завершать свою роботу одночасно.

Кнопка PREHEAT використовується для ввімкнення додаткового попереднього розігріву. Торкання кнопки запускає функцію, що підтверджується загорянням індикатора, а повторне торкання кнопки вимикає функцію.

Кнопка із символом нагрівання та вимикача дозволяє вручну ввімкнути нагрівання за допомогою нижнього нагрівального

елемента. Торкання кнопки вмикає нижній нагрівальний елемент, що підтверджується миганням індикатора. Повторне торкання кнопки вмикає нижній нагрівальний елемент.

Кнопка KEEPER WARM дозволяє автоматично розпочати додатковий процес підтримки температури їжі після завершення вибраної програми. Ви можете вибрати тривалість і температуру. Після завершення підтримки температури пристрій автоматично вимкнеться.

Виріб можна вимкнути будь-коли, натиснувши кнопку START/STOP. Після вимкнення вентилятор може продовжувати працювати ще деякий час, прискорюючи охолодження обігрівача. Не відключайте виріб від джерела живлення протягом цього часу. Після завершення охолодження обігрівача він автоматично перейде в режим очікування. Потім від'єднайте вилку кабелю живлення виробу від розетки.

#### *Встановлення, запуск та експлуатація продукту*

Продукт слід розпакувати, повністю видаливши всі елементи упакування та транспортні засоби захисту. Рекомендується зберегти упакування, яке може бути корисною для подальшого транспортування та зберігання продукту.

Вперше виріб згідно з інструкціями в розділі «Догляд за виробом».

Налаштуйте виріб відповідно до інструкцій, наведених у посібнику.

Вставте чашу з порожньою вставкою у відділення для продукту.

Підключіть виріб до джерела живлення.

Встановіть температуру на максимум.

Встановіть таймер на 3 хвилини, щоб попередньо розігріти компоненти всередині камери.

Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал.

Обережно візьміться за ручку чаші та витягніть її з корпусу виробу. Чаша та вставка будуть гарячими, тому не торкайтеся їх.

Помістіть підготовлені для приготування продукти всередину чаші.

Якщо виріб має додаткове обладнання у вигляді каструлі, форми для піци або перегородки, їх необхідно розмістити всередині камери. Чаша та встановлена вставка завжди необхідні для належного функціонування фритюрниці.

Примітка! Рівень харчових продуктів усередині вставки не повинен перевищувати позначку максимальної місткості вставки.

Вставте чашу зі вставкою та продуктами у корпус виробу.

Встановіть час відповідно до вашого рецепту приготування їжі.

Періодично перевіряйте стан страви, що готується, ненадовго виймаючи чашу. За потреби змініть час та/або температуру.

Примітка! Будьте обережні, витягуючи чашу. Чаша дуже нагрівається під час приготування їжі. Тримайте її лише за ручку.

Рекомендується використовувати захисні рукавички.

Після використання від'єднайте вилку шнура живлення від розетки. Дайте виробу повністю охолонути, а потім продовжуйте технічне обслуговування.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Під час та одразу після використання: чаша та вставка дуже нагріваються. Будьте обережні. Контакт із гарячими частинами виробу може спричинити серйозні опіки.

#### *Поради щодо використання аерофритюрниці*

Використання аерофритюрниці для приготування їжі має перевагу над процесом приготування їжі в традиційній духовці або смаженні у фритюрі.

Зниження рівня холестерину. Використання примусової циркуляції повітря зменшує вміст жиру в їжі та знижує вміст холестерину.

Економія часу та енергії. Завдяки високій ефективності методу примусової вентиляції для приготування їжі, можна скоротити час та енергію.

Збереження смаку. Занадто тривалий час і занадто висока температура можуть легко позбавити їжу її смаку. Легкий контроль часу та температури може вирішити цю проблему.

Додавання невеликої кількості жиру до готових страв зробить їх хрусткими після приготування.

Змішування інгредієнтів посередині часу приготування забезпечить їх рівномірне нагрівання.

#### **ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ**

**ПРИМІТКА!** Усі операції з технічного обслуговування слід виконувати, коли виріб вимкнено. **Для цього вийміть вилку шнура живлення з розетки.**

**ПРИМІТКА!** Виріб не можна занурювати у воду або будь-яку іншу рідину. Виріб не можна мити під проточною водою, у посудомийних машинах або водою під високим тиском. Чашу та вставку, після того як їх вийняти з виробу та дати їм охолонути, можна мити під проточною водою, занурювати у воду та мити у посудомийних машинах.

**ПРИМІТКА!** Перед миттям дайте всім компонентам виробу повністю охолонути. Не прискорюйте процес охолодження, занурюючи гарячі частини у воду.

Продукт використовується для приготування їжі, тому необхідно дотримуватися належної гігієни, щоб забезпечити безпечне приготування їжі.

Для очищення використовуйте м'який засіб для миття посуду. Видаліть залишки розчину ганчіркою, змоченою у воді. Після

## УА

очищення витріть виріб насухо або залиште висихати на повітрі.

Виріб слід очистити перед першим використанням та після кожного використання, давши йому повністю охолонути. Будь-які залишки їжі, що залишилися на виробі, слід видаляти, щоб запобігти їхньому пригорянню під час повторного використання та зниженню його продуктивності.

Не використовуйте для очищення розчинники, їдкі речовини, спирт, бензин або абразивні засоби.

Очистіть вентиляційні отвори кришки пиლოსосом.

Зберігайте виріб у закритих приміщеннях під час зберігання, захищаючи його від пилу, бруду та вологи. Рекомендується зберігати виріб у оригінальній упаковці. Зберігайте виріб у робочому положенні. Не складайте вироби шарами. Не кладіть нічого на виріб під час зберігання.

Транспортуйте виріб у оригінальній упаковці. Захищайте його від надмірних ударів під час транспортування. Не кладіть нічого на виріб під час транспортування.

## ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Параметр	Одиниця вимірювання	Значення
Номер у каталозі		67595
Номінальна напруга	[V~]	220 - 240
Номінальна частота	[Гц]	50 / 60
Номінальна потужність	[В]	2600
Місткість чаш	[л]	10
Робоча температура	[°C]	40 - 240
Робочий час	[хв]	0 - 90
Вага нетто	[кг]	7,6

## PRODUKTO CHARAKTERISTIKOS

Gruzdintuvė be riebalų - tai gaminys, skirtas maistui, kuriam reikalingas terminis apdorojimas, šildyti, kepti ir ruošti. Gruzdintuvė, skirta terminiam apdorojimui, naudoja priverstinį šildomo oro srautą, kuris leidžia tolygiai pašildyti maistą. Skirtingai nuo tradicinių gruzdintuvių, jai nereikia gruzdinti giliuose riebaluose, todėl maistą galima ruošti daug sveikiau. Dėl sklandaus temperatūros reguliavimo plačiame diapazone galite pritaikyti gaminio veikimo parametrus pagal savo poreikius. Teisingas, patikimas ir saugus gaminio veikimas priklauso nuo tinkamo naudojimo, todėl:

**Prieš naudodami šį gaminį, perskaitykite visą vadovą ir išsaugokite jį ateičiai.**

Tiekėjas neatsako už jokią žalą ar sužalojimus, atsiradusius dėl gaminio naudojimo ne pagal paskirtį, nesilaikant šiame vadove pateiktų saugos taisyklių ir rekomendacijų. Produkto naudojimas ne pagal paskirtį lemia naudotojo teisių į garantiją, taip pat į pagal garantiją, praradimą.

## ĮRANGA

Produktas pristatomas pilnai sukomplektuotas ir nereikalauja surinkimo. Tačiau prieš naudojant gaminį, reikia pašalinti visas pakuotes ir transportavimo apsaugos elementus. Taip pat reikalingi parengiamieji veiksmai, aprašyti toliau instrukcijose.

## BENDROSIOS NAUDOJIMO REKOMENDACIJOS

Šis gaminys skirtas naudoti namuose ir draudžiama jį naudoti komerciniais tikslais, pvz., maitinimo įstaigose. Gaminys skirtas tik maisto terminiam apdorojimui, dedant jį tiesiai į dubenį ar kamerą. Draudžiama gaminį naudoti kitais tikslais. Gaminys nėra skirtas vandeniui ar kitiems skysčiams šildyti ir virti. Gaminys nėra skirtas maistui ruošti gruzdintuvėje. Nedėkite maisto plastikinėje pakuotėje į dubenį. Draudžiama patiemis taisyti, ardyti ar modifikuoti gaminį. Bet kokį gaminio remontą turi atlikti įgaliotasis remonto centras. Eksploatacijos metu gaminį visada reikia prižiūrėti. **ISPĖJIMAS!** Gaminys veikimo metu įkaista iki aukštos temperatūros, todėl veikimo metu ir iškart po naudojimo nelieskite dubens, dangčio ir kitų elementų, esančių dubens viduje, nes tai gali sukelti sunkius nudegimus. Gaminys nėra skirtas naudoti jaunesniems nei 8 metų vaikams ir asmenims, turintiems ribotus fizinius, protinius gebėjimus, bei asmenims, neturintiems patirties ir žinių apie įrangą, nebent jie būtų prižiūrėti arba instrukuoti, kaip saugiai naudoti gaminį, kad suprastų galimus pavojus. Vaikai neturėtų žaisti su gaminiu. Vaikai neturėtų valyti ar prižiūrėti įrangos be priežiūros.

### *Rekomendacijos gaminio transportavimui ir montavimui*

Gaminį galima statyti tik ant kieto, lygaus, lygaus ir nedegaus paviršiaus, atsparaus aukštai temperatūrai. Paviršius turi atlaikyti paties prietaiso ir ant jo dedamo maisto svorį. Aplink gaminio šonines sienes turi būti bent 10 cm tarpas, o virš gaminio negalima dėti jokių medžiagų, neatsparių aukštai temperatūrai. Tai užtikrins tinkamą gaminio vėdinimą. Nestatykite jo arti krašto, pvz., stalo, stalviršio. Nieko nedėkite ant gaminio. Tai sutrikdo oro cirkuliaciją ir gali sugadinti gaminį, taip pat sukelti gaisrą. Nestatykite gaminio šalia degių medžiagų, pvz., užuolaidų ar draperijų. Nestatykite jokių elektros prietaisų virš gaminio. Veikimo metu išsiskiria vandens garai, kurie gali sukelti trumpąjį jungimą elektros instaliacijoje ir elektros smūgį. Draudžiama gręžti bet kokias skylės gaminyje, taip pat atlikti bet kokius kitus gaminio pakeitimus, neaprašytus instrukcijose. Judinti gaminį galima tik atvėrusi, suimant už korpuso apačios. Neneškite gaminio suėmę už dubens rankenos. Nejudinkite gaminio traukdami už maitinimo laido. Gaminio įrengimo ir naudojimo vietos temperatūra turi būti nuo

+10 °C iki +38 °C, o santykinė oro drėgmė turi būti mažesnė nei 90 %, be kondensacijos.

### *Rekomendacijos, kaip prijungti gaminį prie maitinimo šaltinio*

Prieš prijungdami gaminį prie maitinimo šaltinio, įsitikinkite, kad elektros tinklo įtampa, dažnis ir talpa atitinka gaminio duomenų lentelėje nurodytas vertes. Kištukas turi tilpti į lizdą. Draudžiama bet koku būdu modifikuoti kištuką ar lizdą, kad jie tiktų vienas kitam. Gaminys turi būti prijungtas tiesiai prie vieno elektros tinklo lizdo. Draudžiama naudoti ilgintuvus, daugiafunkcinius ir dvigubus lizdus. Elektros tinklo grandinė turi būti aprūpinta apsauginiu laidininku ir bent 16 A saugikliu. Venkite maitinimo laido sąlyčio su aštriais kraštais, karštais daiktais ir paviršiais. Kai gaminys veikia, maitinimo laidas visada turi būti visiškai išvyniotas, o jo padėtis turi būti nustatyta taip, kad jis netrukdytų gaminiui veikti. Maitinimo laido padėtis neturi kelti pavojaus užkliūti. Maitinimo lizdas turi būti tokioje vietoje, kad visada būtų galima greitai atjungti gaminio maitinimo laido kištuką. Atjungdami maitinimo laido kištuką, visada traukite už kištuko korpuso, o niekada už laido. Jei maitinimo laidas ar kištukas pažeisti, nedelsdami atjunkite juos nuo elektros tinklo ir kreipkitės į įgaliotąjį gamintojo techninės priežiūros centrą, kad juos pakeistų. Nenaudokite gaminio su pažeistu maitinimo laidu ar kištuku. Maitinimo laido ar kištuko negalima taisyti, pažeidus šiuos elementus, juos reikia pakeisti naujais, be defektų.

### *Produkto naudojimo rekomendacijos*

**ĮSPĖJIMAS!** Gaminio dubuo ir korpusas po naudojimo gali būti karšti. Nelieskite jų, nes galite rimtai nudeginti. Palaukite, kol gaminio elementai atvės. Jei reikia perkelti šiuos elementus, kol jie neatvėso, laikykite juos tik už tam skirtų rankenų. Naudokite pirštines, apsaugančias nuo aukštos temperatūros poveikio. Įsitikinkite, kad grindys šalia gaminio naudojimo vietos nėra slidžios. Tai padės išvengti slydimo, kuris gali sukelti sunkius sužalojimus. Gaminį galima prijungti prie maitinimo šaltinio tik veikiant. Po naudojimo atjunkite gaminį nuo maitinimo šaltinio, ištraukdami kištuką iš elektros lizdo. Nepalikite prijungto gaminio be priežiūros. Į dubenį įdėtas maistas neturi išsikišti virš maksimalaus dubens užpildymo lygio. Ruošdami maistą, visada stebėkite gaminį. Be priežiūros paliktas maistas gali sudegti, o tai gali sukelti gaisrą ir sunkius nudegimus. Dubenį reikia nešti tik už rankenos. Dubenyje yra įdėklas su perforuotu dugnu, skirtas maistui laikyti. Niekada nenaudokite dubens be įdėklo. Dubenį su karštu maistu dėkite tik ant paviršiaus, kuris gali atlaikyti aukštą temperatūrą, arba naudokite apsauginius stovus. Maisto ruošimo metu kameros vidų ir patį maistą galima liesti tik įrankiais, pagamintais iš medžiagų, kurios gali atlaikyti gaminio sukuriamą temperatūrą. Draudžiama tam naudoti plikomis rankomis. Nenaudokite aštrių, metalinių daiktų, kurie gali pažeisti dubens ir įdėklo nepridegančią dangą. Jei gaminys turi kamerą su durelėmis, gruzdintuvės naudojimo metu ji turi būti uždaryta. Atidarydami kameros dureles, būkite atsargūs, pro kurias gali išeiti karštas oras ir karšti garai. Jei maisto ruošimo metu arba po jo dubenyje ar kameroje yra maisto likučių, prieš ruošiant kitą patiekalą juos reikia pašalinti. Maisto likučiai gali degti, sukeldami dūmus, nemalonų kvapą, taip pat paveikti paruošto maisto skonį. Jie taip pat gali sukelti gaisrą. Šalinimui naudokite medinius arba plastikinius įrankius, kurie gali atlaikyti gaminio sukuriamą temperatūrą. Nenaudokite aštrių ar metalinių įrankių. Tokie įrankiai gali pažeisti prietaiso komponentų paviršių.

## PRODUKTO APTARNAVIMAS

### Valdymo skydas

Produktas aprūpintas jutikliniu valdymo skydeliu su šviesos ekranu.

Prijungus gaminį prie maitinimo šaltinio, pasigirs garso signalas ir ekrane užsideds šviečiantis maitinimo mygtukas. Gaminys veikia budėjimo režimu.

Palietus POWER jungiklį, bus įjungtas gaminio nustatymų režimas.

Palietus dubens pasirinkimo mygtuką su simboliu „1/2“, galima pasirinkti vieną iš dviejų nepriklausomų kamerų.

Pasirinkus norimą skyrių, ekrane pakaitomis bus rodoma numatytoji temperatūra ir laikas minutėmis.

Norėdami pakeisti laiko nustatymą (TEMP valdiklyje) arba temperatūros nustatymą (TIME valdiklyje), naudokite mygtukus „+“ ir „-“.

Mygtukas, pažymėtas „+“, padidina nustatytą vertę, o mygtukas, pažymėtas „-“, sumažina nustatytą vertę.

Kiekvieną mygtuko paspaudimą signalizuos garsinis signalas ir ekrane matomas nustatymo pakeitimas.

Programos pasirinkimo mygtukas MENU leidžia pasirinkti vieną iš dešimties iš anksto nustatytų darbo nustatymų. Kiekviena programa yra laiko ir temperatūros nustatymų derinys, kurie rodomi pakaitomis ekrane. Programos pasirinkimą signalizuoja garso signalas ir pasirinktos programos simbolio mirksėjimas ekrane. Kiekvienoje programoje galite keisti laiko ir temperatūros nustatymus. Tačiau vertės nebus išsaugotos kaip nauji nustatymai nurodytai programai. Palietus mygtuką START/STOP, gruzdintuvė paleidžiama su pasirinkta programa.

Darbo programą galima keisti tokiu ciklu: bulvytės – kepsnys – vištiena – sparneliai – pica – duona – žuvis – krevetės – daržovės – džiovinimas.

Pastaba! Programuojant nustatymus, gaminys automatiškai grįžta į budėjimo režimą maždaug po minutės nuo paskutinio mygtuko paspaudimo.

Nustatę laiką ir temperatūrą, per mažiau nei minutę palieskite mygtuką START/STOP. Tai paleis veikimą. Tai bus rodoma likusio laiko atgaliniu skaičiavimu ekrane.

Nustačius vienos kameros nustatymus, palietus mygtuką DUAL COOK (dvigubas virimas), tie patys nustatymai nukopijuojami į kitą kamerą. Palietus mygtuką START/STOP (pradėti/baigti), abi kameros paleidžiamos su tais pačiais nustatymais.

Kai abiem kameroms pasirinkti skirtingi laiko nustatymai, palietus mygtuką SYNC, sinchronizuojamas gruzdintuvės pabaigos laikas. Tai reiškia, kad kamera su ilgesniu laiko nustatymu pradės šildyti anksčiau, o kamera su trumpesniu laiko nustatymu pradės šildyti su atitinkamu vėlavimu. Abi kameros baigs veikti tuo pačiu metu.

Mygtukas PREHEAT naudojamas norint įjungti papildomą įkaitinimą. Palietus mygtuką, funkcija paleidžiama, tai patvirtina indikatorius lemputė, o dar kartą palietus mygtuką, funkcija išjungiamas.

Mygtukas su šildymo ir jungiklio simboliu leidžia rankiniu būdu įjungti šildymą naudojant apatinį kaitinimo elementą. Palietus mygtuką, įjungiamas apatinis kaitinimo elementas, ką patvirtins mirksintis indikatorius lemputė. Dar kartą palietus mygtuką, apatinis kaitinimo elementas išjungiamas.

Mygtukas KEEP WARM leidžia automatiškai paleisti papildomą maisto šilumos palaikymo procesą, kai pasirinkta programa baigiasi. Galite pasirinkti trukmę ir temperatūrą. Kai temperatūros palaikymas bus baigtas, prietaisas automatiškai išsijungs.

Gaminį galima bet kada išjungti palietus mygtuką START/STOP. Išjungus, ventilatorius gali dar kurį laiką veikti, pagreitindamas šildytuvo aušinimą. Šiuo laikotarpiu neatjunkite gaminio nuo maitinimo šaltinio. Kai šildytvas baigs atvėsti, jis automatiškai persijungs į budėjimo režimą. Tada atjunkite gaminio maitinimo laidą nuo elektros tinklo lizdo.

### Produkto montavimas, paleidimas ir eksploatavimas

Produktas turi būti išpakuotas, visiškai pašalinant visus pakuotės elementus ir transportavimo apsaugą. Rekomenduojama išsaugoti pakuotę, kuri gali būti naudinga vėliau transportuojant ir laikant produktą.

Išskalbkite gaminį pagal instrukcijas, pateiktas skyriuje „Gaminio priežiūra“.

Paruoškite gaminį pagal instrukcijas, pateiktas vadove.

Įstumkite dubenį su tuščiu įdėklų į produkto kamerą.

Prijunkite gaminį prie maitinimo šaltinio.

Nustatykite maksimalią temperatūrą.

Nustatykite laikmatį 3 minutėms, kad įkaitintumėte kameros viduje esančius komponentus.

Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirs garsinis signalas.

Atsargiai suimkite dubens rankeną ir ištraukite jį iš gaminio korpuso. Dubuo ir įdėklas bus karšti, todėl jų nelieskite.

Sudėkite paruoštą maistą virimui į dubenį.

Jei gaminys turi papildomas įrangos, pavyzdžiui, puodą, picos kepimo formą ar pertvarą, jie turi būti įdėti į kamerą. Dubuo ir įmontuotas įdėklas visada būtini, kad gruzdintuvė tinkamai veiktų.

Pastaba! Maisto produktų lygis įdėkle neturi viršyti maksimalios įdėklo talpos žymos.

Įstumkite dubenį su įdėklų ir maistu į gaminio korpusą.

Nustatykite laiką pagal savo maisto gaminimo receptą.

Periodiškai patikrinkite gaminamo maisto būklę trumpam ištraukdami dubenį. Jei reikia, pakeiskite laiko ir (arba) temperatūros nustatymą.

Pastaba! Traukdami dubenį, būkite atsargūs. Maisto ruošimo metu dubuo labai įkaista. Laikykite jį tik už rankenos. Rekomenduojama mėvėti apsaugines pirštines.

Po naudojimo atjunkite maitinimo laidą nuo lizdo. Leiskite gaminii visiškai atvėsti ir tik tada tęskite techninę priežiūrą.

**ĮSPĖJIMAS!** Naudojimo metu ir iškart po jo: dubuo ir įdėklas labai įkaista. Būkite atsargūs. Prisilietimas prie karštų gaminio dalių gali sukelti sunkius nudegimus.

#### *Patarimai, kaip naudoti oro keptuvę*

Maisto ruošimas oro keptuvėje suteikia pranašumą, palyginti su maisto ruošimu tradicinėje orkaitėje ar gruzdintuvėje. Cholesterolio kiekio mažinimas. Priverstinės oro cirkuliacijos naudojimas sumažina riebalų kiekį maiste ir cholesterolio kiekį. Taupomas laikas ir energija. Dėl didelio priverstinio oro metodo efektyvumo ruošiant maistą galima sutaupyti laiko ir energijos. Skonio išsaugojimas. Per ilgą laiką ir per aukštą temperatūrą gali lengvai atimti maistą iš skonio. Paprastas laiko ir temperatūros valdymas gali išspręsti šią problemą.

Įdėjus į paruoštą maistą nedidelį kiekį riebalų, jis taps traškus. Sumaišius ingredientus įpusėjus gaminimo laikui, jie įkais tolygiai.

## PREIŽIŪRA IR LAIKYMAS

**PASTABA!** Visus techninės priežiūros darbus reikia atlikti išjungus gaminį. **Norėdami tai padaryti, ištraukite maitinimo laidą iš sieninio lizdo.**

**PASTABA!** Gaminio negalima panardinti į vandenį ar kitą skystį. Gaminio negalima plauti po tekančiu vandeniu, indaplovėje ar aukšto slėgio vandens srove. Išėmus iš gaminio ir atvėsinus dubenį ir įdėklą, juos galima plauti po tekančiu vandeniu, panardinant į vandenį ir indaplovėje.

**PASTABA!** Prieš skalbant leiskite visoms gaminio dalims visiškai atvėsti. Nemerkite karštų dalių į vandenį ir nespirtinkite aušinimo proceso.

Produktas naudojamas maistui gaminti, todėl norint užtikrinti saugų maisto ruošimą, reikia laikytis tinkamos higienos.

Valymui naudokite švelnų indų ploviklį. Likusį tirdalį pašalinkite vandenyje suvilgyta šluoste. Po valymo nusauskite gaminį arba palikite išdžiūti ore.

Gaminį reikia valyti prieš pirmą kartą naudojant ir po kiekvieno naudojimo, leiskite jam visiškai atvėsti. Nuvalykite ant gaminio likusius maisto likučius, kad jie nepridegtų vėl naudojant ir nesumažėtų gaminio veikimas.

Valymui nenaudokite tirpiklių, kaulių, alkoholio, benzino ar abrazyvinių medžiagų.

Dulkių siurbliu išvalykite dangtelio ventiliacijos angas.

Sandėliavimo metu gaminį laikykite uždaroje patalpose, apsaugokite jį nuo dulkių, nešvarumų ir drėgmės. Rekomenduojama gaminį laikyti originalioje pakuotėje. Laikykite gaminį darbinėje padėtyje. Nedėkite gaminį sluoksniais. Sandėliavimo metu ant gaminio nieko nedėkite.

Transportuokite gaminį originalioje pakuotėje. Saugokite jį nuo per didelių smūgių transportavimo metu. Transportavimo metu ant gaminio nieko nedėkite.

## TECHNINIAI DUOMENYS

Parametras	Matavimo vienetas	Vertė
Katalogo numeris		67595
Nominali įtampa	[V~]	220 - 240
Nominalus dažnis	[Hz]	50 / 60
Nominali galia	[W]	2600
Dubenėlių talpa	[l]	10
Darbinė temperatūra	[°C]	40 - 240
Darbo laikas	[min]	0 - 90
Grynas svoris	[kg]	7,6

## PRODUKTA RAKSTUROJUMS

Beztauku fritieri ir izstrādājums, kas paredzēts tādu pārtikas produktu karsēšanai, cepšanai un pagatavošanai, kuriem nepieciešama termiskā apstrāde. Termiskās apstrādes fritieri izmanto piespiedu karsēta gaisa plūsmu, kas ļauj vienmērīgi uzsildīt pārtiku. Atšķirībā no tradicionālajām fritieriem, tam nav nepieciešama dzija cepšana taukos, kas ļauj pagatavot daudz veselīgāku ēdienu. Pateicoties vienmērīgai temperatūras regulēšanai plašā diapazonā, jūs varat pielāgot izstrādājuma darbības parametrus savām vajadzībām. Pareiza, uzticama un droša izstrādājuma darbība ir atkarīga no pareizas lietošanas, tāpēc:

**Pirms šī produkta lietošanas, lūdzu, izlasiet visu rokasgrāmatu un saglabāiet to turpmākai uzziņai.**

Piegādātājs neatbild par jebkādiem bojājumiem vai traumām, kas radušās produkta lietošanas rezultātā citiem mērķiem, nevis paredzētajam lietojumam, vai neievērojot šajā rokasgrāmatā sniegtos drošības noteikumus un ieteikumus. Produkta lietošana citiem mērķiem, nevis paredzētajam lietojumam, noved pie lietotāja tiesību uz garantiju, kā arī garantijas saistību zaudēšanas.

## APRĪKOJUMS

Produkts tiek piegādāts pilnībā salikts un nav nepieciešama montāža. Tomēr pirms produkta lietošanas ir jānoņem visi iepakojuma un transportēšanas aizsargelementi. Ir jāveic arī sagatavošanas darbības, kas aprakstītas tālāk instrukcijā.

## VISPĀRĪGI LIETOŠANAS IETEIKUMI

Šis produkts ir paredzēts lietošanai mājas apstākļos, un to ir aizliegts lietot komerciālos nolūkos, piemēram, ēdināšanas iestādēs. Produkts ir paredzēts tikai pārtikas termiskai apstrādei, ievietojot to tieši blodā vai kamerā. Produktu ir aizliegts izmantot jebkādiem citiem mērķiem. Produkts nav paredzēts ūdens vai citu šķidrumu sildīšanai un vārīšanai. Produkts nav paredzēts ēdiena gatavošanai fritējot. Neievietojiet blodā pārtiku plastmasas iepakojumā. Aizliegts pašu spēkiem remontēt, izjaukt vai modificēt produktu. Jebkurš produkta remonts jāveic pilnvarotā remonta centrā. Darbības laikā produkts ir jāuzrauga. **BRĪDINĀJUMS!** **Darbības** laikā produkts uzkarst līdz augstai temperatūrai, darbības laikā un tūlīt pēc tā pabeigšanas nepieskarieties blodai, vākam un citiem elementiem blodas iekšpusē, jo tas var izraisīt nopietnus apdegumus. Produkts nav paredzēts lietošanai bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, un personām ar ierobežotām fiziskām un garīgām spējām, kā arī personām ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām par iekārtu. Ja vien šīs personas netiek uzraudzītas vai nav instruētas par produkta drošu lietošanu, lai viņi saprastu ar to saistītos riskus. Bērniem nevajadzētu spēlēties ar šo produktu. Bērni nedrīkst tīrīt vai apkopt aprīkojumu bez uzraudzības.

### *Ieteikumi produkta transportēšanai un uzstādīšanai*

Produktu drīkst novietot tikai uz cietas, līdzenas, gludas un nedegošas virsmas, kas ir izturīga pret augstām temperatūrām. Virsmai jāiztur gan pašas ierīces, gan uz tās novietotā ēdiena svars. Gar produkta sānu sienām jāatstāj vismaz 10 cm atstarpe, un virs produkta nedrīkst novietot materiālus, kas nav izturīgi pret augstām temperatūrām. Tas nodrošinās pareizu produkta ventilāciju. Nenovietojiet to pie malas, piemēram, galda vai darba virsmas. Nenovietojiet neko uz produkta. Tas traucē gaisa cirkulāciju un var sabojāt produktu, kā arī izraisīt ugunsgrēku. Nenovietojiet produktu viegli uzliesmojošu materiālu, piemēram, aizkaru vai drapērju, tuvumā. Nenovietojiet virs produkta nekādas elektriskās ierīces. Darbības laikā izdalās ūdens tvaiki, kas var izraisīt īssavienojumu elektroinstalācijā un elektriskās strāvas triecienu. Ir aizliegts urbt caurumus produktā, kā arī veikt jebkādas citas produkta modifikāci-

jas, kas nav aprakstītas instrukcijās. Pārvietojiet produktu tikai tad, kad tas ir atdzisis, satverot korpusa apakšu. Nenēsājiet produktu, satverot to aiz blodas roktura. Nepārvietojiet produktu, velkot to aiz strāvas kabeļa. Temperatūrai produkta uzstādīšanas un lietošanas vietā jābūt no +10 °C līdz +38 °C, un relatīvajam mitrumam jābūt zem 90% bez kondensāta.

### *Ieteikumi produkta pievienošanai barošanas avotam*

Pirms produkta pievienošanas elektrotīklam pārlicinieties, vai elektrotīkla spriegums, frekvence un jauda atbilst produkta datu plāksnītē norādītajām vērtībām. Kontaktdakšai ir jāieilpst kontaktligzdā. Ir aizliegts jebkādā veidā modificēt kontaktdakšu vai kontaktligzdu, lai tie atbilstu viens otram. Produktam jābūt tieši pievienotam vienai elektrotīkla kontaktligzdai. Ir aizliegts izmantot pagarinātājus, vairāku ligzdu kontaktligzdas un dubultās kontaktligzdas. Elektrotīkla ķēdei jābūt aprīkoti ar aizsargvadītāju un vismaz 16 A drošinātāju. Izvairieties no strāvas vada saskares ar asām malām un karstiem priekšmetiem un virsmām. Kad produkts darbojas, strāvas vadam vienmēr jābūt pilnībā atritinātam, un tā pozīcija jānosaka tā, lai tas neradītu šķērslī produkta darbības laikā. Strāvas vada novietojums nedrīkst radīt pakļūšanas risku. Strāvas kontaktligzda jānovieto tā, lai vienmēr būtu iespējams ātri atvienot produkta strāvas kabeļa spraudni. Atvienojot strāvas kabeļa spraudni, vienmēr velciet aiz kontaktdakšas korpusa, nekad aiz vada. Ja strāvas kabelis vai kontaktdakša ir bojāta, nekavējoties atvienojiet to no elektrotīkla un sazinieties ar ražotāja pilnvarotu servisa centru, lai to nomainītu. Nelietojiet produktu ar bojātu strāvas kabeli vai kontaktdakšu. Strāvas kabeli vai kontaktdakšu nevar salabot, šo elementu bojājumu gadījumā tie jānomaina pret jauniem, bez defektiem.

### *Ieteikumi produkta lietošanai*

**BRĪDINĀJUMS!** Pēc lietošanas produkta bloda un korpusi var būt karsti. Nepieskarieties tiem, jo tas var izraisīt nopietnus apdegumus. Pagaidiet, līdz produkta elementi atdziest. Ja nepieciešams pārvietot šos elementus, pirms tie ir atdzisuši, turiet tos tikai aiz rokturiem, kas paredzēti šim nolūkam. Izmantojiet cimdus, kas aizsargā pret augstas temperatūras iedarbību. Pārlicinieties, ka grīda produkta lietošanas vietā nav slidena. Tas novērsīs slīdēšanu, kas var izraisīt nopietnus savainojumus. Produktu drīkst pievienot elektrotīklam tikai darbības laikā. Pēc lietošanas atvienojiet produktu no elektrotīkla, izvelkot kontaktdakšu no elektrotīkla rozetes. Neatstājiet pievienoto produktu bez uzraudzības. Blodā ievietotais ēdiens nedrīkst izvīzīties virs blodas maksimālā uzpildes līmeņa. Gatavojot ēdienu, vienmēr uzraugiet produktu. Bez uzraudzības atstāts ēdiens var piedegt, kas var izraisīt ugunsgrēku un nopietnus apdegumus. Bloda jānes tikai aiz roktura. Bloda ir aprīkota ar ieliktni ar perforētu dibenu, kas paredzēts ēdiena ievietošanai. Nekad nelietojiet blodu bez ieliktna. Novietojiet blodu ar karstu ēdienu tikai uz virsmas, kas var izturēt augstu temperatūru, vai izmantojiet aizsargstatīvus. Gatavojot ēdienu, kameras iekšpusi un pašu ēdienu drīkst aizskart tikai ar instrumentiem, kas izgatavoti no materiāliem, kuri var izturēt produkta radīto temperatūru. Šim nolūkam ir aizliegts izmantot kailām rokām. Nelietojiet asus, metāla priekšmetus, kas var sabojāt blodas un ieliktna nepiedegošo pārklājumu. Ja produkts ir aprīkots ar kameru ar durvīm, tai jābūt aizvērtai, kad fritieri lieto. Atverot kameras durvis, esiet uzmanīgi, pa kurām var izplūst karsts gaiss un karsts tvaiks. Ja ēdiena gatavošanas laikā vai pēc tās blodā vai

kamerā ir pārtikas atliekas, tās jāizņem pirms nākamā ēdiena gatavošanas. Pārtikas atliekas var piedegt, radot dūmus, nepatīkamu smaku, kā arī ietekmēt pagatavotā ēdiena garšu. Tās var izraisīt arī ugunsgrēku. Noņemšanai izmantojiet no koka vai plastmasas izgatavotus instrumentus, kas var izturēt produkta radīto temperatūru. Nelietojiet asus vai metāla instrumentus. Šādi instrumenti var sabojāt ierīces detaļu virsmu.

## PRODUKTU PAKALPOJUMI

### *Vadības panelis*

Produkts ir aprīkots ar skārienvadības paneli ar gaismas displeju.

Kad produkts ir pievienots strāvas avotam, atskan skaņas signāls un displejā parādās izgaismota barošanas poga. Produkts atrodas gaidīšanas režīmā.

Pieskaroties POWER slēdzim, tiks pārslēgts produkta iestatījumu režīms.

Pieskaroties bļodas izvēles pogai ar simbolu "1/2", varat izvēlēties starp divām neatkarīgām kamerām.

Kad vēlamais nodalījums ir izvēlēts, displejā pārmaiņus tiks rādīta noklusējuma temperatūra un laika iestatījums minūtēs.

Lai mainītu laika iestatījumu (TEMP vadībai) vai temperatūras iestatījumu (TIME vadībai), izmantojiet pogas „+” un „-”.

Poga, kas apzīmēta ar „+”, palielina iestatīto vērtību, poga, kas apzīmēta ar „-”, samazina iestatīto vērtību.

Katru pogas pieskārienu signalizēs skaņas signāls un displejā redzama iestatījuma maiņa.

Izvēlnes poga MENU ļauj izvēlēties vienu no desmit iepriekš definētiem darba iestatījumiem. Katra programma ir laika un temperatūras iestatījumu kombinācija, kas pārmaiņus tiek rādīti displejā. Programmas izvēli signalizē skaņas signāls un izvēlētajās programmas simbola indikatora mirgošana displejā. Katrā programmā var mainīt laika un temperatūras iestatījumus. Tomēr vērtības netiks saglabātas kā jauni iestatījumi dotajai programmai. Pieskaroties pogai START/STOP, fritēšanas ierīce tiek iedarbināta ar izvēlēto programmu.

Darba programmu var mainīt šādā ciklā: frī kartupeļi – steiks – vista – spārniņi – pica – maize – zivs – garneles – dārzeņi – žāvēšana.

Piezīme! Programmējot iestatījumus, produkts automātiski atgriežas gaidstāves režīmā aptuveni vienu minūti pēc pēdējās pogas nospiešanas.

Pēc laika un temperatūras iestatīšanas mazāk nekā vienas minūtes laikā pieskarieties pogai START/STOP. Tas sāks darbību. To norādīs atlikušā laika atpakaļskaitīšana displejā.

Kad esat iestatījis iestatījumus vienai kamerai, pieskaroties pogai DUAL COOK, tie paši iestatījumi tiek kopēti uz otru kameru.

Pieskaroties pogai START/STOP, abas kameras tiek iedarbinātas ar vienādiem iestatījumiem.

Ja abām kamerām ir izvēlēti atšķirīgi laika iestatījumi, pieskaroties pogai SYNC, tiek sinhronizēts fritēšanas ierīces darbības beigu laiks. Tas nozīmē, ka kamera ar ilgāku laika iestatījumu sāks sildīšanu agrāk, bet kamera ar īsāku laika iestatījumu sāks sildīšanu ar atbilstošu aizkavi. Abas kameras beigs savu darbību vienlaicīgi.

Poga PREHEAT tiek izmantota, lai ieslēgtu papildu priekšsildīšanu. Pieskaroties pogai, funkcija tiek iedarbināta, ko apstiprina indikatora lampiņa, un, vēlreiz pieskaroties pogai, funkcija tiek izslēgta.

Poga ar sildīšanas un slēdža simbolu ļauj manuāli ieslēgt sildīšanu, izmantojot apakšējo sildelementu. Pieskaroties pogai, tiek ieslēgts apakšējais sildelements, ko apstiprinās mirgojoša indikatora lampiņa. Vēlreiz pieskaroties pogai, apakšējais sildelements tiek izslēgts.

Poga KEEP WARM ļauj automātiski sākt papildu ēdiena siltuma uzturēšanas procesu pēc izvēlētajās programmas beigām. Varat izvēlēties ilgumu un temperatūru. Kad temperatūras uzturēšana ir pabeigta, ierīce automātiski izslēgsies.

Produktu var jebkurā laikā izslēgt, pieskaroties pogai START/STOP. Pēc izslēgšanas ventilators var vēl kādu laiku turpināt darboties, paātrinot sildītāja atdzišanu. Šajā laikā neatvienojiet produktu no barošanas avota. Kad sildītājs ir beidzis atdzišanu, tas automātiski pārslēgsies gaidīšanas režīmā. Pēc tam atvienojiet produkta barošanas kabeļa spraudni no elektrotīkla kontaktligzdas.

### *Produkta uzstādīšana, palaišana un darbība*

Produkts ir jāizsaiņo, pilnībā noņemot visus iepakojuma elementus un transportēšanas aizsardzību. Ieteicams saglabāt iepakojumu, kas var būt noderīgs produkta vēlākai transportēšanai un uzglabāšanai.

Nomazgājiet produktu saskaņā ar norādījumiem sadaļā "Produkta apkope".

Uzstādiet produktu saskaņā ar rokasgrāmatā sniegtajiem norādījumiem.

Iebīdiēt bļodu ar tukšo ieliktni produkta kamerā.

Pievienojiet produktu barošanas avotam.

Iestatiet temperatūru uz maksimālo.

Iestatiet taimeris uz 3 minūtēm, lai uzsildītu kameras iekšpusē esošās sastāvdaļas.

Kad iestatītais laiks būs pagājis, atskanēs skaņas signāls.

Uzmanīgi satveriet bļodas rokturi un izvelciet to no ierīces korpusa. Bļoda un ieliktnis būs karsti, tāpēc nepieskarieties tiem.

Ievietojiet gatavošanai sagatavoto ēdienu bļodā.

Ja produktam ir papildu aprīkojums katliņa, picas pannas vai starpsienas veidā, tie jāievieto kameras iekšpusē. Bļoda un uzstādītais ieliktnis vienmēr ir nepieciešami, lai fritēšanas ierīce darbotos pareizi.

Piezīme! Pārtikas produktu līmenis ieliktnī nedrīkst pārsniegt ieliktna maksimālās ietilpības atzīmi.

Iebīdīet bļodu ar ieliktni un pārtiku produkta korpusā.

Iestatiet laiku atbilstoši savas ēdiena gatavošanas receptei.

Periodiski pārbaudiet gatavojamā ēdiena stāvokli, uz īsu brīdi izvelkot bļodu. Ja nepieciešams, mainiet laiku un/vai temperatūras iestatījumu.

Piezīme! Izvelkot bļodu, esiet uzmanīgi. Ēdiena gatavošanas laikā bļoda kļūst ļoti karsta. Turiet to tikai aiz roktura. Ieteicams lietot aizsargcimdus.

Pēc lietošanas atvienojiet strāvas vada kontaktdakšu no kontaktlīgšanas. Ļaujiet produktam pilnībā atdzist un pēc tam veiciet apkopi.

**BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā un tūlīt pēc tās: bļoda un ieliktnis kļūst ļoti karsti. Esiet uzmanīgi. Saskare ar produkta karstām daļām var izraisīt nopietnus apdegumus.

#### *Padomi gaisa fritētavas lietošanai*

Gaisa fritiera izmantošana ēdiena gatavošanai sniedz priekšrocības salīdzinājumā ar ēdiena gatavošanu tradicionālajā cepeškrāsnī vai fritēšanā.

Holesterīna līmeņa samazināšana. Piespiedu gaisa cirkulācijas izmantošana samazina pārtikas tauku saturu un holesterīna saturu. Laika un enerģijas taupīšana. Pateicoties piespiedu gaisa metodes augstajai efektivitātei ēdiena gatavošanā, ir iespējams samazināt laiku un enerģiju.

Garšas saglabāšana. Pārāk ilgs laiks un pārāk augsta temperatūra var viegli atņemt ēdienam tā garšu. Vienkārša laika un temperatūras kontrole var atrisināt šo problēmu.

Pievienojot nelielu daudzumu tauku gataviem ēdieniem, tie pēc pagatavošanas kļūs kraukšķīgi.

Sastāvdaļu sajaukšana gatavošanas laikā nodrošinās to vienmērīgu uzsilšanu.

#### **APKOPE UN GLABĀŠANA**

**PIEZĪME!** Visas apkopes darbības jāveic, kad produkts ir izslēgts. **Lai to izdarītu, atvienojiet strāvas vada kontaktdakšu no sienas kontaktlīgšanas.**

**PIEZĪME!** Produktu nedrīkst iegremdēt ūdenī vai citā šķidrumā. Produktu nedrīkst mazgāt zem tekoša ūdens, trauku mazgājamajā mašīnā vai ar augstspiediena ūdens strūklu. Pēc bļodas un ieliktna izņemšanas no produkta un atdzesēšanas tos var mazgāt zem tekoša ūdens, iegremdējot un trauku mazgājamajā mašīnā.

**PIEZĪME!** Pirms mazgāšanas ļaujiet visām produkta sastāvdaļām pilnībā atdzist. Nepaātriniet atdzišanas procesu, iegremdējot karstas detaļas ūdenī.

Produkts tiek izmantots ēdiena gatavošanai, tāpēc ir jāievēro atbilstoša higiēna, lai nodrošinātu ēdiena gatavošanas drošību.

Tīrīšanai izmantojiet maigu trauku mazgāšanas līdzekli. Notīriet atlikušo šķīdumu ar ūdeni samērcētu drānu. Pēc tīrīšanas noslaukiet produktu sausu vai ļaujiet tam nožūt dabiski.

Produkts ir jātīra pirms pirmās lietošanas reizes un pēc katras lietošanas reizes, ļaujot tam pilnībā atdzist. Jebkuri uz produkta palikušie pārtikas atlikumi ir jānotīra, lai novērstu to piedegšanu atkārtotas lietošanas laikā un lai nesamazinātu produkta veiktspēju. Tīrīšanai nelietojiet šķīdinātājus, kodīgus līdzekļus, spirtu, benzīnu vai abrazīvus līdzekļus.

Notīriet vāka ventilācijas atveres ar putekļu sūcēju.

Uzglabāšanas laikā produktu uzglabājiet slēgtās telpās, sargājiet to no putekļiem, netīrumiem un mitruma. Ieteicams produktu uzglabāt tā oriģinālajā iepakojumā. Uzglabājiet produktu tā darba pozīcijā. Nekraujiet produktus kārtās. Uzglabāšanas laikā nenovietojiet neko uz produkta.

Pārvadājiet produktu tā oriģinālajā iepakojumā. Sargājiet to no pārmērīgiem triecieniem pārvadāšanas laikā. Novietojiet neko uz produkta pārvadāšanas laikā.

#### **TEHNISKIE DATI**

Parametrs	Mērvienība	Vērtība
Kataloga numurs		67595
Nominālais spriegums	[V~]	220 - 240
Nominālā frekvence	[Hz]	50 / 60
Nominālā jauda	[W]	2600
Bļodu ietilpība	[l]	10
Darba temperatūra	[°C]	40 - 240
Darba laiks	[min]	0 - 90
Neto svars	[kg]	7,6

## CHARAKTERISTIKA PRODUKTU

Beztučná fritéza je výrobek určený k ohřevu, pečení a přípravě potravin, které vyžadují tepelnou úpravu. Fritéza pro tepelnou úpravu využívá nucené proudění ohřátého vzduchu, což umožňuje rovnoměrné ohřev potravin. Na rozdíl od tradičních fritéz nevyžaduje smažení ve hlubokém tuku, což umožňuje mnohem zdravější přípravu jídla. Díky plynulé regulaci teploty v širokém rozsahu si můžete provozní parametry výrobku přizpůsobit svým potřebám. Správný, spolehlivý a bezpečný provoz výrobku závisí na jeho správném používání, proto:

**Před použitím tohoto produktu si prosím přečtete celý návod k použití a uschovejte si jej pro budoucí použití.**

Dodavatel nenesе odpovědnost za žádné škody nebo zranění vzniklé v důsledku použití produktu k jiným účelům, než ke kterým je určen, nedodržení bezpečnostních předpisů a doporučení v této příručce. Použití produktu k jiným účelům, než ke kterým je určen, má za následek ztrátu práv uživatele na záruku, jakož i na záruku.

## ZAŘÍZENÍ

Výrobek je dodáván kompletní a nevyžaduje montáž. Před použitím výrobku je však nutné odstranit veškerý obal a ochranné prvky pro přepravu. Je také nutné provést přípravné kroky popsane dále v návodu.

## OBEČNÁ DOPORUČENÍ PRO POUŽITÍ

Výrobek byl navržen pro domácí použití a je zakázáno jeho používání v komerčních aplikacích, např. v stravovacích zařízeních. Výrobek je určen pouze k tepelnému zpracování potravin přímo umístěných v míse nebo komoře. Je zakázáno používat výrobek k jakémukoli jinému účelu. Výrobek není určen k ohřevu a vaření vody nebo jiných tekutin. Výrobek není určen k přípravě jídla fritováním. Nevkládejte potraviny v plastových obalech do mísy. Je zakázáno výrobek svépomocí opravovat, rozebírat ani upravovat. Veškeré opravy výrobku musí být provedeny autorizovaným opravárenským střediskem. Během provozu musí být výrobek neustále pod dohledem. **VAROVÁNÍ!** Výrobek se během provozu zahřívá na vysokou teplotu, nedotýkejte se mísy, víka a dalších prvků umístěných uvnitř mísy během provozu a bezprostředně po jeho ukončení může dojít k vážným popáleninám. Výrobek není určen k používání dětmi mladšími 8 let a osobami se sníženými fyzickými nebo duševními schopnostmi a osobami bez zkušeností a znalostí o zařízení. Pokud nejsou pod dohledem nebo nejsou poučeny o bezpečném používání výrobku tak, aby pochopily související rizika. Děti by si s výrobkem neměly hrát. Děti by neměly čistit ani udržovat zařízení bez dozoru.

### *Doporučení pro přepravu a instalaci produktu*

Výrobek smí být umístěn pouze na tvrdém, rovném, hladkém a nehořlavém povrchu odolném vůči vysokým teplotám. Povrch by měl unést hmotnost samotného zařízení a potravin na něm umístěných. Kolem bočních stěn výrobku by měla být mezera alespoň 10 cm a nad výrobek by neměly být umístěny žádné materiály, které nejsou odolné vůči vysokým teplotám. To umožní správné větrání výrobku. Neumísťujte jej blízko okrajů, např. stolu, pracovní desky. Na výrobek nic nepokládejte. Narušilo by se tím proudění vzduchu a mohlo by dojít k poškození výrobku, stejně jako k požáru. Neumísťujte výrobek do blízkosti hořlavých materiálů, např. záclon nebo závěsů. Nad výrobek neumísťujte žádná elektrická zařízení. Během provozu se uvolňuje vodní pára, která může způsobit zkrat v elektrické instalaci a úraz elektrickým proudem. Je zakázáno vrtat do výrobku jakékoli otvory, stejně jako provádět jakékoli jiné úpravy výrobku, které nejsou popsány v návodu k použití. Výrobek přemísťujte

pouze po vychladnutí, a to uchopením spodní části krytu. Výrobek nepřenášejte uchopením za rukojeť misky. Nepřemisťujte výrobek tahem za napájecí kabel. Teplota v místě instalace a používání výrobku musí být mezi  $+10\text{ }^{\circ}\text{C} \div +38\text{ }^{\circ}\text{C}$  a relativní vlhkost vzduchu musí být nižší než 90 % bez kondenzace.

#### *Doporučení pro připojení produktu k napájení*

Před připojením výrobku k elektrické síti se ujistěte, že napětí, frekvence a kapacita elektrické sítě odpovídají hodnotám uvedeným na typovém štítku výrobku. Zástrčka musí pasovat do zásuvky. Je zakázáno jakkoli upravovat zástrčku nebo zásuvku tak, aby do sebe pasovaly. Výrobek musí být připojen přímo k jedné síťové zásuvce. Používání prodlužovacích kabelů, vícenásobných zásuvek a dvojitých zásuvek je zakázáno. Síťový obvod musí být vybaven ochranným vodičem a pojistkou nejméně 16 A. Zabraňte kontaktu napájecího kabelu s ostrými hranami a horkými předměty a povrchy. Pokud je výrobek v provozu, musí být napájecí kabel vždy zcela odvinutý a jeho poloha musí být určena tak, aby během provozu výrobku nepředstavoval překážku. Umístění napájecího kabelu nesmí způsobit nebezpečí zakopnutí. Zásuvka by měla být umístěna tak, aby bylo vždy možné rychle odpojit zástrčku napájecího kabelu výrobku. Při odpojování zástrčky napájecího kabelu vždy tahejte za kryt zástrčky, nikdy ne za kabel. Pokud je napájecí kabel nebo zástrčka poškozena, okamžitě ji odpojte od sítě a obraťte se na autorizované servisní středisko výrobce, aby ji vyměnil. Nepoužívejte výrobek s poškozeným napájecím kabelem nebo zástrčkou. Napájecí kabel nebo zástrčku nelze opravit, v případě poškození těchto prvků je nutné je vyměnit za nové bez vad.

#### *Doporučení pro použití produktu*

**VAROVÁNÍ!** Miska a plášť výrobku mohou být po použití horké. Nedotýkejte se jich, mohlo by dojít k vážným popáleninám. Počkejte, až prvky výrobku vychladnou. Pokud potřebujete tyto prvky přemístit dříve, než vychladnou, držte je pouze za rukojeť k tomuto účelu určené. Používejte rukavice, které chrání před účinky vysokých teplot. Ujistěte se, že podlaha v blízkosti místa, kde se výrobek používá, není kluzká. Tím zabráníte uklouznutí, které může způsobit vážná zranění. Výrobek smí být během provozu připojen k elektrické síti pouze. Po použití odpojte výrobek od napájení vytažením zástrčky ze síťové zásuvky. Nenechávejte připojený výrobek bez dozoru. Potravinu umístěnou v misce nesmí přečnivat nad maximální úroveň naplnění misky. Během přípravy jídla výrobek vždy sledujte. Potraviny ponechané bez dozoru se mohou spálit, což může způsobit požár a vážné popáleniny. Miska by se měla přenášet pouze za rukojeť. Miska je vybavena vložkou s perforovaným dnem, která je určena k uložení jídla. Misku nikdy nepoužívejte bez vložky. Misku s horkým jídlem umístěte pouze na povrch, který odolá vysokým teplotám, nebo používejte ochranné stojany. Během přípravy jídla se vnitřku komory a samotného jídla dotýkejte pouze nástroji vyrobenými z materiálů, které odolávají teplotě generované produktem. Je zakázáno k tomuto účelu používat holé ruce. Nepoužívejte ostré kovové předměty, které by mohly poškodit nepřilnavý povrch mísy a vložky. Pokud je výrobek vybaven komorou s dvířky, měly by být během používání fritézy zavřené. Při otevírání dvířek komory buďte opatrní, z nichž může unikat horký vzduch a horká pára. Pokud se během přípravy jídla nebo po ní nacházejí uvnitř mísy nebo komory zbytky jídla, měly by být před přípravou dalšího jídla odstraněny. Zbytky jídla se mohou hořet,

což může způsobit kouř, nepříjemný zápach a také ovlivnit chuť připravovaného jídla. Mohou také způsobit požár. K odstraňování používejte nástroje vyrobené ze dřeva nebo plastu, které odolávají teplotě generované produktem. Nepoužívejte ostré ani kovové nástroje. Takové nástroje mohou poškodit povrch součástí zařízení.

## SERVIS PRODUKTŮ

### Ovládací panel

Produkt je vybaven dotykovým ovládacím panelem s podsvíceným displejem.

Po připojení výrobku k napájení se ozve zvukový signál a na displeji se zobrazí podsvícené tlačítko napájení. Výrobek je v pohotovostním režimu.

Stisknutím vypínače POWER vstoupíte do režimu nastavení produktu.

Dotykem tlačítka pro výběr misky se symbolem „1/2“ si můžete vybrat mezi dvěma nezávislými komorami.

Jakmile je vybrána požadovaná příhrádka, na displeji se střídavě zobrazuje výchozí nastavení teploty a času v minutách.

Pomocí tlačítek „+“ a „-“ změníte nastavení času (pro ovládání TEMP) nebo nastavení teploty (pro ovládání TIME).

Tlačítko označené „+“ zvyšuje nastavenou hodnotu, tlačítko označené „-“ ji snižuje.

Každé stisknutí tlačítka bude signalizováno zvukovým signálem a změnou nastavení viditelnou na displeji.

Tlačítko pro výběr programu MENU umožňuje vybrat jedno z deseti předdefinovaných pracovních nastavení. Každý program je kombinací nastavení času a teploty, které se střídavě zobrazují na displeji. Výběr programu je signalizován zvukovým signálem a blikáním symbolu vybraného programu na displeji. V každém programu můžete změnit nastavení času a teploty. Hodnoty se však neuloží jako nová nastavení pro daný program. Stisknutím tlačítka START/STOP se fritéza spustí s vybraným programem. Pracovní program lze změnit v následujícím cyklu: hranolky – steak – kuře – křídla – pizza – chléb – ryba – krevety – zelenina – sušení.

Poznámka! Při programování nastavení se výrobek automaticky vrátí do pohotovostního režimu přibližně jednu minutu po stisknutí posledního tlačítka.

Po nastavení času a teploty stiskněte tlačítko START/STOP do jedné minuty. Tím se spustí provoz. Na displeji se zobrazí odpočet zbývajících času.

Jakmile nastavíte nastavení pro jednu komoru, stisknutím tlačítka DUAL COOK se stejná nastavení zkopírují do druhé komory. Stisknutím tlačítka START/STOP se spustí obě komory se stejným nastavením.

Pokud jsou pro obě komory vybrána různá nastavení času, stisknutím tlačítka SYNC synchronizujete čas ukončení fritézy. To znamená, že komora s delším nastavením času se začne ohřívat dříve a komora s kratším nastavením času se začne ohřívat s odpovídajícím zpožděním. Obě komory ukončí svou práci současně.

Tlačítko PREHEAT se používá k zapnutí dodatečného předehřívání. Stisknutím tlačítka se funkce spustí, což je potvrzeno rozsvícením kontrolky, a dalším stisknutím tlačítka se funkce vypne.

Tlačítko se symbolem vytápění a spínače umožňuje ručně zapnout vytápění pomocí spodního topného tělesa. Dotykem tlačítka se spodní topné těleso zapne, což bude potvrzeno blikáním kontrolky. Dalším dotykem tlačítka se spodní topné těleso vypne.

Tlačítko KEEP WARM umožňuje automaticky spustit další proces udržování teploty jídla po skončení vybraného programu. Můžete si zvolit dobu trvání a teplotu. Jakmile je udržování teploty dokončeno, zařízení se automaticky vypne.

Výrobek lze kdykoli vypnout stisknutím tlačítka START/STOP. Po vypnutí může ventilátor ještě nějakou dobu běžet, čímž se urychlí chlazení ohřívачe. Během této doby neodpojujte výrobek od napájení. Jakmile ohřívач dokončí chlazení, výrobek se automaticky přepne do pohotovostního režimu. Poté odpojte zástrčku napájecího kabelu výrobku ze zásuvky.

### Instalace, uvedení do provozu a provoz produktu

Produkt by měl být vybalen a kompletně odstraněny všechny obalové prvky a přepravní ochrana. Doporučuje se obal uschovat, může být užitečný při pozdější přepravě a skladování produktu.

Výrobek perte podle pokynů v části „Údržba výrobku“.

Nastavte výrobek podle pokynů v manuálu.

Zasuňte misku s prázdnou vložkou do komory na produkt.

Připojte výrobek k napájení.

Nastavte teplotu na maximum.

Nastavte časovač na 3 minuty, aby se předehřály součásti uvnitř komory.

Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál.

Opatrně uchopte rukojeť misky a vytáhněte ji z krytu výrobku. Miska a vložka budou horké, proto se jich nedotýkejte.

Vložte jídlo připravené k vaření do misky.

Pokud má výrobek další vybavení ve formě hrnce, formy na pizzu nebo přepážky, musí být umístěny uvnitř komory. Miska a instalovaná vložka jsou vždy nezbytné pro správné fungování fritézy.

Poznámka! Hladina potravin uvnitř vložky nesmí překročit maximální vyznačenou kapacitu vložky.

Zasuňte misku s vložkou a potravinami do krytu výrobku.

Nastavte čas podle vašeho receptu na přípravu jídla.

Pravidelně kontrolujte stav připravovaného jídla tak, že na chvíli vytáhnete nádobu. V případě potřeby změňte nastavení času a/ nebo teploty.

**Poznámka!** Při vytahování mísy buďte opatrní. Miska se během přípravy jídla velmi zahřívá. Držte ji pouze za rukojeť. Doporučuje se používat ochranné rukavice.

Po použití odpojte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky. Nechte výrobek zcela vychladnout a poté pokračujte v údržbě.

**VAROVÁNÍ!** Během a bezprostředně po použití: mísa a vložka se velmi zahřívají. Buďte opatrní. Kontakt s horkými částmi výrobku může způsobit vážné popáleniny.

#### *Tipy pro používání fritézy*

Použití fritézy k přípravě jídla poskytuje výhodu oproti procesu přípravy jídla v tradiční troubě nebo smažení.

Snížení cholesterolu. Použití nucené cirkulace vzduchu snižuje obsah tuku v potravinách a snižuje obsah cholesterolu.

Úspora času a energie. Díky vysoké účinnosti metody nuceného oběhu vzduchu pro přípravu jídla je možné zkrátit čas a energii. Zachování chuti. Příliš dlouhá doba a příliš vysoká teplota mohou snadno připravit jídlo o jeho chuť. Snadná regulace času a teploty může tento problém vyřešit.

Přidání malého množství tuku do připravených jídel je po přípravě učiní křupavými.

Smíchání ingrediencí v polovině doby přípravy zajistí jejich rovnoměrné prohřátí.

## ÚDRŽBA A SKLADOVÁNÍ

**POZNÁMKA!** Veškeré údržbářské práce musí být prováděny pouze tehdy, když je výrobek vypnutý. **Za tímto účelem vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky.**

**POZNÁMKA!** Výrobek nesmí být ponořován do vody ani do žádné jiné kapaliny. Výrobek nesmí být mýt pod tekoucí vodou, v myčce nádobí ani tlakovou vodou. Misku a vložku lze po vyjmutí z výrobku a jejich vychladnutí mýt pod tekoucí vodou, ponořením do vody a v myčce nádobí.

**POZNÁMKA!** Před mytím nechte všechny součásti výrobku zcela vychladnout. Neurychlujte proces chlazení ponořováním horkých částí do vody.

Výrobek se používá k přípravě jídla, proto je nutné dodržovat řádnou hygienu, aby byla zajištěna bezpečnost přípravy jídla.

K čištění použijte jemný mycí prostředek na nádobí. Zbytky roztoku odstraňte hadříkem namočeným ve vodě. Po čištění výrobek oťete do sucha nebo nechte uschnout na vzduchu.

Výrobek by měl být vyčištěn před prvním použitím a po každém použití, po úplném vychladnutí. Veškeré zbytky jídla, které na výrobku zůstaly, by měly být odstraněny, aby se zabránilo jejich připálení při dalším použití a aby se zabránilo snížení výkonu výrobku.

K čištění nepoužívejte rozpouštědla, žíraviny, alkohol, benzín ani abrazivní prostředky.

Vyčistěte větrací otvory krytu vysavačem.

Výrobek skladujte v uzavřených prostorách, chraňte jej před prachem, nečistotami a vlhkostí. Doporučuje se skladovat výrobek v originálním obalu. Výrobek skladujte v pracovní poloze. Neskládejte výrobky na sebe ve vrstvách. Během skladování na výrobek nic nepokládejte.

Výrobek přepravujte v originálním obalu. Chraňte jej před nadměrnými nárazy během přepravy. Během přepravy na výrobek nic nepokládejte.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Parametr	Jednotka měření	Hodnota
Katalogové číslo		67595
Jmenovité napětí	[V~]	220 - 240
Jmenovitá frekvence	[Hz]	50 / 60
Jmenovitý výkon	[W]	2600
Kapacita misek	[l]	10
Provozní teplota	[°C]	40 - 240
Pracovní doba	[min]	0 - 90
Čistá hmotnost	[kg]	7,6

## CHARAKTERISTIKA PRODUKTU

Beztluková fritéza je výrobok určený na ohrievanie, pečenie a prípravu jedál, ktoré vyžadujú tepelnú úpravu. Fritéza na tepelnú úpravu využíva nútené prúdenie ohriateho vzduchu, čo umožňuje rovnomerné ohrievanie jedál. Na rozdiel od tradičných fritéz nevyžaduje vyprážanie vo fritéze, čo umožňuje oveľa zdravšiu prípravu jedál. Vďaka plynulej regulácii teploty v širokom rozsahu si môžete prevádzkové parametre výrobku prispôbiť svojim potrebám. Správna, spoľahlivá a bezpečná prevádzka výrobku závisí od správneho používania, preto:

**Pred použitím tohto produktu si prečítajte celý návod a uschovajte si ho pre budúce použitie.**

Dodávateľ nezodpovedá za žiadne škody alebo zranenia vyplývajúce z používania produktu na iné účely, ako je jeho určený účel, nedodržiavania bezpečnostných predpisov a odporúčaní v tejto príručke. Používanie produktu na iné účely, ako je jeho určený účel, má za následok stratu práv používateľa na záruku, ako aj na záruku.

## VYBAVENIE

Výrobok sa dodáva kompletný a nevyžaduje montáž. Pred použitím výrobku je však potrebné odstrániť všetky obaly a ochranné prvky pre prepravu. Vyžadujú sa aj prípravné kroky popísané ďalej v návode.

## VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA NA POUŽITIE

Výrobok bol navrhnutý na domáce použitie a je zakázané ho používať v komerčných aplikáciách, napr. v stravovacích zariadeniach. Výrobok sa používa iba na tepelné spracovanie potravín priamo umiestnených vo vnútri misky alebo komory. Je zakázané používať výrobok na akýkoľvek iný účel. Výrobok nie je určený na ohrievanie a varenie vody alebo iných kvapalín. Výrobok nie je určený na prípravu jedál fritovaním. Nevkladajte potraviny v plastových obaloch do misky. Je zakázané výrobok svojpomocne opravovať, rozoberať alebo upravovať. Akékoľvek opravy výrobku musia byť vykonané autorizovaným opravárenským strediskom. Počas prevádzky musí byť výrobok neustále pod dohľadom. **UPOZORNENIE!** Výrobok sa počas prevádzky zahrieva na vysokú teplotu, nedotýkajte sa misky, veka a iných prvkov umiestnených vo vnútri misky počas prevádzky a bezprostredne po jej ukončení môže dôjsť k vážnym popáleninám. Výrobok nie je určený na používanie deťmi mladšími ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými alebo duševnými schopnosťami a osobami bez skúseností a znalostí o zariadení. Pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo nie sú poučené o bezpečnom používaní výrobku tak, aby pochopili súvisiace riziká. Deti by sa nemali hrať s výrobkom. Deti by nemali čistiť ani udržiavať zariadenie bez dozoru.

### *Odporúčania pre prepravu a inštaláciu produktu*

Výrobok sa smie umiestňovať iba na tvrdý, plochý, rovný a nehorľavý povrch odolný voči vysokým teplotám. Povrch by mal uniesť hmotnosť samotného zariadenia a potravín, ktoré sa na ňom nachádzajú. Okolo bočných stien výrobku by mala byť medzera najmenej 10 cm a nad výrobok by sa nemali umiestňovať žiadne materiály, ktoré nie sú odolné voči vysokým teplotám. To umožní správne vetranie výrobku. Neumiestňujte ho blízko okraja, napr. stola, pracovnej dosky. Na výrobok nič nekladte. Narúša sa tým cirkulácia vzduchu a môže dôjsť k poškodeniu výrobku, ako aj k požiaru. Neumiestňujte výrobok do blízkosti horľavých materiálov, napr. záclon alebo závesov. Nad výrobok neumiestňujte žiadne elektrické zariadenia. Počas prevádzky sa uvoľňuje vodná para, ktorá môže spôsobiť skrat v elektrickej inštalácii a úraz elektrickým prúdom. Je zakázané vŕtať do výrobku akékoľvek otvory, ako aj vykonávať

akékoľvek iné úpravy výrobku, ktoré nie sú popísané v návode. Výrobok premiestňujte iba po vychladnutí uchopením za spodnú časť krytu. Výrobok neprenášajte uchopením za rukoväť misky. Nepresúvajte výrobok ťahaním za napájací kábel. Teplota v mieste inštalácie a používania výrobku musí byť medzi  $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$  a  $+38\text{ }^{\circ}\text{C}$  a relatívna vlhkosť musí byť nižšia ako 90 % bez kondenzácie.

#### *Odporúčania pre pripojenie produktu k zdroju napájania*

Pred pripojením výrobku k zdroju napájania sa uistite, že napätie, frekvencia a kapacita sieťového napájania zodpovedajú hodnotám uvedeným na typovom štítku výrobku. Zástrčka musí pasovať do zásuvky. Je zakázané akýmkoľvek spôsobom upravovať zástrčku alebo zásuvku tak, aby do seba pasovali. Výrobok musí byť pripojený priamo k jednej sieťovej zásuvke. Používanie predlžovacích káblov, viacnásobných zásuviek a dvojítych zásuviek je zakázané. Sieťový obvod musí byť vybavený ochranným vodičom a poistkou najmenej 16 A. Zabráňte kontaktu napájacieho kábla s ostrými hranami a horúcimi predmetmi a povrchmi. Keď je výrobok v prevádzke, napájací kábel musí byť vždy úplne odvinutý a jeho poloha musí byť určená tak, aby počas prevádzky výrobku nepredstavoval prekážku. Umiestnenie napájacieho kábla nesmie predstavovať nebezpečenstvo zakopnutia. Zásuvka by mala byť umiestnená na takom mieste, aby bolo vždy možné rýchlo odpojiť zástrčku napájacieho kábla výrobku. Pri odpájaní zástrčky napájacieho kábla vždy ťahajte za kryt zástrčky, nikdy nie za kábel. Ak je napájací kábel alebo zástrčka poškodená, okamžite ju odpojte od elektrickej siete a obráťte sa na autorizované servisné stredisko výrobcu, aby ju vymenili. Nepoužívajte výrobok s poškodeným napájacím káblom alebo zástrčkou. Napájací kábel alebo zástrčku nie je možné opraviť, v prípade poškodenia týchto prvkov ich musíte vymeniť za nové bezchybné.

#### *Odporúčania pre použitie produktu*

**UPOZORNENIE!** Miska a kryt výrobku môžu byť po použití horúce. Nedotýkajte sa ich, pretože to môže spôsobiť vážne popáleniny. Počkajte, kým prvky výrobku vychladnú. Ak potrebujete tieto prvky premiestniť skôr, ako vychladnú, držte ich iba za rukoväť určené na tento účel. Používajte rukavice, ktoré chránia pred účinkami vysokých teplôt. Uistite sa, že podlaha v blízkosti miesta, kde sa výrobok používa, nie je klzká. Tým sa zabráni pošmyknutiu, ktoré môže spôsobiť vážne zranenia. Výrobok smie byť pripojený k zdroju napájania iba počas prevádzky. Po použití odpojte výrobok od zdroja napájania vytiahnutím zástrčky zo sieťovej zásuvky. Nenechávajte pripojený výrobok bez dozoru. Potraviny umiestnené v miske nesmú prečnievať nad maximálnu úroveň naplnenia misky. Počas prípravy jedla výrobok vždy sledujte. Potraviny ponechané bez dozoru sa môžu spáliť, čo môže spôsobiť požiar a vážne popáleniny. Misku by ste mali prenášať iba za rukoväť. Miska je vybavená vložkou s perforovaným dnom, ktorá je určená na uloženie jedla. Misku nikdy nepoužívajte bez vložky. Misku s horúcim jedlom umiestňujte iba na povrch, ktorý odolá vysokým teplotám, alebo používajte ochranné stojany. Počas prípravy jedla sa vnútra komory a samotného jedla dotýkajte iba nástrojmi vyrobenými z materiálov, ktoré odolávajú teplote generovanej výrobkom. Na tento účel je zakázané používať holé ruky. Nepoužívajte ostré kovové predmety, ktoré môžu poškodiť nepríľnavý povrch misky a vložky. Ak je výrobok vybavený komorou s dvierkami, mali by byť počas používania fritézy zatvorené. Pri otváraní dvierok komory buďte opatrní,

pretože z nich môže unikáť horúci vzduch a horúca para. Ak sa počas alebo po príprave jedla vo vnútri misky alebo komory nachádzajú zvyšky jedla, mali by sa pred prípravou ďalšieho jedla odstrániť. Zvyšky jedla sa môžu horieť, čo môže spôsobiť dym, nepríjemný zápach a tiež ovplyvniť chuť pripravovaného jedla. Môžu tiež spôsobiť požiar. Na odstránenie použite nástroje vyrobené z dreva alebo plastu, ktoré odolávajú teplote generovanej výrobkom. Neponúžívajte ostré alebo kovové nástroje. Takéto nástroje môžu poškodiť povrch komponentov zariadenia.

## PRODUKTOVÝ SERVIS

### Ovládacia panel

Produkt je vybavený dotykovým ovládacím panelom s podsvieteným displejom.

Keď je výrobok pripojený k zdroju napájania, zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí podsvietené tlačidlo napájania. Výrobok je v pohotovostnom režime.

Dotykom vypínača POWER sa dostanete do režimu nastavení produktu.

Dotykom tlačidla výberu misky so symbolom „1/2“ si môžete vybrať medzi dvoma nezávislými komorami.

Po výbere požadovaného priestoru sa na displeji striedavo zobrazuje predvolená teplota a nastavenie času v minútach.

Pomocou tlačidiel „+“ a „-“ zmeňte nastavenie času (pre ovládanie TEMP) alebo nastavenie teploty (pre ovládanie TIME).

Tlačidlo označené „+“ zvyšuje nastavenú hodnotu, tlačidlo označené „-“ ju znižuje.

Každé stlačenie tlačidla bude signalizované zvukovým signálom a zmenou nastavenia viditeľnou na displeji.

Tlačidlo výberu programu MENU vám umožňuje vybrať si jedno z desiatich preddefinovaných pracovných nastavení. Každý program je kombináciou nastavení času a teploty, ktoré sa striedavo zobrazujú na displeji. Výber programu je signalizovaný zvukovým signálom a blikaním symbolu zvoleného programu na displeji. V každom programe môžete zmeniť nastavenia času a teploty. Hodnoty sa však neuložia ako nové nastavenia pre daný program. Dotykom tlačidla START/STOP sa fritéza spustí s vybraným programom.

Pracovný program je možné zmeniť v nasledujúcom cykle: hranolky – steak – kuracie mäso – krídela – pizza – chlieb – ryba – krevety – zelenina – sušenie.

Poznámka! Pri programovaní nastavení sa výrobok automaticky vráti do pohotovostného režimu približne jednu minútu po stlačení posledného tlačidla.

Po nastavení času a teploty stlačte tlačidlo START/STOP do jednej minúty. Tým sa spustí prevádzka. Na displeji sa zobrazí odpočítavanie zostávajúceho času.

Keď nastavíte nastavenia pre jednu komoru, dotykom tlačidla DUAL COOK sa rovnaké nastavenia skopírujú do druhej komory. Dotykom tlačidla START/STOP sa obe komory spustia s rovnakými nastaveniami.

Ak sú pre obe komory zvolené rôzne časové nastavenia, dotykom tlačidla SYNC sa synchronizuje čas ukončenia fritézy. To znamená, že komora s dlhším nastavením času sa začne ohrievať skôr a komora s kratším nastavením času sa začne ohrievať s príslušným oneskorením. Obe komory ukončia svoju prevádzku súčasne.

Tlačidlo PREHEAT sa používa na zapnutie dodatočného predhrievania. Dotykom tlačidla sa funkcia spustí, čo potvrdí rozsvietenie kontrolky, a opätovným dotykom tlačidla sa funkcia vypne.

Tlačidlo so symbolom vykurovania a spínača umožňuje manuálne zapnúť vykurovanie pomocou spodného vykurovacieho telesa. Dotykom tlačidla sa zapne spodné vykurovacie teleso, čo potvrdí blikanie kontrolky. Opätovným dotykom tlačidla sa spodné vykurovacie teleso vypne.

Tlačidlo KEEP WARM vám umožňuje automaticky spustiť dodatočný proces udržiavania tepla jedla po skončení vybraného programu. Môžete si zvoliť trvanie a teplotu. Po dokončení udržiavania teploty sa zariadenie automaticky vypne.

Výrobok je možné kedykoľvek vypnúť dotykom tlačidla START/STOP. Po vypnutí môže ventilátor ešte nejaký čas pokračovať v prevádzke, čím sa urýchli chladenie ohrievača. Počas tejto doby neodpájajte výrobok od zdroja napájania. Po dokončení chladenia ohrievača sa výrobok automaticky prepne do pohotovostného režimu. Potom odpojte zástrčku napájacieho kábla výrobku zo sieťovej zásuvky.

### Inštalácia, uvedenie do prevádzky a prevádzka produktu

Produkt by mal byť rozbalený a mal by byť úplne odstránený zo všetkých obalových prvkov a prepravných ochranných prvkov. Odporúča sa usuchovať si obal, ktorý môže byť užitočný pri neskoršej preprave a skladovaní produktu.

Výrobok umyte podľa pokynov v časti „Udržba výrobku“.

Nastavte výrobok podľa pokynov v návode.

Zasuňte misku s prázdnu vložkou do priehradky na produkt.

Pripojte produkt k zdroju napájania.

Nastavte teplotu na maximum.

Nastavte časovač na 3 minúty, aby sa predhriali komponenty vo vnútri komory.

Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál.

Opatrne uchopte rukoväť misky a vytiahnite ju z krytu výrobku. Miska a vložka budú horúce, preto sa ich nedotýkajte.

Vložte jedlo pripravené na varenie do misky.

Ak má výrobok ďalšie vybavenie vo forme hrnca, formy na pizzu alebo priečky, musia byť umiestnené vo vnútri komory. Miska a nainštalovaná vložka sú vždy potrebné pre správne fungovanie fritézy.

Poznámka! Hladina potravín vo vnútri vložky nesmie prekročiť značku maximálnej kapacity vložky.

Zasuňte misku s vložkou a potravinami do puzdra výrobku.

Nastavte čas podľa vášho receptu na prípravu jedla.

Pravidelne kontrolujte stav vareného jedla tak, že misku na chvíľu vytiahnete. V prípade potreby zmeňte nastavenie času a/alebo teploty.

Poznámka! Pri vyťahovaní misky buďte opatrní. Miska sa počas prípravy jedla veľmi zahrieva. Držte ju iba za rukoväť. Odporúča sa používať ochranné rukavice.

Po použití odpojte zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky. Nechajte výrobok úplne vychladnúť a potom pokračujte v údržbe.

**UPOZORNENIE!** Počas a bezprostredne po použití: miska a vložka sa veľmi zahrievajú. Buďte opatrní. Kontakt s horúcimi časťami výrobku môže spôsobiť vážne popáleniny.

#### *Tipy na používanie fritézy*

Použitie fritézy na prípravu jedla poskytuje výhodu oproti procesu prípravy jedla v tradičnej rúre alebo fritovaní.

Zníženie cholesterolu. Použitie nútenej cirkulácie vzduchu znižuje obsah tuku v potravinách a znižuje obsah cholesterolu.

Úspora času a energie. Vďaka vysokej účinnosti metódy núteného obehu vzduchu pri príprave jedla je možné skrátiť čas a energiu.

Zachovanie chuti. Príliš dlhý čas a príliš vysoká teplota môžu ľahko pripraviť jedlo o jeho chuť. Jednoduchá kontrola času a teploty môže tento problém vyriešiť.

Pridaním malého množstva tuky do pripravených jedál ich po príprave urobíte chrumkavými.

Zmiešanie ingrediencií v polovici času prípravy zabezpečí ich rovnomerné zohriatie.

#### **ÚDRŽBA A SKLADOVANIE**

**POZNÁMKA!** Všetky údržbárske práce sa musia vykonávať, keď je výrobok vypnutý. **Na tento účel vytiahnite zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky.**

**POZNÁMKA!** Výrobok sa nesmie ponárať do vody ani do žiadnej inej tekutiny. Výrobok sa nesmie umývať pod tečúcou vodou, v umývačkách riadu ani tlakovou vodou. Miska a vložka sa po vybratí z výrobku a vychladnutí môžu umývať pod tečúcou vodou, ponorením a v umývačkách riadu.

**POZNÁMKA!** Pred umývaním nechajte všetky súčasti výrobku úplne vychladnúť. Neurýchľujte proces chladenia ponáraním horúcich častí do vody.

Výrobok sa používa na prípravu jedla, preto je potrebné dodržiavať hygienické postupy, aby sa zabezpečila jeho bezpečnosť.

Na čistenie použite jemný prostriedok na umývanie riadu. Zvyšný roztok odstráňte handričkou namočenou vo vode. Po čistení výrobok utrite dosucha alebo nechajte uschnúť na vzduchu.

Výrobok by sa mal vyčistiť pred prvým použitím a po každom použití po úplnom vychladnutí. Akékoľvek zvyšky jedla, ktoré zostali na výrobku, by sa mali odstrániť, aby sa zabránilo ich pripáleniu pri opätovnom použití a aby sa zabránilo zníženiu výkonu výrobku.

Na čistenie nepoužívajte rozpúšťadlá, žieravé látky, alkohol, benzín ani abrazívne prostriedky.

Vyčistite vetracie otvory krytu vysávačom.

Výrobok skladujte v uzavretých priestoroch, chráňte ho pred prachom, nečistotami a vlhkosťou. Odporúča sa skladovať výrobok v originálnom balení.

Výrobok skladujte v pracovnej polohe. Výrobky nestohujte vo vrstvách. Počas skladovania na výrobok nič nekladte. Výrobok prepravujte v originálnom balení. Chráňte ho pred nadmernými nárazmi počas prepravy. Počas prepravy na výrobok nič nekladte.

#### **TECHNICKÉ ÚDAJE**

Parameter	Jednotka merania	Hodnota
Katalógové číslo		67595
Menovité napätie	[V~]	220 - 240
Nominálna frekvencia	[Hz]	50 / 60
Menovitý výkon	[W]	2600
Kapacita misiek	[l]	10
Prevádzková teplota	[°C]	40 - 240
Pracovný čas	[min]	0 - 90
Čistá hmotnosť	[kg]	7,6

## TERMÉKJELLEMZŐK

A zsírszegény fritőz olyan termék, amelyet hőkezelést igénylő ételek melegítésére, sütésére és elkészítésére terveztek. A hőkezelésre szolgáló fritőz kényszerített levegőáramlást használ, amely lehetővé teszi az ételek egyenletes melegítését. A hagyományos fritőzökkel ellentétben nem igényel bő zsírtban sütést, ami sokkal egészségesebb ételkészítést tesz lehetővé. A széles tartományban történő egyenletes hőmérséklet-szabályozásnak köszönhetően a termék működési paramétereit az igényeihez igazíthatja. A termék helyes, megbízható és biztonságos működése a megfelelő használatától függ, ezért:

**A termék használata előtt kérjük, olvassa el a teljes kézikönyvet, és őrizze meg későbbi felhasználás céljából.**

A szállító nem vállal felelősséget semmilyen kárért vagy sérülésért, amely a termék rendeltetésétől eltérő célú használatából, a jelen kézikönyvben található biztonsági előírások és ajánlások be nem tartásából ered. A termék rendeltetésétől eltérő célú használata a felhasználó garanciális, valamint jótállási jogainak elvesztését eredményezi.

## FELSZERELÉS

A termék teljesen kerül kiszállításra, és nem igényel összeszerelést. Használat előtt azonban el kell távolítani az összes csomagolóanyagot és szállítási védőelemet. Az utasításokban később leírt előkészítő lépések is szükségesek.

## ÁLTALÁNOS HASZNÁLATI JAVASLATOK

A termék otthoni használatra készült, és tilos kereskedelmi célú, pl. vendéglátóipari egységekben való használata. A termék kizárólag élelmiszerek hőkezelésére szolgál, közvetlenül a tábla vagy a kamrába helyezve. Tilos a termék bármilyen más célra történő használata. A termék nem víz vagy más folyadékok melegítésére és főzésére szolgál. A termék nem alkalmas ételek bő olajban sütésére. Ne tegyen műanyag csomagolású élelmiszert a tábla. Tilos a terméket saját kezűleg javítani, szétszerelni vagy módosítani. A terméken végzett bármilyen javítást hivatalos szervizközpontnak kell elvégeznie. Működés közben a terméket folyamatos felügyelet mellett kell tartani. **FIGYELMEZTETÉS!** A termék működés közben magas hőmérsékletre melegszik, ne érintse meg a tálat, a fedelet és a tál belsejében elhelyezett egyéb elemeket működés közben, valamint közvetlenül a befejezése után, mert ez súlyos égési sérüléseket okozhat. A termék nem alkalmas 8 év alatti gyermekek, csökkent fizikai és mentális képességű személyek, valamint a berendezéssel kapcsolatos tapasztalatok és ismeretek hiányában szenvedők általi használatra. Kivéve, ha felügyelik őket, vagy eligazítást kaptak a termék biztonságos használatáról, hogy megértsék a lehetséges veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a termékkel. Gyermekek felügyelet nélkül nem tisztíthatják vagy tarthatják karban a berendezést.

### *Ajánlások a termék szállítására és telepítésére vonatkozóan*

A terméket csak kemény, sík, egyenletes és nem gyúlékony, magas hőmérsékletnek ellenálló felületre szabad helyezni. A felületnek el kell bírnia a készülék és a ráhelyezett étel súlyát. A termék oldalfalai körül legalább 10 cm-es rést kell hagyni, és a termék fölé nem szabad olyan anyagot helyezni, amely nem ellenáll a magas hőmérsékletnek. Ez lehetővé teszi a termék megfelelő szellőzését. Ne helyezze a szél közelébe, pl. asztalra, konyhapultra. Ne helyezzen semmit a termékre. Ez megzavarja a légáramlást, és károsíthatja a terméket, valamint tüzet okozhat. Ne helyezze a terméket gyúlékony anyagok, pl. függönyök vagy drapériák közelébe. Ne helyezzen elektromos készüléket a termék fölé. Működés közben vízgőz szabadul fel, ami rövidzárlatot okozhat az elektromos hálózatban, és áramütést okozhat. Ti-

los lyukakat fúrní a termékbe, valamint a terméken bármilyen más, a használati utasításban nem leírt módosítást végezni. A terméket csak lehűlt állapotban, a ház alját fogva mozgatni szabad. Ne hordozza a terméket a tál fogantyújánál fogva. Ne mozgassa a terméket a tápkábel húzásával. A termék telepítési és használati helyén a hőmérsékletnek  $+10\text{ °C} \div +38\text{ °C}$  között kell lennie, a relatív páratartalomnak pedig 90% alatt kell lennie, kondenzáció nélkül.

#### *Ajánlások a termék tápellátáshoz való csatlakoztatásához*

A termék tápellátásához való csatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség, frekvencia és kapacitás megfelel a termék adattábláján feltüntetett értékeknek. A csatlakozódugónak illeszkednie kell a konnektorba. Tilos a csatlakozódugót vagy a konnektort bármilyen módon módosítani, hogy egymáshoz illeszkedjenek. A terméket közvetlenül egyetlen hálózati aljzathoz kell csatlakoztatni. Hosszabbítókábelek, elosztók és dupla aljzatok használata tilos. A hálózati áramkört védővezetővel és legalább 16 A-es biztosítókkal kell ellátni. Kerülje a tápkábel éles szélékkel, forró tárgyakkal és felületekkel való érintkezését. Működés közben a tápkábelt mindig teljesen letekerje, és a helyét úgy kell meghatározni, hogy ne jelentsen akadályt a termék működése során. A tápkábel elhelyezése nem okozhat botlásveszélyt. A tápaljzatot olyan helyen kell elhelyezni, hogy a termék tápkábelének csatlakozóját mindig gyorsan ki lehessen húzni. A tápkábel kihúzásakor mindig a csatlakozódugó házáat húzza, soha ne magát a kábelt. Ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót, és cseréért forduljon a gyártó hivatalos szervizközpontjához. Ne használja a terméket sérült tápkábelrel vagy csatlakozódugóval. A tápkábel vagy a csatlakozódugó nem javítható, sérülés esetén új, hibátlan alkatrészekre kell cserélni őket.

#### *Ajánlások a termék használatához*

**FIGYELMEZTETÉS!** A termék tálja és burkolata használat után forró lehet. Ne érintse meg őket, mert súlyos égési sérüléseket okozhat. Várja meg, amíg a termék alkatrészei lehűlnek. Ha ezeket az alkatrészeket a lehűlésük előtt kell mozgatnia, csak az erre a célra szolgáló fogantyúknál fogja meg őket. Használjon olyan kesztyűt, amely véd a magas hőmérséklet hatásaitól. Győződjön meg arról, hogy a termék használati helye közelében lévő padló nem csúszós. Ez megakadályozza a csúszást, ami súlyos sérüléseket okozhat. A termék csak működés közben csatlakoztatható a hálózati áramforráshoz. Használat után a hálózati csatlakozó kihúzásával válassza le a terméket a hálózati áramforrásról. Ne hagyja felügyelet nélkül a csatlakoztatott terméket. A tálba helyezett étel nem nyúlhat ki a tál maximális töltési szintje fölé. Ét elkészítés közben mindig figyelje a terméket. A felügyelet nélkül hagyott étel megéghet, ami tüzet és súlyos égési sérüléseket okozhat. A tálat csak a fogantyújánál fogva szabad hordozni. A tál perforált aljú betétrel van ellátva, amely az ételek tárolására szolgál. Soha ne használja a tálat betét nélkül. A forró étellel teli tálat csak olyan felületre helyezze, amely ellenáll a magas hőmérsékletnek, vagy használjon védőállványokat. Az ételkészítés során a kamra belsejét és magát az ételt csak olyan anyagokból készült eszközökkel szabad megérinteni, amelyek ellenállnak a termék által generált hőmérsékletnek. Tilos erre a célra csupasz kézzel dolgozni. Ne használjon éles, fém tárgyakat, amelyek károsíthatják a tál és a betét tapadásmentes bevonatát. Ha a termék ajtós kamrával van felszerelve, akkor azt a friteg használata közben csukva kell tartani. Legyen óvatos a kamra ajtajának kinyitásakor,

mert forró levegő és forró gőz távozhat. Ha az ételkészítés során vagy után ételmaradékok vannak a tálban vagy a kamrában, azokat a következő étel elkészítése előtt el kell távolítani. Az ételmaradékok megéghetnek, füstöt, kellemetlen szagot okozhatnak, és befolyásolhatják az elkészített étel ízét is. Tüzet is okozhatnak. Az eltávolításhoz olyan fa vagy műanyag eszközöket használjon, amelyek ellenállnak a termék által generált hőmérsékletnek. Ne használjon éles vagy fém szerszámokat. Az ilyen szerszámok károsíthatják a készülék alkatrészeinek felületét.

## TERMÉKSZOLGÁLTATÁS

### *Vezerlőpult*

A termék érintőképernyős, megvilágított kijelzővel van felszerelve.

Amikor a termék csatlakoztatva van a tápegységhez, hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a világító bekapcsológomb. A termék készenléti üzemmódban van.

A POWER kapcsoló megérintésével belép a termékbeállítások módba.

megérintésével két független kamra közül választhat.

Miután kiválasztotta a kívánt rekeszt, a kijelző felváltva mutatja az alapértelmezett hőmérsékletet és az időt percben.

A „+” és „-” gombokkal módosíthatja az időbeállítást (a TEMP szabályozóhoz) vagy a hőmérsékletbeállítást (a TIME szabályozóhoz).

A „+” jelű gomb növeli, a „-” jelű gomb csökkenti a beállított értéket.

A gomb minden egyes megnyomását hangjelzés és a kijelzőn látható beállításváltás jelzi.

A MENU programválasztó gombbal tíz előre definiált munkabeállítás egyikét választhatja ki. Minden program idő- és hőmérséklet-beállítások kombinációja, amelyek felváltva jelennek meg a kijelzőn. A program kiválasztását hangjelzés és a kiválasztott program szimbólumának villogása jelzi a kijelzőn. Minden programban módosíthatja az idő- és hőmérséklet-beállításokat. Az értékek azonban nem kerülnek mentésre új beállításaként az adott programhoz. A START/STOP gomb megérintése elindítja a sütőt a kiválasztott programmal.

A munkaprogram a következő ciklusban módosítható: sült krumpli – steak – csirke – szárnyak – pizza – kenyér – hal – garnélarák – zöltségek – aszalás.

Megjegyzés! A beállítások programozásakor a termék az utolsó gombnyomás után körülbelül egy perccel automatikusan visszatér készenléti üzemmódba.

Az idő és a hőmérséklet beállítása után egy percen belül érintse meg a START/STOP gombot. Ezzel elindítja a működést. Ezt a kijelzőn a hátralévő idő visszaszámlálása jelzi.

Miután beállította az egyik kamra beállításait, a DUAL COOK gomb megérintése átmásolja ugyanazokat a beállításokat a másik kamrába. A START/STOP gomb megérintése mindkét kamrát ugyanazokkal a beállításokkal indítja el.

Ha mindkét kamrához eltérő időbeállítás van kiválasztva, a SYNC gomb megérintése szinkronizálja a sütő befejezési idejét. Ez azt jelenti, hogy a hosszabb időbeállítással rendelkező kamra korábban, a rövidebb időbeállítással rendelkező kamra pedig megfelelő késleltetéssel kezd melegedni. Mindkét kamra egyszerre fejezi be a működését.

Az PREHEAT gombbal kapcsolható be a kiegészítő előmelegítés. A gomb megérintésével elindul a funkció, amit a jelzőfény jelez, a gomb újbóli megérintésével pedig kikapcsol.

A fűtés és kapcsoló szimbólummal ellátott gomb lehetővé teszi a fűtés manuális bekapcsolását az alsó fűtőszál segítségével. A gomb megérintése bekapcsolja az alsó fűtőszálát, amit a jelzőfény villogása igazol vissza. A gomb újbóli megérintése kikapcsolja az alsó fűtőszálát.

A KEEP WARM gomb lehetővé teszi, hogy a kiválasztott program befejezése után automatikusan elindítson egy további étel melegen tartására szolgáló folyamatot. Kiválaszthatja az időtartamot és a hőmérsékletet. A hőmérséklet-tartás befejezése után a készülék automatikusan kikapcsol.

A termék bármikor kikapcsolható a START/STOP gomb megérintésével. Kikapcsolás után a ventilátor még egy ideig működhet, felgyorsítva a fűtőberendezés hűtését. Ez idő alatt ne válassza le a terméket az áramforrásról. Miután a fűtőberendezés befejezte a hűtést, a termék automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol. Ezután húzza ki a termék tápkábelének csatlakozóját a hálózati aljzatból.

### *Termék telepítése, üzembe helyezése és üzemeltetése*

A terméket ki kell csomagolni, teljesen el kell távolítani az összes csomagolóelemet és a szállítási védelmet. Javasoljuk a csomagolás megőrzését, amely hasznos lehet a termék későbbi szállítása és tárolása során.

Mossa el a terméket a „Termék karbantartása” című részben található utasításoknak megfelelően.

Állítsa be a terméket a kézikönyvben található utasításoknak megfelelően.

Csúsztassa be az üres betétet ellátott tálat a terméktartályba.

Csatlakoztassa a terméket a tápegységhez.

Állítsa a hőmérsékletet maximumra.

Állítsd be az időzítőt 3 percre, hogy a kamrában lévő alkatrészek előmelegedjenek.

Amint a beállított idő letelt, egy hangjelzés hallható.

Óvatosan fogja meg a tál fogantyúját, és húzza ki a termék házából. A tál és a betét forró lesz, ezért ne érintse meg őket.

Helyezze a főzésre előkészített ételt a táliba.

Ha a termékhez további tartozékok tartoznak, például lábas, pizzasütő forma vagy válaszfal, azokat a kamrában kell elhelyezni.

A tál és a beépített betét mindig szükséges a fritőz megfelelő működéséhez.

Megjegyzés! A betétben lévő élelmiszerek szintje nem haladhatja meg a betét maximális kapacitásjelzését.

Csúsztassa be a tálat a betéttel és az étellel együtt a termék házába.

Állítsa be az időt az étel elkészítési receptje szerint.

Rendszeresen ellenőrizze a főtt étel állapotát a tál rövid időre történő kihúzásával. Szükség esetén módosítsa az idő és/vagy a hőmérséklet beállítását.

Megjegyzés! Legyen óvatos a tál kihúzásakor. A tál az ételkészítés során nagyon felforrósodik. Csak a fogantyújánál fogja meg.

Védőkesztyű használata ajánlott.

Használat után húzza ki a tápkábel csatlakozóját a konnektorból. Hagyja a terméket teljesen lehűlni, majd folytassa a karbantartást.

**FIGYELMEZTETÉS!** Használat közben és közvetlenül utána: a tál és a betét nagyon felforrósodhat. Legyen óvatos. A termék forró részeivel való érintkezés súlyos égési sérüléseket okozhat.

#### *Típek a légkeveréses fritőz használatához*

A légkeveréses fritőz használata ételkészítéshez előnyt jelent a hagyományos sütőben vagy bő olajban sütéssel szemben.

Koleszterinszint csökkentése. A kényszerített légkeringetés használata csökkenti az ételek zsírtartalmát és a koleszterinszintet. Idő- és energiamegtakarítás. A kényszerített levegős ételkészítési módszer magas hatékonyságának köszönhetően időt és energiát lehet csökkenteni.

Az ízek megőrzése. A túl hosszú idő és a túl magas hőmérséklet könnyen megfoszthatja az ételt az ízétől. Az egyszerű idő- és hőmérséklet-szabályozás megoldhatja ezt a problémát.

Ha egy kis mennyiségű zsiradékot adunk az elkészített ételekhez, azok ropogósak lesznek elkészítés után.

Ha a hozzávalókat a főzési idő felénél összekeverjük, akkor egyenletesen melegszenek át.

## KARBANTARTÁS ÉS TÁROLÁS

**MEGJEGYZÉS!** Minden karbantartási műveletet kikapcsolt termék mellett kell elvégezni. **Ehhez húzza ki a tápkábel csatlakozóját a fali aljzatról.**

**MEGJEGYZÉS!** A terméket tilos vízbe vagy más folyadékba meríteni. A terméket nem szabad folyó víz alatt, mosogatógépben vagy nagynyomású vízzel mosni. A tálat és a betétet, miután kivették a termékből és hagyták lehűlni, folyó víz alatt, vízbe merítve és mosogatógépben is el lehet mosni.

**MEGJEGYZÉS!** Mosás előtt hagyja a termék összes alkatrészét teljesen lehűlni. Ne gyorsítsa fel a hűtési folyamatot a forró alkatrészek vízbe merítésével.

A terméket élelmiszerek elkészítésére használják, ezért megfelelő higiénia kell fenntartani az élelmiszer-előkészítés biztonságossága érdekében.

Tisztításhoz használjon enyhe mosogatószeret. A maradék oldatot vízzel átítatott ruhával távolítsa el. Tisztítás után törölje szárazra a terméket, vagy hagyja megszáradni.

A terméket első használat előtt, majd minden használat után, teljesen lehűlve meg kell tisztítani. A terméken maradt ételmaradékokat el kell távolítani, hogy elkerüljük az odaégést ismételt használatkor, és hogy a termék teljesítménye ne csökkenjen.

Ne használjon oldószereket, maró hatású szereket, alkoholt, benzint vagy súrolószereket a tisztításhoz.

Tisztítsa meg a fedél szellőzőnyílásait porszívóval.

Tárolás közben a terméket zárt helyiségben tárolja, védje a portól, szennyeződéستől és nedvességtől. Javasoljuk, hogy a terméket eredeti csomagolásában tárolja. A terméket munkahelyzetben tárolja. Ne rétegezze a termékeket. Tárolás közben ne helyezzen semmit a termékre.

A terméket eredeti csomagolásában szállítsa. Szállítás közben óvja a túlzott ütésektől. Szállítás közben ne helyezzen semmit a termékre.

## MŰSZAKI ADATOK

Paraméter	Mértékegység	Érték
Katalógusszám		67595
Névleges feszültség	[V~]	220 - 240
Névleges frekvencia	[Hz]	50 / 60
Névleges teljesítmény	[W]	2600
Tálok kapacitása	[l]	10
Üzemi hőmérséklet	[°C]	40 - 240
Munkaidő	[min]	0 - 90
Nettó tömeg	[kg]	7,6

## CARACTERISTICI ALE PRODUSULUI

O friteuză fără grăsimi este un produs conceput pentru încălzirea, prăjirea și prepararea alimentelor care necesită tratament termic. O friteuză pentru tratament termic utilizează un flux forțat de aer încălzit, care permite încălzirea uniformă a alimentelor. Spre deosebire de friteuzele tradiționale, aceasta nu necesită prăjire în ulei, ceea ce permite o preparare mult mai sănătoasă a alimentelor. Datorită reglării fine a temperaturii pe o gamă largă, puteți ajusta parametrii de funcționare ai produsului în funcție de nevoile dumneavoastră. Funcționarea corectă, fiabilă și sigură a produsului depinde de utilizarea corectă, prin urmare:

**Înainte de a utiliza acest produs, vă rugăm să citiți întregul manual și să îl păstrați pentru referințe ulterioare.**

Furnizorul nu este răspunzător pentru nicio daună sau vătămare corporală rezultată din utilizarea produsului în alte scopuri decât cele prevăzute, nerespectarea reglementărilor de siguranță și a recomandărilor din acest manual. Utilizarea produsului în alte scopuri decât cele prevăzute duce la pierderea drepturilor utilizatorului la garanție, precum și la pierderea garanției.

## ECHIPAMENTE

Produsul este livrat complet și nu necesită asamblare. Cu toate acestea, înainte de utilizarea produsului, trebuie îndepărtate toate ambalajele și elementele de protecție pentru transport. De asemenea, sunt necesari pașii pregătitori descriși mai târziu în instrucțiuni.

## RECOMANDĂRI GENERALE DE UTILIZARE

Produsul a fost conceput pentru uz casnic și este interzisă utilizarea sa în aplicații comerciale, de exemplu, în unități de catering. Produsul este utilizat numai pentru procesarea termică a alimentelor, fiind plasat direct în bol sau cameră. Este interzisă utilizarea produsului în orice alt scop. Produsul nu este destinat încălzirii și gătirii apei sau a altor lichide. Produsul nu este destinat preparării alimentelor prin prăjire. Nu introduceți alimente în ambalaje de plastic în bol. Este interzisă repararea, dezasamblarea sau modificarea produsului pe cont propriu. Orice reparații la produs trebuie efectuate de către un centru de reparații autorizat. În timpul funcționării, produsul trebuie supravegheat în permanență. **AVERTISMENT!** Produsul se încălzește la o temperatură ridicată în timpul funcționării, nu atingeți bolul, capacul și alte elemente plasate în interiorul bolului în timpul funcționării, deoarece imediat după finalizarea acesteia, acest lucru poate provoca arsuri grave. Produsul nu este destinat utilizării de către copii sub vârsta de cel puțin 8 ani și persoane cu capacități fizice și mentale reduse și persoane fără experiență și cunoștințe despre echipament, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau instruiți cu privire la modul de utilizare a produsului în siguranță, astfel încât pericolele implicate să fie înțelese. Copiii nu trebuie să se joace cu produsul. Copiii nu trebuie să curețe sau să întrețină echipamentul fără supraveghere.

### *Recomandări pentru transportul și instalarea produsului*

Produsul poate fi așezat doar pe o suprafață dură, plană, uniformă și neinflamabilă, rezistentă la temperaturi ridicate. Suprafața trebuie să susțină greutatea dispozitivului în sine și a alimentelor așezate pe acesta. În jurul pereților laterali ai produsului trebuie prevăzut un spațiu de cel puțin 10 cm și deasupra produsului nu trebuie așezate materiale care nu sunt rezistente la temperaturi ridicate. Acest lucru va permite o ventilație corespunzătoare a produsului. Nu așezați produsul lângă margini, de exemplu, o masă, blat. Nu așezați nimic pe produs. Acest lucru perturbă circulația aerului și poate provoca deteriorarea produsului, precum și incendiu. Nu așezați produsul în apropierea materialelor inflamabile, de exemplu, perdele sau draperii. Nu așezați dispozitive electrice deasupra produsului. În timpul funcți-

onării, se eliberează vapori de apă, care pot provoca un scurtcircuit în instalația electrică și electrocutare. Este interzisă găurirea produsului, precum și orice altă modificare a produsului care nu este descrisă în instrucțiuni. Mutați produsul numai după ce s-a răcit, apucând de partea inferioară a carcasei. Nu transportați produsul apucându-l de mânerul bolului. Nu mișcați produsul trăgând de cablul de alimentare. Temperatura la locul de instalare și utilizare a produsului trebuie să fie între +10 °C ÷ +38 °C, iar umiditatea relativă trebuie să fie sub 90%, fără condens.

#### *Recomandări pentru conectarea produsului la sursa de alimentare*

Înainte de a conecta produsul la sursa de alimentare, asigurați-vă că tensiunea, frecvența și capacitatea alimentării de la rețea corespund valorilor indicate pe plăcuța cu datele tehnice ale produsului. Ștecherul trebuie să se potrivească în priză. Este interzisă modificarea ștecherului sau a prizei în orice fel pentru a se potrivi una cu cealaltă. Produsul trebuie conectat direct la o singură priză de rețea. Utilizarea prelungitoarelor, a prizelor multiple și a prizelor duble este interzisă. Circuitul de rețea trebuie să fie echipat cu un conductor de protecție și o siguranță de cel puțin 16 A. Evitați contactul cablului de alimentare cu margini ascuțite și obiecte și suprafețe fierbinți. În timpul funcționării produsului, cablul de alimentare trebuie să fie întotdeauna complet derulat, iar poziția sa trebuie determinată astfel încât să nu constituie un obstacol în timpul funcționării produsului. Poziționarea cablului de alimentare nu trebuie să provoace pericol de împiedicare. Priza trebuie amplasată într-un loc care să permită întotdeauna deconectarea rapidă a ștecherului cablului de alimentare al produsului. Când deconectați ștecherul cablului de alimentare, trageți întotdeauna de carcasa ștecherului, niciodată de cablu. Dacă cablul de alimentare sau ștecherul este deteriorat, deconectați-l imediat de la rețeaua electrică și contactați un centru de service autorizat al producătorului pentru înlocuire. Nu utilizați produsul cu un cablu de alimentare sau un ștecher deteriorat. Cablul de alimentare sau ștecherul nu pot fi reparați, în cazul deteriorării acestor elemente, acestea trebuie înlocuite cu unele noi, fără defecte.

#### *Recomandări pentru utilizarea produsului*

**AVERTISMENT!** Bolul și carcasa produsului pot fi fierbinți după utilizare. Nu le atingeți, deoarece acest lucru poate provoca arsuri grave. Așteptați ca elementele produsului să se răcească. Dacă trebuie să mutați aceste elemente înainte de a se răci, țineți-le doar de mânerele prevăzute în acest scop. Folosiți mănuși care protejează împotriva efectelor temperaturilor ridicate. Asigurați-vă că podeaua din apropierea locului în care este utilizat produsul nu este alunecoasă. Acest lucru va preveni alunecarea, care poate provoca răni grave. Produsul poate fi conectat la sursa de alimentare doar în timpul funcționării. După utilizare, deconectați produsul de la sursa de alimentare scoțând ștecherul din priză. Nu lăsați produsul conectat nesupravegheat. Alimentele așezate în bol nu trebuie să depășească nivelul maxim de umplere al bolului. Supravegheați întotdeauna produsul în timp ce preparați alimentele. Alimentele lăsate nesupravegheate se pot arde, ceea ce poate provoca un incendiu și arsuri grave. Bolul trebuie transportat doar de mâner. Bolul este echipat cu un insert cu fund perforat, conceput pentru a susține alimentele. Nu utilizați niciodată bolul fără insert. Așezați bolul cu alimente fierbinți doar pe o suprafață care poate rezista la temperaturi

ridicate sau utilizați suporturi de protecție. În timpul preparării alimentelor, interiorul camerei și alimentele în sine trebuie atinse doar cu unelte fabricate din materiale care pot rezista la temperatura generată de produs. Este interzisă utilizarea mâinilor goale în acest scop. Nu utilizați obiecte ascuțite, metalice, care pot deteriora stratul antiaderent al bolului și al insertiei. Dacă produsul este echipat cu o cameră cu ușă, aceasta trebuie închisă în timp ce friteuza este în funcțiune. Aveți grijă când deschideți ușa camerei, prin care poate ieși aer cald și abur fierbinte. Dacă în timpul sau după prepararea alimentelor există reziduuri alimentare în interiorul bolului sau camerei, acestea trebuie îndepărtate înainte de a pregăti următorul fel de mâncare. Reziduurile alimentare se pot arde, provocând fum, un miros neplăcut și, de asemenea, pot afecta gustul alimentelor preparate. De asemenea, pot provoca un incendiu. Pentru îndepărtare, utilizați unelte din lemn sau plastic care pot rezista la temperatura generată de produs. Nu utilizați unelte ascuțite sau metalice. Astfel de unelte pot deteriora suprafața componentelor dispozitivului.

## SERVICIILE DE PRODUSE

### *Panou de control*

Produsul este echipat cu un panou de control tactil cu afișaj luminos.

Când produsul este conectat la sursa de alimentare, se va emite un semnal sonor, iar afișajul va afișa butonul de alimentare iluminat. Produsul este în modul standby.

Atingerea comutatorului POWER va intra în modul de setări al produsului.

Atingerea butonului de selectare a bolului cu simbolul „1/2” vă permite să alegeți între două camere independente.

După ce a fost selectat compartimentul dorit, afișajul va afișa alternativ temperatura implicită și setarea de timp în minute.

Folosiți butoanele „+” și „-” pentru a modifica setarea de timp (pentru controlul TEMP) sau setarea de temperatură (pentru controlul TIME).

Butonul marcat cu „+” crește valoarea setată, butonul marcat cu „-” scade.

Fiecare atingere a butonului va fi semnalizată printr-un semnal sonor și o modificare a setărilor vizibilă pe afișaj.

Butonul de selectare a programului MENU vă permite să selectați una dintre cele zece setări de lucru predefinite. Fiecare program este o combinație de setări de timp și temperatură, afișate alternativ pe afișaj. Selectarea programului este semnalizată printr-un semnal sonor și prin clipirea indicatorului simbolului programului selectat pe afișaj. În fiecare program, puteți modifica setările de timp și temperatură. Cu toate acestea, valorile nu vor fi salvate ca setări noi pentru programul dat. Atingerea butonului START/STOP pornește friteuza cu programul selectat.

Programul de lucru poate fi modificat în următorul ciclu: cartofi prăjiți – friptură – pui – aripiore – pizza – pâine – pește – creveți – legume – uscare.

Notă! La programarea setărilor, produsul revine automat în modul standby la aproximativ un minut după apăsarea ultimului buton. După setarea orei și a temperaturii, atingeți butonul START/STOP în mai puțin de un minut. Aceasta va porni funcționarea. Acest lucru va fi indicat de o numărătoare inversă a timpului rămas pe afișaj.

După ce ați setat setările pentru o cameră, atingerea butonului DUAL COOK copiază aceleași setări în cealaltă cameră. Atingerea butonului START/STOP pornește ambele camere cu aceleași setări.

Cu setări de timp diferite selectate pentru ambele camere, atingerea butonului SYNC sincronizează ora de încheiere a friteuzei. Aceasta înseamnă că camera cu setarea de timp mai lungă va începe încălzirea mai devreme, iar camera cu setarea de timp mai scurtă va începe încălzirea cu o întârziere corespunzătoare. Ambele camere își vor încheia lucrul în același timp.

Butonul PREHEAT este utilizat pentru a activa preîncălzirea suplimentară. Atingerea butonului pornește funcția, confirmată de indicatorul luminos, iar o nouă atingere a butonului o dezactivează.

Butonul cu simbolul de încălzire și comutare vă permite să porniți manual încălzirea folosind elementul de încălzire inferior. Atingerea butonului pornește elementul de încălzire inferior, lucru confirmat de clipirea luminii indicatoare. Atingerea din nou a butonului oprește elementul de încălzire inferior.

Butonul KEEP WARM vă permite să porniți automat un proces suplimentar de menținere a alimentelor la cald după finalizarea programului selectat. Puteți selecta durata și temperatura. Odată ce menținerea temperaturii este finalizată, dispozitivul se va opri automat.

Produsul poate fi oprit în orice moment atingând butonul START/STOP. După oprire, ventilatorul poate continua să funcționeze o perioadă de timp, accelerând răcirea încălzitorului. Nu deconectați produsul de la sursa de alimentare în acest timp. După ce încălzitorul a terminat de răcit, produsul va trece automat în modul standby. Apoi, deconectați ștecherul cablului de alimentare al produsului de la priză de rețea.

**Instalarea, pornirea și operarea produsului**

Produsul trebuie despachetat, îndepărtând complet toate elementele de ambalare și protecțiile de transport. Se recomandă păstrarea ambalajului, care poate fi util în transportul și depozitarea ulterioară a produsului.

Spălați produsul conform instrucțiunilor din secțiunea „Întreținerea produsului”.

Configurați produsul conform instrucțiunilor din manual.

Introduceți bolul cu insertul gol în compartimentul pentru produs.

Conectați produsul la sursa de alimentare.

Setați temperatura la maxim.

Setați cronometrul la 3 minute pentru a preîncălzi componentele din interiorul camerei.

După ce timpul setat s-a scurs, se va auzi un semnal sonor.

Având grijă, prindeți mânerul bolului și trageți-l afară din carcasa produsului. Bolul și insertia vor fi fierbinți, așa că nu le atingeți.

Puneți mâncarea pregătită pentru gătit în bol.

Dacă produsul are echipamente suplimentare sub formă de cratiță, tavă de pizza sau perete despărțitor, acestea trebuie plasate în interiorul camerei. Bolul și insertul instalat sunt întotdeauna necesare pentru ca friteuze să funcționeze corect.

Notă! Nivelul alimentelor din interiorul recipientului nu trebuie să depășească marcajul de capacitate maximă al acestuia.

Introduceți bolul cu insertul și mâncarea în carcasa produsului.

Setați timpul conform rețetei dumneavoastră de preparare a mâncării.

Verificați periodic starea alimentelor gătite trăgând bolul pentru scurt timp. Dacă este necesar, modificați setarea timpului și/sau a temperaturii.

Notă! Aveți grijă când scoateți bolul. Bolul se încălzește foarte tare în timpul preparării alimentelor. Țineți-l doar de mâner. Se recomandă utilizarea mănușilor de protecție.

După utilizare, deconectați ștecherul cablului de alimentare din priză. Lăsați produsul să se răcească complet și apoi continuați cu întreținerea.

**AVERTISMENT!** În timpul și imediat după utilizare: bolul și insertia devin foarte fierbinți. Atenție. Contactul cu părțile fierbinți ale produsului poate provoca arsuri grave.

**Sfaturi pentru utilizarea unei friteuze cu aer**

Utilizarea unei friteuze cu aer pentru prepararea alimentelor oferă un avantaj față de procesul de preparare a alimentelor într-un cuptor tradițional sau prăjire în ulei.

Reducerea colesterolului. Utilizarea circulației forțate a aerului reduce conținutul de grăsimi din alimente și reduce conținutul de colesterol.

Economisirea timpului și a energiei. Datorită eficienței ridicate a metodei de preparare a alimentelor cu aer forțat, este posibilă reducerea timpului și a energiei.

Păstrarea aromei. Un timp prea lung și o temperatură prea ridicată pot priva cu ușurință alimentele de aroma lor. Controlul simplu al timpului și al temperaturii poate rezolva această problemă.

Adăugarea unei cantități mici de grăsime la alimentele preparate le va face crocante după preparare.

Amestecarea ingredientelor la jumătatea timpului de preparare va asigura încălzirea uniformă a acestora.

**ÎNTREȚINERE ȘI DEPOZITARE**

**NOTĂ!** Toate operațiunile de întreținere trebuie efectuate cu produsul oprit. **Pentru a face acest lucru, scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză de perete.**

**NOTĂ!** Produsul nu poate fi scufundat în apă sau în orice alt lichid. Produsul nu poate fi spălat sub jet de apă, în mașinile de spălat vase sau cu apă sub presiune. Bolul și insertul, după ce sunt scoase din produs și lăsate să se răcească, pot fi spălate sub jet de apă, prin imersie și în mașinile de spălat vase.

**NOTĂ!** Înainte de spălare, lăsați toate componentele produsului să se răcească complet. Nu accelerați procesul de răcire prin scufundarea pieselor fierbinți în apă.

Produsul este utilizat pentru prepararea alimentelor, prin urmare, trebuie menținută o igienă adecvată pentru a asigura siguranța preparării alimentelor.

Pentru curățare, folosiți un detergent de vase blând. Îndepărtați orice urmă de soluție cu o lavetă înmuiată în apă. După curățare, ștergeți produsul sau lăsați-l să se usuce la aer.

Produsul trebuie curățat înainte de prima utilizare și după fiecare utilizare, după ce l-ați lăsat să se răcească complet. Orice reziduuri alimentare rămase pe produs trebuie îndepărtate pentru a preveni arderea acestuia la o nouă utilizare și pentru a preveni reducerea performanței produsului.

Nu utilizați solvenți, agenți caustici, alcool, benzină sau agenți abrazivi pentru curățare.

Curățați orificiile de ventilație ale capacului cu un aspirator.

Depozitați produsul în încăperi închise în timpul depozitării, protejați-l de praf, murdărie și umiditate. Se recomandă depozitarea produsului în ambalajul original. Depozitați produsul în poziția de lucru. Nu stivuiți produsele în straturi. Nu așezați nimic pe produs în timpul depozitării.

Transportați produsul în ambalajul original. Protejați-l de șocuri excesive în timpul transportului. Nu așezați nimic pe produs în timpul transportului.

## DATE TEHNICE

Parametru	Unitate de măsură	Valoare
Număr de catalog		67595
Tensiune nominală	[V~]	220 - 240
Frecvență nominală	[Hz]	50 / 60
Putere nominală	[W]	2600
Capacitatea bolurilor	[l]	10
Temperatura de funcționare	[°C]	40 - 240
Timp de lucru	[min]	0 - 90
Greutate netă	[kg]	7,6

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Una freidora sin grasa es un producto diseñado para calentar, asar y preparar alimentos que requieren tratamiento térmico. Una freidora con tratamiento térmico utiliza un flujo forzado de aire caliente, lo que permite un calentamiento uniforme de los alimentos. A diferencia de las freidoras tradicionales, no requiere freír en abundante aceite, lo que permite una preparación de alimentos mucho más saludable. Gracias a la regulación suave de la temperatura en un amplio rango, puede ajustar los parámetros de funcionamiento del producto a sus necesidades. El funcionamiento correcto, fiable y seguro del producto depende de un uso adecuado; por lo tanto:

**Antes de utilizar este producto, lea todo el manual y consérvelo para futuras consultas.**

El proveedor no se responsabiliza de ningún daño o lesión resultante del uso del producto para fines distintos a los previstos ni del incumplimiento de las normas de seguridad y recomendaciones de este manual. El uso del producto para fines distintos a los previstos conlleva la pérdida de los derechos del usuario a la garantía.

## EQUIPO

El producto se entrega completo y no requiere montaje. Sin embargo, antes de usarlo, es necesario retirar todo el embalaje y los elementos de protección para el transporte. También se requieren los pasos preparatorios descritos más adelante en las instrucciones.

## RECOMENDACIONES GENERALES DE USO

El producto ha sido diseñado para uso doméstico y está prohibido su uso en aplicaciones comerciales, como establecimientos de restauración. El producto solo se utiliza para el procesamiento térmico de alimentos, colocándolos directamente dentro del recipiente o cámara. Está prohibido utilizar el producto para cualquier otro fin. El producto no está diseñado para calentar ni cocinar agua u otros líquidos. El producto no está diseñado para freír alimentos. No coloque alimentos en envases de plástico en el recipiente. Está prohibido reparar, desmontar o modificar el producto usted mismo. Cualquier reparación del producto debe ser realizada por un centro de reparación autorizado. Durante el funcionamiento, el producto debe supervisarse en todo momento. **¡ADVERTENCIA!** El producto alcanza temperaturas elevadas durante el funcionamiento; no toque el recipiente, la tapa ni ningún otro elemento colocado dentro del recipiente durante su uso, ya que podría causar quemaduras graves. El producto no está diseñado para ser utilizado por niños menores de 8 años, personas con discapacidad física o mental, ni personas sin experiencia ni conocimiento del equipo. A menos que estén supervisados o se les haya instruido sobre cómo usar el producto de forma segura para que comprendan los riesgos. Los niños no deben jugar con el producto. No deben limpiar ni mantener el equipo sin supervisión.

### *Recomendaciones para el transporte e instalación del producto*

El producto solo debe colocarse sobre una superficie dura, plana, uniforme y no inflamable, resistente a altas temperaturas. Esta superficie debe soportar el peso del aparato y de los alimentos que se coloquen sobre él. Debe dejarse un espacio de al menos 10 cm alrededor de las paredes laterales del producto y no colocar materiales que no sean resistentes a altas temperaturas sobre él. Esto permitirá una ventilación adecuada. No lo coloque cerca de los bordes, como una mesa o una encimera. No coloque nada sobre el producto. Esto interrumpe la circulación del aire y puede causar daños al producto, así como un incendio. No coloque el producto cerca de materiales inflamables, como cortinas. No coloque ningún

dispositivo eléctrico sobre el producto. Durante el funcionamiento, se libera vapor de agua, lo que puede provocar un cortocircuito en la instalación eléctrica y una descarga eléctrica. Está prohibido perforar el producto, así como realizar cualquier otra modificación no descrita en las instrucciones. Mueva el producto solo cuando se haya enfriado, sujetándolo por la parte inferior de la carcasa. No transporte el producto sujetándolo por el asa del recipiente. No mueva el producto tirando del cable de alimentación. La temperatura en el lugar de instalación y uso del producto debe estar entre +10 °C y +38 °C, y la humedad relativa debe ser inferior al 90 % sin condensación.

### *Recomendaciones para conectar el producto a la fuente de alimentación*

Antes de conectar el producto a la red eléctrica, asegúrese de que la tensión, la frecuencia y la capacidad de la red eléctrica coincidan con los valores indicados en la placa de características del producto. El enchufe debe encajar en la toma de corriente. Está prohibido modificar el enchufe o la toma para que encajen entre sí. El producto debe conectarse directamente a una sola toma de corriente. Se prohíbe el uso de alargadores, enchufes múltiples y dobles. El circuito de alimentación debe estar equipado con un conductor de protección y un fusible de al menos 16 A. Evite el contacto del cable de alimentación con bordes afilados y objetos o superficies calientes. Cuando el producto esté en funcionamiento, el cable de alimentación debe estar siempre completamente desenrollado y su posición debe ser tal que no constituya un obstáculo durante el funcionamiento del producto. La posición del cable de alimentación no debe causar tropiezos. La toma de corriente debe estar ubicada de forma que siempre sea posible desconectar rápidamente el enchufe del cable de alimentación del producto. Al desconectar el enchufe del cable de alimentación, tire siempre de la carcasa del enchufe, nunca del cable. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, desconéctelos inmediatamente de la red eléctrica y póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado del fabricante para su sustitución. No utilice el producto con un cable de alimentación o enchufe dañado. El cable de alimentación o el enchufe no se pueden reparar; en caso de daños, deben sustituirse por otros nuevos sin defectos.

### *Recomendaciones de uso del producto*

**¡ADVERTENCIA!** El recipiente y la carcasa del producto pueden estar calientes después de su uso. No los toque, ya que podría causar quemaduras graves. Espere a que los elementos del producto se enfríen. Si necesita moverlos antes de que se enfríen, sujételos únicamente por las asas destinadas a tal fin. Utilice guantes que lo protejan de las altas temperaturas. Asegúrese de que el suelo cerca del lugar de uso del producto no sea resbaladizo. Esto evitará resbalones, que podrían causar lesiones graves. El producto solo puede conectarse a la red eléctrica durante su funcionamiento. Después de usarlo, desconecte el producto de la red eléctrica desenchufando el enchufe de la toma de corriente. No deje el producto conectado sin supervisión. Los alimentos colocados en el recipiente no deben sobresalir del nivel máximo de llenado. Vigile siempre el producto mientras prepara alimentos. Los alimentos que se dejan sin supervisión pueden quemarse, lo que podría provocar un incendio y quemaduras graves. El recipiente debe transportarse únicamente por el asa. El recipiente cuenta con un inserto con fondo perforado, diseñado para sujetar los alimentos. Nunca

utilice el recipiente sin el inserto. Coloque el recipiente con la comida caliente únicamente sobre una superficie resistente a altas temperaturas o utilice soportes protectores. Durante la preparación de alimentos, el interior de la cámara y la comida en sí deben tocarse únicamente con herramientas fabricadas con materiales resistentes a la temperatura generada por el producto. Está prohibido usar las manos descubiertas para este fin. No utilice objetos metálicos afilados que puedan dañar el revestimiento antiadherente del recipiente y el inserto. Si el producto cuenta con una cámara con puerta, debe cerrarse mientras la freidora esté en uso. Tenga cuidado al abrir la puerta de la cámara, ya que puede salir aire y vapor calientes. Si durante o después de la preparación de alimentos quedan restos de comida dentro del recipiente o la cámara, retírelos antes de preparar el siguiente plato. Los restos de comida pueden quemarse, causar humo, un olor desagradable y afectar el sabor de la comida preparada. También pueden provocar un incendio. Para retirarlos, utilice herramientas de madera o plástico resistentes a la temperatura generada por el producto. No utilice herramientas afiladas ni metálicas, ya que pueden dañar la superficie de los componentes del dispositivo.

## SERVICIO DE PRODUCTO

### *Panel de control*

El producto está equipado con un panel de control táctil con pantalla luminosa.

Al conectar el producto a la fuente de alimentación, se emitirá una señal sonora y la pantalla mostrará el botón de encendido iluminado. El producto está en modo de espera.

Al tocar el interruptor de POWER se ingresará al modo de configuración del producto.

Al tocar el botón de selección de recipiente con el símbolo "1/2" podrá elegir entre dos cámaras independientes.

Una vez seleccionado el compartimento deseado, la pantalla mostrará alternativamente la temperatura predeterminada y el tiempo configurado en minutos.

Utilice los botones „+“ y „-“ para cambiar la configuración de tiempo (para el control TEMP) o la configuración de temperatura (para el control TIME).

El botón marcado „+“ aumenta el valor establecido, el botón marcado „-“ disminuye el valor establecido.

Cada toque del botón será señalado mediante una señal audible y un cambio en la configuración visible en la pantalla.

El botón de selección de programas del MENU permite seleccionar uno de los diez ajustes de trabajo predefinidos. Cada programa combina ajustes de tiempo y temperatura, que se muestran alternativamente en la pantalla. La selección del programa se indica mediante una señal sonora y el parpadeo del símbolo del programa seleccionado en la pantalla. En cada programa, se pueden cambiar los ajustes de tiempo y temperatura. Sin embargo, los valores no se guardarán como nuevos ajustes para el programa en cuestión. Al pulsar el botón START/STOP, la freidora arranca con el programa seleccionado.

El programa de trabajo se puede cambiar en el siguiente ciclo: papas fritas – bistec – pollo – alitas – pizza – pan – pescado – camarones – verduras – secado.

¡Nota! Al programar los ajustes, el producto vuelve automáticamente al modo de espera aproximadamente un minuto después de pulsar el último botón.

Tras ajustar la hora y la temperatura, toque el botón de START/STOP en menos de un minuto. Esto iniciará el proceso. El tiempo restante se indicará mediante una cuenta regresiva en la pantalla.

Una vez configurada una cámara, al tocar el botón DUAL COOK se copian los mismos ajustes a la otra cámara. Al tocar el botón START/STOP, ambas cámaras se inician con los mismos ajustes.

Con diferentes tiempos seleccionados para ambas cámaras, al pulsar el botón SYNC se sincroniza la hora de finalización de la freidora. Esto significa que la cámara con el tiempo más largo comenzará a calentar antes, y la cámara con el tiempo más corto lo hará con el retraso adecuado. Ambas cámaras finalizarán su trabajo simultáneamente.

El botón PREHEAT se utiliza para activar el precalentamiento adicional. Al pulsarlo, se activa la función, que se confirma mediante la luz indicadora. Al pulsarlo de nuevo, se desactiva.

El botón con el símbolo de calentamiento e interruptor permite encender manualmente la calefacción con la resistencia inferior. Al tocar el botón, se enciende la resistencia inferior, lo que se confirmará con el parpadeo de la luz indicadora. Al volver a tocar el botón, se apaga la resistencia inferior.

El botón KEEP WARM permite iniciar automáticamente un proceso adicional para mantener la comida caliente una vez finalizado el programa seleccionado. Puede seleccionar la duración y la temperatura. Una vez finalizado el proceso de mantenimiento de la temperatura, el aparato se apagará automáticamente.

El producto se puede apagar en cualquier momento pulsando el botón START/STOP. Tras apagarlo, el ventilador puede seguir

funcionando durante un tiempo, acelerando el enfriamiento del calentador. No desconecte el producto de la fuente de alimentación durante este tiempo. Una vez que el calentador haya terminado de enfriarse, el producto pasará automáticamente al modo de espera. A continuación, desconecte el cable de alimentación del producto de la toma de corriente.

#### *Instalación, puesta en marcha y operación del producto*

El producto debe desembalarse, retirando por completo todos los elementos de embalaje y la protección para el transporte. Se recomienda conservar el embalaje, ya que puede ser útil para el posterior transporte y almacenamiento del producto.

Lave el producto según las instrucciones de la sección "Mantenimiento del producto".

Configure el producto de acuerdo con las instrucciones del manual.

Deslice el recipiente con el inserto vacío dentro de la cámara del producto.

Conecte el producto a la fuente de alimentación.

Ajuste la temperatura al máximo.

Ajuste el temporizador a 3 minutos para precalentar los componentes dentro de la cámara.

Una vez transcurrido el tiempo establecido sonará una señal sonora.

Con cuidado, sujete el asa del recipiente y sáquelo de la carcasa. El recipiente y el inserto estarán calientes, así que no los toque.

Coloque los alimentos preparados para cocinar dentro del recipiente.

Si el producto incluye accesorios adicionales, como una cacerola, una bandeja para pizza o un separador, estos deben colocarse dentro de la cámara. El recipiente y el inserto instalados son siempre necesarios para el correcto funcionamiento de la freidora.

¡Nota! El nivel de alimentos dentro del inserto no debe superar la marca de capacidad máxima.

Deslice el recipiente con el inserto y los alimentos dentro del alojamiento del producto.

Ajuste el tiempo según su receta de preparación de alimentos.

Revise periódicamente el estado de los alimentos que se están cocinando sacando el recipiente brevemente. Si es necesario, ajuste el tiempo o la temperatura.

¡Nota! Tenga cuidado al extraer el recipiente. Se calienta mucho durante la preparación de alimentos. Sujételo únicamente por el asa. Se recomienda usar guantes de protección.

Después de usarlo, desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente. Deje que el producto se enfríe por completo y luego proceda con su mantenimiento.

**¡ADVERTENCIA!** Durante e inmediatamente después del uso: el recipiente y el inserto se calientan mucho. Tenga cuidado. El contacto con las partes calientes del producto puede causar quemaduras graves.

#### *Consejos para usar una freidora de aire*

El uso de una freidora de aire para preparar alimentos proporciona una ventaja sobre el proceso de preparación de alimentos en un horno tradicional o fritura.

Reducción del colesterol. El uso de circulación de aire forzado reduce el contenido de grasa de los alimentos y el de colesterol.

Ahorro de tiempo y energía. Gracias a la alta eficiencia del método de aire forzado para la preparación de alimentos, es posible reducir el tiempo y la energía.

Conservación del sabor. Un tiempo excesivo y una temperatura demasiado alta pueden afectar fácilmente el sabor de los alimentos. Un control sencillo del tiempo y la temperatura puede solucionar este problema.

Agregar una pequeña cantidad de grasa a los alimentos preparados hará que queden crujientes una vez preparados.

Mezclar los ingredientes a la mitad del tiempo de preparación garantizará que se calienten de manera uniforme.

## MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO

**¡NOTA!** Todas las operaciones de mantenimiento deben realizarse con el producto apagado. **Para ello, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.**

**¡NOTA!** El producto no debe sumergirse en agua ni en ningún otro líquido. No debe lavarse con agua corriente, en lavavajillas ni con agua a alta presión. El recipiente y el inserto, una vez retirados del producto y dejados enfriar, pueden lavarse con agua corriente, por inmersión y en lavavajillas.

**¡NOTA!** Antes de lavar, deje que todos los componentes del producto se enfríen por completo. No acelere el proceso de enfriamiento sumergiendo las piezas calientes en agua.

El producto se utiliza para preparar alimentos, por lo que se debe mantener una higiene adecuada para garantizar que la preparación de los alimentos sea segura.

Para la limpieza, utilice un detergente lavavajillas suave. Retire cualquier resto de solución con un paño humedecido en agua. Después de limpiar, seque el producto o déjelo secar al aire.

El producto debe limpiarse antes del primer uso y después de cada uso, tras dejarlo enfriar por completo. Es necesario limpiar cualquier residuo de comida para evitar que se queme al volver a usarlo y que reduzca su rendimiento.

No utilice disolventes, agentes cáusticos, alcohol, gasolina o agentes abrasivos para la limpieza.

Limpie los orificios de ventilación de la tapa con una aspiradora.

Guarde el producto en un lugar cerrado durante su almacenamiento, protéjalo del polvo, la suciedad y la humedad. Se recomien-

da guardarlo en su embalaje original. Manténgalo en su posición de uso. No apile los productos en capas. No coloque nada sobre el producto durante el almacenamiento.

Transporte el producto en su embalaje original. Protéjalo de golpes fuertes durante el transporte. No coloque nada sobre el producto durante el transporte.

## DATOS TÉCNICOS

Parámetro	Unidad de medida	Valor
Número de catálogo		67595
Tensión nominal	[V~]	220 - 240
Frecuencia nominal	[Hz]	50 / 60
Potencia nominal	[W]	2600
Capacidad de los cuencos	[l]	10
Temperatura de funcionamiento	[°C]	40 - 240
Tiempo de trabajo	[min]	0 - 90
Peso neto	[kg]	7,6

## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Une friteuse sans matière grasse est un appareil conçu pour chauffer, rôtir et préparer des aliments nécessitant un traitement thermique. Une friteuse pour traitement thermique utilise un flux d'air chaud forcé, ce qui permet un chauffage uniforme des aliments. Contrairement aux friteuses traditionnelles, elle ne nécessite pas de friture, ce qui permet une préparation beaucoup plus saine. Grâce à une régulation de température fluide sur une large plage, vous pouvez ajuster les paramètres de fonctionnement de l'appareil à vos besoins. Un fonctionnement correct, fiable et sûr de l'appareil dépend d'une utilisation appropriée. Par conséquent :

**Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire l'intégralité du manuel et le conserver pour référence ultérieure.**

Le fournisseur décline toute responsabilité en cas de dommage ou de blessure résultant d'une utilisation du produit à des fins autres que celles prévues, ou du non-respect des consignes de sécurité et des recommandations de ce manuel. Toute utilisation du produit à des fins autres que celles prévues entraîne la perte des droits de l'utilisateur à la garantie, ainsi que de ses droits à celle-ci.

## ÉQUIPEMENT

Le produit est livré complet et ne nécessite aucun assemblage. Cependant, avant utilisation, tous les éléments d'emballage et de protection de transport doivent être retirés. Les étapes préparatoires décrites plus loin dans la notice sont également requises.

## RECOMMANDATIONS D'UTILISATION GÉNÉRALES

Ce produit est conçu pour un usage domestique et son utilisation dans des applications commerciales, par exemple dans la restauration, est interdite. Il est destiné uniquement au traitement thermique des aliments, placé directement dans la cuve ou la chambre. Toute autre utilisation est interdite. Ce produit n'est pas destiné à chauffer et cuire de l'eau ou d'autres liquides. Il n'est pas destiné à la friture. Ne placez pas d'aliments emballés dans du plastique dans la cuve. Il est interdit de réparer, démonter ou modifier le produit soi-même. Toute réparation doit être effectuée par un centre de réparation agréé. Pendant son fonctionnement, le produit doit être surveillé en permanence. **AVERTISSEMENT !** Le produit atteint une température élevée pendant son fonctionnement. Ne touchez pas la cuve, le couvercle et les autres éléments placés à l'intérieur pendant son fonctionnement, car cela pourrait provoquer de graves brûlures. Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, des personnes à capacités physiques et mentales réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances sur l'appareil. À moins qu'ils ne soient supervisés ou informés de l'utilisation sécuritaire du produit et qu'ils comprennent les dangers encourus, les enfants ne doivent pas jouer avec ce produit. Ils ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'équipement sans surveillance.

### *Recommandations pour le transport et l'installation du produit*

Le produit doit être placé uniquement sur une surface dure, plane, régulière et ininflammable, résistante aux températures élevées. Cette surface doit supporter le poids de l'appareil et des aliments qui y sont placés. Un espace d'au moins 10 cm doit être prévu autour des parois latérales du produit, et aucun matériau non résistant aux températures élevées ne doit être placé au-dessus du produit. Cela permettra une bonne ventilation. Ne le placez pas près d'un bord, par exemple une table ou un plan de travail. Ne posez rien dessus. Cela perturbe la circulation de l'air et peut endommager le produit, voire provoquer un incendie. Ne placez pas le produit à proximité de matériaux inflammables, tels que des rideaux ou des tentures. Ne placez aucun appareil électrique au-dessus du produit. Pendant le fonctionnement, de la

vapeur d'eau se dégage, ce qui peut provoquer un court-circuit dans l'installation électrique et une électrocution. Il est interdit de percer des trous dans le produit, ainsi que toute autre modification non décrite dans les instructions. Ne déplacez le produit qu'une fois refroidi, en le saisissant par le dessous. Ne transportez pas le produit en le tenant par la poignée du bol. Ne déplacez pas le produit en tirant sur le câble d'alimentation. La température du lieu d'installation et d'utilisation doit être comprise entre +10 °C et +38 °C et l'humidité relative doit être inférieure à 90 % sans condensation.

#### *Recommandations pour le raccordement du produit à l'alimentation électrique*

Avant de brancher le produit, assurez-vous que la tension, la fréquence et la capacité du réseau correspondent aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique. La fiche doit être adaptée à la prise. Toute modification de la fiche ou de la prise est interdite. Le produit doit être branché directement sur une seule prise secteur. L'utilisation de rallonges, de multiprises et de prises doubles est interdite. Le circuit électrique doit être équipé d'un conducteur de protection et d'un fusible d'au moins 16 A. Évitez tout contact du câble d'alimentation avec des arêtes vives, des objets et des surfaces chaudes. Lorsque le produit est en fonctionnement, le câble d'alimentation doit toujours être entièrement déroulé et sa position doit être déterminée de manière à ne pas constituer un obstacle pendant le fonctionnement du produit. Le positionnement du câble d'alimentation ne doit pas présenter de risque de trébuchement. La prise de courant doit être placée de manière à pouvoir toujours débrancher rapidement la fiche du câble d'alimentation du produit. Pour débrancher la fiche du câble d'alimentation, tirez toujours sur le boîtier de la fiche, jamais sur le câble. Si le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé, débranchez-le immédiatement du secteur et contactez un centre de service agréé par le fabricant pour le faire remplacer. N'utilisez pas le produit si le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé. Le câble d'alimentation ou la fiche ne sont pas réparables; en cas de dommage, ils doivent être remplacés par des éléments neufs et en parfait état.

#### *Recommandations d'utilisation du produit*

**AVERTISSEMENT !** Le bol et le boîtier de l'appareil peuvent être chauds après utilisation. Ne les touchez pas, car cela pourrait provoquer de graves brûlures. Attendez que les éléments refroidissent. Si vous devez déplacer ces éléments avant qu'ils ne refroidissent, tenez-les uniquement par les poignées prévues à cet effet. Utilisez des gants de protection contre les températures élevées. Assurez-vous que le sol à proximité de l'appareil ne soit pas glissant. Cela évitera les glissades et les blessures graves. L'appareil ne doit être branché que sur secteur pendant son fonctionnement. Après utilisation, débranchez l'appareil de la prise secteur. Ne laissez pas l'appareil branché sans surveillance. Les aliments placés dans le bol ne doivent pas dépasser le niveau de remplissage maximal. Surveillez toujours l'appareil pendant la préparation des aliments. Les aliments laissés sans surveillance peuvent brûler, ce qui peut provoquer un incendie et des brûlures graves. Le bol doit être porté uniquement par la poignée. Le bol est équipé d'un insert à fond perforé, conçu pour contenir les aliments. N'utilisez jamais le bol sans cet insert. Placez le bol contenant les aliments chauds uniquement sur une surface résistante aux températures élevées ou utilisez des supports

de protection. Pendant la préparation, l'intérieur de la chambre et les aliments ne doivent être touchés qu'avec des ustensiles fabriqués dans des matériaux résistant à la température générée par le produit. Il est interdit d'utiliser les mains nues pour cette opération. N'utilisez pas d'objets métalliques tranchants qui pourraient endommager le revêtement antiadhésif du bol et de l'insert. Si le produit est équipé d'une chambre avec porte, celle-ci doit être fermée pendant l'utilisation de la friteuse. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte de la chambre, de l'air chaud et de la vapeur chaude peuvent s'échapper. Si, pendant ou après la préparation, des résidus alimentaires restent dans la cuve ou la chambre, retirez-les avant de préparer le plat suivant. Les résidus alimentaires peuvent brûler, dégager de la fumée, une odeur désagréable et altérer le goût des aliments préparés. Ils peuvent également provoquer un incendie. Pour les retirer, utilisez des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la température générée par le produit. N'utilisez pas d'outils tranchants ou métalliques. Ces outils pourraient endommager la surface des composants de l'appareil.

## SERVICE PRODUIT

### *Panneau de contrôle*

Le produit est équipé d'un panneau de commande tactile avec un affichage lumineux.

Lorsque le produit est branché sur le secteur, un signal sonore retentit et le bouton d'alimentation s'allume. Le produit est alors en mode veille.

Appuyez sur l'interrupteur POWER pour accéder au mode de configuration du produit.

En touchant le bouton de sélection du bol avec le symbole « 1/2 », vous pouvez choisir entre deux chambres indépendantes.

Une fois le compartiment souhaité sélectionné, l'écran affichera alternativement la température par défaut et le réglage de la durée en minutes.

Utilisez les boutons « + » et « - » pour modifier le réglage de l'heure (pour le contrôle TEMP) ou le réglage de la température (pour le contrôle TIME).

Le bouton marqué « + » augmente la valeur définie, le bouton marqué « - » diminue la valeur définie.

Chaque appui sur le bouton sera signalé par un signal sonore et un changement de réglage visible sur l'écran.

Le bouton de sélection de programme MENU vous permet de sélectionner l'un des dix réglages prédéfinis. Chaque programme combine des réglages de durée et de température, affichés en alternance à l'écran. La sélection du programme est signalée par un signal sonore et le clignotement du symbole du programme sélectionné à l'écran. Chaque programme permet de modifier les réglages de durée et de température. Cependant, ces valeurs ne seront pas enregistrées comme nouveaux réglages pour le programme concerné. Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la friteuse avec le programme sélectionné.

Le programme de travail peut être modifié selon le cycle suivant : frites – steak – poulet – ailes – pizza – pain – poisson – crevettes – légumes – séchage.

Remarque ! Lors de la programmation des paramètres, le produit revient automatiquement en mode veille environ une minute après la dernière pression sur un bouton.

Après avoir réglé l'heure et la température, appuyez sur le bouton START/STOP en moins d'une minute. Le fonctionnement démarre. Un compte à rebours du temps restant s'affiche à l'écran.

Une fois les réglages d'un compartiment définis, appuyez sur le bouton DOUBLE CUISSON pour les copier dans l'autre compartiment. Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer les deux compartiments avec les mêmes réglages.

Lorsque des réglages de temps différents sont sélectionnés pour les deux chambres, appuyez sur le bouton SYNC pour synchroniser l'heure de fin de cuisson de la friteuse. Ainsi, la chambre avec le réglage de temps le plus long commencera à chauffer plus tôt, tandis que celle avec le réglage de temps le plus court commencera à chauffer avec un délai approprié. Les deux chambres termineront leur cuisson en même temps.

Le bouton PREHEAT permet d'activer un préchauffage supplémentaire. Un appui sur le bouton lance la fonction, confirmée par le voyant lumineux, et un nouvel appui désactive la fonction.

Le bouton avec le symbole de chauffage et d'interrupteur vous permet d'allumer manuellement le chauffage à l'aide de la résistance inférieure. Appuyez sur le bouton pour allumer la résistance inférieure, ce qui sera confirmé par le clignotement du voyant. Appuyez à nouveau sur le bouton pour éteindre la résistance inférieure.

Le bouton KEEP WARM vous permet de lancer automatiquement un maintien au chaud supplémentaire après la fin du programme sélectionné. Vous pouvez sélectionner la durée et la température. Une fois le maintien au chaud terminé, l'appareil s'éteint automatiquement.

Le produit peut être éteint à tout moment en appuyant sur le bouton START/STOP. Après l'avoir éteint, le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant un certain temps, accélérant ainsi le refroidissement du radiateur. Ne débranchez pas le produit du

secteur pendant ce temps. Une fois le refroidissement terminé, le radiateur passe automatiquement en mode veille. Débranchez ensuite le câble d'alimentation de la prise secteur.

#### *Installation, démarrage et fonctionnement du produit*

Le produit doit être déballé, en retirant entièrement tous les éléments d'emballage et de protection de transport. Il est recommandé de conserver l'emballage, qui peut être utile pour le transport et le stockage ultérieurs du produit.

Laver le produit selon les instructions de la section « Entretien du produit ».

Installez le produit conformément aux instructions du manuel.

Faites glisser le bol avec l'insert vide dans la chambre du produit.

Connectez le produit à l'alimentation électrique.

Réglez la température au maximum.

Réglez la minuterie sur 3 minutes pour préchauffer les composants à l'intérieur de la chambre.

Une fois le temps défini écoulé, un signal sonore retentit.

Avec précaution, saisissez la poignée du bol et retirez-la du boîtier. Le bol et l'insert sont chauds ; ne les touchez pas.

Placez les aliments préparés pour la cuisson à l'intérieur du bol.

Si le produit est équipé d'accessoires supplémentaires tels qu'une casserole, une plaque à pizza ou une cloison, ceux-ci doivent être placés à l'intérieur de la chambre. La cuve et l'insert installés sont indispensables au bon fonctionnement de la friteuse.

Remarque ! Le niveau des aliments à l'intérieur de l'insert ne doit pas dépasser le repère de capacité maximale de l'insert.

Faites glisser le bol avec l'insert et les aliments dans le boîtier du produit.

Réglez l'heure en fonction de votre recette de préparation alimentaire.

Vérifiez régulièrement l'état des aliments en cours de cuisson en retirant brièvement le bol. Si nécessaire, modifiez le temps et/ou la température.

Attention ! Soyez prudent lorsque vous retirez le bol. Il devient très chaud pendant la préparation. Tenez-le uniquement par la poignée. Il est recommandé de porter des gants de protection.

Après utilisation, débranchez le cordon d'alimentation de la prise. Laissez le produit refroidir complètement avant de procéder à son entretien.

**ATTENTION !** Pendant et immédiatement après utilisation : le bol et l'insert deviennent très chauds. Soyez prudent. Le contact avec les parties chaudes du produit peut provoquer de graves brûlures.

#### *Conseils d'utilisation d'une friteuse à air*

L'utilisation d'une friteuse à air pour préparer les aliments offre un avantage par rapport au processus de préparation des aliments dans un four traditionnel ou par friture.

Réduction du cholestérol. L'utilisation d'une circulation d'air forcée réduit la teneur en matières grasses des aliments et diminue leur taux de cholestérol.

Gain de temps et d'énergie. Grâce à l'efficacité élevée de la méthode de préparation des aliments à air pulsé, il est possible de gagner du temps et de l'énergie.

Préserver la saveur. Une durée de cuisson trop longue et une température trop élevée peuvent facilement altérer la saveur des aliments. Un contrôle simple du temps et de la température peut résoudre ce problème.

L'ajout d'une petite quantité de matière grasse aux aliments préparés les rendra croustillants une fois préparés.

Mélanger les ingrédients à mi-cuisson assurera une cuisson uniforme.

#### **ENTRETIEN et STOCKAGE**

**REMARQUE !** Toutes les opérations de maintenance doivent être effectuées lorsque le produit est hors tension. **Pour ce faire, débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.**

**REMARQUE !** Ce produit ne doit pas être immergé dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Il ne doit pas être lavé à l'eau courante, au lave-vaisselle ou au jet haute pression. Après avoir été retirés du produit et laissés refroidir, le bol et l'insert peuvent être lavés à l'eau courante, par immersion et au lave-vaisselle.

**REMARQUE !** Avant le lavage, laissez tous les composants du produit refroidir complètement. N'accélérez pas le refroidissement en immergeant les pièces chaudes dans l'eau.

Le produit est utilisé pour préparer des aliments, par conséquent une hygiène appropriée doit être maintenue pour garantir que la préparation des aliments est sûre.

Pour le nettoyage, utilisez un détergent doux. Retirez les résidus de produit avec un chiffon imbibé d'eau. Après le nettoyage, essuyez le produit ou laissez-le sécher à l'air libre.

Le produit doit être nettoyé avant la première utilisation et après chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir complètement. Il est important d'éliminer tout résidu alimentaire restant sur le produit afin d'éviter qu'il ne brûle lors d'une nouvelle utilisation et de préserver ses performances.

N'utilisez pas de solvants, d'agents caustiques, d'alcool, d'essence ou d'agents abrasifs pour le nettoyage.

Nettoyez les trous de ventilation du couvercle avec un aspirateur.

Conservez le produit dans un endroit fermé pendant le stockage, à l'abri de la poussière, de la saleté et de l'humidité. Il est

recommandé de conserver le produit dans son emballage d'origine. Conservez-le en position de travail. Ne superposez pas les produits. Ne posez rien dessus pendant le stockage.  
 Transportez le produit dans son emballage d'origine. Protégez-le des chocs excessifs pendant le transport. Ne posez rien sur le produit pendant le transport.

## DONNÉES TECHNIQUES

Paramètre	Unité de mesure	Valeur
Numéro de catalogue		67595
Tension nominale	[V~]	220 - 240
Fréquence nominale	[Hz]	50 / 60
Puissance nominale	[W]	2600
Capacité des bols	[l]	10
Température de fonctionnement	[°C]	40 - 240
Temps de travail	[min]	0 - 90
Poids net	[kg]	7,6

## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Una friggitrice senza grassi è un prodotto progettato per riscaldare, arrostitire e preparare alimenti che richiedono un trattamento termico. Una friggitrice per trattamento termico utilizza un flusso forzato di aria calda, che consente un riscaldamento uniforme degli alimenti. A differenza delle friggitrici tradizionali, non richiede la frittura in olio, il che consente una preparazione dei cibi molto più sana. Grazie alla regolazione continua della temperatura su un ampio intervallo, è possibile adattare i parametri di funzionamento del prodotto alle proprie esigenze. Il funzionamento corretto, affidabile e sicuro del prodotto dipende dal suo utilizzo corretto, pertanto:

**Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente l'intero manuale e conservarlo per riferimento futuro.**

Il fornitore non è responsabile per eventuali danni o lesioni derivanti dall'uso del prodotto per scopi diversi da quelli previsti, dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e delle raccomandazioni contenute nel presente manuale. L'uso del prodotto per scopi diversi da quelli previsti comporta la perdita dei diritti dell'utente alla garanzia, nonché alla garanzia stessa.

## ATTREZZATURA

Il prodotto viene consegnato completo e non richiede montaggio. Tuttavia, prima di utilizzarlo, è necessario rimuovere tutti gli elementi di imballaggio e di protezione per il trasporto. Sono inoltre necessarie le fasi preparatorie descritte più avanti nelle istruzioni.

## RACCOMANDAZIONI GENERALI SULL'USO

Il prodotto è stato progettato per uso domestico ed è vietato l'uso in applicazioni commerciali, ad esempio in esercizi di ristorazione. Il prodotto è destinato esclusivamente al trattamento termico degli alimenti, direttamente all'interno del contenitore o della camera. È vietato utilizzare il prodotto per qualsiasi altro scopo. Il prodotto non è destinato al riscaldamento e alla cottura di acqua o altri liquidi. Il prodotto non è destinato alla preparazione di alimenti mediante frittura. Non inserire alimenti in confezioni di plastica nel contenitore. È vietato riparare, smontare o modificare il prodotto autonomamente. Qualsiasi riparazione del prodotto deve essere eseguita da un centro di riparazione autorizzato. Durante il funzionamento, il prodotto deve essere costantemente supervisionato. **ATTENZIONE!** Il prodotto raggiunge temperature elevate durante il funzionamento. Non toccare il contenitore, il coperchio e gli altri elementi posizionati all'interno del contenitore durante il funzionamento e subito dopo il suo completamento, poiché ciò potrebbe causare gravi ustioni. Il prodotto non è destinato all'uso da parte di bambini di età inferiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche e mentali ridotte e da persone con scarsa esperienza e conoscenza dell'apparecchio. A meno che non siano supervisionati o istruiti su come utilizzare il prodotto in modo sicuro, in modo che ne comprendano i rischi, i bambini non devono giocare con il prodotto. I bambini non devono pulire o effettuare la manutenzione dell'apparecchiatura senza supervisione.

### *Raccomandazioni per il trasporto e l'installazione del prodotto*

Il prodotto può essere posizionato solo su una superficie dura, piana, uniforme e non infiammabile, resistente alle alte temperature. La superficie deve supportare il peso del dispositivo stesso e degli alimenti su di esso. Lasciare uno spazio di almeno 10 cm attorno alle pareti laterali del prodotto e sopra di esso non devono essere posizionati materiali non resistenti alle alte temperature. Ciò consentirà una corretta ventilazione del prodotto. Non posizionarlo vicino al bordo, ad esempio un tavolo o un piano di lavoro. Non appoggiare alcun oggetto sul prodotto. Ciò ostacolerebbe la circolazione dell'aria e potrebbe danneggiarlo, nonché causare un incendio. Non posizionare il prodotto vicino a materiali infiammabili, ad esempio tende

o tendaggi. Non posizionare alcun dispositivo elettrico sopra il prodotto. Durante il funzionamento, viene rilasciato vapore acqueo, che potrebbe causare un cortocircuito nell'impianto elettrico e provocare scosse elettriche. È vietato praticare fori nel prodotto, nonché apportare qualsiasi altra modifica al prodotto non descritta nelle istruzioni. Spostare il prodotto solo quando si è raffreddato, afferrandolo dalla parte inferiore dell'alloggiamento. Non trasportare il prodotto afferrandolo per la maniglia della ciotola. Non spostare il prodotto tirando il cavo di alimentazione. La temperatura nel luogo di installazione e utilizzo del prodotto deve essere compresa tra +10 °C e +38 °C e l'umidità relativa deve essere inferiore al 90% senza condensa.

#### *Consigli per il collegamento del prodotto all'alimentazione elettrica*

Prima di collegare il prodotto alla rete elettrica, assicurarsi che la tensione, la frequenza e la capacità della rete elettrica corrispondano ai valori indicati sulla targhetta identificativa del prodotto. La spina deve essere compatibile con la presa. È vietato modificare in qualsiasi modo la spina o la presa per adattare l'una all'altra. Il prodotto deve essere collegato direttamente a una presa di corrente singola. È vietato l'uso di prolunghe, prese multiple e prese doppie. Il circuito di rete deve essere dotato di un conduttore di protezione e di un fusibile da almeno 16 A. Evitare il contatto del cavo di alimentazione con spigoli vivi e oggetti e superfici calde. Quando il prodotto è in funzione, il cavo di alimentazione deve essere sempre completamente svolto e la sua posizione deve essere determinata in modo che non costituisca un ostacolo durante il funzionamento del prodotto. Il posizionamento del cavo di alimentazione non deve rappresentare un pericolo di inciampo. La presa di corrente deve essere posizionata in modo tale che sia sempre possibile scollegare rapidamente la spina del cavo di alimentazione del prodotto. Quando si scollega la spina del cavo di alimentazione, tirare sempre l'involucro della spina, mai il cavo. Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, scollegarli immediatamente dalla rete elettrica e contattare un centro di assistenza autorizzato dal produttore per la sostituzione. Non utilizzare il prodotto con un cavo di alimentazione o una spina danneggiati. Il cavo di alimentazione o la spina non possono essere riparati; in caso di danneggiamento di questi elementi, devono essere sostituiti con nuovi e privi di difetti.

#### *Raccomandazioni per l'uso del prodotto*

**ATTENZIONE!** La ciotola e l'involucro del prodotto potrebbero essere caldi dopo l'uso. Non toccarli poiché ciò potrebbe causare gravi ustioni. Attendere che gli elementi del prodotto si raffreddino. Se è necessario spostare questi elementi prima che si raffreddino, afferrarli solo per le maniglie previste a tale scopo. Utilizzare guanti che proteggano dagli effetti delle alte temperature. Assicurarsi che il pavimento vicino al luogo di utilizzo del prodotto non sia scivoloso. Ciò eviterà scivolamenti, che potrebbero causare gravi lesioni. Il prodotto può essere collegato all'alimentazione elettrica solo durante il funzionamento. Dopo l'uso, scollegare il prodotto dall'alimentazione elettrica rimuovendo la spina dalla presa di corrente. Non lasciare il prodotto collegato incustodito. Gli alimenti inseriti nella ciotola non devono sporgere oltre il livello massimo di riempimento della ciotola. Monitorare sempre il prodotto durante la preparazione degli alimenti. Gli alimenti lasciati incustoditi potrebbero bruciare, il

che potrebbe causare un incendio e gravi ustioni. La ciotola deve essere trasportata solo per la maniglia. La ciotola è dotata di un inserto con fondo forato, progettato per contenere gli alimenti. Non utilizzare mai la ciotola senza l'inserto. Posizionare la ciotola con il cibo caldo solo su una superficie resistente alle alte temperature o utilizzare supporti protettivi. Durante la preparazione del cibo, l'interno della camera e il cibo stesso devono essere toccati solo con utensili realizzati in materiali resistenti alla temperatura generata dal prodotto. È vietato l'uso delle mani nude per questo scopo. Non utilizzare oggetti metallici appuntiti che possono danneggiare il rivestimento antiaderente della ciotola e dell'inserto. Se il prodotto è dotato di una camera con sportello, questo deve essere chiuso durante l'uso della friggitrice. Prestare attenzione quando si apre lo sportello della camera, da cui possono fuoriuscire aria calda e vapore caldo. Se durante o dopo la preparazione del cibo dovessero rimanere residui di cibo all'interno della ciotola o della camera, rimuoverli prima di preparare il piatto successivo. I residui di cibo possono bruciare, causando fumo, emanando odori sgradevoli e alterando il sapore del cibo preparato. Possono anche causare un incendio. Per la rimozione, utilizzare utensili in legno o plastica resistenti alla temperatura generata dal prodotto. Non utilizzare utensili appuntiti o metallici. Tali utensili potrebbero danneggiare la superficie dei componenti del dispositivo.

## SERVIZIO PRODOTTO

### *Pannello di controllo*

Il prodotto è dotato di un pannello di controllo touch con display luminoso.

Quando il prodotto è collegato all'alimentazione, verrà emesso un segnale acustico e il display mostrerà il pulsante di accensione illuminato. Il prodotto è in modalità standby.

Toccando l'interruttore POWER si accede alla modalità di impostazione del prodotto.

Toccando il pulsante di selezione della ciotola con il simbolo "1/2" è possibile scegliere tra due camere indipendenti.

Una volta selezionato il vano desiderato, il display visualizzerà alternativamente la temperatura predefinita e l'impostazione del tempo in minuti.

Utilizzare i pulsanti „+” e „-” per modificare l'impostazione dell'ora (per il controllo TEMP) o l'impostazione della temperatura (per il controllo TIME).

Il pulsante contrassegnato con „+” aumenta il valore impostato, il pulsante contrassegnato con „-” lo diminuisce.

Ogni pressione del pulsante sarà segnalata da un segnale acustico e da una modifica dell'impostazione visibile sul display.

Il pulsante di selezione del programma MENU consente di selezionare una delle dieci impostazioni di lavoro predefinite. Ogni programma è una combinazione di impostazioni di tempo e temperatura, visualizzate alternativamente sul display. La selezione del programma è segnalata da un segnale acustico e dal lampeggiamento del simbolo del programma selezionato sul display. In ogni programma è possibile modificare le impostazioni di tempo e temperatura. Tuttavia, i valori non verranno salvati come nuove impostazioni per il programma in questione. Toccando il pulsante START/STOP la friggitrice si avvia con il programma selezionato.

Il programma di lavoro può essere modificato nel seguente ciclo: patatine fritte – bistecca – pollo – alette di pollo – pizza – pane – pesce – gamberi – verdure – essiccazione.

Nota! Durante la programmazione delle impostazioni, il prodotto torna automaticamente in modalità standby circa un minuto dopo aver premuto l'ultimo pulsante.

Dopo aver impostato l'ora e la temperatura, toccare il pulsante START/STOP entro meno di un minuto. Questo avvierà il funzionamento. Il conto alla rovescia del tempo rimanente verrà visualizzato sul display.

Una volta impostate le impostazioni per una camera, toccando il pulsante DUAL COOK si copiano le stesse impostazioni nell'altra camera. Toccando il pulsante START/STOP, entrambe le camere vengono avviate con le stesse impostazioni.

Selezionando impostazioni di tempo diverse per entrambe le camere, toccando il pulsante SYNC si sincronizza l'ora di fine cottura della friggitrice. Ciò significa che la camera con l'impostazione di tempo più lunga inizierà a riscaldarsi prima, mentre quella con l'impostazione di tempo più breve inizierà a riscaldarsi con un ritardo appropriato. Entrambe le camere termineranno il loro ciclo di cottura contemporaneamente.

Il pulsante PREHEAT serve per attivare il preriscaldamento aggiuntivo. Toccando il pulsante si avvia la funzione, confermata dall'accensione della spia, mentre toccando nuovamente il pulsante la funzione viene disattivata.

Il pulsante con il simbolo del riscaldamento e dell'interruttore consente di accendere manualmente il riscaldamento utilizzando l'elemento riscaldante inferiore. Toccando il pulsante si accende l'elemento riscaldante inferiore, che verrà confermato dal lampeggio della spia. Toccando nuovamente il pulsante, l'elemento riscaldante inferiore si spegne.

Il pulsante KEEP WARM consente di avviare automaticamente un ulteriore processo di mantenimento in caldo degli alimenti al termine del programma selezionato. È possibile selezionare la durata e la temperatura. Al termine del mantenimento in caldo, il dispositivo si spegnerà automaticamente.

Il prodotto può essere spento in qualsiasi momento toccando il pulsante START/STOP. Dopo lo spegnimento, la ventola potrebbe continuare a funzionare per un po' di tempo, accelerando il raffreddamento del riscaldatore. Non scollegare il prodotto dall'alimentazione durante questo periodo. Una volta terminato il raffreddamento, il prodotto passerà automaticamente in modalità standby. Scollegare quindi la spina del cavo di alimentazione del prodotto dalla presa di corrente.

#### *Installazione, avviamento e funzionamento del prodotto*

Il prodotto deve essere disimballato, rimuovendo completamente tutti gli elementi di imballaggio e le protezioni per il trasporto. Si consiglia di conservare l'imballaggio, che potrebbe essere utile per il successivo trasporto e stoccaggio del prodotto.

Lavare il prodotto secondo le istruzioni riportate nella sezione "Manutenzione del prodotto".

Installare il prodotto seguendo le istruzioni riportate nel manuale.

Inserire la ciotola con l'insero vuoto nella camera del prodotto.

Collegare il prodotto all'alimentazione elettrica.

Impostare la temperatura al massimo.

Impostare il timer a 3 minuti per preriscaldare i componenti all'interno della camera.

Una volta trascorso il tempo impostato, verrà emesso un segnale acustico.

Con cautela, afferrare la maniglia della ciotola ed estrarla dall'alloggiamento del prodotto. La ciotola e l'insero saranno caldi, quindi non toccarli.

Mettere il cibo preparato per la cottura all'interno della ciotola.

Se il prodotto è dotato di accessori aggiuntivi come una pentola, una teglia per pizza o un divisorio, questi devono essere posizionati all'interno della camera. La vasca e l'insero installato sono sempre necessari per il corretto funzionamento della friggitrice.

Nota! Il livello degli alimenti all'interno dell'insero non deve superare il segno di capacità massima dell'insero.

Inserire la ciotola con l'insero e il cibo nell'alloggiamento del prodotto.

Impostare il tempo in base alla ricetta di preparazione del cibo.

Controllare periodicamente lo stato del cibo in cottura estraendo brevemente la ciotola. Se necessario, modificare l'impostazione di tempo e/o temperatura.

Attenzione! Prestare attenzione quando si estrae la ciotola. La ciotola diventa molto calda durante la preparazione del cibo. Tenetela solo per il manico. Si consiglia di utilizzare guanti protettivi.

Dopo l'uso, scollegare la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare completamente il prodotto e procedere alla manutenzione.

**ATTENZIONE!** Durante e subito dopo l'uso: la ciotola e l'insero diventano molto caldi. Prestare attenzione. Il contatto con le parti calde del prodotto può causare gravi ustioni.

#### *Suggerimenti per l'utilizzo di una friggitrice ad aria*

Utilizzare una friggitrice ad aria per preparare il cibo offre un vantaggio rispetto al processo di preparazione in un forno tradizionale o alla frittura in immersione.

Riduzione del colesterolo. L'uso della circolazione forzata dell'aria riduce il contenuto di grassi negli alimenti e riduce il contenuto di colesterolo.

Risparmio di tempo ed energia. Grazie all'elevata efficienza del metodo di cottura ad aria forzata per la preparazione degli alimenti, è possibile ridurre tempi ed energia.

Preservare il sapore. Tempi di cottura troppo lunghi e temperature troppo elevate possono facilmente privare il cibo del suo sapore. Un controllo semplice del tempo e della temperatura può risolvere questo problema.

Aggiungendo una piccola quantità di grasso ai cibi preparati, questi diventeranno croccanti una volta cotti.

Mescolare gli ingredienti a metà cottura garantirà un riscaldamento uniforme.

## **MANUTENZIONE E CONSERVAZIONE**

**NOTA!** Tutte le operazioni di manutenzione devono essere eseguite a prodotto spento. **Per farlo, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro.**

**NOTA!** Il prodotto non deve essere immerso in acqua o altri liquidi. Non può essere lavato sotto l'acqua corrente, in lavastoviglie o con acqua ad alta pressione. La ciotola e l'insero, dopo essere stati rimossi dal prodotto e lasciati raffreddare, possono essere lavati sotto l'acqua corrente, per immersione e in lavastoviglie.

**NOTA!** Prima del lavaggio, lasciare raffreddare completamente tutti i componenti del prodotto. Non accelerare il processo di raffreddamento immergendo le parti calde in acqua.

Il prodotto viene utilizzato per preparare alimenti, pertanto è necessario mantenere un'igiene adeguata per garantire che la preparazione degli alimenti sia sicura.

Per la pulizia, utilizzare un detersivo per piatti delicato. Rimuovere eventuali residui di soluzione con un panno imbevuto d'acqua.

Dopo la pulizia, asciugare il prodotto con un panno o lasciarlo asciugare all'aria.

## IT

Il prodotto deve essere pulito prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo, dopo averlo lasciato raffreddare completamente. Eventuali residui di cibo presenti sul prodotto devono essere rimossi per evitare che si brucino durante il successivo utilizzo e per evitare che il prodotto ne riduca le prestazioni.

Per la pulizia non utilizzare solventi, agenti caustici, alcol, benzina o agenti abrasivi.

Pulire i fori di ventilazione del coperchio con un aspirapolvere.

Conservare il prodotto in luoghi chiusi durante lo stoccaggio, proteggendolo da polvere, sporco e umidità. Si consiglia di conservare il prodotto nella sua confezione originale. Conservare il prodotto nella sua posizione di utilizzo. Non impilare i prodotti a strati. Non appoggiare oggetti sul prodotto durante lo stoccaggio.

Trasportare il prodotto nella sua confezione originale. Proteggerlo da urti eccessivi durante il trasporto. Non appoggiare alcun oggetto sul prodotto durante il trasporto.

### DATI TECNICI

Parametro	Unità di misura	Valore
Numero di catalogo		67595
Tensione nominale	[V~]	220 - 240
Frequenza nominale	[Hz]	50 / 60
Potenza nominale	[W]	2600
Capacità delle ciotole	[l]	10
Temperatura di esercizio	[°C]	40 - 240
Orario di lavoro	[min]	0 - 90
Peso netto	[kg]	7,6

## PRODUCTKENMERKEN

Een vetvrije frituurpan is een product dat is ontworpen voor het verwarmen, braden en bereiden van voedsel dat een warmtebehandeling vereist. Een frituurpan voor warmtebehandeling maakt gebruik van een geforceerde stroming van verwarmde lucht, wat zorgt voor een gelijkmatige verwarming van het voedsel. In tegenstelling tot traditionele frituurpannen is frituren niet nodig, wat zorgt voor een veel gezondere voedselbereiding. Dankzij de soepele temperatuurregeling over een breed bereik kunt u de bedrijfsparameters van het product aanpassen aan uw behoeften. Een correcte, betrouwbare en veilige werking van het product is afhankelijk van correct gebruik, daarom:

**Lees de volledige handleiding door voordat u dit product gebruikt en bewaar deze voor toekomstig gebruik.**

De leverancier is niet aansprakelijk voor schade of letsel als gevolg van gebruik van het product voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is, of het niet naleven van de veiligheidsvoorschriften en aanbevelingen in deze handleiding. Gebruik van het product voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is, leidt tot verlies van de garantierechten van de gebruiker, evenals van de garantie.

## APPARATUUR

Het product wordt compleet geleverd en hoeft niet gemonteerd te worden. Vóór gebruik dienen echter alle verpakkings- en transportbeschermingselementen verwijderd te worden. Ook de voorbereidende stappen die verderop in de handleiding worden beschreven, zijn vereist.

## AANBEVELINGEN VOOR ALGEMEEN GEBRUIK

Het product is ontworpen voor thuisgebruik en het is verboden het te gebruiken in commerciële toepassingen, bijvoorbeeld in horecagelegenheden. Het product is uitsluitend bedoeld voor thermische verwerking van voedsel, direct geplaatst in de kom of kamer. Het is verboden het product voor andere doeleinden te gebruiken. Het product is niet bedoeld voor het verwarmen en koken van water of andere vloeistoffen. Het product is niet bedoeld voor het bereiden van voedsel door middel van frituren. Plaats geen voedsel in plastic verpakkingen in de kom. Het is verboden het product zelf te repareren, te demonteren of te modificeren. Eventuele reparaties aan het product moeten worden uitgevoerd door een erkend reparatiecentrum. Tijdens gebruik moet het product te allen tijde onder toezicht staan. **WAARSCHUWING!** Het product bereikt tijdens gebruik een hoge temperatuur. Raak de kom, het deksel en andere elementen die zich in de kom bevinden niet aan tijdens gebruik en direct na gebruik kan dit ernstige brandwonden veroorzaken. Het product is niet bedoeld voor gebruik door kinderen jonger dan 8 jaar en personen met verminderde fysieke of mentale capaciteiten en personen met een gebrek aan ervaring en kennis van de apparatuur. Tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het product, zodat ze de mogelijke gevaren begrijpen, mogen kinderen niet met het product spelen. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhouden.

### *Aanbevelingen voor het transporteren en installeren van het product*

Plaats het product alleen op een harde, vlakke, vlakke en niet-ontvlambare ondergrond die bestand is tegen hoge temperaturen. De ondergrond moet het gewicht van het apparaat zelf en het erop geplaatste voedsel kunnen dragen. Zorg voor een opening van minimaal 10 cm rond de zijwanden van het product en plaats geen materialen die niet bestand zijn tegen hoge temperaturen boven het product. Dit zorgt voor een goede ventilatie van het product. Plaats het product niet te dicht bij de rand, bijvoorbeeld een tafel of aanrecht. Plaats niets

op het product. Dit verstoort de luchtcirculatie en kan schade aan het product en brand veroorzaken. Plaats het product niet in de buurt van ontvlambare materialen, zoals gordijnen of vitrages. Plaats geen elektrische apparaten boven het product. Tijdens het gebruik komt waterdamp vrij, wat kortsluiting in de elektrische installatie en een elektrische schok kan veroorzaken. Het is verboden om gaten in het product te boren of andere wijzigingen aan het product aan te brengen die niet in de instructies staan beschreven. Verplaats het product pas als het is afgekoeld door het aan de onderkant van de behuizing vast te pakken. Draag het product niet aan de handgreep van de kom. Verplaats het product niet door aan het netsnoer te trekken. De temperatuur op de plaats van installatie en gebruik van het product moet tussen +10 °C en +38 °C liggen en de relatieve luchtvochtigheid moet lager zijn dan 90%, zonder condensatie.

#### *Aanbevelingen voor het aansluiten van het product op de voeding*

Voordat u het product op het lichtnet aansluit, dient u ervoor te zorgen dat de spanning, frequentie en capaciteit van het lichtnet overeenkomen met de waarden die op het typeplaatje van het product staan vermeld. De stekker moet in het stopcontact passen. Het is verboden om de stekker of het stopcontact op enigerlei wijze aan te passen. Het product moet rechtstreeks op één stopcontact worden aangesloten. Het gebruik van verlengsnoeren, meervoudige stopcontacten en dubbele stopcontacten is verboden. Het lichtnet moet voorzien zijn van een aardleiding en een zekering van minimaal 16 A. Vermijd contact van de stroomkabel met scherpe randen en hete voorwerpen en oppervlakken. Wanneer het product in werking is, moet de stroomkabel altijd volledig worden afgerold en moet de positie ervan zo worden bepaald dat deze geen obstakel vormt tijdens het gebruik van het product. De positionering van de stroomkabel mag geen struikelgevaar opleveren. Het stopcontact moet zich op een zodanige plaats bevinden dat de stekker van de stroomkabel van het product altijd snel kan worden losgekoppeld. Trek bij het loskoppelen van de stroomkabel altijd aan de behuizing van de stekker, nooit aan de kabel. Als het netsnoer of de stekker beschadigd is, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een erkend servicecentrum van de fabrikant om het te laten vervangen. Gebruik het product niet met een beschadigd netsnoer of een beschadigde stekker. Het netsnoer of de stekker kan niet worden gerepareerd; in geval van schade aan deze onderdelen moeten ze worden vervangen door nieuwe, onbeschadigde exemplaren.

#### *Aanbevelingen voor productgebruik*

**WAARSCHUWING!** De kom en de behuizing van het product kunnen na gebruik heet zijn. Raak ze niet aan, dit kan ernstige brandwonden veroorzaken. Wacht tot de elementen van het product zijn afgekoeld. Als u deze elementen moet verplaatsen voordat ze zijn afgekoeld, houd ze dan alleen vast aan de daarvoor bestemde handgrepen. Gebruik handschoenen die beschermen tegen de effecten van hoge temperaturen. Zorg ervoor dat de vloer in de buurt van de plaats waar het product wordt gebruikt niet glad is. Dit voorkomt uitglijden, wat ernstig letsel kan veroorzaken. Het product mag alleen tijdens gebruik op het lichtnet worden aangesloten. Koppel het product na gebruik los van het lichtnet door de stekker uit het stopcontact te halen. Laat het aangesloten product niet onbeheerd achter. Voedsel in de

kom mag niet boven het maximale vulniveau van de kom uitsteken. Houd het product altijd in de gaten tijdens het bereiden van voedsel. Voedsel dat onbeheerd wordt achtergelaten, kan verbranden, wat brand en ernstige brandwonden kan veroorzaken. Draag de kom alleen aan het handvat. De kom is voorzien van een inzetstuk met een geperforeerde bodem, dat is ontworpen om voedsel te bevatten. Gebruik de kom nooit zonder het inzetstuk. Plaats de kom met hete gerechten alleen op een oppervlak dat bestand is tegen hoge temperaturen, of gebruik beschermende standaards. Raak tijdens het bereiden van gerechten de binnenkant van de frituurpan en het gerecht zelf alleen aan met gereedschap van materiaal dat bestand is tegen de temperatuur die het product genereert. Het is verboden om hiervoor blote handen te gebruiken. Gebruik geen scherpe metalen voorwerpen die de antiaanbaklaag van de kom en de frituurpan kunnen beschadigen. Als het product is uitgerust met een frituurpan met een deurtje, moet dit tijdens gebruik van de frituurpan gesloten zijn. Wees voorzichtig bij het openen van de frituurpandeur, aangezien er hete lucht en hete stoom kunnen ontsnappen. Als er tijdens of na het bereiden van gerechten voedselresten in de kom of frituurpan achterblijven, moeten deze worden verwijderd voordat u het volgende gerecht bereidt. Voedselresten kunnen verbranden, rook en een onaangename geur veroorzaken en de smaak van het bereide gerecht beïnvloeden. Ze kunnen ook brand veroorzaken. Gebruik voor het verwijderen van voedselresten gereedschap van hout of kunststof dat bestand is tegen de temperatuur die het product genereert. Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen. Dergelijke voorwerpen kunnen het oppervlak van de onderdelen van het apparaat beschadigen.

## PRODUCTSERVICE

### *Bedieningspaneel*

Het product is voorzien van een touch-bedieningspaneel met lichtdisplay.

Wanneer het product op het lichtnet is aangesloten, klinkt er een geluidssignaal en verschijnt de verlichte aan/uit-knop op het display. Het product staat in de stand-bymodus.

Wanneer u de POWER-schakelaar aanraakt, wordt de productinstellingenmodus geopend.

Door de komelectieknoop met het „1/2“-symbool aan te raken, kunt u kiezen tussen twee onafhankelijke kamers.

Zodra het gewenste compartiment is geselecteerd, worden op het display afwisselend de standaardtemperatuur en de tijdsinstelling in minuten weergegeven.

Met de knoppen „+“ en „-“ kunt u de tijdsinstelling (voor de TEMP-regeling) of de temperatuurstelling (voor de TIME-regeling) wijzigen.

Met de knop „+“ verhoogt u de ingestelde waarde, met de knop „-“ verlaagt u de ingestelde waarde.

Elke keer dat u op de knop drukt, klinkt er een geluidssignaal en is een wijziging in de instelling zichtbaar op het display.

Met de MENU-programmakeuzeknop kunt u een van de tien vooraf ingestelde werkinstellingen selecteren. Elk programma is een combinatie van tijd- en temperatuurstellingen, die afwisselend op het display worden weergegeven. De programmaselectie wordt aangegeven door een geluidssignaal en het knipperen van het geselecteerde programmasymbool op het display. In elk programma kunt u de tijd- en temperatuurstellingen wijzigen. De waarden worden echter niet opgeslagen als nieuwe instellingen voor het betreffende programma. Door op de START/STOP-knop te drukken, start de fritouse met het geselecteerde programma. Het werkprogramma kan in de volgende cyclus worden gewijzigd: friet – biefstuk – kip – vleugels – pizza – brood – vis – garnalen – groenten – drogen.

Let op! Wanneer u instellingen programmeert, keert het product automatisch terug naar de stand-bymodus, ongeveer één minuut nadat de laatste knop is ingedrukt.

Nadat u de tijd en temperatuur hebt ingesteld, drukt u binnen een minuut op de START/STOP-knop. De timer start dan. Dit wordt aangegeven door een aftelling van de resterende tijd op het display.

Zodra u de instellingen voor één kamer hebt ingesteld, kopieert u met een druk op de DUAL COOK-knop dezelfde instellingen naar de andere kamer. Door op de START/STOP-knop te drukken, worden beide kamers met dezelfde instellingen gestart.

Als u voor beide kamers verschillende tijdsinstellingen hebt geselecteerd, synchroniseert u met de SYNC-knop de eindtijd van de frituurpan. Dit betekent dat de kamer met de langere tijdsinstelling eerder begint met verwarmen en de kamer met de kortere tijdsinstelling met een passende vertraging. Beide kamers beëindigen hun werk tegelijkertijd.

De PREHEAT-knop wordt gebruikt om extra voorverwarmen in te schakelen. Door de knop aan te raken start de functie, wat wordt

bevestigd door het indicatielampje, en door de knop nogmaals aan te raken schakelt u de functie uit.

Met de knop met het verwarmings- en schakelaarsymbool kunt u de verwarming handmatig inschakelen met behulp van het onderste verwarmingselement. Door de knop aan te raken, wordt het onderste verwarmingselement ingeschakeld, wat wordt bevestigd door een knipperend indicatielampje. Door de knop nogmaals aan te raken, wordt het onderste verwarmingselement uitgeschakeld.

Met de KEEF WARM-knop start u automatisch een extra warmhoudproces nadat het geselecteerde programma is afgelopen. U kunt de duur en temperatuur selecteren. Zodra de warmhoudtemperatuur is bereikt, schakelt het apparaat automatisch uit.

Het product kan op elk moment worden uitgeschakeld door op de START/STOP-knop te drukken. Na het uitschakelen kan de ventilator nog enige tijd blijven draaien, waardoor de verwarming sneller afkoelt. Koppel het product gedurende deze tijd niet los van de stroomvoorziening. Zodra de verwarming is afgekoeld, schakelt het product automatisch over naar de stand-bymodus. Haal vervolgens de stekker van het product uit het stopcontact.

#### *Productinstallatie, opstarten en bediening*

Het product dient uitgepakt te worden, waarbij alle verpakkingselementen en transportbescherming volledig verwijderd dienen te worden. Het is raadzaam de verpakking te bewaren, aangezien deze nuttig kan zijn bij later transport en opslag van het product. Was het product volgens de instructies in het hoofdstuk 'Productonderhoud'.

Stel het product in volgens de instructies in de handleiding.

Schuif de kom met het lege inzetstuk in de productkamer.

Sluit het product aan op de voeding.

Zet de temperatuur op maximaal.

Stel de timer in op 3 minuten om de componenten in de kamer voor te verwarmen.

Zodra de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal.

Pak de handgreep van de kom voorzichtig vast en trek deze uit de behuizing. De kom en het inzetstuk zijn heet, dus raak ze niet aan.

Plaats het te koken voedsel in de kom.

Als het product extra onderdelen heeft in de vorm van een steelpan, pizzapan of tussenschot, moeten deze in de frituurkamer worden geplaatst. De frituurpan en het gemonteerde inzetstuk zijn altijd noodzakelijk voor een goede werking van de frituurpan.

Let op! Het niveau van de levensmiddelen in de lade mag de maximale capaciteit van de lade niet overschrijden.

Schuif de kom met het inzetstuk en het voedsel in de behuizing van het product.

Stel de tijd in volgens uw kookrecept.

Controleer regelmatig de staat van het te koken voedsel door de kom er even uit te trekken. Wijzig indien nodig de tijd en/of temperatuurstelling.

Let op! Wees voorzichtig bij het eruit halen van de kom. De kom wordt erg heet tijdens het bereiden van voedsel. Houd hem alleen bij het handvat vast. Het wordt aanbevolen om beschermende handschoenen te dragen.

Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact. Laat het product volledig afkoelen en voer vervolgens onderhoud uit.

**WAARSCHUWING!** Tijdens en direct na gebruik: de kom en het inzetstuk worden zeer heet. Wees voorzichtig. Contact met hete onderdelen van het product kan ernstige brandwonden veroorzaken.

#### *Tips voor het gebruik van een Airfryer*

Het bereiden van voedsel in een airfryer biedt een voordeel ten opzichte van het bereiden van voedsel in een traditionele oven of frituren.

Cholesterolverlaging. Door middel van geforceerde luchtcirculatie wordt het vetgehalte van voedsel verlaagd en het cholesterolgehalte verlaagd.

Tijd- en energiebesparend. Dankzij de hoge efficiëntie van de geforceerde luchtmethode voor voedselbereiding kunt u tijd en energie besparen.

Smaak behouden. Een te lange bereidingstijd en een te hoge temperatuur kunnen de smaak van voedsel gemakkelijk aantasten. Eenvoudige tijd- en temperatuurcontrole kan dit probleem oplossen.

Door een kleine hoeveelheid vet aan bereide gerechten toe te voegen, worden ze knapperig na de bereiding.

Door de ingrediënten halverwege de bereidingstijd te mengen, weet u zeker dat ze gelijkmatig worden verwarmd.

## **ONDERHOUD EN OPSLAG**

**LET OP!** Alle onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd terwijl het product is uitgeschakeld. **Haal hiervoor de stekker uit het stopcontact.**

**LET OP!** Het product mag niet worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof. Het product mag niet worden afgewassen onder stromend water, in de vaatwasser of met een hogedrukreiniger. De kom en het inzetstuk mogen, nadat ze uit het product zijn gehaald en zijn afgekoeld, worden afgewassen onder stromend water, door onderdompeling en in de vaatwasser.

**LET OP!** Laat alle onderdelen van het product volledig afkoelen voordat u ze wast. Versnel het afkoelingsproces niet door hete onderdelen in water onder te dompelen.

Het product wordt gebruikt om voedsel te bereiden. Daarom is het belangrijk dat er goede hygiënemaatregelen worden genomen

om de veiligheid van de voedselbereiding te garanderen.

Gebruik voor het reinigen een mild afwasmiddel. Verwijder eventuele resten van de oplossing met een vochtige doek. Veeg het product na het reinigen droog of laat het aan de lucht drogen.

Reinig het product voor het eerste gebruik en na elk gebruik, nadat het volledig is afgekoeld. Verwijder eventuele voedselresten van het product om te voorkomen dat deze bij hergebruik aanbranden en dat de prestaties van het product afnemen.

Gebruik geen oplosmiddelen, bijtende middelen, alcohol, benzine of schuurmiddelen voor het reinigen.

Maak de ventilatiegaten in het deksel schoon met een stofzuiger.

Bewaar het product tijdens opslag in een afgesloten ruimte en bescherm het tegen stof, vuil en vocht. Het is raadzaam het product in de originele verpakking te bewaren. Bewaar het product in de gebruiksklare positie. Stapel de producten niet in lagen op. Plaats niets op het product tijdens opslag.

Vervoer het product in de originele verpakking. Bescherm het tegen schokken tijdens het transport. Plaats niets op het product tijdens het transport.

## TECHNISCHE GEGEVENS

Parameter	Meeteenheid	Waarde
Catalogusnummer		67595
Nominale spanning	[V~]	220 - 240
Nominale frequentie	[Hz]	50 / 60
Nominaal vermogen	[W]	2600
Capaciteit van de kommen	[l]	10
Bedrijfstemperatuur	[°C]	40 - 240
Werktijd	[min]	0 - 90
Nettogewicht	[kg]	7,6

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Μια φριτζέα χωρίς λιπαρά είναι ένα προϊόν σχεδιασμένο για τη θέρμανση, το ψήσιμο και την προετοιμασία τροφίμων που απαιτεί θερμική επεξεργασία. Μια φριτζέα για θερμική επεξεργασία χρησιμοποιεί αναγκαστική ροή θερμού αέρα, η οποία επιτρέπει την ομοιόμορφη θέρμανση των τροφίμων. Σε αντίθεση με τις παραδοσιακές φριτζές, δεν απαιτεί τηγάνισμα σε βαθιά λιπαρά, γεγονός που επιτρέπει την πολύ πιο υγιεινή προετοιμασία τροφίμων. Χάρη στην ομαλή ρύθμιση της θερμοκρασίας σε ένα ευρύ φάσμα, μπορείτε να προσαρμόσετε τις παραμέτρους λειτουργίας του προϊόντος στις ανάγκες σας. Η σωστή, αξιόπιστη και ασφαλής λειτουργία του προϊόντος εξαρτάται από την ορθή χρήση, επομένως:

**Πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν, διαβάστε ολόκληρο το εγχειρίδιο και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.**

Ο προμηθευτής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιές ή τραυματισμούς που προκύπτουν από τη χρήση του προϊόντος για σκοπούς διαφορετικούς από την προβλεπόμενη χρήση του, τη μη συμμόρφωση με τους κανονισμούς ασφαλείας και τις συστάσεις του παρόντος εγχειριδίου. Η χρήση του προϊόντος για σκοπούς διαφορετικούς από την προβλεπόμενη χρήση του έχει ως αποτέλεσμα την απώλεια των δικαιωμάτων του χρήστη στην εγγύηση, καθώς και στο πλαίσιο της εγγύησης.

## ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Το προϊόν παραδίδεται πλήρες και δεν απαιτεί συναρμολόγηση. Ωστόσο, πριν από τη χρήση του προϊόντος, πρέπει να αφαιρεθούν όλες οι συσκευασίες και τα στοιχεία προστασίας μεταφοράς. Απαιτούνται επίσης τα προπαρασκευαστικά βήματα που περιγράφονται αργότερα στις οδηγίες.

## ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ

Το προϊόν έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση και απαγορεύεται η χρήση του σε εμπορικές εφαρμογές, π.χ. σε χώρους εστίασης. Το προϊόν χρησιμοποιείται μόνο για θερμική επεξεργασία τροφίμων, τοποθετημένη απευθείας μέσα στο μπολ ή στο θάλαμο. Απαγορεύεται η χρήση του προϊόντος για οποιονδήποτε άλλο σκοπό. Το προϊόν δεν προορίζεται για τη θέρμανση και το μαγείρεμα νερού ή άλλων υγρών. Το προϊόν δεν προορίζεται για την προετοιμασία φαγητού με τηγάνισμα. Μην τοποθετείτε τρόφιμα σε πλαστική συσκευασία στο μπολ. Απαγορεύεται η επισκευή, η αποσυναρμολόγηση ή η τροποποίηση του προϊόντος μόνοι σας. Οποιοσδήποτε επισκευές στο προϊόν πρέπει να πραγματοποιούνται από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών. Κατά τη λειτουργία, το προϊόν πρέπει να επιβλέπεται ανά πάσα στιγμή. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Το προϊόν θερμαίνεται σε υψηλή θερμοκρασία κατά τη λειτουργία, μην αγγίζετε το μπολ, το κάλυμμα και άλλα στοιχεία που τοποθετούνται μέσα στο μπολ κατά τη λειτουργία και αμέσως μετά την ολοκλήρωσή της, αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Το προϊόν δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, νοητικές ικανότητες και άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης του εξοπλισμού. Εκτός εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες για τον τρόπο χρήσης του προϊόντος με ασφαλή τρόπο, ώστε να κατανοούνται οι κίνδυνοι που ενέχονται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν. Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν ή να συντηρούν τον εξοπλισμό χωρίς επίβλεψη.

### *Συστάσεις για τη μεταφορά και την εγκατάσταση του προϊόντος*

Το προϊόν μπορεί να τοποθετηθεί μόνο σε σκληρή, επίπεδη, ομοιόμορφη και μη εύφλεκτη επιφάνεια, ανθεκτική σε υψηλές θερμοκρασίες. Η επιφάνεια πρέπει να υποστηρίζει το βάρος της ίδιας της συσκευής και των τροφίμων που τοποθετούνται πάνω σε αυτήν. Πρέπει να υπάρχει κενό τουλάχιστον 10 cm γύρω από τα πλευρικά τοιχώματα του προϊόντος και δεν πρέπει να τοποθετούνται υλικά που δεν είναι ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες πάνω

από το προϊόν. Αυτό θα επιτρέψει τον σωστό αερισμό του προϊόντος. Μην το τοποθετείτε κοντά στην άκρη, π.χ. τραπέζι, πάγκο εργασίας. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στο προϊόν. Αυτό διαταράσσει την κυκλοφορία του αέρα και μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο προϊόν, καθώς και πυρκαγιά. Μην τοποθετείτε το προϊόν κοντά σε εύφλεκτα υλικά, π.χ. κουρτίνες ή κουρτίνες. Μην τοποθετείτε ηλεκτρικές συσκευές πάνω από το προϊόν. Κατά τη λειτουργία, απελευθερώνονται υδρατμοί, οι οποίοι μπορεί να προκαλέσουν βραχυκύκλωμα στην ηλεκτρική εγκατάσταση και ηλεκτροπληξία. Απαγορεύεται η διάτρηση οπών στο προϊόν, καθώς και οποιαδήποτε άλλη τροποποίηση του προϊόντος που δεν περιγράφεται στις οδηγίες. Μετακινήστε το προϊόν μόνο όταν έχει κρυώσει, πιάνοντας το κάτω μέρος του περιβλήματος. Μην μεταφέρετε το προϊόν πιάνοντας τη λαβή του μπολ. Μην μετακινείτε το προϊόν τραβώντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Η θερμοκρασία στο σημείο εγκατάστασης και χρήσης του προϊόντος πρέπει να είναι μεταξύ +10 °C ÷ +38 °C και η σχετική υγρασία πρέπει να είναι κάτω από 90% χωρίς συμπύκνωση.

### *Συστάσεις για τη σύνδεση του προϊόντος στην παροχή ρεύματος*

Πριν συνδέσετε το προϊόν στην παροχή ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι η τάση, η συχνότητα και η χωρητικότητα του ηλεκτρικού δικτύου αντιστοιχούν στις τιμές που αναγράφονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών του προϊόντος. Το φως πρέπει να ταιριάζει στην πρίζα. Απαγορεύεται η τροποποίηση του φως ή της πρίζας με οποιονδήποτε τρόπο ώστε να ταιριάζουν μεταξύ τους. Το προϊόν πρέπει να συνδέεται απευθείας σε μία μόνο πρίζα. Απαγορεύεται η χρήση καλωδίων επέκτασης, πολύπριζων και διπλών πριζών. Το κύκλωμα του ηλεκτρικού δικτύου πρέπει να είναι εξοπλισμένο με προστατευτικό αγωγό και ασφάλεια τουλάχιστον 16 A. Αποφύγετε την επαφή του καλωδίου τροφοδοσίας με αιχμηρές άκρες και θερμά αντικείμενα και επιφάνειες. Όταν το προϊόν βρίσκεται σε λειτουργία, το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει πάντα να είναι πλήρως ξετυλιγμένο και η θέση του πρέπει να καθορίζεται έτσι ώστε να μην αποτελεί εμπόδιο κατά τη λειτουργία του προϊόντος. Η τοποθέτηση του καλωδίου τροφοδοσίας δεν πρέπει να προκαλεί κίνδυνο πώσης. Η πρίζα πρέπει να βρίσκεται σε τέτοιο σημείο ώστε να είναι πάντα δυνατή η γρήγορη αποσύνδεση του φως του καλωδίου τροφοδοσίας του προϊόντος. Όταν αποσυνδέετε το φως του καλωδίου τροφοδοσίας, τραβάτε πάντα το περίβλημα του φως, ποτέ το καλώδιο. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φως είναι κατεστραμμένο, αποσυνδέστε το αμέσως από το ρεύμα και επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις του κατασκευαστή για αντικατάσταση. Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν με κατεστραμμένο καλώδιο τροφοδοσίας ή φως. Το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φως δεν μπορούν να επισκευαστούν. Σε περίπτωση ζημιάς σε αυτά τα στοιχεία, πρέπει να αντικατασταθούν με καινούργια χωρίς ελαττώματα.

### *Συστάσεις για τη χρήση του προϊόντος*

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Το μπολ και το περίβλημα του προϊόντος ενδέχεται να είναι ζεστά μετά τη χρήση. Μην τα αγγίζετε, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Περιμένετε να κρυώσουν τα στοιχεία του προϊόντος. Εάν χρειαστεί να μετακινήσετε αυτά τα στοιχεία πριν κρυώσουν, κρατήστε τα μόνο από τις λαβές που προορίζονται για αυτόν τον σκοπό. Χρησιμοποιήστε γάντια που προστατεύουν από τις επιπτώσεις των υψηλών θερμοκρασιών. Βεβαιωθείτε ότι το δάπεδο κοντά στο σημείο χρήσης του προϊόντος δεν είναι ολισθηρό. Αυτό

θα αποτρέψει την ολίσθηση, η οποία μπορεί να προκαλέσει σοβαρούς τραυματισμούς. Το προϊόν μπορεί να συνδεθεί στην παροχή ρεύματος μόνο κατά τη λειτουργία. Μετά τη χρήση, αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος αφαιρώντας το φως από την πρίζα. Μην αφήνετε το συνδεδεμένο προϊόν χωρίς επίβλεψη. Τα τρόφιμα που τοποθετούνται στο μπολ δεν πρέπει να προεξέχουν πάνω από τη μέγιστη στάθμη πλήρωσης του μπολ. Παρακολουθείτε πάντα το προϊόν κατά την προετοιμασία φαγητού. Τα τρόφιμα που μένουν χωρίς επίβλεψη μπορεί να καούν, γεγονός που μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά και σοβαρά εγκαύματα. Το μπολ πρέπει να μεταφέρεται μόνο από τη λαβή. Το μπολ είναι εξοπλισμένο με ένα ένθετο με διάτρητο πάτο, το οποίο έχει σχεδιαστεί για να κρατάει τρόφιμα. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το μπολ χωρίς το ένθετο. Τοποθετείτε το μπολ με ζεστό φαγητό μόνο σε μια επιφάνεια που μπορεί να αντέξει σε υψηλές θερμοκρασίες ή χρησιμοποιήστε προστατευτικές βάσεις. Κατά την προετοιμασία του φαγητού, το εσωτερικό του θαλάμου και το ίδιο το φαγητό πρέπει να αγγίζονται μόνο με εργαλεία κατασκευασμένα από υλικά που μπορούν να αντέξουν τη θερμοκρασία που παράγεται από το προϊόν. Απαγορεύεται η χρήση γυμνών χεριών για αυτόν τον σκοπό. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά, μεταλλικά αντικείμενα που μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην αντικολλητική επίστρωση του μπολ και του ένθετου. Εάν το προϊόν είναι εξοπλισμένο με θάλαμο με πόρτα, αυτός πρέπει να είναι κλειστός κατά τη χρήση της φριτέζας. Να είστε προσεκτικοί κατά το άνοιγμα της πόρτας του θαλάμου, από την οποία μπορεί να διαφύγει ζεστός αέρας και ζεστός ατμός. Εάν κατά τη διάρκεια ή μετά την προετοιμασία του φαγητού υπάρχουν υπολείμματα τροφών μέσα στο μπολ ή τον θάλαμο, θα πρέπει να αφαιρεθούν πριν από την προετοιμασία του επόμενου πιάτου. Τα υπολείμματα τροφών μπορούν να καούν, προκαλώντας καπνό, δυσάρεστη οσμή και επίσης να επηρεάσουν τη γεύση του παρασκευασμένου φαγητού. Μπορούν επίσης να προκαλέσουν πυρκαγιά. Για την αφαίρεση, χρησιμοποιήστε εργαλεία κατασκευασμένα από ξύλο ή πλαστικό που μπορούν να αντέξουν τη θερμοκρασία που παράγεται από το προϊόν. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή μεταλλικά εργαλεία. Τέτοια εργαλεία μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια των εξαρτημάτων της συσκευής.

## ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### Πίνακας ελέγχου

Το προϊόν είναι εξοπλισμένο με πίνακα ελέγχου αφής με φωτεινή ένδειξη.

Όταν το προϊόν συνδεθεί στην παροχή ρεύματος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη θα εμφανιστεί το φωτισμένο κουμπί λειτουργίας. Το προϊόν βρίσκεται σε λειτουργία αναμονής.

Αγγίζοντας το διακόπτη POWER, θα μεταβείτε στη λειτουργία ρυθμίσεων του προϊόντος.

Αγγίζοντας το κουμπί επιλογής μπολ με το σύμβολο «1/2» μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε δύο ανεξάρτητους θαλάμους.

Μόλις επιλεγεί ο επιθυμητός θάλαμος, η οθόνη θα εμφανίζει εναλλάξ την προεπιλεγμένη θερμοκρασία και την προεπιλεγμένη ώρα σε λεπτά.

Χρησιμοποιήστε τα κουμπί «+» και «-» για να αλλάξετε τη ρύθμιση ώρας (για τον έλεγχο TEMP) ή τη ρύθμιση θερμοκρασίας (για τον έλεγχο TIME).

Το κουμπί με την ένδειξη «+» αυξάνει την καθορισμένη τιμή, ενώ το κουμπί με την ένδειξη «-» τη μειώνει.

Κάθε άγγιγμα του κουμπιού θα σηματοδοτείται από ένα ηχητικό σήμα και μια αλλαγή στη ρύθμιση που θα είναι ορατή στην οθόνη.

Το κουμπί επιλογής προγράμματος MENU σας επιτρέπει να επιλέξετε μία από τις δέκα προκαθορισμένες ρυθμίσεις εργασίας. Κάθε πρόγραμμα είναι ένας συνδυασμός ρυθμίσεων χρόνου και θερμοκρασίας, που εμφανίζονται εναλλάξ στην οθόνη. Η επιλογή του προγράμματος σηματοδοτείται από ένα ηχητικό σήμα και το αναβόσβησμα της ένδειξης του συμβόλου του επιλεγμένου προγράμματος στην οθόνη. Σε κάθε πρόγραμμα, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις χρόνου και θερμοκρασίας. Ωστόσο, οι τιμές δεν θα αποθηκευτούν ως νέες ρυθμίσεις για το δεδομένο πρόγραμμα. Αγγίζοντας το κουμπί START/STOP, η φριτέζα ξεκινά με το επιλεγμένο πρόγραμμα.

Το πρόγραμμα εργασίας μπορεί να αλλάξει στον ακόλουθο κύκλο: τηγανητές πατάτες – μπριζόλα – κοτόπουλο – φτερούγες – πίτσα – ψωμί – ψάρι – γαρίδες – λαχανικά – ξήρανση.

Σημείωση! Κατά τον προγραμματισμό των ρυθμίσεων, το προϊόν επιστρέφει αυτόματα σε λειτουργία αναμονής περίπου ένα λεπτό μετά το πάτημα του τελευταίου κουμπιού.

Αφού ρυθμίσετε την ώρα και τη θερμοκρασία, αγγίξτε το κουμπί START/STOP σε λιγότερο από ένα λεπτό. Αυτό θα ξεκινήσει τη λειτουργία. Αυτό θα υποδειχθεί με μια αντίστροφη μέτρηση του υπολειπόμενου χρόνου στην οθόνη.

Αφού ορίσετε τις ρυθμίσεις για έναν θάλαμο, αγγίζοντας το κουμπί DUAL COOK, οι ίδιες ρυθμίσεις αντιγράφονται στον άλλο θάλαμο. Αγγίζοντας το κουμπί START/STOP, και οι δύο θάλαμοι ξεκινούν με τις ίδιες ρυθμίσεις.

Με διαφορετικές ρυθμίσεις χρόνου επιλεγμένες και για τους δύο θαλάμους, αγγίζοντας το κουμπί SYNC συγχρονίζεται η ώρα λήξης της φριτέζας. Αυτό σημαίνει ότι ο θάλαμος με τη μεγαλύτερη ρύθμιση χρόνου θα ξεκινήσει να θερμαίνεται νωρίτερα και ο θάλαμος με τη μικρότερη ρύθμιση χρόνου θα ξεκινήσει να θερμαίνεται με κατάλληλη καθυστέρηση. Και οι δύο θάλαμοι θα τερματίσουν την εργασία τους ταυτόχρονα.

Το κουμπί PREHEAT χρησιμοποιείται για την ενεργοποίηση της πρόσθετης προθέρμανσης. Αγγίζοντας το κουμπί, ξεκινά η λειτουργία, κάτι που επιβεβαιώνεται από την ενδεικτική λυχνία, και αγγίζοντας ξανά το κουμπί, η λειτουργία απενεργοποιείται.

Το κουμπί με το σύμβολο θέρμανσης και διακοπής σάς επιτρέπει να ενεργοποιήσετε χειροκίνητα τη θέρμανση χρησιμοποιώντας το κάτω θερμαντικό στοιχείο. Αγγίζοντας το κουμπί, ενεργοποιείται το κάτω θερμαντικό στοιχείο, κάτι που θα επιβεβαιωθεί από το αναδρόβημα της ενδεικτικής λυχνίας. Αγγίζοντας ξανά το κουμπί, απενεργοποιείται το κάτω θερμαντικό στοιχείο.

Το κουμπί KEEP WARM επιτρέπει να ξεκινήσετε αυτόματα μια πρόσθετη διαδικασία διατήρησης ζεστού φαγητού μετά το τέλος του επιλεγμένου προγράμματος. Μπορείτε να επιλέξετε τη διάρκεια και τη θερμοκρασία. Μόλις ολοκληρωθεί η διατήρηση της θερμοκρασίας, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Το προϊόν μπορεί να απενεργοποιηθεί ανά πάσα στιγμή αγγίζοντας το κουμπί START/STOP. Αφού το απενεργοποιήσετε, ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί για κάποιο χρονικό διάστημα, επιταχύνοντας την ψύξη του θερμαντήρα. Μην αποσυνδέετε το προϊόν από την παροχή ρεύματος κατά τη διάρκεια αυτού του χρόνου. Μόλις ολοκληρωθεί η ψύξη του θερμαντήρα, το προϊόν θα μεταβεί αυτόματα σε λειτουργία αναμονής. Στη συνέχεια, αποσυνδέστε το φις του καλωδίου τροφοδοσίας του προϊόντος από την πρίζα.

#### *Εγκατάσταση, εκκίνηση και λειτουργία προϊόντος*

Το προϊόν θα πρέπει να αποσυναρμωθεί, αφαιρώντας εντελώς όλα τα στοιχεία συσκευασίας και την προστασία μεταφοράς. Συνιστάται να φυλάξετε τη συσκευασία, η οποία μπορεί να είναι χρήσιμη για τη μετέπειτα μεταφορά και αποθήκευση του προϊόντος. Πλύνετε το προϊόν σύμφωνα με τις οδηγίες στην ενότητα «Συντήρηση προϊόντος».

Ρυθμίστε το προϊόν σύμφωνα με τις οδηγίες στο εγχειρίδιο.

Σύρετε το μπλοκ με το άδειο ένθετο μέσα στον θάλαμο προϊόντος.

Συνδέστε το προϊόν στην παροχή ρεύματος.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο μέγιστο.

Ρυθμίστε το χρονόμετρο στα 3 λεπτά για να προθερμάνετε τα εξαρτήματα μέσα στον θάλαμο.

Μόλις παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.

Με προσοχή, πιάστε τη λαβή του μπλοκ και τραβήξτε την έξω από το περίβλημα του προϊόντος. Το μπλοκ και το ένθετο θα είναι ζεστά, οπότε μην τα αγγίζετε.

Τοποθετήστε το φαγητό που έχετε ετοιμάσει για μαγείρεμα μέσα στο μπλοκ.

Εάν το προϊόν διαθέτει πρόσθετο εξοπλισμό με τη μορφή καταρράδας, ταιμίου πίτσας ή διαχωριστικού, αυτός πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στον θάλαμο. Το μπλοκ και το εγκατεστημένο ένθετο είναι πάντα απαραίτητα για τη σωστή λειτουργία της φριτέζας.

Σημείωση! Η στάθμη των τροφίμων μέσα στο ένθετο δεν πρέπει να υπερβαίνει την ένδειξη μέγιστης χωρητικότητας του ενθematics.

Σύρετε το μπλοκ με το ένθετο και το φαγητό μέσα στο περίβλημα του προϊόντος.

Ρυθμίστε την ώρα σύμφωνα με τη συνταγή παρασκευής φαγητού σας.

Ελέγχετε περιοδικά την κατάσταση του φαγητού που μαγειρεύεται τραβώντας το μπλοκ έξω για λίγο. Εάν είναι απαραίτητο, αλλάξτε τη ρύθμιση χρόνου ή/και θερμοκρασίας.

Σημείωση! Να είστε προσεκτικοί όταν τραβάτε έξω το μπλοκ. Το μπλοκ ζεσταίνεται πολύ κατά την προετοιμασία του φαγητού. Κρατήστε το μόνο από τη λαβή. Συνιστάται η χρήση προστατευτικών γαντιών.

Μετά τη χρήση, αποσυνδέστε το φις του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα. Αφήστε το προϊόν να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια προχωρήστε στη συντήρησή του.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά τη χρήση: το μπλοκ και το ένθετο θερμαίνονται πολύ. Προσέξτε. Η επαφή με τα ζεστά μέρη του προϊόντος μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

#### *Συμβουλές για τη χρήση φριτέζας αέρα*

Η χρήση φριτέζας αέρα για την προετοιμασία φαγητού παρέχει ένα πλεονέκτημα σε σχέση με την παρασκευή φαγητού σε παραδοσιακό φούρνο ή σε τηγάνισμα.

Μείωση χοληστερόλης. Η χρήση αναγκαστικής κυκλοφορίας αέρα μειώνει την περιεκτικότητα σε λιπαρά των τροφίμων και μειώνει την περιεκτικότητα σε χοληστερόλη.

Εξοικονόμηση χρόνου και ενέργειας. Χάρη στην υψηλή απόδοση της μεθόδου εξαναγκασμένου αέρα για την προετοιμασία φαγητού, είναι δυνατή η μείωση του χρόνου και της ενέργειας.

Διατήρηση της γεύσης. Η υπερβολικά μεγάλη διάρκεια ζωής και η πολύ υψηλή θερμοκρασία μπορούν εύκολα να στερήσουν τη γεύση του φαγητού. Ο εύκολος έλεγχος του χρόνου και της θερμοκρασίας μπορεί να λύσει αυτό το πρόβλημα.

Η προσθήκη μικρής ποσότητας λίπους στα έτοιμα τρόφιμα θα τα κάνει τραγανά μόλις παρασκευαστούν. Αν ανακατέψετε τα υλικά στα μισά του χρόνου προετοιμασίας, θα ζεσταθούν ομοιόμορφα.

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ!** Όλες οι εργασίες συντήρησης πρέπει να εκτελούνται με το προϊόν απενεργοποιημένο. Για να το κάνετε αυτό, αποσυνδέστε το φως του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ!** Το προϊόν δεν επιτρέπεται να βυθιστεί σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό. Το προϊόν δεν επιτρέπεται να πλυθεί με τρεχούμενο νερό, σε πλυντήρια πιάτων ή με νερό υψηλής πίεσης. Το μπολ και το ένθετο, αφού αφαιρεθούν από το προϊόν και αφεθούν να κρυσώσουν, μπορούν να πλυθούν με τρεχούμενο νερό, με εμβάπτιση και σε πλυντήρια πιάτων.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ!** Πριν από το πλύσιμο, αφήστε όλα τα εξαρτήματα του προϊόντος να κρυσώσουν εντελώς. Μην επιταχύνετε τη διαδικασία ψύξης βυθίζοντας τα ζεστά μέρη σε νερό.

Το προϊόν χρησιμοποιείται για την παρασκευή τροφίμων, επομένως πρέπει να τηρούνται οι σωστές συνθήκες υγιεινής για να διασφαλιστεί η ασφαλής παρασκευή τροφίμων.

Για τον καθαρισμό, χρησιμοποιήστε ένα ήπιο απορρυπαντικό πιάτων. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα διαλύματος με ένα πανί εμποτισμένο σε νερό. Μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε το προϊόν για να στεγνώσει ή αφήστε το να στεγνώσει στον αέρα.

Το προϊόν πρέπει να καθαρίζεται πριν από την πρώτη χρήση και μετά από κάθε χρήση, αφού το αφήσετε να κρυσώσει εντελώς. Οποιαδήποτε υπολείμματα τροφών έχουν απομείνει στο προϊόν πρέπει να καθαρίζονται για να μην καούν κατά την επαναχρησιμοποίησή του και για να μην μειωθεί η απόδοσή του.

Μην χρησιμοποιείτε διαλύτες, καυστικά μέσα, αλκοόλ, βενζίνη ή λειαντικά μέσα για τον καθαρισμό.

Καθαρίστε τις οπές εξαερισμού του καλύμματος με ηλεκτρική σκούπα.

Αποθηκεύστε το προϊόν σε κλειστούς χώρους κατά την αποθήκευση, προστατεύοντάς το από σκόνη, βρωμιά και υγρασία. Συνιστάται η αποθήκευση του προϊόντος στην αρχική του συσκευασία. Αποθηκεύστε το προϊόν στη θέση εργασίας του. Μην στοιβάζετε τα προϊόντα σε στρώσεις. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στο προϊόν κατά την αποθήκευση.

Μεταφέρετε το προϊόν στην αρχική του συσκευασία. Προστατέψτε το από υπερβολικούς κραδασμούς κατά τη μεταφορά. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στο προϊόν κατά τη μεταφορά.

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ

Παράμετρος	Μονάδα μέτρησης	Αξία
Αριθμός καταλόγου		67595
Ονομαστική τάση	[V~]	220 - 240
Ονομαστική συχνότητα	[Hz]	50 / 60
Ονομαστική ισχύς	[W]	2600
Χωρητικότητα μπολ	[l]	10
Θερμοκρασία λειτουργίας	[°C]	40 - 240
Χρόνος εργασίας	[min]	0 - 90
Καθαρό βάρος	[kg]	7,6

## ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА

Фритюрникът без мазнини е продукт, предназначен за затопляне, печене и приготвяне на храна, която изисква термична обработка. Фритюрникът за термична обработка използва принудителен поток от загрят въздух, което позволява равномерно затопляне на храната. За разлика от традиционните фритюрници, той не изисква пържене в дълбока мазнина, което позволява много по-здоровословно приготвяне на храна. Благодарение на плавното регулиране на температурата в широк диапазон, можете да регулирате работните параметри на продукта според вашите нужди. Правилната, надеждна и безопасна работа на продукта зависи от правилната му употреба, следователно:

**Преди да използвате този продукт, моля, прочетете цялото ръководство и го запазете за бъдещи справки.**

Доставчикът не носи отговорност за каквито и да е щети или наранявания, произтичащи от употребата на продукта за цели, различни от предназначението му, неспазване на правилата за безопасност и препоръките в това ръководство. Използването на продукта за цели, различни от предназначението му, води до загуба на правата на потребителя върху гаранцията, както и по гаранцията.

## ОБОРУДВАНЕ

Продуктът се доставя комплектован и не изисква сглобяване. Преди употреба обаче, всички опаковъчни и транспортни защитни елементи трябва да бъдат отстранени. Необходими са и подготвителните стъпки, описани по-нататък в инструкциите.

## ОБЩИ ПРЕПОРЪКИ ЗА УПОТРЕБА

Продуктът е проектиран за домашна употреба и е забранено използването му в търговски приложения, например в заведения за обществено хранене. Продуктът се използва само за термична обработка на храна, директно поставена в купата или камерата. Забранено е използването на продукта за каквато и да е друга цел. Продуктът не е предназначен за затопляне и готвене на вода или други течности. Продуктът не е предназначен за приготвяне на храна чрез пържене. Не поставяйте храна в пластмасова опаковка в купата. Забранено е сами да ремонтирате, разглобявате или модифицирате продукта. Всякакви ремонти на продукта трябва да се извършват от оторизиран сервизен център. По време на работа продуктът трябва да бъде под наблюдение през цялото време. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Продуктът се нагрява до висока температура по време на работа, не докосвайте купата, капака и други елементи, поставени в купата, по време на работа и веднага след нейното завършване, това може да причини сериозни изгаряния. Продуктът не е предназначен за употреба от деца под 8-годишна възраст и хора с намалени физически или умствени способности, както и хора без опит и познания за оборудването. Освен ако не са под наблюдение или инструктирани как да използват продукта по безопасен начин, така че да разберат свързаните с това опасности. Децата не трябва да си играят с продукта. Децата не трябва да почистват или поддържат оборудването без надзор.

### *Препоръки за транспортиране и монтаж на продукта*

Продуктът може да се поставя само върху твърда, равна, равномерна и незапалима повърхност, устойчива на високи температури. Повърхността трябва да издържа тежлото на самото устройство и поставената върху него храна. Около страничните стени на продукта трябва да се осигури разстояние от поне 10 см, а над продукта не трябва да се поставят материали, които не са устойчиви на високи температури. Това ще

позволи правилна вентилация на продукта. Не го поставяйте близо до ръба, например маса, плот. Не поставяйте нищо върху продукта. Това нарушава циркулацията на въздуха и може да причини повреда на продукта, както и пожар. Не поставяйте продукта в близост до запалими материали, например завеси или пердета. Не поставяйте електрически устройства над продукта. По време на работа се отделят водни пари, които могат да причинят късо съединение в електрическата инсталация и токов удар. Забранено е пробиването на отвори в продукта, както и всяка друга модификация на продукта, която не е описана в инструкциите. Премествайте продукта само когато е изстинал, като хванете долната част на корпуса. Не носете продукта, като хванете дръжката на купата. Не местете продукта, като дърпате захранващия кабел. Температурата на мястото на монтаж и употреба на продукта трябва да бъде между  $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$  ÷  $+38\text{ }^{\circ}\text{C}$ , а относителната влажност трябва да е под 90% без кондензация.

### *Препоръки за свързване на продукта към захранването*

Преди да свържете продукта към захранването, уверете се, че напрежението, честотата и капацитетът на електрическата мрежа съответстват на стойностите, посочени на табелката с данни на продукта. Щепселът трябва да пасва в контакта. Забранено е да се модифицира щепселът или контактът по какъвто и да е начин, за да паснат един на друг. Продуктът трябва да бъде свързан директно към единичен контакт. Използването на удължители, многоконтактни и двойни контакти е забранено. Захранващата верига трябва да бъде оборудвана със защитен проводник и предпазител най-малко 16 А. Избягвайте контакт на захранващия кабел с остри ръбове и горещи предмети и повърхности. Когато продуктът работи, захранващият кабел винаги трябва да е напълно размотан и позицията му трябва да бъде определена така, че да не представлява пречка по време на работа на продукта. Позиционирането на захранващия кабел не трябва да създава опасност от спъване. Захранващият контакт трябва да е разположен на такова място, че винаги да е възможно бързо изключване на щепсела на захранващия кабел на продукта. Когато изключвате щепсела на захранващия кабел, винаги дърпайте корпуса на щепсела, никога самия кабел. Ако захранващият кабел или щепсел е повреден, незабавно го изключете от електрическата мрежа и се свържете с оторизиран сервизен център на производителя за подмяна. Не използвайте продукта с повреден захранващ кабел или щепсел. Захранващият кабел или щепсел не могат да бъдат ремонтирани, в случай на повреда на тези елементи, те трябва да бъдат подменени с нови, без дефекти.

### *Препоръки за употреба на продукта*

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Купата и корпусът на продукта може да са горещи след употреба. Не ги докосвайте, тъй като това може да причини сериозни изгаряния. Изчакайте елементите на продукта да се охладят. Ако е необходимо да преместите тези елементи, преди да се охладят, дръжте ги само за дръжките, предназначени за тази цел. Използвайте ръкавици, които предпазват от въздействието на високи температури. Уверете се, че подът в близост до мястото, където се използва продуктът, не е хлъзгав. Това ще предотврати подхлъзване, което може да причини сериозни наранявания.

Продуктът може да бъде свързан към захранването само по време на работа. След употреба изключете продукта от захранването, като извадите щепсела от контакта. Не оставяйте свързания продукт без надзор. Храната, поставена в купата, не трябва да стърчи над максималното ниво на пълнене на купата. Винаги наблюдавайте продукта, докато приготвяте храна. Храната, оставена без надзор, може да изгори, което може да причини пожар и сериозни изгаряния. Купата трябва да се носи само за дръжката. Купата е снабдена с вложка с перфорирано дъно, предназначена за задържане на храна. Никога не използвайте купата без вложка. Поставяйте купата с гореща храна само върху повърхност, която може да издържи на високи температури, или използвайте защитни стойки. По време на приготвяне на храна, вътрешността на камерата и самата храна трябва да се докосват само с инструменти, изработени от материали, които могат да издържат на температурата, генерирана от продукта. Забранено е използването на голи ръце за тази цел. Не използвайте остри метални предмети, които могат да повредят незалепващото покритие на купата и вложката. Ако продуктът е оборудван с камера с врата, тя трябва да бъде затворена, докато фритюрникът се използва. Бъдете внимателни при отваряне на вратата на камерата, от която може да излиза горещ въздух и гореща пара. Ако по време на или след приготвяне на храна има остатъци от храна вътре в купата или камерата, те трябва да бъдат отстранени преди приготвяне на следващото ястие. Остатъците от храна могат да изгорят, причинявайки дим, неприятна миризма, а също така да повлияят на вкуса на пригответената храна. Те могат да причинят и пожар. За отстраняване използвайте инструменти, изработени от дърво или пластмаса, които могат да издържат на температурата, генерирана от продукта. Не използвайте остри или метални инструменти. Такива инструменти могат да повредят повърхността на компонентите на устройството.

## ПРОДУКТ ОБСЛУЖВАНЕ

### *Контролен панел*

Продуктът е оборудван с тъчскрийн контролен панел със светлинен дисплей.

Когато продуктът е свързан към захранването, ще се издаде звуков сигнал и на дисплея ще се покаже светещият бутон за захранване. Продуктът е в режим на готовност.

Докосването на превключвателя POWER ще влезе в режим на настройки на продукта.

Докосването на бутона за избор на купа със символ „1/2“ ви позволява да изберете между две независими камери.

След като желаното отделение бъде избрано, дисплеят ще показва последователно зададената температура и време в минути.

Използвайте бутоните «+» и «-», за да промените настройката за време (за контрола TEMP) или настройката за температура (за контрола TIME).

Бутонът, маркиран с «+», увеличава зададената стойност, бутонът, маркиран с «-», я намалява.

Всяко докосване на бутона ще бъде сигнализирано със звуков сигнал и промяна в настройката, видима на дисплея.

Бутонът за избор на програма MENU ви позволява да изберете една от десетте предварително дефинирани работни настройки. Всяка програма е комбинация от настройки за време и температура, показвани последователно на дисплея. Изборът на програма се сигнализира със звуков сигнал и мигащ индикатор на избраната програма на дисплея. Във всяка програма можете да промените настройките за време и температура. Стойностите обаче няма да бъдат запазени като нови настройки за дадената програма. Докосването на бутона START/STOP стартира фритюрника с избраната програма. Работната програма може да се променя в следния цикъл: пържени картофи – пържола – пилешко – крилца – пица – хляб – риба – скариди – зеленчуци – сушене.

Забележка! При програмиране на настройките, продуктът автоматично се връща в режим на готовност приблизително една минута след натискане на последния бутон.

След като настроите времето и температурата, докоснете бутона СТАРТ/СТОП за по-малко от една минута. Това ще стартира работата. Това ще бъде обозначено с обратно броене на оставащото време на дисплея.

След като сте задали настройките за едната камера, докосването на бутона DUAL COOK (ДВОЙНО ГОТВЕНЕ) копира

същите настройки в другата камера. Докосването на бутона START/STOP (СТАРТ/СТОП) стартира и двете камери с едни и същи настройки.

С различни настройки за време, избрани за двете камери, докосването на бутона SYNC синхронизира времето за край на фритюрника. Това означава, че камерата с по-дълга настройка за време ще започне да се нагрива по-рано, а камерата с по-кратка настройка за време ще започне да се нагрива с подходящо закъснение. И двете камери ще прекратят работата си едновременно.

Бутонът PREHEAT (ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ) се използва за включване на допълнително предварително загряване. Докосването на бутона стартира функцията, което се потвърждава от индикаторната светлина, а повторното докосване на бутона изключва функцията.

Бутонът със символа за отопление и превключвател ви позволява ръчно да включите отоплението, използвайки долния нагревателен елемент. Докосването на бутона включва долния нагревателен елемент, което ще бъде потвърдено от мигане на индикаторната светлина. Повторното докосване на бутона изключва долния нагревателен елемент.

Бутонът KEEP WARM ви позволява автоматично да стартирате допълнителен процес на поддържане на храната топла след края на избраната програма. Можете да изберете продължителността и температурата. След като поддържането на температурата приключи, устройството ще се изключи автоматично.

Продуктът може да бъде изключен по всяко време чрез докосване на бутона START/STOP. След изключването му, вентилаторът може да продължи да работи известно време, ускорявайки охлаждането на нагревателя. Не изключвайте продукта от захранването през това време. След като нагревателят приключи с охлаждането, продуктът автоматично ще премине в режим на готовност. След това изключете щепсела на захранващия кабел на продукта от контакта.

#### *Монтаж, пускане в експлоатация и експлоатация на продукта*

Продуктът трябва да бъде разопакован, като се премахнат напълно всички опаковъчни елементи и транспортни предпазни средства. Препоръчително е да запазите опаковката, която може да бъде полезна при по-късно транспортиране и съхранение на продукта.

Изперете продукта съгласно инструкциите в раздела „Поддръжка на продукта“.

Настройте продукта съгласно инструкциите в ръководството.

Плъзнете купата с празната вложка в отделението за продукта.

Свържете продукта към захранването.

Настройте температурата на максимум.

Настройте таймера на 3 минути, за да загреете предварително компонентите вътре в камерата.

След като изтече зададеното време, ще се чуе звуков сигнал.

Внимателно хванете дръжката на купата и я издърпайте от корпуса на продукта. Купата и вложката ще бъдат горещи, затова не ги докосвайте.

Поставете храната, приготвена за готвене, в купата.

Ако продуктът има допълнително оборудване под формата на тенджерка, тава за пица или преграда, те трябва да бъдат поставени вътре в камерата. Купата и монтираната вложка са винаги необходими за правилното функциониране на фритюрника.

Забележка! Нивото на хранителните продукти във фритюрника не трябва да надвишава маркировката за максимален капацитет на фритюрника.

Плъзнете купата с вложката и храната в корпуса на продукта.

Задайте времето според рецептата за приготвяне на храната.

Периодично проверявайте състоянието на храната, която се готви, като издърпате купата за кратко. Ако е необходимо, променете настройката за време и/или температура.

Забележка! Бъдете внимателни, когато изваждате купата. Купата се нагрива много по време на приготвяне на храна.

Дръжте я само за дръжката. Препоръчително е да използвате предпазни ръкавици.

След употреба изключете щепсела на захранващия кабел от контакта. Оставете продукта да се охлади напълно и след това продължете с поддръжката.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** По време на и веднага след употреба: купата и вложката се нагриват много. Бъдете внимателни. Контактът с горещи части на продукта може да причини сериозни изгаряния.

#### *Съвети за използване на фритюрник*

Използването на фритюрник за приготвяне на храна дава предимство пред процеса на приготвяне на храна в традиционна фурна или пържене в дълбока мазнина.

Намаляване на холестерола. Използването на принудителна циркулация на въздуха намалява съдържанието на мазнини в храната и намалява съдържанието на холестерол.

Спестяване на време и енергия. Благодарение на високата ефективност на метода с принудителна циркулация на въздух за приготвяне на храна, е възможно да се намалят времето и енергията.

Запазване на вкуса. Твърде дългото време и твърде високата температура могат лесно да лишат храната от вкуса ѝ. Лесният контрол на времето и температурата може да реши този проблем.

Добавянето на малко количество мазнина към готовите храни ще ги направи хрупкави след приготвяне.

Смесването на съставките по средата на времето за приготвяне ще осигури равномерното им затопляне.

## ПОДДРЪЖКА И СЪХРАНЕНИЕ

**ЗАБЕЛЕЖКА!** Всички операции по поддръжката трябва да се извършват, когато продуктът е изключен. **За да направите това, извадете щепсела на захранващия кабел от контакта.**

**ЗАБЕЛЕЖКА!** Продуктът не може да се потапя във вода или друга течност. Продуктът не може да се мие под течаща вода, в съдомиялни машини или с вода под високо налягане. Купата и вложката, след като бъдат извадени от продукта и оставени да се охладят, могат да се мият под течаща вода, чрез потапяне и в съдомиялни машини.

**ЗАБЕЛЕЖКА!** Преди измиване, оставете всички компоненти на продукта да се охладят напълно. Не ускорявайте процеса на охлаждане, като потапяте горещи части във вода.

Продуктът се използва за приготвяне на храна, следователно е необходимо да се поддържа правилна хигиена, за да се гарантира безопасното ѝ приготвяне.

За почистване използвайте мек препарат за миене на съдове. Отстранете остатъците от разтвора с кърпа, напоена с вода. След почистване подсушете продукта или го оставете да изсъхне на въздух.

Продуктът трябва да се почиства преди първа употреба и след всяка употреба, след като се остави да се охладят напълно. Всички остатъци от храна върху продукта трябва да се почистват, за да се предотврати загарянето им при повторна употреба и за да се предотврати намаляване на производителността на продукта.

Не използвайте разтворители, разяждащи вещества, алкохол, бензин или абразивни препарати за почистване.

Почистете вентилационните отвори на капака с прахосмукачка.

Съхранявайте продукта в затворени помещения по време на съхранение, като го предпазвате от прах, замърсявания и влага. Препоръчително е продуктът да се съхранява в оригиналната му опаковка. Съхранявайте продукта в работно положение. Не подреждайте продуктите на пластове. Не поставяйте нищо върху продукта по време на съхранение.

Транспортирайте продукта в оригиналната му опаковка. Пазете го от прекомерни удари по време на транспортиране. Не поставяйте нищо върху продукта по време на транспортиране.

## ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Параметър	Мерна единица	Стойност
Каталожен номер		67595
Номинално напрежение	[V~]	220 - 240
Номинална честота	[Hz]	50 / 60
Номинална мощност	[W]	2600
Капацитет на купите	[l]	10
Работна температура	[°C]	40 - 240
Работно време	[min]	0 - 90
Нетно тегло	[kg]	7,6

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Uma fritadeira sem gordura é um produto concebido para aquecer, torrar e preparar pratos que requerem tratamento térmico. Uma air fryer termicamente tratável utiliza um fluxo forçado de ar aquecido, o que permite que os alimentos aqueçam uniformemente. Ao contrário das fritadeiras tradicionais, não requer fritura profunda, o que permite uma preparação de alimentos muito mais saudável. Graças ao controle de temperatura suave em uma ampla gama, você pode ajustar os parâmetros operacionais do produto às suas necessidades. O funcionamento correto, confiável e seguro do produto depende do funcionamento adequado, portanto:

**Antes de usar o produto, leia todo o manual e guarde-o.**

O fornecedor não é responsável por quaisquer danos ou lesões resultantes da utilização do produto para fins diferentes dos pretendidos, incumprimento das normas de segurança e recomendações deste manual. A utilização do produto para fins diferentes dos pretendidos resulta na perda dos direitos do utilizador à garantia, bem como ao abrigo da garantia.

## EQUIPAMENTOS

O produto é entregue completo e não requer montagem. No entanto, antes de utilizar o produto, retire todas as embalagens e dispositivos de segurança para o transporte. São igualmente necessárias atividades preparatórias, conforme descrito na parte seguinte das instruções.

## RECOMENDAÇÕES GERAIS DE UTILIZAÇÃO

O produto foi concebido para uso doméstico e é proibido utilizá-lo em aplicações comerciais, por exemplo, estabelecimentos de restauração. O produto é utilizado apenas para o tratamento térmico de alimentos colocados diretamente no interior da tigela ou câmara. É proibido utilizar o produto a qualquer outro título. O produto não é utilizado para aquecer e ferver água ou outros líquidos. O produto não se destina a preparar alimentos por fritura. Não coloque alimentos em embalagens de plástico na tigela. É proibido reparar, desmontar ou modificar o produto por conta própria. Qualquer reparação do produto deve ser realizada por um centro de reparação autorizado. Manter o produto sempre sob supervisão durante a operação. **ATENÇÃO!** O produto aquece até uma temperatura elevada durante a operação, não toque na tigela, tampa e outros elementos colocados dentro da tigela durante a operação, e imediatamente após a sua conclusão, isso pode causar queimaduras graves. O produto não se destina a ser utilizado por crianças até aos 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas e pessoas sem experiência ou conhecimento do equipamento. A menos que sejam supervisionados ou instruídos sobre como utilizar o produto de forma segura para que os riscos envolvidos sejam compreendidos. As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e manutenção do equipamento não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

### *Recomendações para transporte e instalação de produtos*

O produto só pode ser colocado numa superfície dura, plana, nivelada e não inflamável, resistente a temperaturas elevadas. O substrato deve ser capaz de suportar o peso do próprio aparelho e dos alimentos nele colocados. Assegure uma folga de pelo menos 10 cm em torno das paredes laterais do produto e não coloque materiais não resistentes ao calor acima do produto. Isto permitirá uma ventilação adequada do produto. Não coloque perto das bordas de, por exemplo, uma mesa ou bancada. Não coloque nada em cima do produto. Isso interrompe a circulação de ar e pode causar danos ao produto, bem como

incêndio. Não coloque o produto perto de materiais inflamáveis, por exemplo, cortinas ou cortinados. Não coloque nenhum aparelho elétrico acima do produto. Durante a operação, o vapor de água é liberado, o que pode causar um curto-circuito do sistema elétrico e causar um choque elétrico. É proibido fazer quaisquer furos no produto, bem como qualquer outra modificação do produto não descrita no manual. Apenas transfira o produto arrefecido, agarrando no fundo da caixa. Não mova o produto agarrando na pega da taça. Não mova o produto puxando o cabo de alimentação. A temperatura no local de instalação e utilização do produto deve situar-se na gama de  $+10\text{ }^{\circ}\text{C} \div +38\text{ }^{\circ}\text{C}$ , e a humidade relativa deve ser inferior a 90% sem condensação.

### *Recomendações para ligar o produto à fonte de alimentação*

Antes de ligar o produto à fonte de alimentação, certifique-se de que a tensão, a frequência e a capacidade da alimentação correspondem aos valores indicados na placa nominal do produto. A ficha deve corresponder à tomada. É proibido modificar a ficha ou tomada de qualquer forma para encaixá-lo. O produto deve ser ligado diretamente a uma única tomada. É proibido o uso de cabos de extensão, divisores e tomadas duplas. O circuito de alimentação deve estar equipado com um condutor de proteção e uma proteção de, pelo menos, 16 A. Evitar o contacto do cabo de alimentação com arestas vivas e objetos e superfícies quentes. Quando o produto estiver a funcionar, o cabo de alimentação deve ser sempre totalmente desenrolado e a sua posição deve ser fixada de modo a não obstruir o funcionamento do produto. A disposição do cabo de alimentação não deve causar risco de tropeço. A tomada deve estar localizada num local tal que seja sempre possível desligar rapidamente a ficha do cabo de alimentação do produto. Ao desligar a ficha do cabo de alimentação, puxe sempre a caixa da ficha, nunca o cabo. Se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, desligue-o imediatamente da rede e contacte o centro de assistência autorizado do fabricante para substituição. Não utilize o produto com um cabo de alimentação ou ficha danificados. O cabo de alimentação ou ficha não pode ser reparado, se estes componentes estiverem danificados, devem ser substituídos por novos e isentos de defeitos.

### *Recomendações de uso do produto*

**ATENÇÃO!** A taça e o alojamento do produto podem estar quentes após a utilização. Não devem ser tocados, pois isso pode causar queimaduras graves. Deixe os componentes do produto arrefecerem. Se precisar de mover estas peças antes de arrefecerem, agarre-as apenas pelas pegas concebidas para o efeito. Devem ser usadas luvas de proteção contra o calor. Certifique-se de que o pavimento perto do local onde o produto é utilizado não está escorregadio. Isto irá ajudá-lo a evitar escorregões, que podem causar ferimentos graves. O produto só deve ser ligado à fonte de alimentação durante o funcionamento. Quando isso estiver concluído, desconecte o produto da fonte de alimentação removendo o plugue da tomada. Não deixe o produto sozinho quando estiver ligado. Os produtos alimentares colocados na taça não devem sobressair acima do marcador máximo de enchimento da taça. Ao preparar pratos, você deve observar o produto o tempo todo. Os alimentos deixados sem vigilância podem ser queimados, o que pode causar incêndios e queimaduras graves. A tigela só deve ser transportada pela pega. A tigela é equipada com um inserto com um fundo

perfurado, que é projetado para colocar alimentos nele. Nunca utilize a tampa sem o cartucho. Coloque a tigela com alimentos quentes apenas em uma superfície que possa suportar altas temperaturas, ou use suportes de proteção. Ao preparar os alimentos, o interior da câmara e o próprio alimento só devem ser tocados com ferramentas feitas de materiais que possam suportar a temperatura produzida pelo produto. É proibido usar as mãos nuas para isso. Além disso, não use objetos metálicos afiados que possam danificar o revestimento antiaderente da tigela e do inserto. Se o produto tiver um compartimento com uma porta, feche-o enquanto a fritadeira estiver a funcionar. Tenha cuidado ao abrir a porta do compartimento para onde o ar quente e o vapor quente podem escapar. Se os resíduos alimentares permanecerem dentro da tigela ou câmara durante ou após o cozimento, remova-os antes de preparar o próximo alimento. Os resíduos alimentares podem ser queimados, causando fumaça, cheiro desagradável e também afetam o sabor dos alimentos que estão sendo preparados. Eles também podem causar um incêndio. Para a remoção, utilize ferramentas feitas de madeira ou plástico que possam suportar a temperatura gerada pelo produto. Não utilize ferramentas cortantes ou metálicas. Tais ferramentas podem danificar a superfície dos componentes do dispositivo.

## OPERAÇÃO DO PRODUTO

### *Painel de Controle*

O produto está equipado com um painel de controle de toque com um display de luz.

Quando o produto estiver conectado à fonte de alimentação, um sinal sonoro será emitido e o visor mostrará um botão liga/desliga iluminado. O produto está em modo de espera.

Tocar no interruptor POWER iniciará o modo de setpoint do produto.

Tocar no botão de seleção da tampa com o símbolo „1/2” permite-lhe escolher entre duas câmaras independentes.

Uma vez selecionada a câmara desejada, o visor mostrará alternadamente a temperatura padrão e o setpoint de tempo em minutos.

Os botões com os símbolos „+” e „-” podem ser usados para alterar a configuração de tempo (no indicador TEMP) ou temperatura (no indicador TIME).

O botão marcado „+” aumenta o valor definido, o botão marcado „-” diminui o valor definido.

Cada toque no botão será sinalizado por um sinal sonoro e uma alteração na configuração visível no visor.

O botão de seleção do programa MENU permite que você selecione uma das dez configurações de trabalho predefinidas. Cada programa é uma combinação de configurações de tempo e temperatura, mostradas alternadamente no visor. Quando um programa é selecionado, ele é indicado por um sinal sonoro e um piscar do símbolo do programa selecionado no visor. Em cada programa, você pode fazer alterações no setpoint de tempo e temperatura. No entanto, os valores não serão salvos como novas configurações para o programa. Tocar no botão START/STOP inicia a fritadeira com o programa selecionado.

O programa de trabalho pode ser alterado no seguinte ciclo: batatas fritas – bife – frango – asas – pizza – pão – peixe – camarões – legumes – secagem.

Observação! Ao programar as configurações, o produto retorna automaticamente ao modo de espera cerca de um minuto após o último toque do botão.

Depois de definir o tempo e a temperatura por menos de um minuto, toque no botão START/STOP. Isto irá ajudá-lo a começar. Isso será indicado por uma contagem regressiva do tempo restante no display.

Depois de definir o setpoint para uma câmara, tocar no botão DUAL COOK copia as mesmas configurações para a outra câmara. Tocar no botão START/STOP inicia ambas as câmaras com as mesmas configurações.

Com diferentes configurações de tempo selecionadas para ambas as câmaras, tocar no botão SYNC sincroniza a hora de término da air fryer. Isto significa que o aquecimento da câmara com um setpoint de tempo mais longo começará mais cedo, e o aquecimento da câmara com um tempo mais curto será iniciado com um atraso adequado. Ambas as câmaras terminarão os seus trabalhos ao mesmo tempo.

O botão PREHEAT é usado para ativar o pré-aquecimento adicional. Tocar no botão ativa a função, o que será confirmado pela luz acesa, e tocar no botão novamente desliga a função.

O botão com o símbolo de aquecimento e interruptor permite-lhe ligar manualmente o aquecimento utilizando o aquecedor inferior. Tocar no botão ativa o aquecedor inferior, o que será confirmado pelo piscar da luz indicadora. Tocar novamente no botão desliga o aquecedor inferior.

O botão KEEP WARM permite-lhe iniciar automaticamente um processo adicional de manutenção da temperatura dos alimentos

após o final de um determinado programa. Você pode escolher a duração e a temperatura. Quando a temperatura terminar, o aparelho desliga-se automaticamente.

O produto pode ser desligado a qualquer momento tocando no botão START/STOP. Depois de desligá-lo, o ventilador pode continuar funcionando por algum tempo, acelerando o resfriamento do aquecedor. Não desligue o produto da fonte de alimentação durante este período. Quando o aquecedor arrefece, o produto entra automaticamente em modo de espera. Desconecte o cabo de alimentação da tomada do produto.

#### *Instalação, comissionamento e operação do produto*

O produto deve ser desembalado, removendo completamente todos os elementos da embalagem e proteção para o transporte. Recomenda-se manter a embalagem, o que pode ser útil para posterior transporte e armazenamento do produto.

Lave o produto de acordo com as instruções na secção „Manutenção do produto”.

Defina o produto como recomendado no manual.

Deslize a taça com o cartucho vazio para o compartimento do produto.

Conecte o produto à fonte de alimentação.

Defina a temperatura máxima.

Defina o tempo para 3 minutos para pré-aquecer os componentes dentro da câmara.

Quando o tempo definido tiver decorrido, um sinal sonoro será ouvido.

Com cuidado, segure na pega da tigela e deslize-a para fora da carcaça do produto. A tigela e o inserto serão aquecidos, por isso não os toque.

Coloque os alimentos preparados para tratamento térmico dentro da tigela.

Se o produto tiver acessórios na forma de uma panela, frigideira de pizza ou divisória, eles devem ser colocados dentro do compartimento. A tigela e o inserto instalados são sempre necessários para o bom funcionamento da fritadeira.

Observação! O nível de produtos alimentares no interior do cartucho não deve exceder o marcador de capacidade máxima do cartucho.

Deslize a tigela com o inserto e a comida para dentro da caixa do produto.

Defina o tempo de acordo com a receita para preparar o alimento.

Verifique periodicamente o estado dos alimentos que estão a ser preparados, deslizando a taça para fora durante um curto período de tempo. Altere o tempo e/ou o setpoint de temperatura, se necessário.

Observação! Tenha cuidado ao retirar a taça. A tigela aquece até uma temperatura elevada durante a preparação dos alimentos.

Segure apenas a pega. Recomenda-se o uso de luvas de proteção.

Quando terminar de trabalhar, desligue o cabo de alimentação da tomada. Deixe o produto arrefecer completamente e, em seguida, prossiga com a manutenção.

**ATENÇÃO!** Durante a operação e imediatamente após a sua conclusão: a tigela e o inserto aquecem até uma temperatura elevada. Devem ser tomadas precauções a tomar. O contacto com partes aquecidas do produto pode levar a queimaduras graves.

#### *Dicas para usar a fritadeira sem gordura*

Usar uma fritadeira sem gordura para a preparação de alimentos dá-lhe uma vantagem sobre o processo de preparação de alimentos num forno tradicional ou fritura.

Reduzir o teor de colesterol. Graças à circulação forçada de ar, o teor de gordura nos alimentos é reduzido e o teor de colesterol é reduzido.

Economia de tempo e energia. Graças à alta eficiência do método de ar forçado para a preparação de alimentos, é possível reduzir o tempo e a energia.

Preservar o sabor. Um tempo demasiado longo e uma temperatura demasiado elevada privam facilmente os alimentos do seu sabor. Com fácil controle de tempo e temperatura, este problema pode ser resolvido.

Adicionar uma pequena quantidade de gordura aos alimentos que está a preparar irá torná-los crocantes após a preparação.

Misturar os ingredientes a meio do tempo de preparação fará com que aqueçam uniformemente.

## **MANUTENÇÃO & ARMAZENAMENTO**

**OBSERVAÇÃO!** Toda a manutenção deve ser realizada com o produto desligado. **Para fazer isso, desconecte o cabo de alimentação da tomada.**

**OBSERVAÇÃO!** O produto não deve ser imerso em água ou qualquer outro líquido. O produto não pode ser lavado em água corrente, em máquinas de lavar louça ou com água de alta pressão. Após desmontagem e arrefecimento, a taça e o inserto podem ser lavados em água corrente, por imersão e em máquinas de lavar loiça.

**OBSERVAÇÃO!** Antes de iniciar a lavagem, espere até que todos os elementos do produto tenham arrefecido completamente. Não acelere o processo de arrefecimento imergindo as partes quentes em água.

O produto é usado para preparar alimentos, por isso é importante manter uma higiene adequada para garantir que a preparação dos alimentos é segura.

Use um detergente suave para lavar louça para a limpeza. Retire qualquer solução restante com um pano embebido em água. Após a limpeza, limpe o produto ou deixe secar.

O produto deve ser limpo antes da primeira utilização e após cada utilização, aguardando até arrefecer completamente. Limpe todos os resíduos alimentares que são deixados no produto, isso evitará que queimem quando usado novamente e também evitará que o produto se degrade.

Não use solventes, corrosivos, álcool, gasolina ou abrasivos para limpeza.

Limpe as aberturas das tampas com um aspirador.

Guarde o produto em locais fechados durante o armazenamento, proteja-o de poeira, sujidade e humidade. Recomenda-se armazenar o produto na embalagem de fábrica. Guarde o produto na posição de trabalho. Não coloque produtos em camadas. Não coloque nada em cima do produto durante o armazenamento.

Transporte o produto na embalagem de fábrica. Proteger contra choques excessivos durante o transporte. Não coloque nada em cima do produto durante o transporte.

## ESPECIFICAÇÕES

Parâmetro	Unidade de medida	Valor
Número da peça		67595
Tensão	[V~]	220 - 240
Frequência nominal	[Hz]	50 / 60
Alimentação	[W]	2600
Capacidade da tigela	[l]	10
Temperatura de Funcionamento	[°C]	40 - 240
Tempo de trabalho	[min]	0 - 90
Peso Líquido	[kg]	7,6

## KARAKTERISTIKE PROIZVODA

Friteza bez masnoće je proizvod namijenjen za zagrijavanje, pečenje i pripremu hrane koja zahtijeva toplinsku obradu. Friteza za toplinsku obradu koristi prisilni protok zagrijanog zraka, što omogućuje ravnomjerno zagrijavanje hrane. Za razliku od tradicionalnih friteza, ne zahtijeva prženje u dubokom ulju, što omogućuje puno zdraviju pripremu hrane. Zahvaljujući glatkoj regulaciji temperature u širokom rasponu, možete prilagoditi radne parametre proizvoda svojim potrebama. Ispravan, pouzdan i siguran rad proizvoda ovisi o pravilnoj upotrebi, stoga:

**Prije upotrebe ovog proizvoda, molimo pročitajte cijeli priručnik i sačuvajte ga za buduću upotrebu.**

Dobavljač ne odgovara za bilo kakvu štetu ili ozljedu nastalu korištenjem proizvoda u svrhe koje nisu predviđene, nepoštivanjem sigurnosnih propisa i preporuka u ovom priručniku. Korištenje proizvoda u svrhe koje nisu predviđene rezultira gubitkom prava korisnika na jamstvo, kao i prava iz jamstva.

## OPREMA

Proizvod se isporučuje kompletan i ne zahtijeva sastavljanje. Međutim, prije upotrebe proizvoda, potrebno je ukloniti svu ambalažu i elemente zaštite pri transportu. Također su potrebni pripremni koraci opisani kasnije u uputama.

## OPĆE PREPORUKE ZA UPORABU

Proizvod je namijenjen za kućnu upotrebu i zabranjeno ga je koristiti u komercijalne svrhe, npr. u ugostiteljskim objektima. Proizvod se koristi samo za termičku obradu hrane, izravno stavljene u posudu ili komoru. Zabranjeno je koristiti proizvod u bilo koju drugu svrhu. Proizvod nije namijenjen za zagrijavanje i kuhanje vode ili drugih tekućina. Proizvod nije namijenjen za pripremu hrane prženjem u dubokom ulju. Ne stavljajte hranu u plastičnoj ambalaži u posudu. Zabranjeno je samostalno popravljati, rastavljati ili modificirati proizvod. Bilo kakve popravke proizvoda mora obaviti ovlašteni servisni centar. Tijekom rada, proizvod mora biti pod stalnim nadzorom. **UPOZORENJE!** Proizvod se zagrijava na visoku temperaturu tijekom rada, ne dodirujte posudu, poklopac i druge elemente smještene unutar posude tijekom rada, a odmah nakon njegovog završetka to može uzrokovati ozbiljne opekline. Proizvod nije namijenjen djeci mlađoj od najmanje 8 godina i osobama sa smanjenim fizičkim i mentalnim sposobnostima te osobama s nedostatkom iskustva i znanja o opremi. Osim ako nisu pod nadzorom ili im nije dano uputa o sigurnom korištenju proizvoda kako bi se razumjele opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s proizvodom. Djeca ne smiju čistiti ili održavati opremu bez nadzora.

### *Preporuke za transport i ugradnju proizvoda*

Proizvod se smije postavljati samo na tvrdnu, ravnu, glatku i nezapaljivu površinu otpornu na visoke temperature. Površina treba podnijeti težinu samog uređaja i hrane koja se na nje ga stavlja. Oko bočnih stijenki proizvoda treba ostaviti razmak od najmanje 10 cm, a iznad proizvoda ne smiju se postavljati materijali koji nisu otporni na visoke temperature. To će omogućiti pravilnu ventilaciju proizvoda. Ne postavljajte ga blizu ruba, npr. stola, radne površine. Ne stavljajte ništa na proizvod. To remeti cirkulaciju zraka i može uzrokovati oštećenje proizvoda, kao i požar. Ne postavljajte proizvod u blizini zapaljivih materijala, npr. zavjesa ili draperija. Ne postavljajte električne uređaje iznad proizvoda. Tijekom rada oslobađa se vodena para, što može uzrokovati kratki spoj u električnoj instalaciji i strujni udar. Zabranjeno je bušenje rupa u proizvodu, kao i bilo kakve druge modifikacije proizvoda koje nisu opisane

u uputama. Proizvod premještajte samo kada se ohladi, hvatajući za dno kućišta. Ne nosite proizvod hvatajući za ručku zdjele. Ne pomičite proizvod povlačenjem kabela za napajanje. Temperatura na mjestu postavljanja i korištenja proizvoda mora biti između  $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$  ÷  $+38\text{ }^{\circ}\text{C}$ , a relativna vlažnost mora biti ispod 90% bez kondenzacije.

### *Preporuke za spajanje proizvoda na napajanje*

Prije spajanja proizvoda na napajanje, provjerite odgovaraju li napon, frekvencija i kapacitet električne mreže vrijednostima navedenim na natpisnoj pločici proizvoda. Utikač mora odgovarati utičnici. Zabranjeno je mijenjati utikač ili utičnicu na bilo koji način kako bi odgovarali jedan drugome. Proizvod mora biti izravno spojen na jednu utičnicu. Zabranjena je upotreba produžnih kabela, višestrukih utičnica i dvostrukih utičnica. Mrežni krug mora biti opremljen zaštitnim vodičem i osiguračem od najmanje 16 A. Izbjegavajte kontakt kabela za napajanje s oštrim rubovima i vrućim predmetima i površinama. Kada je proizvod u radu, kabel za napajanje uvijek mora biti potpuno odmotan, a njegov položaj mora biti određen tako da ne predstavlja prepreku tijekom rada proizvoda. Položaj kabela za napajanje ne smije uzrokovati opasnost od spoticanja. Utičnica treba biti smještena na mjestu gdje je uvijek moguće brzo odspojiti utikač kabela za napajanje proizvoda. Prilikom isključivanja utikača kabela za napajanje uvijek povlačite kućište utikača, nikada za kabel. Ako je kabel za napajanje ili utikač oštećen, odmah ga isključite iz električne mreže i obratite se ovlaštenom servisnom centru proizvođača radi zamjene. Ne koristite proizvod s oštećenim kabelom za napajanje ili utikačem. Kabel za napajanje ili utikač ne mogu se popraviti, u slučaju oštećenja ovih elemenata moraju se zamijeniti novima bez nedostataka.

### *Preporuke za korištenje proizvoda*

**UPOZORENJE!** Zdjela i kućište proizvoda mogu biti vrući nakon upotrebe. Ne dodirujte ih jer to može uzrokovati ozbiljne opekline. Pričekajte da se elementi proizvoda ohlade. Ako trebate pomicati ove elemente prije nego što se ohlade, držite ih samo za ručke predviđene za tu svrhu. Koristite rukavice koje štite od utjecaja visokih temperatura. Pazite da pod u blizini mjesta gdje se proizvod koristi nije sklizak. To će spriječiti klizanje, koje može uzrokovati ozbiljne ozljede. Proizvod smije biti spojen na napajanje samo tijekom rada. Nakon upotrebe, isključite proizvod iz napajanja izvlačenjem utikača iz električne utičnice. Ne ostavljajte spojeni proizvod bez nadzora. Hrana stavljena u zdjelu ne smije stršiti iznad maksimalne razine punjenja zdjele. Uvijek nadzirite proizvod tijekom pripreme hrane. Hrana ostavljena bez nadzora može izgorjeti, što može uzrokovati požar i ozbiljne opekline. Zdjelu treba nositi samo za ručku. Zdjela je opremljena umetkom s perforiranim dnom, koji je dizajniran za držanje hrane. Nikada ne koristite zdjelu bez umetka. Zdjelu s vrućom hranom stavljajte samo na površinu koja može izdržati visoke temperature ili koristite zaštitne stalke. Tijekom pripreme hrane, unutrašnjost komore i sama hrana trebaju se dodirivati samo alatima izrađenim od materijala koji mogu podnijeti temperaturu koju stvara proizvod. Zabranjeno je koristiti gole ruke u tu svrhu. Nemojte koristiti oštre, metalne predmete koji mogu oštetiti neprianjaajući premaz posude i umetka. Ako je proizvod opremljen komorom s vratima, ona trebaju biti zatvorena dok je friteza u upotrebi. Budite oprezni pri otvaranju vrata komore, kroz koja mogu izlaziti vrući zrak i vruća para. Ako se tijekom ili nakon pripreme hrane unutar posude

ili komore nalaze ostaci hrane, treba ih ukloniti prije pripreme sljedećeg jela. Ostaci hrane mogu gorjeti, uzrokujući dim, neugodan miris, a također utječu na okus pripremljene hrane. Također mogu uzrokovati požar. Za uklanjanje koristite alate izrađene od drveta ili plastike koji mogu podnijeti temperaturu koju stvara proizvod. Nemojte koristiti oštre ili metalne alate. Takvi alati mogu oštetiti površinu komponenti uređaja.

## SERVIS ZA PROIZVODE

### *Upravljačka ploča*

Proizvod je opremljen dodirnom upravljačkom pločom sa svjetlosnim zaslonom.

Kada je proizvod spojen na napajanje, oglasit će se zvučni signal, a na zaslonu će se prikazati osvjetljeni gumb za uključivanje/isključivanje. Proizvod je u stanju pripravnosti.

Dodirom prekidača POWER ući ćete u način rada postavki proizvoda.

Dodirom gumba za odabir posude sa simbolom „1/2“ možete birati između dvije neovisne komore.

Nakon što odaberete željeni odjeljak, na zaslonu će se naizmjenično prikazivati zadana temperatura i vrijeme u minutama.

Pomoću tipki „+“ i „-“ promijenite postavku vremena (za kontrolu TEMP) ili postavku temperature (za kontrolu TIME).

Tipka označena s „+“ povećava postavljenu vrijednost, tipka označena s „-“ smanjuje postavljenu vrijednost.

Svaki dodir tipke bit će signaliziran zvučnim signalom i promjenom postavke vidljivom na zaslonu.

Tipka za odabir programa MENU omogućuje vam odabir jedne od deset unaprijed definiranih radnih postavki. Svaki program je kombinacija postavki vremena i temperature, koje se naizmjenično prikazuju na zaslonu. Odabir programa signalizira zvučni signal i treptanje indikatora simbola odabranog programa na zaslonu. U svakom programu možete promijeniti postavke vremena i temperature. Međutim, vrijednosti se neće spremirati kao nove postavke za zadani program. Dodirom tipke START/STOP pokreće se friteza s odabranim programom.

Program rada može se mijenjati u sljedećem ciklusu: pomfrit – odrezak – piletina – krilca – pizza – kruh – riba – škampi – povrće – sušenje.

Napomena! Priilikom programiranja postavki, proizvod se automatski vraća u stanje pripravnosti otprilike jednu minutu nakon što je pritisnut posljednji gumb.

Nakon što postavite vrijeme i temperaturu, dodirnite gumb START/STOP za manje od jedne minute. Time će se pokrenuti rad. To će biti naznačeno odbrojavanjem preostalog vremena na zaslonu.

Nakon što postavite postavke za jednu komoru, dodirom gumba DUAL COOK kopirate iste postavke u drugu komoru. Dodirom gumba START/STOP pokrećete obje komore s istim postavkama.

S različitim postavkama vremena odabranim za obje komore, dodirom gumba SYNC sinkronizira se vrijeme završetka friteze. To znači da će komora s duljom postavkom vremena početi s zagrijavanjem ranije, a komora s kraćom postavkom vremena početi će s zagrijavanjem s odgovarajućim zakašnjenjem. Objе komore će završiti s radom istovremeno.

Tipka PREHEAT koristi se za uključivanje dodatnog predgrijavanja. Dodirom tipke pokreće se funkcija, što potvrđuje indikatorska lampica, a ponovnim dodirom tipke funkcija se isključuje.

Gumb sa simbolom grijanja i prekidača omogućuje vam ručno uključivanje grijanja pomoću donjeg grijaćeg elementa. Dodirom gumba uključuje se donji grijaći element, što će biti potvrđeno treptanjem indikatorske lampice. Ponovnim dodirom gumba isključuje se donji grijaći element.

Tipka KEEP WARM omogućuje vam automatsko pokretanje dodatnog procesa održavanja hrane toplom nakon završetka odabranog programa. Možete odabrati trajanje i temperaturu. Nakon što se održavanje temperature završi, uređaj će se automatski isključiti. Proizvod se može isključiti u bilo kojem trenutku dodirom gumba START/STOP. Nakon isključivanja, ventilator može nastaviti raditi neko vrijeme, ubrzavajući hlađenje grijača. Ne isključujte proizvod iz napajanja tijekom tog vremena. Nakon što grijač završi s hlađenjem, proizvod će se automatski prebaciti u stanje pripravnosti. Zatim isključite utikač kabela za napajanje proizvoda iz električne utičnice.

### *Instalacija proizvoda, puštanje u rad i rad*

Proizvod treba raspakirati, potpuno uklanjajući sve elemente ambalaže i zaštitu za transport. Preporučuje se čuvanje ambalaže, koja može biti korisna pri kasnijem transportu i skladištenju proizvoda.

Operite proizvod prema uputama u odjeljku „Održavanje proizvoda“.

Postavite proizvod prema uputama u priručniku.

Umetnite posudu s praznim umetkom u odjeljak za proizvod.

Spojite proizvod na napajanje.

Postavite temperaturu na maksimum.

Postavite timer na 3 minute kako biste zagrijali komponente unutar komore.

Nakon isteka postavljenog vremena, oglasit će se zvučni signal.

Pažljivo uhvatite ručku posude i izvucite je iz kućišta proizvoda. Posuda i umetak bit će vrući, stoga ih nemojte dodirivati.

Stavite hranu pripremljenu za kuhanje u posudu.

Ako proizvod ima dodatnu opremu u obliku tave, posude za pizzu ili pregrade, ona se mora postaviti unutar komore. Posuda i

ugrađeni uložak uvijek su potrebni za pravilan rad friteze.

Napomena! Razina hrane unutar uloška ne smije prelaziti oznaku maksimalnog kapaciteta uloška.

Umetnite posudu s umetkom i hranom u kućište proizvoda.

Podesite vrijeme prema vašem receptu za pripremu hrane.

Povremeno provjeravajte stanje hrane koja se kuha tako da nakratko izvučete posudu. Ako je potrebno, promijenite postavku vremena i/ili temperature.

Napomena! Budite oprezni prilikom vađenja posude. Posuda se jako zagrijava tijekom pripreme hrane. Držite je samo za ručku. Preporučuje se korištenje zaštitnih rukavica.

Nakon upotrebe, isključite utikač kabela za napajanje iz utičnice. Ostavite proizvod da se potpuno ohladi, a zatim nastavite s održavanjem.

**UPOZORENJE!** Tijekom i neposredno nakon upotrebe: zdjela i uložak postaju vrlo vrući. Budite oprezni. Kontakt s vrućim dijelovima proizvoda može uzrokovati ozbiljne opekline.

#### Savjeti za korištenje friteze na vrući zrak

Korištenje friteze na vrući zrak za pripremu hrane pruža prednost u odnosu na proces pripreme hrane u tradicionalnoj pećnici ili prženju u dubokom ulju.

Smanjenje kolesterola. Korištenje prisilne cirkulacije zraka smanjuje sadržaj masti u hrani i smanjuje sadržaj kolesterola.

Ušteda vremena i energije. Zahvaljujući visokoj učinkovitosti metode prisilnog zraka za pripremu hrane, moguće je smanjiti vrijeme i energiju.

Očuvanje okusa. Predugo vrijeme i previsoka temperatura mogu lako lišiti hranu okusa. Jednostavna kontrola vremena i temperature može riješiti ovaj problem.

Dodavanje male količine masnoće pripremljenoj hrani učinit će je hrskavom nakon pripreme.

Miješanje sastojaka na pola vremena pripreme osigurat će njihovo ravnomjerno zagrijavanje.

## ODRŽAVANJE I SKLADIŠTENJE

**NAPOMENA!** Sve radove održavanja treba izvoditi dok je proizvod isključen. **Da biste to učinili, izvučite utikač kabela za napajanje iz zidne utičnice.**

**NAPOMENA!** Proizvod se ne smije uranjati u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. Proizvod se ne smije prati pod tekućom vodom, u perilicama posuđa ili vodom pod visokim tlakom. Zdjela i uložak, nakon što se izvade iz proizvoda i ohlade, mogu se prati pod tekućom vodom, uranjanjem i u perilicama posuđa.

**NAPOMENA!** Prije pranja, pustite da se svi dijelovi proizvoda potpuno ohlade. Nemojte ubrzavati proces hlađenja uranjanjem vrućih dijelova u vodu.

Proizvod se koristi za pripremu hrane, stoga se mora održavati odgovarajuća higijena kako bi se osigurala sigurna priprema hrane.

Za čišćenje koristite blagi deterdžent za pranje posuđa. Preostalu otopinu uklonite krpom namočenom u vodi. Nakon čišćenja, obrišite proizvod suhim ili ostavite da se osuši na zraku.

Proizvod treba očistiti prije prve upotrebe i nakon svake upotrebe, nakon što se potpuno ohladi. Sve ostatke hrane na proizvodu treba očistiti kako bi se spriječilo da zagore prilikom ponovne upotrebe i kako bi se spriječilo smanjenje performansi proizvoda.

Za čišćenje ne koristite otapala, kaustična sredstva, alkohol, benzin ili abrazivna sredstva.

Očistite ventilacijske otvore poklopca usisavačem.

Proizvod čuvajte u zatvorenim prostorijama tijekom skladištenja, zaštitite ga od prašine, prljavštine i vlage. Preporučuje se čuvanje proizvoda u originalnoj ambalaži. Proizvod čuvajte u radnom položaju. Ne slažite proizvode u slojevima. Ne stavljajte ništa na proizvod tijekom skladištenja.

Proizvod prevozite u originalnoj ambalaži. Zaštitite ga od prekomjernih udara tijekom transporta. Ne stavljajte ništa na proizvod tijekom transporta.

## TEHNIČKI PODACI

Parametar	Mjerna jedinica	Vrijednost
Broj kataloga		67595
Nazivni napon	[V~]	220 - 240
Nominalna frekvencija	[Hz]	50 / 60
Nazivna snaga	[W]	2600
Kapacitet zdjela	[l]	10
Radna temperatura	[°C]	40 - 240
Radno vrijeme	[min]	0 - 90
Neto težina	[kg]	7,6

المقلاة الخالية من الدهون هي منتج مصمم لتسخين وتحميص وتحضير الطعام الذي يتطلب معالجة حرارية. تستخدم مقلاة المعالجة الحرارية تنفقا قسرياً للهواء الساخن، مما يسمح بتسخين الطعام بالتساوي. على عكس المقالي التقليدية، لا تتطلب هذه المقلاة القلي العميق، مما يسمح بتحضير طعام صحي أكثر. بفضل التحكم السلس في درجة الحرارة على نطاق واسع، يمكنك ضبط إعدادات تشغيل المنتج حسب احتياجاتك. يعتمد التشغيل الصحيح والموثوق والأمن للمنتج على الاستخدام السليم، لذلك

قبل استخدام هذا المنتج، يرجى قراءة الدليل بالكامل والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل

لا يتحمل المورد مسؤولية أي ضرر أو إصابة ناتجة عن استخدام المنتج لأغراض غير مخصصة له، أو عدم الالتزام بلوائح السلامة والتوصيات الواردة في هذا الدليل. يؤدي استخدام المنتج لأغراض غير مخصصة له إلى فقدان حقوق المستخدم في الضمان، وكذلك حقوقه بموجب

معدات

يُسلم المنتج كاملاً ولا يتطلب تجميعاً. مع ذلك، يجب إزالة جميع مواد التغليف ووسائل حماية النقل قبل استخدامه. كما يلزم اتباع الخطوات التحضيرية الموضحة لاحقاً في التعليمات

## توصيات الاستخدام العام

صُمم هذا المنتج للاستخدام المنزلي، ويُحظر استخدامه في التطبيقات التجارية، مثل: مطاعم الوجبات السريعة. يُستخدم هذا المنتج فقط للمعالجة الحرارية للطعام، بوضعه مباشرة داخل الوعاء أو الحجر. يُحظر استخدامه لأي غرض آخر. هذا المنتج غير مخصص لتسخين وطهي الماء أو السوائل الأخرى. كما أنه غير مخصص لتحضير الطعام بالقلي العميق. لا تضع الطعام في عبوات بلاستيكية داخل الوعاء. يُحظر إصلاح المنتج أو تفكيكه أو تعديله بنفسك. يجب أن تتم أي إصلاحات للمنتج بواسطة مركز إصلاح معتمد. يجب الإشراف على المنتج طوال فترة التشغيل. **تحذير!** قد يسخن المنتج إلى درجة حرارة عالية أثناء التشغيل، لذا لا تلمس الوعاء أو الغطاء أو أي عناصر أخرى موضوعة داخل الوعاء أثناء التشغيل، فقد يؤدي ذلك إلى حروق خطيرة فور الانتهاء منه. هذا المنتج غير مخصص للاستخدام من قِبل الأطفال دون سن ٨ سنوات على الأقل، والأشخاص ذوي القدرات البدنية والعقلية المحدودة، والأشخاص الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة بالمعدات. إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم إرشادهم حول كيفية استخدام المنتج بطريقة آمنة لفهم المخاطر المحتملة. يُمنع الأطفال من اللعب بالمنتج، كما يُمنع تنظيفه أو صيانته دون إشراف

## توصيات لنقل المنتج وثبتيته

لا يجوز وضع المنتج إلا على سطح صلب ومسطح ومستوي وغير قابل للاشتعال، مقاوم لدرجات الحرارة العالية. يجب أن يتحمل السطح وزن الجهاز نفسه والطعام الموضوع عليه. يجب توفير فجوة لا تقل عن ١٠ سم حول الجدران الجانبية للمنتج، ويجب عدم وضع أي مواد غير مقاومة لدرجات الحرارة العالية فوقه. سيسمح ذلك بتهوية جيدة للمنتج. لا تضعه بالقرب من الحافة، مثل طاولة أو سطح عمل. لا تضع أي شيء على المنتج. هذا يعيق دوران الهواء وقد يتسبب في تلف المنتج، وكذلك نشوب حريق. لا تضع المنتج بالقرب من مواد قابلة للاشتعال، مثل الستائر أو الدراج. لا تضع أي أجهزة كهربائية فوق المنتج. أثناء التشغيل، ينطلق بخار الماء، مما قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي في التركيبات الكهربائية ويسبب صدمة كهربائية. يُحظر حفر أي ثقب في المنتج، وكذلك أي تعديل آخر للمنتج غير موصوف في التعليمات. لا تحرك المنتج إلا بعد أن يبرد، وذلك بالإمسك بأسفل الهيكل. لا تحمل المنتج من مقبض الوعاء. لا تحركه بسحب كابل الطاقة. يجب أن تكون درجة الحرارة في مكان تركيب المنتج واستخدامه بين ١٠+ درجات مئوية و ٣٨+ درجة مئوية، وأن تكون الرطوبة النسبية أقل من ٩٠٪ دون تكاثف

## توصيات لتوصيل المنتج بمصدر الطاقة

قبل توصيل المنتج بمصدر الطاقة، تأكد من أن جهد وتردد وسعته مطابقة للقيم الموضحة على لوحة تصنيف المنتج. يجب أن يتناسب القابس مع المقبس. يُحظر تعديل القابس أو المقبس بأي شكل من الأشكال ليتناسب مع بعضهما البعض. يجب توصيل المنتج مباشرةً بمقبس كهربائي واحد. يُحظر استخدام أسلاك التمديد والمقابس المتعددة والمقابس المزروجة. يجب أن تكون دائرة الطاقة مزودة بموصل واقٍ ومصهر لا يقل عن ١٦ أمبير. تجنب ملامسة كابل الطاقة للحواف الحادة والأجسام والأسطح الساخنة. أثناء تشغيل المنتج، يجب أن يكون كابل الطاقة مفكوكاً تماماً، ويجب تحديد موضعه بحيث لا يعيق تشغيله. يجب ألا يتسبب وضع كابل الطاقة في خطر التشنج. يجب وضع مقبس الطاقة في مكان يسمح دائماً بفصل قابس كابل الطاقة الخاص بالمنتج بسرعة. عند فصل قابس كابل الطاقة، اسحب دائماً غطاء القابس، وليس الكابل أبداً. في حال تلف كابل الطاقة أو القابس، أفضله فوراً عن التيار الكهربائي وتواصل مع مركز خدمة معتمد من الشركة المصنعة لاستبداله. لا تستخدم المنتج إذا كان كابل الطاقة أو القابس تالفاً. لا يمكن إصلاح كابل

الطاقة أو الفابس، وفي حال تلفهما، يجب استبدالهما بأخر جديد سليم.

### توصيات لاستخدام المنتج

**تحذير!** قد يكون وعاء المنتج وغطاؤه ساخين بعد الاستخدام. لا تلمسهما فقد يسبب ذلك حروقاً بالغة. انتظر حتى تبرد مكونات المنتج. إذا احتجت إلى تحريك هذه المكونات قبل أن تبرد، فأمسكها فقط من المقابض المخصصة لذلك. ارتدِ قفازات تحمي من آثار درجات الحرارة المرتفعة. تأكد من أن الأرضية القريبة من مكان استخدام المنتج غير زلقة. هذا سيمنع الانزلاق الذي قد يسبب إصابات خطيرة. لا يُسمح بتوصيل المنتج إلا بمصدر الطاقة أثناء التشغيل. بعد الاستخدام، فصل المنتج عن مصدر الطاقة عن طريق فصل المقيس من المقيس الرئيسي. لا تترك المنتج المتصل دون مراقبة. يجب ألا يبرز الطعام الموضوع في الوعاء فوق الحد الأقصى لملئه. راقب المنتج دائماً أثناء تحضير الطعام. قد يحترق الطعام المتروك دون مراقبة، مما قد يتسبب في نشوب حريق وحروق بالغة. يجب حمل الوعاء من المقيض فقط. الوعاء مزود بقاعدة مثقبة مصممة لحمل الطعام. لا تستخدم الوعاء أبداً بدون هذه القاعدة. ضع وعاء الطعام الساخن فقط على سطح يتحمل درجات الحرارة العالية، أو استخدم حوامل واقية أثناء تحضير الطعام، يجب لمس الجزء الداخلي من حجرة الطعام والطعام نفسه فقط بأدوات مصنوعة من مواد تتحمل درجة الحرارة التي يولدها المنتج. يُحظر استخدام البيدين العاريتين لهذا الغرض. لا تستخدم أدوات معدنية حادة قد تتلف الطبقة غير اللاصقة للوعاء وداخله. إذا كان المنتج مزوداً بحجرة ذات باب، فيجب إغلاقه أثناء تشغيل المقلاة. توخَّ الحذر عند فتح باب الحجرة، فقد يتسرب منه الهواء الساخن والبخار. إذا كانت هناك بقايا طعام داخل الوعاء أو الحجرة أثناء أو بعد تحضير الطعام، فيجب إزالتها قبل تحضير الطبق التالي. قد تحترق بقايا الطعام، وتُسبب دخاناً ورائحة كريهة، كما قد تؤثر على طعم الطعام المُحضّر، وقد تسبب حريقاً. لإزالتها، استخدم أدوات مصنوعة من الخشب أو البلاستيك تتحمل درجة الحرارة التي يولدها المنتج. لا تستخدم أدوات حادة أو معدنية، فقد تتلف سطح مكونات الجهاز.

### خدمة المنتج

#### لوحة التحكم

المنتج مزود بوحدة تحكم تعمل باللمس مع شاشة مضيئة عند توصيل المنتج بمصدر الطاقة، يصدر صوت وبيضي زر التشغيل على الشاشة. المنتج في وضع الاستعداد سيؤدي لمس مفتاح الطاقة إلى الدخول إلى وضع إعدادات المنتج من خلال لمس زر اختيار الوعاء بالرمز «٧/١» يمكنك الاختيار بين غرفتين مستقلتين بمجرد تحديد الحجرة المطلوبة، ستعرض الشاشة بالتناوب درجة الحرارة الافتراضية وإعدادات الوقت بالدقائق (استخدم أزرار «+» و«-») لتغيير إعداد الوقت (بالنسبة للتحكم في درجة الحرارة) أو إعداد درجة الحرارة (بالنسبة للتحكم في الوقت يودي الزر الذي يحمل علامة «+» إلى زيادة القيمة المحددة، بينما يودي الزر الذي يحمل علامة «-» إلى تقليل القيمة المحددة سيتم الإشارة إلى كل لمسة للزر بإشارة صوتية وتغيير في الإعداد مرئي على الشاشة. يتيح لك زر اختيار البرنامج في القائمة اختيار أحد إعدادات العمل المحددة مسبقاً. كل برنامج عبارة عن مزيج من إعدادات الوقت ودرجة الحرارة، والتي تظهر بالتناوب على الشاشة. يُشار إلى اختيار البرنامج بإشارة صوتية وميض مؤشر رمز البرنامج المحدد على الشاشة. في كل برنامج، يمكنك تغيير إعدادات الوقت ودرجة الحرارة. مع ذلك، لن تُحفظ القيم كأعدادات جديدة للبرنامج المحدد. يؤدي لمس زر التشغيل/الإيقاف إلى تشغيل المقلاة بالبرنامج المحدد يمكن تغيير برنامج العمل بالدورة التالية: بطاطس مقلية - لحم - دجاج - أجنحة - بيتزا - خبز - سمك - روبيان - خضار - تجفيف ملاحظة! عند برمجة الإعدادات، يعود المنتج تلقائياً إلى وضع الاستعداد بعد حوالي دقيقة واحدة من الضغط على آخر زر. بعد ضبط الوقت ودرجة الحرارة، اضغط على زر التشغيل/الإيقاف في أقل من دقيقة. سيبدأ التشغيل. سيظهر عد تنازلي للوقت المتبقي على الشاشة بعد ضبط إعدادات إحدى الحجرتين، يؤدي لمس زر «الطهي المزوج» إلى نسخ نفس الإعدادات إلى الحجرة الأخرى. أما لمس زر «بدء/إيقاف» فيؤدي إلى تشغيل الحجرتين بنفس الإعدادات.

عند اختيار إعدادات زمنية مختلفة لكلا الحجرتين، يؤدي لمس زر المزامنة إلى مزامنة وقت انتهاء المقلاة. هذا يعني أن الحجرة ذات الإعداد الأطول ستبدأ التسخين مبكراً، بينما تبدأ الحجرة ذات الإعداد الأقصر بالتسخين بتأخير مناسب. يُنهي كلا الحجرتين عملهما في الوقت نفسه. يستخدم زر التسخين المسبق لتشغيل التسخين المسبق الإجمالي. يؤدي لمس الزر إلى بدء تشغيل الوظيفة، ويؤكد مؤشر الضوء، ويؤدي لمسه مرة أخرى إلى إيقافها. يتيح لك زر التسخين والمفتاح تشغيل التفتحة يدوياً باستخدام عنصر التسخين السفلي. يؤدي لمس الزر إلى تشغيل عنصر التسخين السفلي، وسيؤكد وميض مؤشر الضوء ذلك. يؤدي لمس الزر مرة أخرى إلى إيقاف تشغيل عنصر التسخين السفلي. يتيح لك زر «المحافظ على الدفء» بدء عملية إضافية تلقائياً للحفاظ على دفء الطعام بعد انتهاء البرنامج المحدد. يمكنك تحديد المدة ودرجة الحرارة. بمجرد انتهاء درجة الحرارة المحددة، سيتوقف الجهاز تلقائياً.

يمكن إيقاف تشغيل المنتج في أي وقت بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف. بعد إيقاف التشغيل، قد تستمر المروحة في العمل لبعض الوقت، مما يسرع عملية تبريد السخان. لا تفصل المنتج عن مصدر الطاقة خلال هذه الفترة. بعد انتهاء عملية التبريد، سيتنقل المنتج تلقائياً إلى وضع الاستعداد. بعد ذلك، فصل قابس كابل الطاقة الخاص بالمنتج من مقيس الكهرباء الرئيسي.

### تركيب المنتج وبدء التشغيل والتشغيل

يجب تفرغ المنتج من البعيرة، وإزالة جميع عناصر التغليف ووسائل الحماية اللازمة للنقل. يُنصح بالاحتفاظ بالبعيرة، فقد يكون ذلك مفيداً لنقل المنتج وتخزينه لاحقاً. «اغسل المنتج وفقاً للتعليمات الموجودة على قسم «صيانة المنتج».

قم بإعداد المنتج وفقاً للتعليمات الموجودة في الدليل

قم بإذخال الوعاء مع الملحوق الفارغ في حجرة المنتج

قم بتوصيل المنتج بمصدر الطاقة

ضبط درجة الحرارة إلى الحد الأقصى

اضبط المؤقت على 3 دقائق لتسخين المكونات داخل الغرفة

بمجرد انقضاء الوقت المحدد، ستصدر إشارة صوتية

بجذر، أمسك بمقبض الوعاء واسحب من غلاف المنتج. سيكون الوعاء والجزء الداخلي ساخنين، فلا تلمسهما

ضعي الطعام المجهز للطبخ داخل الوعاء

إذا كان المنتج مزودًا بمعدات إضافية، مثل قدر أو صينية بيترزا أو حاجز، فيجب وضعها داخل الحجرة. الوعاء والجزء الداخلي المثبت ضروريان دائمًا لتشغيل المقلاة بشكل صحيح

ملاحظة! يجب ألا يتجاوز مستوى المواد الغذائية داخل الملحوق الحد الأقصى لسعة الملحوق

قم بإذخال الوعاء مع الملحوق والطعام داخل غلاف المنتج

قم بضبط الوقت وفقًا لوصفة تحضير طعامك

تحقق دوريًا من حالة الطعام المطبوخ بسحب الوعاء لفترة قصيرة. إذا لزم الأمر، غير إعدادات الوقت و/أو درجة الحرارة

ملاحظة! توخ الحذر عند سحب الوعاء. يصبح الوعاء ساخنًا جدًا أثناء تحضير الطعام. أمسكه من المقبض فقط. يُنصح بارتداء قفازات واقية

بعد الاستخدام، افصل سلك الطاقة من المقيس. اترك المنتج ليبرد تمامًا، ثم تابع أعمال الصيانة

تحذير! أثناء الاستخدام وبعده مباشرة: يصبح الوعاء والجزء الداخلي ساخنين جدًا. توخ الحذر. قد يُسبب ملامسة الأجزاء الساخنة من المنتج حروقًا بالغة

نصائح لاستخدام المقلاة الهوائية

إن استخدام المقلاة الهوائية لتحضير الطعام يوفر ميزة مقارنة بعملية تحضير الطعام في الفرن التقليدي أو القلي العميق

خفض الكوليسترول. استخدام دوران الهواء القسري يُقلل من محتوى الدهون في الطعام، وبالتالي يُقلل من نسبة الكوليسترول

توفير الوقت والطاقة. بفضل الكفاءة العالية لطريقة الهواء القسري في تحضير الطعام، يُمكن توفير الوقت والطاقة

الحفاظ على النكهة. قد يؤدي طول الوقت وارتفاع درجة الحرارة إلى فقدان الطعام نكهته بسهولة. يُساعد التحكم السهل في الوقت ودرجة الحرارة على حل هذه المشكلة

إن إضافة كمية قليلة من الدهون إلى الأطعمة المحضرة يجعلها مقرمشة بعد تحضيرها

إن خلط المكونات في منتصف وقت التحضير سيضمن تسخينها بالتساوي

### الصيانة والتخزين

ملاحظة! يجب إجراء جميع عمليات الصيانة والمنتج متوقف عن التشغيل، للقيام بذلك، افصل قابس الطاقة من مقيس الحائط

ملاحظة! لا يجوز غمر المنتج في الماء أو أي سائل آخر. لا يجوز غسله تحت الماء الجاري أو في غسالة الأطباق أو تحت ضغط عالٍ. بعد إخراج الوعاء والجزء الداخلي من المنتج

وتركه ليبرد، يمكن غسلهما تحت الماء الجاري أو بالغمر أو في غسالة الأطباق

ملاحظة! قبل الغسل، اترك جميع مكونات المنتج لتبرد تمامًا. لا تُسرع عملية التبريد بغمر الأجزاء الساخنة في الماء

بم استخدام المنتج لتحضير الطعام، لذلك يجب الحفاظ على النظافة المناسبة لضمان تحضير الطعام بشكل آمن

للتنظيف، استخدم منظفًا خفيفًا لغسل الأطباق. أزل أي بقايا من المحلول بقطعة قماش مبللة بالماء. بعد التنظيف، جف المنتج أو اتركه ليجف في الهواء

يجب تنظيف المنتج قبل الاستخدام الأول وبعد كل استخدام، بعد تركه ليبرد تمامًا. يجب إزالة أي بقايا طعام متبقية عليه لمنع احتراقه عند استخدامه مرة أخرى، ولضمان عدم انخفاض

أدائه

لا تستخدم المنياب أو المواد الكاوية أو الكحول أو البنزين أو المواد الكاشطة للتنظيف

قم بتنظيف فتحات تهوية الغطاء باستخدام المكنسة الكهربائية

يُحفظ المنتج في مكان مغلق أثناء التخزين، ويحميه من الغبار والأوساخ والرطوبة. يُنصح بتخزين المنتج في عبوته الأصلية. يُحفظ المنتج في مكانه الصحيح. لا تكس المنتجات على

طبقات. لا تضع أي شيء على المنتج أثناء التخزين

انقل المنتج في عبوته الأصلية. احمه من الصدمات الشديدة أثناء النقل. لا تضع أي شيء على المنتج أثناء النقل

البيانات الفنية

المعلة	وحدة القياس	قيمة
رقم الكالوج		٦٧٥٩٥
الجهد الاسمي	[~V]	٢٢٠ - ٢٤٠
التردد الاسمي	[هرتز]	٦٠/٥٠
الطاقة المقرة	[في]	٢٦٠٠
سعة الأوعية	[ل]	١٠
درجة حرارة التشغيل	[°C]	٤٠ - ٢٤٠
وقت العمل	[دقيقة]	٩٠ - ٠
الوزن الصافي	[كجم]	٧,٦





