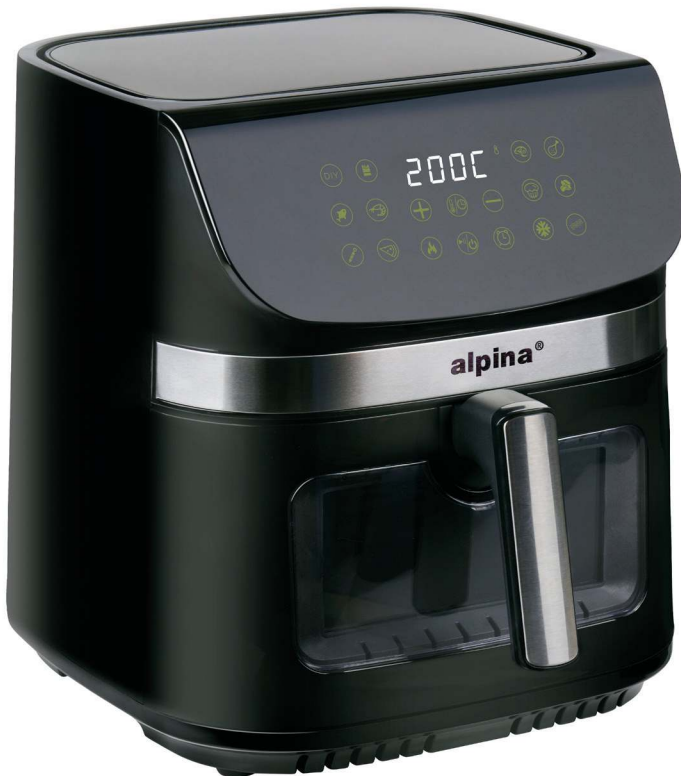


INSTRUCTION MANUAL

alpina®

- | | |
|------------------------|------------------------------|
| EN Air Fryer | NO Air fryer |
| DE Heißluftfritteuse | SV Air Fryer |
| FR Friteuse à air | DA Airfryer |
| NL Airfryer | HR Friteza na vrući zrak |
| IT Friggitrice ad aria | PL Frytkownica beztłuszczowa |
| ES Freidora de aire | EL Φριτέζα αέρος |
| FI Airfryer | SR Фритеза на ваздух |



ITEM: 871125227221

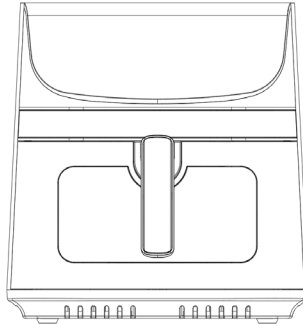
A.I.&E. Adriaan Mulderweg 9-11
5657 EM Eindhoven, The Netherlands
edco.nl



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr

EN INSTRUCTION MANUAL
ITEM NAME: AIR FRYER 6L
ITEM NUMBER: 871125227221
MODEL NO.: ZHAF – 880AP
POWER: 1800W

OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS



- FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY-

Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is not intended to be used in household and similar applications such as:

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function.

Surfaces, also different from the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with CAUTION. The equipment shall be touched only at intended handles and gripping surfaces, with heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.

5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of table or counter, which may get in touch with hot surface.
10. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To be disconnected, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INTRODUCTION

This Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

TECHNICAL DATA:

Voltage: 220-240V~50-60Hz

Wattage: 1800 Watts

Capacity with rack: 9 Litre

Adjustable temperature: 80°C-200°C

Timer: (1-60 min)

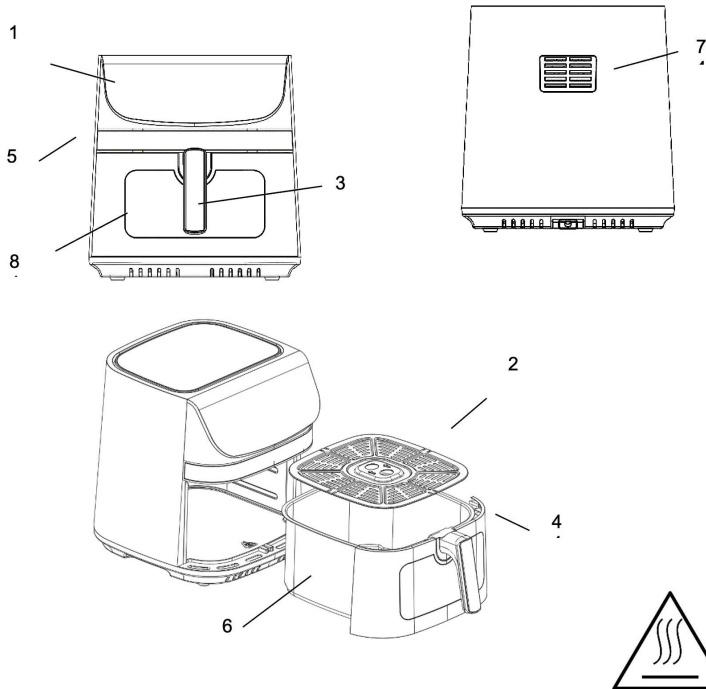


Fig.1

Fig.2

GENERAL DESCRIPTION (Fig.1)

1. Display panel
2. Rack
3. Handle
4. Pot cover
5. Main housing
6. Frying Pot
7. Air outlet
8. Visible cooking window

IMPORTANT DANGER

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter into the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2)
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.

CAUTION

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, beds and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the pot & rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat directly.

Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Place the rack in the pot.
Do not fill the pot with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients.

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the frying pot out of the Hot-air fryer.
3. Put the ingredients in frying pot.
4. Slide the frying pot back into the Hot-air fryer.
Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pot without the rack in it.

Caution: Do not touch the frying pot during and after use, as it gets very hot. Please always hold the frying pot by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredients (see section ‘Settings’ in this chapter).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section “Settings” in this chapter). To shake the ingredients, pull the frying pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.

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

Tip: If you set the timer to half of the preparation time, you will hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When you hear the timer buzzer, which indicates the set preparation time has elapsed, pull the frying pot out of the appliance.

Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about one minute after you pull the pot out of the body.

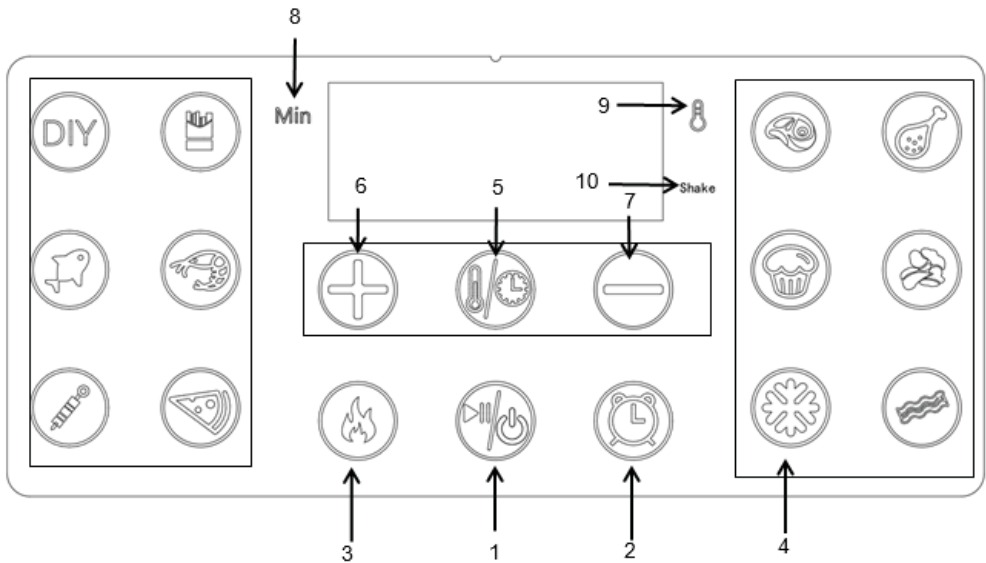
8. Check if the ingredients are ready or not.
If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework.

Do not turn the pot upside down with the rack still attached to it, as any excess oil that has collected at the bottom of the pot will leak onto the ingredients.

The pot and the ingredients are hot, steam may escape from the pot depending on the type of the ingredients in the air fryer.


10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

11. When a batch of ingredients are ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.



CONTROL PANEL INSTRUCTIONS

OPERATION INSTRUCTIONS:

Key 1  – Power Key

Once the Basket and pot are properly placed in the main housing, the Power light will be illuminated. Selecting the power key for 3 seconds, it will make the unit default temperature 200, while the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the Power key a second time, it will start the cooking process. Pressing the power key for 3 seconds to close the entire device during cooking. “OFF” will show on screen. “OFF” light goes out and the fan stops working 20 seconds later and entire device totally stop working.



Note: During cooking, you can touch the keys to control the pause and start of cooking.


Key 2  – Preset Key

The reservation default is 2 hours, one hour increments, total 24 hours


Key 3  – Preset Key

Press“  ”button, then press“  ”, start working.


Choose one menu, and press “”, Menu key and prehot key light up at the same time, press “”, start working.

At the beginning of preheating: the power button and the corresponding menu of the device are on, the pre-hot key is on, and the rest are off. The buzzer rings once, and the digital tube of the device displays “PRE” (that is, when preheating, the device is not allowed to modify the target temperature, you can only click the power button  to cancel the preheating, and the device will return to the function selection state.



After preheating is completed, the digital tube “ADD” shines, the buzzer rings five times, the product stops heating, and the fan stops working: when the basket is pulled out and then reset, the air fryer enters the “cooking state” : After pre-heating 20mins, if there is no operation, the air fryer will be return to stand by state. After pre-heating, pull out the bakset and didn't reset within 20mins, then put back the basket, the air fryer will also be stand by state.



Key4  – Defrost Key

Defrost food by pressing the defrost key, default 80°C 5 minutes. The time or temperature key can be used to add or subtract, the thawing function is started, and the alarm icon is on.



Key 5  – Preset Key


Control temperature time switch

Key6  & Key7  – Temperature Control Decrease and Increase Keys.

Key  & Key  – Time Control Decrease and Increase Keys
symbols enable you to increase or decrease cooking temperature 5°C at a time. Keep the Key held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80°C-200°C.

symbols enable you to increase or decrease cooking time, one minute at a time. Keep the key held down will rapidly change the time.

Indicator light7  & 9  Min – Temperature/Timer indicators

Indicator light “10” –  Shake Shake reminder

SETTINGS

The table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we could not guarantee the best setting for your ingredients.

As the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly, pull the **frying pot** briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Ingredients	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
DIY		15	200		
Frozen French fries	1000	21	200	shake	
Fish	1000	21	200	shake	
Shrimp	1000	15	180	shake	
Barbecue	1000	18	200	shake	
Pizza	10inch	11	170		
Steak	500	10	200	shake	
Chicken wing	1000	25	180	shake	
Cake	300	12	160		
Vegetable	500	17	160	shake	
Bacon	700	11	200	shake	

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The pot and the non-stick coating rack. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
Note: Remove the pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pot and rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.
5. Tip: If dirt is stuck to the rack or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the rack in the pot and let the pot and rack soaked for approximately 10 minutes.
6. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
7. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the frying pot.	Do not fill the frying pot beyond the MAX indication.
	The rack is not placed in the pot correctly.	Push the rack down into the pot until it could not move further.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

ⓁⓁ BEDIENUNGSANLEITUNG

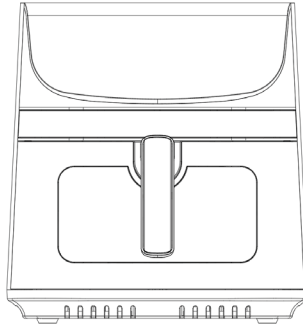
ARTIKELNAME: HEISSLUFTFRITTEUSE 6 LITER

ARTIKELNUMMER: 871125227221

MODELLNR.: ZHAF – 880AP

LEISTUNG: 1800 W

BEDIENUNGS- UND SICHERHEITSHINWEISE



- NUR FÜR DEN HÄUSLICHEN GEBRAUCH IN INNENRÄUMEN-

Bitte lesen Sie dieses Handbuch vor der Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B. in:

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen,
- landwirtschaftlichen Betrieben,
- von Gästen in Hotels, Motels, anderen Wohnbereichen;
- in Pensionen und ähnlichen Umgebungen.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets einige grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden, darunter:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Tauchen Sie Kabel, Stecker oder Sockel zum Schutz vor einem elektrischen Schlag nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
4. **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät verfügt über eine Heizfunktion.

Nicht nur die funktionalen Flächen, sondern auch andere Oberflächen können hohe Temperaturen entwickeln. Da verschiedene Personen Temperaturen unterschiedlich wahrnehmen, ist dieses Gerät mit VORSICHT zu verwenden. Das Gerät sollte nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Greifflächen berührt werden. Verwenden Sie Hitzeschutz wie Handschuhe oder ähnliches. Oberflächen, die nicht als Griffflächen vorgesehen sind, sollten zuerst ausreichend abkühlen, bevor sie berührt werden.

5. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie es reinigen. Vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen abkühlen lassen.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, müssen der Hersteller, sein Service oder ähnlich qualifizierte Personen es ersetzen, um eine Gefährdung zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehöerteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Kante des Tisches bzw. der Theke herunterhängt, damit es nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen kommt.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf Gas- oder Elektroheizer bzw. in die Nähe von Gas- oder Ölbrennern oder in einen heißen Ofen.
11. Geräte, die heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthalten, dürfen nur mit äußerster Vorsicht bewegt werden.
12. Stecken Sie stets den Stecker zuerst in das Gerät und dann in die Steckdose. Um das Gerät vom Strom zu trennen, stellen Sie alle Kontrollregler auf „aus“ und ziehen anschließend den Stecker aus der Steckdose.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Benutzerseitige Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
15. Bewahren Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
16. Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

EINLEITUNG

Diese Heißluftfritteuse bietet Ihnen eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Durch die Verwendung heißer, schneller Luftzirkulation und eines oberen Grills können zahlreiche Gerichte zubereitet werden. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse die Speisen in alle Richtungen erhitzt und für die meisten Zutaten kein Öl benötigt wird.

TECHNISCHE DATEN:

Netzspannung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Wattleistung: 1800 Watt

Kapazität mit Rost: 9 Liter

Einstellbare Temperatur: 80–200 °C

Timer: (1-60 Minuten)

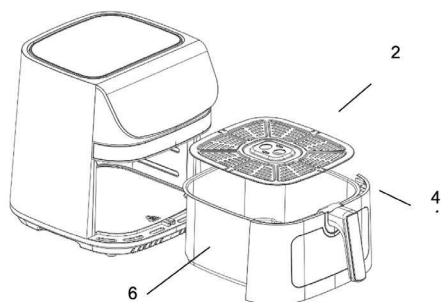
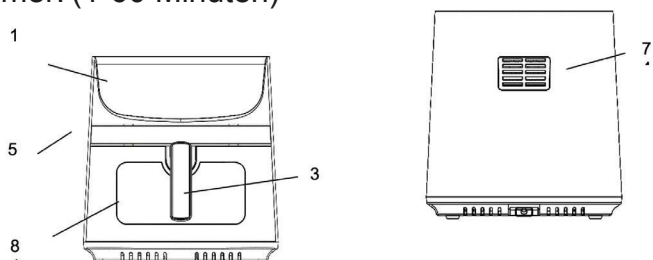


Abb. 1



Abb. 2

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG (Abb. 1)

1. Anzeigefeld
2. Gestell
3. Griff
4. Topfdeckel
5. Hauptgehäuse
6. Brattopf
7. Luftauslass
8. Sichtfenster

WICHTIG GEFAHR

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Benutzerseitige Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich die elektrischen Komponenten und die Heizelemente befinden, niemals in Wasser und spülen Sie es auch nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Legen Sie die Frittierzutaten immer in den Korb, um zu verhindern, dass diese mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Wanne nicht mit Öl, da dies zu Brandgefahr führen kann.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, solange das Gerät in Betrieb ist.
- Beim Betrieb des Geräts werden zugängliche Oberflächen möglicherweise sehr heiß.

WARNUNG

- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Stecker, Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Beauftragen Sie zum Austausch oder zur Reparatur eines beschädigten Netzkabels keine nicht autorisierte Person.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie an der Rückseite und an den Seiten mindestens 10 cm Freiraum und über dem Gerät 10 cm Freiraum.

- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Beim Heißluftfrittieren tritt heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und den Luftauslassöffnungen.
- Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie die Wanne aus dem Gerät nehmen.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden (Abb. 2).
- Ziehen Sie sofort den Stecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät aufsteigen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie die Wanne aus dem Gerät nehmen.

ACHTUNG

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch vorgesehen. Es ist möglicherweise nicht für die sichere Verwendung in Umgebungen wie Personalküchen, auf Bauernhöfen, in Motels und anderen nicht zu Wohnzwecken genutzten Umgebungen geeignet. Es ist außerdem nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Wohnumgebungen vorgesehen.
- Bei unsachgemäßer oder professioneller bzw. semiprofessioneller Nutzung oder bei nicht entsprechend der Bedienungsanleitung erfolgender Nutzung erlischt die Garantie und wir können jegliche Haftung für entstandene Schäden ablehnen.
- Ziehen Sie bei Nichtgebrauch immer den Stecker aus der Steckdose.
- Damit das Gerät sicher angefasst oder gereinigt werden kann, muss es etwa 30 Minuten abkühlen.

Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie Rost und die Wanne gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

Es handelt sich um eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet.

**Geben Sie kein Öl oder Frittierfett direkt in die Wanne.
Hinweis: Beim ersten Aufheizen Ihrer Heißluftfritteuse kann es zu leichter Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies tritt bei vielen Geräten auf, die aufgeheizt werden. Dies hat keinen Einfluss auf die Sicherheit Ihres Gerätes.**

VORBEREITUNG FÜR DEN EINSATZ

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche.
Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Fläche.
2. Legen Sie den Rost in den Topf.
**Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da dies den Luftstrom behindert und das Heißluftfrittierergebnis beeinträchtigt.**

GEBRAUCH DES GERÄTS

Mit diesem ölfreien Gerät können Sie verschiedenste Zutaten zubereiten.

Heißluftfrittieren

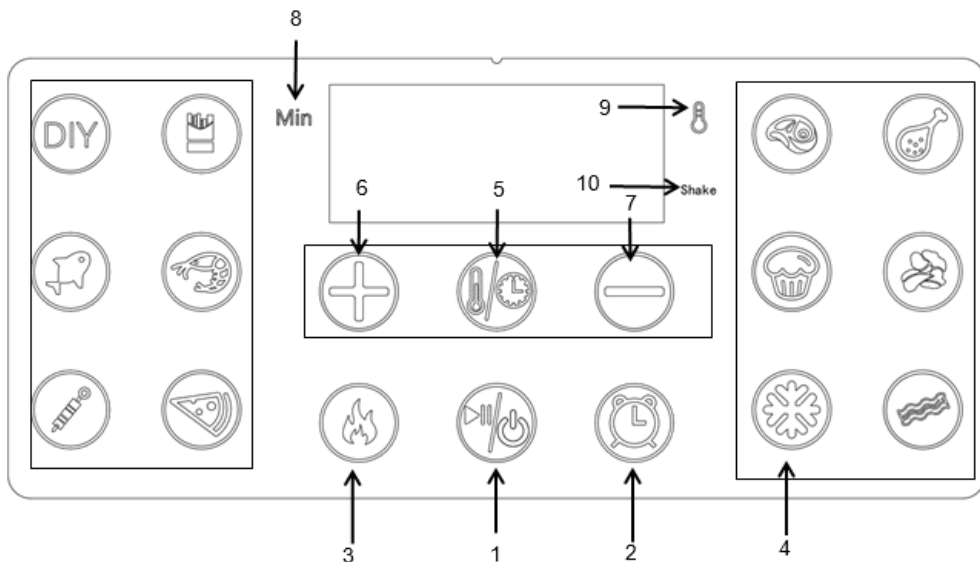
1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
2. Ziehen Sie die Frittierwanne vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.
3. Legen Sie die Zutaten in die Frittierwanne.
4. Schieben Sie die Frittierwanne wieder in die Heißluftfritteuse.
Richten Sie die Wanne sorgfältig an den Führungen im Sockel der Fritteuse aus.
Verwenden Sie die Wanne nie, wenn der Rost nicht eingesetzt ist.
Vorsicht: Berühren Sie den Brattopf während und nach dem Gebrauch nicht, da dieser sehr heiß wird. Bitte halten Sie den Brattopf immer am Griff fest.
5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutaten (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).
6. Bei manchen Zutaten ist nach der Hälfte der Zubereitungszeit ein Schütteln erforderlich (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Frittierwanne am Griff aus dem Gerät und schütteln sie. Schieben Sie die Wanne anschließend zurück in die Heißluftfritteuse.
Achtung: Drücken Sie während des Schüttelns nicht den Knopf am Griff.

Tipp: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit einstellen, hören Sie den Timer-Summer, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Sie müssen den Timer nach dem Schütteln jedoch neu auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen.

7. Wenn Sie den Timer-Summer hören, der das Ende der eingestellten Zubereitungszeit anzeigt, ziehen Sie die Frittierpfanne aus dem Gerät.

Tipp: Sie können Temperatur oder Zeit während des Gebrauchs nach Wunsch einstellen. Ihre Einstellungen bleiben etwa eine Minute lang gespeichert, nachdem Sie den Topf aus dem Korpus gezogen haben.

8. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind oder nicht. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Frittierpfanne einfach zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten ein.
9. Um Zutaten (z. B. Pommes frites) zu entnehmen, ziehen Sie die Wanne aus der Heißluftfritteuse und stellen sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
Drehen Sie die Wanne nicht um, solange der Rost noch daran befestigt ist, da ansonsten überschüssiges Öl, das sich am Boden der Wanne angesammelt hat, auf die Zutaten tropft. Die Wanne und die Frittierzutaten sind heiß. Je nachdem, welche Zutaten frittiert werden, kann aus der Wanne Dampf entweichen.
10. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.
11. Wenn eine Ladung Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung der nächsten Ladung.



ANLEITUNGEN ZUR VERWENDUNG DES BEDIENFELDS

BEDIENUNGSANLEITUNG:

Taste 1  – Ein-/Aus-Taste



Sobald Korb und Wanne korrekt im Hauptgehäuse platziert sind, leuchtet die Betriebsleuchte auf. Wenn Sie die Einschalttaste 3 Sekunden gedrückt halten, werden die Standardtemperatur des Geräts auf 200 °C und die Garzeit auf 15 Minuten eingestellt. Wenn Sie die Einschalttaste ein zweites Mal drücken, wird der Garvorgang gestartet. Wenn die Einschalttaste **3** Sekunden lang gedrückt wird, wird das gesamte Gerät während der Garzeit geschlossen. Auf dem Display wird „AUS“ angezeigt. Die Leuchte für „AUS“ erlischt, der Lüfter stoppt 20 Sekunden später und das gesamte Gerät wird abgeschaltet.



Hinweis: Sie können die Tasten während des Garvorgangs drücken, um den Garvorgang anzuhalten und erneut zu starten.


Taste 2  – Voreinstellungstaste

Der Standardwert für die Beibehaltung beträgt 2 Stunden, 1-Stunden-Schritte, 24 Stunden insgesamt


Taste 3  – Voreinstellungstaste

Drücken Sie die Taste „“ und anschließend „“, starten Sie den Betrieb.


Wählen Sie ein Menü aus und drücken Sie auf „“. Die Menütaste und die Vorheiz-Taste leuchten gleichzeitig auf. Drücken Sie auf „“, starten Sie den Betrieb.



Wenn das Vorheizen beginnt: Die Einschalttaste und das zugehörige Gerätemenü sind an, die Vorheiz-Taste ist an, alle anderen sind aus. Der Summer ertönt einmal, und auf der digitalen Geräteanzeige ist „VOR“ zu sehen. (Die Zieltemperatur kann beim Vorheizen nicht vom Gerät geändert werden. Zum Abbrechen des Vorheizens müssen Sie die Einschalttaste  drücken. Daraufhin wechselt das Gerät wieder zur Funktionsauswahl.)



Nach Abschluss des Vorheizens leuchtet die Digitalanzeige „HINZUF.“ auf, der Summer ertönt fünfmal, das Gerät heizt nicht mehr und der Lüfter wird angehalten: Wenn Sie den Korb herausziehen und wieder einsetzen, geht das Gerät in den Kochstatus über: Wenn die Heißluftfritteuse nach 20 Minuten Vorheizen nicht verwendet wird, kehrt sie in den Standby-Zustand zurück. Wenn Sie nach dem Vorheizen den Korb herausziehen und ihn nicht innerhalb von 20 Minuten wieder einsetzen, wird die Heißluftfritteuse auch in den Standby-Zustand versetzt.

Taste 4  – Auftautaste

Tauen Sie Lebensmittel durch Drücken der Auftautaste auf, Standardeinstellung: 80 °C, 5 Minuten. Über die Zeit- oder Temperaturtaste können Sie Zeit und Temperatur weiter einstellen. Anschließend wird die Auftaufunktion gestartet und das Alarmsymbol leuchtet.

Taste 5  – Voreinstellungstaste
Temperatur- und Zeitsteuerung

Taste 6  und Taste 7  – Steuerungstasten zum Senken und Erhöhen der Temperatur.

Taste  und Taste  – Steuerungstasten zum Verkürzen und Verlängern der Zeit

Mit diesen Tasten können Sie die Gartemperatur in Schritten von je **5 °C** erhöhen oder senken. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Temperatur schnell zu ändern. Temperatureinstellbereich: 80 –200 °C. Mit den Symbolen können Sie die Garzeit jeweils um eine Minute verlängern oder verkürzen. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeit schnell zu ändern.

Kontrollleuchte 7  und 9  – Temperatur/Timer-Anzeigen
Kontrollleuchte „10“ –  Shake Schüttelerinnerung

EINSTELLUNGEN

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

Hinweis: Bedenken Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen nur um Hinweise handelt. Da sich die Zutaten hinsichtlich Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht die beste Zubereitung für Ihre Zutaten garantieren.

Da die Rapid-Air-Technologie dafür sorgt, dass die Luft im Gerät sofort erhitzt wird, kommt es kaum zu einer Beeinträchtigung, wenn **die Frittierwanne** während des Heißluftfrittierens kurz herausgezogen wird.

Tipps

- Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßig gebratene Zutaten zu vermeiden.
- Geben Sie frischen Kartoffeln etwas Öl für ein knuspriges Ergebnis. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse wenige Minuten nach Zugabe des Öls.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten in der Heißluftfritteuse zu, z. B. Würstchen.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden

- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes beträgt 500 Gramm.
- Mit Fertigteig können Sie schnell und einfach gefüllte Snacks zubereiten. Außerdem erfordert Fertigteig eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Legen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Heißluftfritteusenkorb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie empfindliche Zutaten oder gefüllte Zutaten frittieren möchten
- Sie können Ihre Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen verwenden. Stellen Sie dazu die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150 °C ein.

Zutaten	Mindest-/Höchstmenge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusatzinformationen
Heimwerken		15	200		
Tiefgekühlte Pommes frites	1000	21	200	Schütteln	
Fisch	1000	21	200	Schütteln	
Garnelen	1000	15	180	Schütteln	
Tischgrill	1000	18	200	Schütteln	
Pizza	10inch	11	170		
Steak	500	10	200	Schütteln	
Hühnerflügel	1000	25	180	Schütteln	
Kuchen	300	12	160		
Gemüse	500	17	160	Schütteln	
Bacon	700	11	200	Schütteln	

Hinweis: Wenn Sie bei noch kalter Heißluftfritteuse mit dem Frittieren beginnen, verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Wanne und Rost mit Antihafbeschichtung. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall und keine scheuernden Reinigungsmittel, da die Antihafbeschichtung dadurch beschädigt werden kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Hinweis: Nehmen Sie die Wanne heraus, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlen kann.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie Topf und Rost mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Mit einem Fettlöser können Sie etwaige Schmutzreste entfernen.
5. Tipp: Wenn Schmutz am Rost oder am Wannenboden festklebt, füllen Sie die Wanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Rost in den Topf und lassen Sie Topf und Rost etwa 10 Minuten einweichen.
6. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
7. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelrückstände zu entfernen.

AUFBEWAHRUNG

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Umwelt

Entsorgen Sie das Gerät nach Ende seiner Nutzungsdauer nicht im normalen Hausmüll, sondern geben Sie es zum Recycling an einer offiziellen Sammelstelle ab. Damit tragen Sie zum Umweltschutz bei.

Garantie und Service

Wenn Sie Service oder Informationen benötigen oder ein Problem auftritt, wenden Sie sich bitte an Ihr autorisiertes Servicecenter vor Ort.

Problembhebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Stellen Sie die Timer-Taste auf die gewünschte Zubereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.
Die in der Heißluftfritteuse zubereiteten Zutaten sind nicht gar.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Füllen Sie kleinere Mengen Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperaturtaste auf die erforderliche Temperatur ein (siehe „Einstellungen“ im Abschnitt „Gebrauch des Geräts“).
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die erforderliche Zubereitungszeit ein (siehe „Einstellungen“ im Abschnitt „Gebrauch des Geräts“).
Die Zutaten in der Heißluftfritteuse sind unregelmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Übereinanderliegende Zutaten (z. B. Pommes frites) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe „Einstellungen“ im Abschnitt „Gebrauch des Geräts“.
Die frittierten Snacks kommen nicht knusprig aus der Heißluftfritteuse.	Sie haben Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse bestimmt sind.	Verwenden Sie Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, oder pinseln Sie die Snacks leicht mit Öl ein, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Ich kann die Wanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten in der Frittierwanne.	Füllen Sie die Frittierwanne nicht über die MAX-Anzeige hinaus.
	Der Rost ist nicht richtig in die Wanne eingesetzt.	Drücken Sie den Rest so weit, wie es geht, in die Frittierwanne.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Beim Frittieren fettiger Zutaten in der Heißluftfritteuse tropft viel Öl in die Wanne. Durch dieses Öl kommt es zur Entwicklung von weißem Rauch und die Wanne kann heißer als gewöhnlich werden. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder die Ergebnisse.
	Der Behälter enthält noch Fettrückstände von der vorherigen Verwendung.	Weißer Rauch entsteht, wenn Fett in der Wanne erhitzt wird. Achten Sie darauf, dass Sie die Wanne nach jeder Verwendung ordnungsgemäß reinigen.
Frische Pommes frites sind unregelmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass diese beim Frittieren fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstangen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstangen gründlich ab, um die Stärke von der Oberfläche zu entfernen.
Frische Pommes frites kommen nicht knusprig aus der Heißluftfritteuse.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der verwendeten Menge Öl und vom Wassergehalt der Kartoffeln ab.	Trocknen Sie die Kartoffelstangen unbedingt ab, bevor Sie das Öl hinzugeben.
		Schneiden Sie die Kartoffelstangen kleiner, damit sie knuspriger werden.
	Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.	

(FR) MANUEL D'INSTRUCTIONS

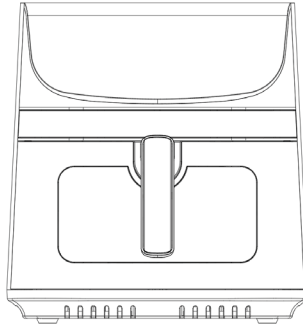
NUMÉRO DE L'ARTICLE : FRITEUSE À AIR 6 L

NUMÉRO DE L'ARTICLE : 871125227221

N° DE MODÈLE : ZHAF-880AP

PUISSANCE : 1 800 W

CONSIGNES D'UTILISATION ET DE SÉCURITÉ



- POUR UN USAGE DOMESTIQUE EN INTÉRIEUR UNIQUEMENT-

Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour référence ultérieure.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

- coins cuisine réservé au personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- fermes ;
- clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
- environnements de type chambres d'hôtes.

MESURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises, notamment :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
3. Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. **AVERTISSEMENT** : Cet appareil électrique contient une fonction de chauffe. Les surfaces, également différentes des surfaces

fonctionnelles, peuvent développer des températures élevées. Les températures étant perçues différemment selon les personnes, cet appareil doit être utilisé avec PRÉCAUTION. Il ne doit être touché qu'au niveau des poignées et des surfaces de préhension prévues à cet effet, avec une protection thermique telle que des gants ou similaire. Veillez à laisser les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues refroidir suffisamment longtemps avant de les toucher.

5. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Veillez à laisser l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des éléments.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien de son service après-vente ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter tout danger.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, car il pourrait entrer en contact avec une surface chaude.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique chaude, ni dans un four chaud.
11. Une extrême prudence doit être observée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Commencez toujours par brancher la fiche sur l'appareil, puis le cordon sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, placez n'importe quelle commande sur « off », puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
14. Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance s'ils sont surveillés ou si des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été fournies et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont surveillés et ont plus de 8 ans.
15. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
16. Les appareils ne sont pas destinés à fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

INTRODUCTION

Cette friteuse à air chaud offre un moyen simple et sain de préparer vos ingrédients préférés. Grâce à la circulation d'air chaud rapide et à une grille supérieure, elle vous permet de préparer de nombreux plats. Le principal avantage de la friteuse à air chaud réside dans sa capacité à chauffer les aliments uniformément et dans le fait que la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

DONNÉES TECHNIQUES :

Tension : 220-240 V~50-60 Hz

Puissance : 1 800 W

Capacité avec la grille : 9 litres

Température réglable : 80 °C-200 °C

Minuterie : (1-60 min)

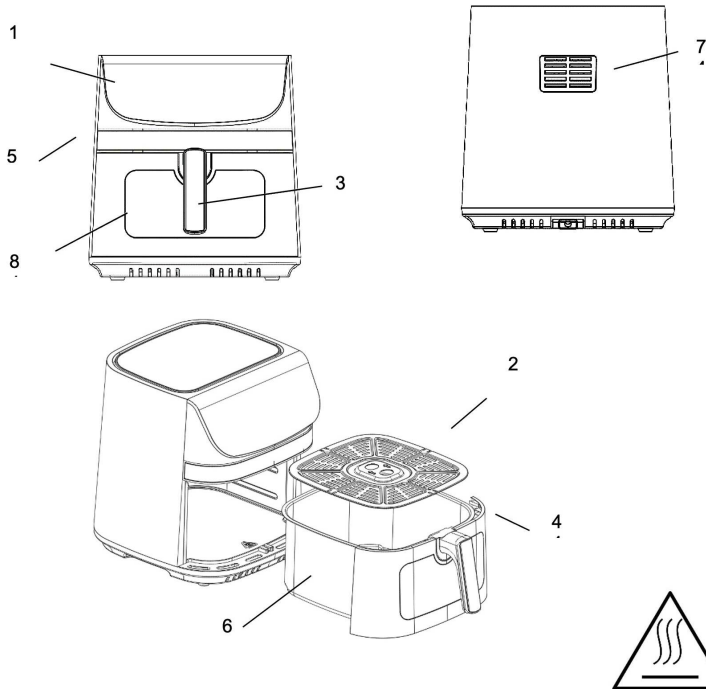


Fig. 1

Fig. 2

DESCRIPTION GÉNÉRALE (Fig. 1)

1. Panneau d'affichage
2. Grille
3. Poignée
4. Couvercle du bac de cuisson
5. Corps principal
6. Bac à frire
7. Sortie d'air
8. Fenêtre de cuisson visible

IMPORTANT DANGER

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance s'ils sont surveillés ou si des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été fournies et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont surveillés et ont plus de 8 ans.

- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- N'immergez jamais le corps de l'appareil, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Ne laissez pas d'eau ou autre liquide pénétrer dans l'appareil pour éviter tout choc électrique.
- Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les entrées et sorties d'air durant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne remplissez pas le bac de cuisson d'huile, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

AVERTISSEMENT

- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.
- Ne confiez pas à une personne non autorisée le soin de remplacer ou de réparer un cordon d'alimentation endommagé.
- Gardez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.
- Ne placez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Lorsque vous faites fonctionner la friteuse à air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les sorties d'air. Gardez vos mains et votre visage à bonne distance de la vapeur et des sorties d'air.
- Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez le bac de cuisson de l'appareil.
- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes durant l'utilisation de l'appareil (Fig. 2)

- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'en échapper. Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer le bac de cuisson de l'appareil.

ATTENTION

- Assurez-vous que l'appareil se trouve sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il peut ne pas être adapté à une utilisation en toute sécurité dans des environnements tels que les coins cuisine réservés au personnel, les fermes, les motels et autres environnements non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Si l'appareil est utilisé de manière impropre ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient invalide et nous pourrions refuser toute responsabilité pour les dommages causés.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Il est nécessaire d'attendre environ 30 minutes que l'appareil refroidisse avant de pouvoir le manipuler ou le nettoyer en toute sécurité.

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les éléments d'emballage.
2. Retirez les autocollants et les étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement la grille et le bac de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas directement le bac de cuisson d'huile ou de matière grasse pour friture.

Remarque : Lorsque vous utilisez la friteuse à air pour la première fois, il est possible qu'elle dégage une légère fumée ou odeur. Ce phénomène est normal pour de nombreux appareils de chauffe. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

PRÉPARATION À L'UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.

Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.

2. Placez la grille dans le bac de cuisson.

Ne remplissez pas le bac de cuisson d'huile ou d'un autre liquide.

Ne posez rien sur l'appareil, cela perturberait la circulation de l'air et affecterait le résultat de la friture.

UTILISATION DE L'APPAREIL

La friteuse sans huile permet de préparer une grande variété d'ingrédients.

Friture à l'air chaud

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
2. Retirez délicatement le bac de cuisson de la friteuse à air chaud.
3. Mettez les ingrédients dans le bac de cuisson.
4. Faites glisser le bac de cuisson dans la friteuse à air chaud.

Veillez à bien l'aligner sur les guides du corps de la friteuse.

N'utilisez jamais le bac de cuisson sans la grille à l'intérieur.

Attention : Ne touchez pas le bac de cuisson pendant et après son utilisation, car il devient très chaud. Tenez toujours le bac de cuisson par la poignée.

5. Déterminez le temps de préparation requis pour les ingrédients (voir la section « Réglages » dans ce chapitre).
6. Certains ingrédients nécessitent d'être remués à mi-préparation (voir la section « Réglages » de ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, retirez le bac de cuisson de l'appareil à l'aide de la poignée et secouez-le. Remettez ensuite le bac dans la friteuse.

Attention : N'appuyez pas sur le bouton situé sur la poignée lorsque vous remuez le bac.

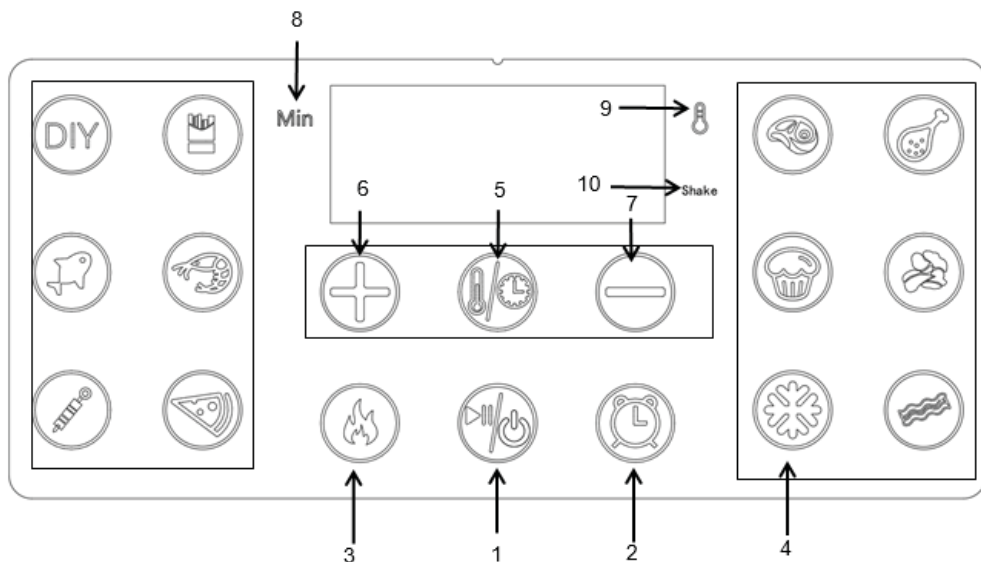
Astuce : Si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de préparation, le signal sonore de la minuterie retentira au moment où vous devrez remuer les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devrez à nouveau régler la minuterie sur le temps de préparation restant après avoir remué les ingrédients.

7. Lorsque le signal sonore de la minuterie retentit, indiquant que le temps de préparation réglé est écoulé, sortez le bac de cuisson de l'appareil.

Astuce : Vous pouvez ajuster la température ou la durée en fonction de vos goûts en cours d'utilisation. Vos réglages seront conservés pendant environ 1 minute une fois le bac de

cuisson retiré de l'appareil..

8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, il suffit de replacer le bac de cuisson dans l'appareil et de régler la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
9. Pour retirer les ingrédients (par exemple, les frites), retirez le bac de cuisson de la friteuse à air chaud et placez-le sur un support résistant à la chaleur.
Ne retournez pas le bac de cuisson avec la grille à l'intérieur, car l'excédent d'huile accumulé au fond du bac coulerait sur les ingrédients.
Étant donné que le bac de cuisson et les ingrédients sont chauds, de la vapeur peut s'échapper du bac en fonction du type d'ingrédients placés dans la friteuse à air chaud.
10. Videz le panier dans un récipient ou sur une assiette.
11. Dès que des ingrédients sont prêts, la friteuse à air chaud est instantanément prête à frire d'autres ingrédients.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

INSTRUCTIONS D'UTILISATION :

Touche 1  – Touche Marche/Arrêt

Une fois le panier et le bac de cuisson correctement placés dans le corps principal, le voyant Marche s'allume. Si vous appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pendant 3 secondes, la température par



défaut de l'appareil passe à 200 °C et le temps de cuisson est réglé sur 15 minutes. Si vous appuyez une deuxième fois sur le bouton Marche/Arrêt, la cuisson démarre. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pendant **3** secondes pour fermer l'appareil pendant la cuisson. « OFF » s'affiche à l'écran. Le voyant « OFF » s'éteint et le ventilateur cesse de fonctionner 20 secondes plus tard, puis l'ensemble de l'appareil s'arrête totalement.



Remarque : Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur les boutons pour contrôler la mise en pause et le démarrage de la cuisson.


Bouton 2  – Bouton de pré-réglage

Le pré-réglage par défaut est de 2 heures, par incréments d'une heure, pour un total de 24 heures

Bouton 3  – Bouton de préchauffage

Appuyez sur le bouton «  », puis appuyez sur «  » pour démarrer.

Choisissez un menu et appuyez sur «  ». Le bouton Menu et le bouton de préchauffage s'allument simultanément. Appuyez alors sur «  » pour démarrer.

Au début du préchauffage : Le bouton Marche/Arrêt et le menu correspondant de l'appareil sont allumés, le bouton de préchauffage est allumé et le reste est éteint. Le signal sonore retentit une fois et l'afficheur numérique de l'appareil affiche « PRE » (lors du préchauffage, l'appareil n'est pas autorisé à modifier la température cible, et vous pouvez uniquement cliquer sur le bouton Marche/Arrêt  pour annuler le préchauffage et ramener l'appareil à l'état de sélection d'une fonction).



Une fois le préchauffage terminé, l'afficheur numérique « ADD » s'allume, le signal sonore retentit cinq fois, l'appareil cesse de chauffer et le ventilateur cesse de fonctionner. Lorsque le panier est retiré puis réinitialisé, la friteuse à air entre dans « l'état de cuisson » : Après 20 minutes de préchauffage, si aucune activité n'est détectée, la friteuse à air se met en mode veille. Une le préchauffage terminé, retirez le panier, attendez 20 minutes, puis remettez le panier, la friteuse à air passera également en mode veille.



Bouton 4  – Bouton de décongélation

Décongelez les aliments en appuyant sur le bouton de décongélation, par défaut à 80 °C pendant 5 minutes. Le bouton de temps ou de température peut être utilisé pour augmenter ou diminuer, la fonction de décongélation démarre et l'icône d'alarme s'allume.

Bouton 5  – Bouton de préréglage

Interrupteur de réglage de la température et du temps


Bouton 6  et bouton 7  – Boutons de diminution et d'augmentation de la température

Bouton  et bouton  – Bouton de diminution et d'augmentation du temps

Les symboles vous permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson **de 5 °C** à la fois. Maintenez le bouton enfoncé pour modifier rapidement la température. Plage de réglage de la température : 80 °C-200 °C.

Les symboles vous permettent d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson, une minute à la fois. Maintenez le bouton enfoncé pour modifier rapidement le temps de cuisson.

Voyants lumineux 7  et 9  – Indicateurs de température/ minuterie

Voyant lumineux 10  – Rappel pour indiquer qu'il faut remuer le bac

RÉGLAGES

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les réglages de base des ingrédients.

Remarque : Gardez à l'esprit que ces réglages sont des indications. Les ingrédients étant différents en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Étant donné que la technologie Rapid Air réchauffe

instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de sortir brièvement le **bac de cuisson à frire** de l'appareil pendant la friture à l'air chaud ne perturbe pratiquement pas le processus.

Astuces

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long. De même, une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Le fait de remuer les petits ingrédients à la moitié du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à éviter que les ingrédients ne soient frits de manière inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne faites pas cuire d'ingrédients très gras, comme des saucisses, dans la friteuse à air chaud.
- Les snacks qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez des pâtes prêtes à l'emploi pour préparer rapidement et facilement des en-cas fourrés. Les pâtes toute prêtes nécessitent également un temps de préparation plus court que les pâtes faites maison.
- Placez un moule à pâtisserie ou un plat à four dans le panier de la friteuse à air chaud si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche ou faire frire des ingrédients fragiles ou farcis.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour ce faire, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes au maximum.

Ingrédients	Quantité min-max (g)	Temps (min)	Température (°C)	Remuer	Informations complémentaires
Fait maison		15	200		
Frites surgelées	1000	21	200	remuer	
Poisson	1000	21	200	remuer	
Crevettes	1000	15	180	remuer	
Grillade	1000	18	200	remuer	
Pizza	10inch	11	170		
Steak	500	10	200	remuer	
Aile de poulet	1000	25	180	remuer	
Gâteau	300	12	160		
Légume	500	17	160	remuer	
Bacon	700	11	200	remuer	

Remarque : Ajoutez 3 minutes au temps de préparation si vous commencez à frire alors que la friteuse à air chaud est encore froide.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Bac de cuisson et grille à revêtement antiadhésif : n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
Remarque : Retirez le bac de cuisson pour permettre à la friteuse à air chaud de refroidir plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez le bac de cuisson et la grille avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive.
4. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté restante.
5. Astuce : Si des saletés sont collées sur la grille ou le fond du bac de cuisson, remplissez le bac d'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Placez la grille dans le bac de cuisson et laissez-les tremper pendant environ 10 minutes.
6. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
7. Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer tout résidu alimentaire.

STOCKAGE

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Assurez-vous que tous les éléments sont propres et secs.

Environnement

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères lorsqu'il est en fin de vie, mais déposez-le dans un point de collecte officiel en vue de son recyclage. En faisant cela, vous contribuez à préserver l'environnement.

Garantie et service

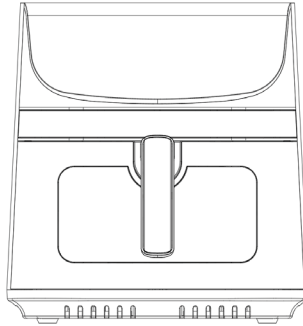
Si vous avez besoin d'un service ou d'informations ou si vous rencontrez un problème, veuillez contacter votre centre de service agréé local.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Mettez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Réglez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis pour mettre l'appareil en marche.
Les ingrédients frits avec la friteuse ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop grande.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Des portions plus petites seront frites de manière plus uniforme.
	La température réglée est trop basse.	Réglez le bouton de température sur le réglage requis (voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation requis (voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les ingrédients ne sont pas frits uniformément dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être remués à la moitié du temps de préparation.	Les ingrédients qui reposent les uns sur les autres ou les uns contre les autres (par exemple, les frites) doivent être remués à la moitié du temps de préparation. Reportez-vous à la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Les en-cas frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse à air.	Vous avez utilisé un type d'en-cas destinés à être préparés dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des en-cas à cuire au four ou badigeonnez-les légèrement avec un peu d'huile pour un résultat plus croustillant.
Je ne parviens pas à faire glisser correctement le bac de cuisson dans l'appareil.	Le bac de cuisson contient trop d'ingrédients.	Ne remplissez pas le bac de cuisson au-delà de l'indication MAX.
	La grille n'est pas placée correctement dans le bac de cuisson.	Faites descendre la grille dans le bac de cuisson jusqu'à ce qu'elle ne puisse plus bouger.
Une fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'écoule dans le bac de cuisson. Cette huile produit de la fumée blanche et le bac de cuisson peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	Le bac de cuisson contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est générée par la graisse qui chauffe dans le bac de cuisson. Assurez-vous de nettoyer correctement le bac après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas frites uniformément dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour enlever l'amidon présent dessus.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

(NL) GEBRUIKSAANWIJZING
ITEMNAAM: AIRFRYER 6 L
ARTIKELNUMMER: 871125227221
MODELNR.: ZHAF-880AP
VOEDING: 1800W

GEBRUIKS- EN VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



- ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK BINNENSHUIS-

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar deze voor toekomstig gebruik.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:

- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
- in huizen met bed en breakfast.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moet u altijd de elementaire veiligheidsmaatregelen in acht nemen, waaronder de volgende.

1. Lees alle instructies.
2. Raak geen hete oppervlakken aan.
3. Dompel het snoer, de stekkers of de voet niet onder in water of een andere vloeistof, ter bescherming tegen elektrische schokken.
4. **WAARSCHUWING:** Dit elektrische apparaat beschikt over een verwarmingsfunctie. Oppervlakken, niet alleen de functionele

oppervlakken, kunnen hoge temperaturen ontwikkelen. Omdat temperaturen door verschillende personen verschillend worden waargenomen, moet dit apparaat met VOORZICHTIGHEID worden gebruikt. Raak de apparatuur alleen aan bij de daarvoor bestemde handgrepen en grijpvlakken. Draag daarbij hittebescherming, zoals handschoenen of iets dergelijks. Oppervlakken die niet bedoeld zijn om vast te pakken, moeten voldoende tijd krijgen om af te koelen voordat ze worden aangeraakt.

5. Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt en alvorens het schoon te maken. Laat het afkoelen voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert.
6. Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, een onderhoudsdienst van de fabrikant of iemand met vergelijkbare kwalificaties. Dit, ter voorkoming van gevaar.
7. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen kan letsel veroorzaken.
8. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
9. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen. Het snoer kan dan in contact komen met hete oppervlakken.
10. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische kookplaat of in een verwarmde oven.
11. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
12. Steek altijd eerst de stekker in het apparaat en dan pas de stekker in het stopcontact. Om de stekker uit het stopcontact te halen, zet u alle toetsen op 'uit' en verwijdert u vervolgens de stekker uit het stopcontact.
13. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
14. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat op een veilige manier en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en het onder toezicht gebeurt.
15. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
16. Het is niet de bedoeling dat de apparaten worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

INLEIDING

Met deze heteluchtfriteuse kunt u op een eenvoudige en gezonde manier uw favoriete ingrediënten bereiden. Dankzij de snelle heteluchtcirculatie en een bovengrill kunt u er talloze gerechten mee bereiden. Het beste is dat de heteluchtfriteuse het eten in alle richtingen verwarmt en dat de meeste ingrediënten geen olie nodig hebben.

TECHNISCHE GEGEVENS:

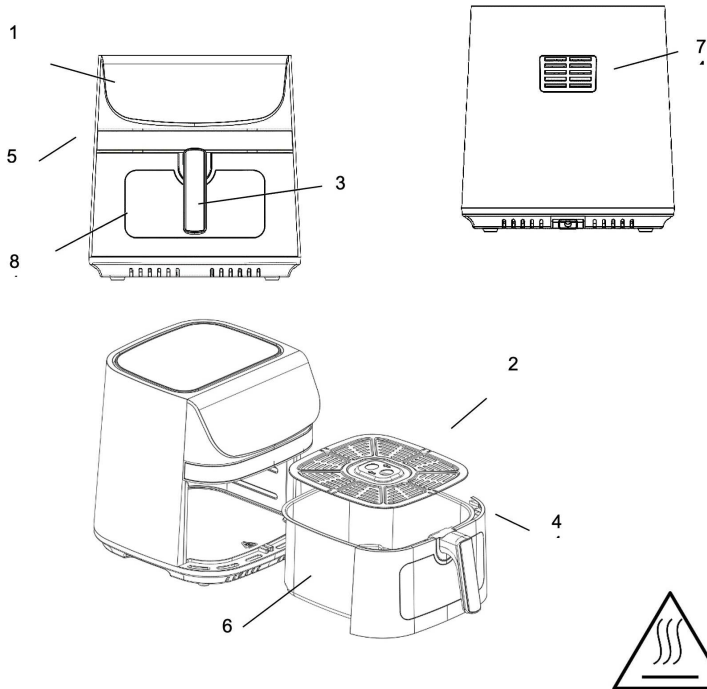
Netspanning: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz

Vermogen: 1800 Watt

Capaciteit met rek: 9 liter

Instelbare temperatuur: 80 °C-200 °C

Tijdklok: (1-60 minuten)



Afb. 1

Afb. 2

ALGEMENE BESCHRIJVING (afb. 1)

1. Weergavepaneel
2. Rek
3. Hendel
4. Deksel
5. Hoofdbehuizing
6. Braadpan
7. Dampuitlaat
8. Zichtbaar kookvenster

BELANGRIJK GEVAAR

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens of met een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de gevaren begrijpen die hiermee gepaard gaan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en het

onder toezicht gebeurt.

- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
- Dompel de behuizing, waarin de elektrische componenten en de verwarmingselementen zich bevinden, nooit onder in water en spoel deze ook niet af onder de kraan.
- Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeistoffen in het apparaat terechtkomen om elektrische schokken te voorkomen.
- Plaats de te bereiden ingrediënten altijd in het mandje, zodat het niet in contact komt met de verwarmingselementen.
- Dek de luchtinlaat en de luchtuitlaatopeningen niet af terwijl het apparaat in werking is.
- Vul de pan niet met olie, omdat dit brandgevaar kan opleveren.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het apparaat is ingeschakeld.
- Als het apparaat aanstaat kunnen de toegankelijke oppervlakken heet zijn.

WAARSCHUWING

- Controleer of de spanning die op het apparaat staat aangegeven, overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Laat een beschadigd netsnoer niet door een onbevoegde persoon vervangen of repareren.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit het apparaat niet aan op de netspanning en gebruik het bedieningspaneel niet met natte handen.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten aan. Laat minimaal 10 cm vrije ruimte aan de achter- en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat.
- Plaats niets op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan in deze handleiding worden beschreven.
- Laat het apparaat niet onbeheerd in werking zijn.
- Bij het hetelucht frituren komt er hete stoom vrij via de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen.
- Wees ook voorzichtig met hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.
- Alle toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden (afb. 2)

- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot er geen rook meer uitkomt voordat u de pan uit het apparaat haalt.

LET OP

- Zorg ervoor dat het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is mogelijk niet geschikt om veilig te worden gebruikt in omgevingen zoals personeelskeukens, boerderijen, motels en andere niet-residentiële omgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door gasten in hotels, motels, bed & breakfasts en andere woonomgevingen.
- Als het apparaat niet op de juiste wijze wordt gebruikt, voor professionele of semiprofessionele doeleinden wordt gebruikt of niet volgens de instructies in de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, vervalt de garantie en wijzen we aansprakelijkheid voor veroorzaakte schade mogelijk af.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt.
- Het apparaat heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen voor veilige bediening of reiniging.

Voor het eerste gebruik

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Verwijder alle stickers of labels van het apparaat.
3. Maak de pan en het rek grondig schoon met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

Dit is een olievrije friteuse die werkt op hete lucht. Vul de pan niet rechtstreeks met olie of frituurvet.

Opmerking: Wanneer u uw airfryer voor het eerst opwarmt, kan er een lichte rook of geur vrijkomen. Bij verwarmingstoestellen komt dit veel voor. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van uw apparaat.

KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

1. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.

Plaats het apparaat niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is.

2. Plaats het rekje in de pan.

Vul de pan niet met olie of een andere vloeistof.

Plaats niets bovenop het apparaat, de luchtstroom zal verstoord worden en het heteluchtfrituurresultaat beïnvloeden.

HET APPARAAT GEBRUIKEN

Met de oliearme friteuse kunt u een groot aantal ingrediënten bereiden.

Heteluchtfrituren

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Haal de braadpan voorzichtig uit de heteluchtfriteuse.
3. Plaats de ingrediënten in de braadpan.
4. Schuif de pan terug in de heteluchtfriteuse.

Zorg ervoor dat u de geleiders in de behuizing van de friteuse zorgvuldig uitlijnt.

Gebruik de pan nooit zonder het rekje erin.

Let op: Raak de braadpan niet aan tijdens en na gebruik, omdat deze erg heet wordt. Houd de braadpan altijd vast bij de handgreep.

5. Bepaal de benodigde bereidingstijd voor de ingrediënten (zie paragraaf 'Instellingen' in dit hoofdstuk).
6. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie het gedeelte 'Instellingen' in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten te schudden, trekt u de braadpan aan de handgreep uit het apparaat en schudt u deze. Schuif de pan dan weer terug in de airfryer.

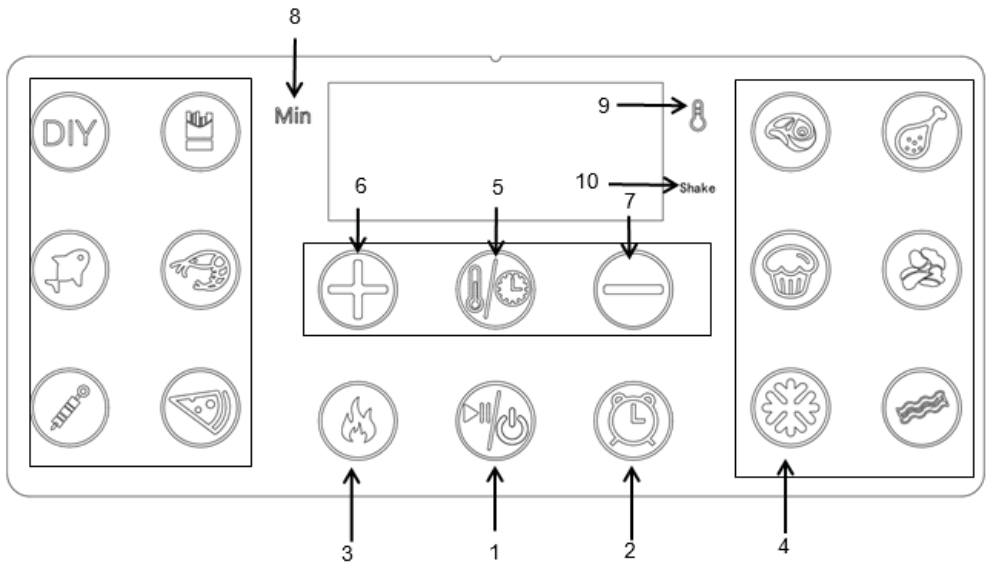
Let op: Druk tijdens het schudden niet op de toets op de hendel.

Tip: Als u de timer op de helft van de bereidingstijd zet, gaat de timer af wanneer u de ingrediënten moet schudden. Dit betekent alleen wel dat u de timer na het schudden opnieuw moet instellen op de resterende bereidingstijd.

7. Wanneer u de zoemer van de timer hoort, die aangeeft dat de ingestelde bereidingstijd verstreken is, trekt u de braadpan uit het apparaat.

Tip: u kunt de temperatuur of de tijd tijdens het gebruik naar wens aanpassen. Uw instellingen blijven ongeveer een minuut bewaard nadat u de pan uit de behuizing hebt getrokken.

8. Controleer of de ingrediënten klaar zijn.
Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u de braadpan eenvoudig terug in het apparaat en stelt u de timer in op een paar minuten extra.
9. Om ingrediënten (bijvoorbeeld frietjes) te verwijderen, haalt u de pan uit de heteluchtfriteuse en plaatst u deze op een hittebestendig oppervlak.
Keer de pan niet ondersteboven met het rek er nog aan, want dan lekt overtollige olie die zich op de bodem van de pan heeft verzameld op de ingrediënten.
De pan en de ingrediënten zijn heet, er kan stoom uit de pan ontsnappen, afhankelijk van het soort ingrediënten dat zich in de heteluchtfriteuse bevindt.
10. Leeg het mandje in een kom of op een bord.
11. Zodra een batch ingrediënten klaar is, is de heteluchtfriteuse direct klaar voor het bereiden van een volgende batch.



HET BEDIENINGSPANEEL GEBRUIKEN

GEBRUIKSAANWIJZING:

Toets 1 – Aan/uit-toets

Zodra het mandje en de pan correct zijn geplaatst in de behuizing, gaat het voedingslicht branden. Door de aan/uit-toets gedurende 3 seconden te selecteren, wordt de standaardtemperatuur van het apparaat ingesteld op 200, terwijl de kooktijd wordt ingesteld op 15 minuten. Als u de aan/uit-toets een tweede keer indrukt, wordt het bereidingsproces gestart. Houd de aan/uit-toets gedurende **3** seconden ingedrukt om het hele apparaat tijdens het koken te sluiten. Op het scherm verschijnt 'OFF'. Het lampje 'OFF' gaat uit, de ventilator stopt 20 seconden later met werken en het hele apparaat stopt volledig met werken.



Opmerking: U kunt tijdens de bereiding de toetsen aanraken om het pauzeren en starten van de bereiding te regelen.


Toets 2 – Voorkeuzetoets

De standaardreservering is 2 uur, stappen van een uur. In totaal 24 uur.

Toets 3 – Voorkeuzetoets


Druk op de toets '  ' en vervolgens op  , en start de werking.

Kies een menu en druk op '  '. De menutoets en de voorverwarmingstoets lichten tegelijkertijd op. Druk op '  ' en start de werking.


Bij het begin van het voorverwarmen: de aan/uit-toets en het bijbehorende menu van het apparaat zijn ingeschakeld, de voorverwarmingstoets is ingeschakeld en de rest is uitgeschakeld. De zoemer gaat één keer af en op de digitale buis van het apparaat verschijnt "PRE" (dit betekent dat het apparaat tijdens het voorverwarmen de doelt temperatuur niet mag wijzigen. U kunt alleen op de aan/uit-toets  klikken om het voorverwarmen te annuleren, en het apparaat keert terug naar de status voor het selecteren van functies.

Nadat het voorverwarmen voltooid is, gaat het digitale staafje 'ADD' branden, klinkt de zoemer vijf keer, stopt het product met verwarmen en stopt de ventilator met werken: als het mandje eruit wordt getrokken en vervolgens gereset, gaat de luchtfriteuse in de "kookstand": Als de airfryer 20 minuten heeft voorverwarmd en er geen bediening plaatsvindt, schakelt hij terug naar de stand-bymodus. Trek na het voorverwarmen de bakset eruit en reset deze niet binnen



20 minuten. Plaats vervolgens de mand terug, waarna de luchtfriteuse in de stand-bystand komt te staan.

Toets 4  – Onthoofdetoets

Ontdooi voedsel door op de onthoofdetoets te drukken, standaard 80 °C 5 minuten. De tijd- of temperatuortoets kan worden gebruikt voor hogere of lagere waarden, de onthoofdetoets wordt gestart en het alarmpictogram brandt.

Toets 5  – Voorkeuzetoets
Temperatuur- en tijdschakelaar regelen

Toets 6  en Toets 7  – Toetsen voor het verlagen en verhogen van de temperatuurregeling.

Toets  en Toets  – Toetsen om de tijd te verlagen en te verhogen
Met symbolen kunt u de kooktemperatuur **5 °C** per keer verhogen of verlagen. Als u de toets ingedrukt houdt, verandert de temperatuur snel. Bereik van de temperatuurregeling: 80 °C – 200 °C.
Met symbolen kunt u de kooktijd met één minuut verlengen of verkorten. Als u de toets ingedrukt houdt, verandert de tijd snel.

Indicatorlampje 7  en 9  – Temperatuur/timer indicatoren
Indicatielampje "10" –  Shake Schudherinnering

INSTELLINGEN

De onderstaande tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten.

Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen indicatief zijn. Omdat ingrediënten verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen wij niet garanderen dat dit de beste setting is voor uw ingrediënten.

Aangezien de Rapid Air-technologie de lucht in het apparaat onmiddellijk opnieuw verwarmt, kunt u de **frituurpan** tijdens het heteluchtfrituren nauwelijks uit het apparaat trekken.

Tips

- Kleinere ingrediënten hebben doorgaans een iets kortere bereidingstijd nodig dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd, een kleinere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Door kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd te schudden, optimaliseert u het eindresultaat en voorkomt u dat ingrediënten ongelijkmatig worden gefrituurd.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Bak uw ingrediënten in de heteluchtfriteuse binnen enkele minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de heteluchtfriteuse.
- Snacks die in de oven bereid kunnen worden, kunnen ook in de heteluchtfriteuse bereid worden
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige frietjes is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaardeeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te maken. Bovendien heeft kant-en-klaardeeg een kortere bereidingstijd nodig dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakblik of ovenschaal in de mand van de heteluchtfriteuse als u een cake of quiche wilt bakken of als u kwetsbare ingrediënten of gevulde ingrediënten wilt frituren
- U kunt de airfryer ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Voor het opwarmen van ingrediënten stelt u de temperatuur in op 150 °C en stelt u de tijd in op 10 minuten.

Ingrediënten	Min./max. hoeveelheid (gram)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schud-den	Extra informatie
DIY		15	200		
Bevroren frites	1000	21	200	schud-den	
Vis	1000	21	200	schud-den	
Garnalen	1000	15	180	schud-den	
Barbecue	1000	18	200	schud-den	
Pizza	10inch	11	170		
Biefstuk	500	10	200	schud-den	
Kippenvleugel	1000	25	180	schud-den	
Cake	300	12	160		
Groente	500	17	160	schud-den	
Spek	700	11	200	schud-den	

Opmerking: Voeg 3 minuten aan de bereidingstijd toe als u begint met frituren en de airfryer nog koud is.

REINIGING

Maak het apparaat na elk gebruik schoon.

De pan en het rooster met antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende reinigingsmiddelen om de pan en het rooster schoon te maken. Hiermee kunt u de antiaanbaklaag beschadigen.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
Let op: Haal de pan eruit, zodat de heteluchtfriteuse sneller kan afkoelen.
2. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
3. Maak de pan en het rek schoon met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.
4. U kunt ontvettingsvloeistof gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.
5. Tip: Als er vuil aan het rek of de bodem van de pan vastzit, vul de pan dan met heet water en een beetje afwasmiddel. Doe het rek in de pan en laat de pan en het rekje ongeveer 10 minuten weken.
6. Maak de binnenkant van het apparaat schoon met heet water en een niet-schurend sponsje.
7. Gebruik een borstel om voedselresten van het verwarmingselement te verwijderen.

HET APPARAAT OPBERGEN

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

Milieu

Gooi het apparaat niet weg met het normale huisvuil als het versleten is, maar lever het in op een officieel inzamelpunt voor recycling. Hiermee draagt u bij aan het behoud van het milieu.

Garantie en service

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem ondervindt, neem dan contact op met uw plaatselijke erkende servicecentrum.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De heteluchtfriteuse werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U heeft de timer niet ingesteld.	Stel de timer in op de juiste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.
De ingrediënten die met de airfryer zijn gefrituurd, zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in het mandje is te groot.	Doe kleinere porties ingrediënten in het mandje. Kleinere porties worden gelijkmatiger gefrituurd.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de temperatuurtoets in op de gewenste temperatuurstelling (zie de paragraaf 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').
	De bereidingstijd is te kort.	Stel de timer in op de juiste bereidingstijd (zie de paragraaf 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').
De ingrediënten worden ongelijk gefrituurd in de airfryer.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden opgeschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijv. frites) moeten halverwege de bereidingstijd worden opgeschud. Zie de paragraaf 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'.
Gefrituurde snacks zijn niet krokant wanneer ze uit de airfryer komen.	U heeft een soort snacks gebruikt die in een traditionele frituurpan moeten worden bereid.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks lichtjes met olie, voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	Er zitten te veel ingrediënten in de braadpan.	Vul de braadpan niet verder dan de aanduiding MAX.
	Het rooster zit niet goed in de pan.	Duw het rekje in het mandje totdat het niet verder kan.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette ingrediënten.	Bij het bereiden van vette ingrediënten in de airfryer komt er veel olie vrij, die in de pan druipt. De olie veroorzaakt witte rook en de pan kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De pan bevat nog vetresten van een vorig gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt doordat vet in de pan opwarmt. Zorg ervoor dat u de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse frietjes worden ongelijk gefrituurd in de airfryer.	U heeft niet het juiste type aardappel gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
	U heeft de aardappelsticks niet goed afgespoeld voor u ze frituurde.	Spoel de aardappelsticks goed af om het zetmeel van de buitenkant te verwijderen.
Verse frites zijn niet krokant wanneer ze uit de airfryer komen.	De knapperigheid van de frites is afhankelijk van de hoeveelheid olie die u gebruikt en de hoeveelheid water in de frites.	Zorg ervoor dat u de aardappelsticks goed droogt voordat u de olie toevoegt.
		De aardappelsticks worden krokanter als u ze kleiner snijdt.
		Voeg een klein beetje meer olie toe, voor een krokanter resultaat.

(IT) MANUALE DI ISTRUZIONI

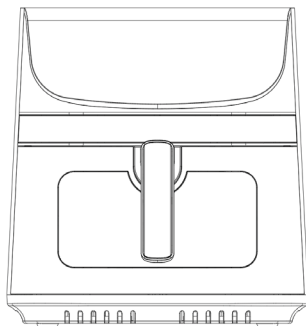
NOME DELL'ARTICOLO: FRIGGITRICE AD ARIA 6L

NUMERO ARTICOLO: 871125227221

MODELLO N.: ZHAF – 880AP

ALIMENTAZIONE: 1800W

ISTRUZIONI PER L'USO E LA SICUREZZA



- SOLO PER USO DOMESTICO INTERNO -

Leggere attentamente il presente manuale prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo per riferimenti futuri.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Questo apparecchio non è destinato all'uso domestico o ad applicazioni simili, ad esempio:

- nelle aree adibite a cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- negli agriturismi;
- da clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- ambienti tipo bed and breakfast.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, adottare sempre le misure di sicurezza di base, comprese le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde.
3. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine o la base in acqua o altri liquidi.
4. **AVVERTENZA:** questo apparecchio elettrico è dotato di funzione di riscaldamento. Anche le superfici non direttamente implicate nel

funzionamento dell'apparecchio possono sviluppare temperature elevate. Poiché le temperature vengono percepite in modo diverso da persona a persona, l'apparecchio deve essere utilizzato con CAUTELA. L'attrezzatura deve essere toccata solo tramite le maniglie e le superfici di presa previste, indossando protezioni dal calore come guanti o simili. Le superfici diverse da quelle di presa previste devono avere il tempo necessario per raffreddarsi prima di essere toccate.

5. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non viene utilizzato e prima di pulirlo. Lasciare raffreddare prima di montare o smontare i pezzi.
6. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo centro di assistenza autorizzato o da tecnici qualificati, al fine di evitare rischi per l'utilizzatore.
7. L'utilizzo di accessori non consigliati o non venduti dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.
8. Non utilizzare all'aperto.
9. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone, perché potrebbe entrare in contatto con superfici calde.
10. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico caldo, oppure in un forno caldo.
11. Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio bollente o altri liquidi bollenti.
12. Per prima cosa attaccare sempre la spina all'apparecchio, quindi collegare il cavo alla presa di corrente. Per scollegare, girare qualsiasi controllo sulla posizione di spento e rimuovere la spina dalla presa di corrente.
13. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
14. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o che non dispongono dell'esperienza o della conoscenza necessaria purché siano supervisionati o abbiano ricevuto le istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i rischi associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.
15. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
16. L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione mediante un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.

INTRODUZIONE

Questa friggitrice ad aria calda offre un modo semplice e salutare per preparare i tuoi ingredienti preferiti. Grazie alla circolazione rapida dell'aria calda e alla griglia superiore, è possibile preparare numerosi piatti. Il vantaggio principale è che la friggitrice ad aria calda riscalda il cibo in tutte le direzioni e la maggior parte degli ingredienti non necessita di olio.

DATI TECNICI:

Tensione: 220-240 V~50-60 Hz

Potenza: 1.800 watt

Capacità con rack: 9 litri

Temperatura regolabile: 80 °C - 200 °C

Timer: (1-60 min)

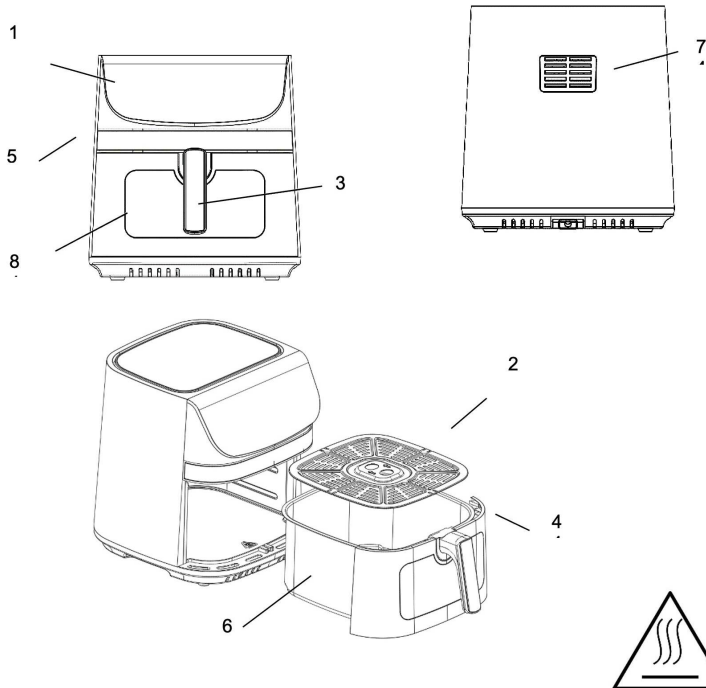


Fig. 1

Fig. 2

DESCRIZIONE GENERALE (Fig. 1)

1. Pannello di visualizzazione
2. Griglia
3. Maniglia
4. Coperchio della vaschetta
5. Alloggiamento principale
6. Vaschetta per friggere
7. Uscita aria
8. Oblò per il controllo della cottura

IMPORTANTE PERICOLO

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o che non dispongono dell'esperienza o della conoscenza necessaria purché siano supervisionati o abbiano ricevuto le istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i rischi associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano

- più di 8 anni e siano supervisionati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
 - Non immergere mai l'alloggiamento, che contiene componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, in acqua né sciacquarlo sotto il rubinetto.
 - Per evitare scosse elettriche, non far penetrare acqua o altri liquidi nell'apparecchio.
 - Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
 - Non coprire la presa d'aria e l'uscita dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
 - Non riempire la vaschetta con olio, poiché ciò potrebbe causare un incendio.
 - Non toccare mai la parte interna dell'apparecchio mentre è in funzione.
 - Quando l'apparecchio è in funzione, le superfici accessibili possono raggiungere temperature elevate.

AVVERTENZA

- Controllare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o altre parti presentano danni.
- Non rivolgersi a personale non autorizzato per sostituire o riparare un cavo di alimentazione danneggiato.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio o usare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio.
- Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione senza sorveglianza.
- Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria.
- Fare attenzione anche al vapore caldo e all'aria quando si rimuove la vaschetta dall'apparecchio.
- Tutte le superfici accessibili possono riscaldarsi durante l'uso (Fig.

2)

- Se si nota la fuoriuscita di fumo scuro dall'apparecchio, scollegarlo immediatamente. Attendere che l'emissione di fumo cessi prima di rimuovere la vaschetta dall'apparecchio.

ATTENZIONE

- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico. Potrebbe non essere adatto all'uso in sicurezza in ambienti quali cucine aziendali, fattorie, motel e altri ambienti non residenziali. Non è inoltre destinato all'uso da parte di clienti di hotel, motel, bed and breakfast e altri ambienti residenziali.
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semiprofessionali oppure non viene utilizzato secondo le istruzioni riportate nel manuale d'uso, la garanzia decade e potremmo declinare ogni responsabilità per eventuali danni causati.
- Staccare sempre la spina quando l'apparecchio non è in uso.
- L'apparecchio necessita di circa 30 minuti per raffreddarsi e poter essere maneggiato o pulito in tutta sicurezza.

Preparativi per il primo utilizzo

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali etichette dall'apparecchio.
3. Pulire accuratamente la vaschetta e la griglia con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Questa è una friggitrice senza olio che utilizza la tecnologia ad aria calda. Non riempire direttamente la vaschetta con olio o grasso per friggere.

Avviso: quando la friggitrice ad aria viene riscaldata per la prima volta, potrebbe emettere un leggero fumo o odore. Ciò è normale per molti apparecchi che vanno riscaldati e non pregiudica la sicurezza dell'apparecchio.

PREPARAZIONE PER L'USO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e uniforme.

Non posizionare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.

2. Posizionare la griglia nella vaschetta.
Non riempire la vaschetta con olio o altri liquidi.
Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio, altrimenti il flusso d'aria verrà interrotto e il risultato della frittura ad aria calda verrà compromesso.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

La friggitrice senza olio può essere utilizzata per la preparazione di una vasta gamma di ingredienti.

Frittura ad aria calda

1. Collegare la spina di alimentazione a una presa a muro dotata di messa a terra.
2. Estrarre con cautela la vaschetta per friggere dalla friggitrice ad aria calda.
3. Posizionare gli ingredienti nella vaschetta.
4. Far scorrere la vaschetta all'interno della friggitrice ad aria calda. Allineare con attenzione la vaschetta alle guide della base della friggitrice.

Non utilizzare mai la vaschetta senza la griglia al suo interno.

Attenzione: Non toccare la vaschetta durante e dopo l'uso perché diventa molto calda. Mantenere sempre la vaschetta per friggere per la maniglia.

5. Determinare il tempo di preparazione richiesto per gli ingredienti (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo).
6. Per alcuni ingredienti è necessario agitarli a metà preparazione (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per agitare gli ingredienti, estrarre la vaschetta per friggere dall'apparecchio prendendola per la maniglia e agitarla. Quindi riposizionare la vaschetta nella friggitrice ad aria.

Attenzione: non premere il pulsante sull'impugnatura mentre si scuotono gli ingredienti.

Suggerimento: Se imposti il timer a metà del tempo di preparazione, sentirai il segnale acustico del timer quando dovrai agitare gli ingredienti. Tuttavia, questo significa che dopo averli mescolati, è necessario impostare nuovamente il timer per il tempo di preparazione rimanente.

7. Quando viene emesso il segnale acustico, il tempo di cottura impostato è scaduto. Estrarre la vaschetta per friggere dall'apparecchio.

Suggerimento: è possibile regolare la temperatura o il tempo

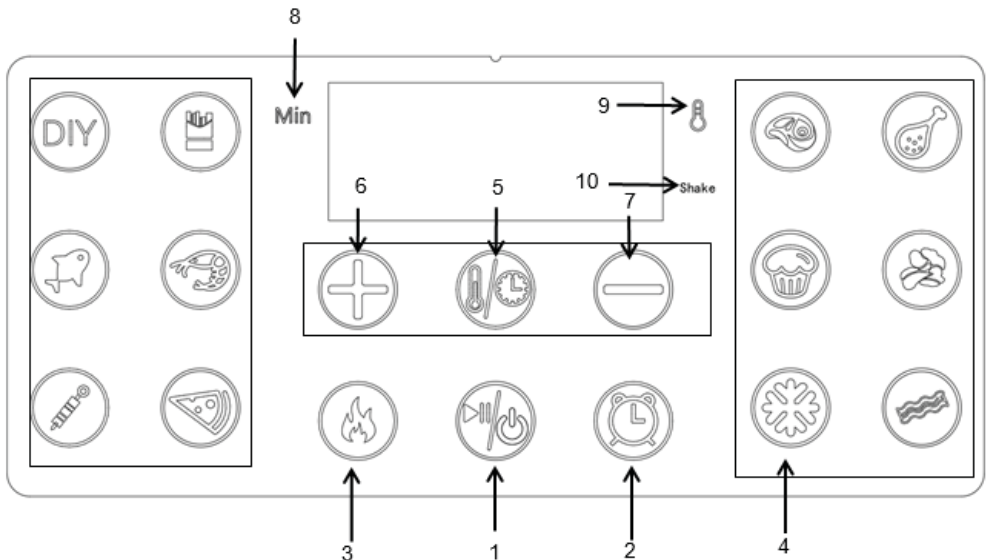
durante l'utilizzo in base ai propri gusti. Le impostazioni verranno mantenute per circa un minuto dopo aver estratto la vaschetta dal corpo.

- Controllare se gli ingredienti sono pronti.
Se non sono ancora pronti, basta reinserire la vaschetta per friggere nell'apparecchio e impostare il timer su qualche minuto in più.
- Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio le patatine fritte), estrarre la vaschetta dalla friggitrice ad aria calda e posizionarla su un ripiano di prova.

Non capovolgere la vaschetta con la griglia collegata, poiché l'olio in eccesso raccolto sul fondo della vaschetta verrà versato sugli ingredienti.

La vaschetta e gli ingredienti sono caldi e, a seconda del tipo di ingredienti contenuti nella friggitrice ad aria, è possibile una fuoriuscita di vapore.

- Svuotare il cestello in una ciotola o su un piatto.
- Quando un gruppo di ingredienti è pronto, la friggitrice ad aria calda è immediatamente pronta per cuocerne altri.



ISTRUZIONI DEL PANNELLO DI CONTROLLO

ISTRUZIONI PER L'USO:

Tasto 1  – Tasto di accensione

Una volta che il cestello e la vaschetta sono stati posizionati





correttamente nell'alloggiamento principale, si illumina la spia di alimentazione. Selezionando il tasto di accensione per 3 secondi, si imposta la temperatura predefinita a 200 e il tempo di cottura a 15 minuti. Selezionando una seconda volta il tasto di accensione si avvia la cottura. Premendo il tasto di accensione per **3** secondi si chiude l'intero dispositivo durante la cottura. Sullo schermo compare l'icona "OFF". La spia "OFF" si spegne, la ventola si ferma dopo 20 secondi e l'apparecchio si spegne completamente.


Nota: agendo sul pulsante si comanda la pausa e l'avvio durante la cottura.

Tasto 2  – Tasto di preimpostazione

Il tempo predefinito per la prenotazione è di 2 ore, con incrementi di un'ora, fino a un totale di 24 ore

Tasto 3  - Tasto di preimpostazione

Premere il pulsante "", quindi premere , per avviare l'operazione. Scegliere un menu e premere "", il tasto menu e il tasto di preriscaldamento si accendono contemporaneamente, premere "", per avviare l'operazione.


All'inizio del preriscaldamento: il pulsante di accensione e il menu corrispondente del dispositivo sono accesi, il tasto di preriscaldamento è acceso e il resto è spento. Viene emesso un segnale acustico e sul display digitale del dispositivo viene visualizzato "PRE" (ovvero, durante il preriscaldamento, non è possibile modificare la temperatura richiesta del dispositivo; è possibile solo fare clic sul pulsante di accensione  per annullare il preriscaldamento e il dispositivo tornerà allo stato di selezione della funzione.



Una volta completato il preriscaldamento, il display "ADD" si illumina, viene emesso un segnale acustico per cinque volte, il prodotto smette di riscaldarsi e la ventola smette di funzionare: Quando il cestello viene estratto e poi reimpostato, la friggitrice ad aria entra nello "stato di cottura": Dopo 20 minuti di preriscaldamento, se non viene eseguita alcuna operazione, la friggitrice ad aria tornerà allo stato di standby. Dopo il preriscaldamento, se si estrae il cestello e non si esegue il ripristino entro 20 minuti e si rimette il cestello, la friggitrice ad aria tornerà ugualmente allo stato di standby.



Tasto 4  - Tasto sbrinamento

Scongela gli alimenti premendo il tasto di scongelamento,

impostazione predefinita 80°, 5 minuti. Il tasto tempo o temperatura serve per aggiungere o sottrarre, la funzione di scongelamento si avvia e interviene l'icona di allarme.

Tasto 5  - Tasto di preimpostazione
Interruttore orario di controllo della temperatura

Tasto 6  e Tasto 7  - Tasti di comando riduzione e aumento della temperatura.

Tasto  e Tasto  - I tasti di diminuzione e aumento del controllo del tempo
con simboli consentono di aumentare o diminuire la temperatura di cottura di **5 °C** alla volta. Tenere premuto il tasto per la variazione rapida della temperatura. Intervallo di controllo della temperatura: 80 °C - 200 °C.

I simboli consentono di aumentare o diminuire il tempo di cottura, un minuto alla volta. Tenere premuto il tasto per la variazione rapida del tempo.

Spie luminose 7  e 9  - Temperatura/Indicatori timer
Spia luminosa "10" -  Shake Funzione di scuotimento

IMPOSTAZIONI

La tabella seguente ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.

Nota: tenere presente che queste impostazioni sono indicative. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione migliore per i tuoi ingredienti.

Poiché la tecnologia di circolazione rapida dell'aria nell'apparecchio estrarre leggermente la **vaschetta di frittura** dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda può difficilmente influire sul processo.

Suggerimenti

- Di solito, gli ingredienti più piccoli richiedono un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo, mentre una quantità minore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più breve.

- Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare che gli ingredienti vengano fritti in modo non uniforme.
- Per ottenere patate croccanti, aggiungere un po' d'olio alle patate fresche. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria calda entro pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi, come le salsicce, nella friggitrice ad aria calda.
- Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.
- Per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice usare un impasto confezionato. Inoltre, l'impasto già pronto richiede tempi di preparazione più brevi rispetto all'impasto fatto in casa.
- Posizionare una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria calda se si desidera cuocere una torta o una quiche o friggere ingredienti delicati o ripieni
- La friggitrice ad aria calda può essere utilizzata anche per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150 °C per un massimo di 10 minuti.

Ingredienti	Quantità minima/massima (g)	Indicazione oraria (min)	Temperatura (°C)	Scuotere	Informazioni aggiuntive
Fai da te		15	200		
Patatine fritte congelate	1000	21	200	scuotere	
Pesce	1000	21	200	scuotere	
Gamberetti	1000	15	180	scuotere	
Barbecue	1000	18	200	scuotere	
Pizza	10inch	11	170		
Bistecca	500	10	200	scuotere	
Ala di pollo	1000	25	180	scuotere	
Dolci	300	12	160		
Verdura	500	17	160	scuotere	
Pancetta	700	11	200	scuotere	

Nota: aggiungere 3 minuti al tempo di cottura se si inizia a friggere quando la friggitrice ad aria calda è ancora fredda.

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

La vaschetta e la griglia antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi per la pulizia, in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Togliere la spina dalla presa a muro e lasciare raffreddare l'apparecchio.

Nota: togliere la vaschetta per far raffreddare più rapidamente la friggitrice ad aria calda.

2. Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido.
3. Pulire la vaschetta e la griglia con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
4. Per rimuovere eventuali residui di sporco è possibile utilizzare un liquido sgrassante.
5. Suggerimento: per rimuovere eventuali incrostazioni dalla griglia o dal fondo della vaschetta, riempire la vaschetta con acqua tiepida e detersivo liquido per piatti. Mettere la griglia nella vaschetta e lasciarla immersa per circa 10 minuti.
6. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
7. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.

CONSERVAZIONE

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

Ambiente

Alla fine del ciclo di vita del prodotto, non gettare l'apparecchio nei normali rifiuti domestici, ma consegnarlo presso un apposito punto di raccolta per il riciclaggio. In questo modo, si contribuisce a preservare l'ambiente.

Garanzia e assistenza

Se hai bisogno di assistenza o informazioni o se riscontri un problema, contatta il centro di assistenza autorizzato più vicino a te.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa possibile	Soluzione
La friggitrice ad aria calda non funziona.	L'apparecchio non è collegato all'alimentazione.	Inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra.
	Non è stato impostato il timer.	Per accendere l'apparecchio, impostare il tasto del timer sul tempo di preparazione necessario.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono pronti.	La quantità di ingredienti nel cestello è eccessiva.	Mettere una minore quantità di ingredienti nel cestello. La frittura di piccole porzioni risulta più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare il tasto della temperatura sul valore desiderato (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Impostare il timer sul tempo di preparazione necessario (vedere la sezione "Impostazioni" nella sezione "Utilizzo dell'apparecchio").
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Determinati tipi di ingredienti devono essere mescolati a metà cottura.	Gli ingredienti che si sovrappongono (per esempio, le patatine fritte) devono essere mescolati a metà cottura. Vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio".
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Si è utilizzato un tipo di snack da preparare in una friggitrice di tipo tradizionale.	Utilizzare snack da forno o spennellare leggermente di olio gli snack per un risultato più croccante.
Non riesco a inserire correttamente la vaschetta nell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nella vaschetta per friggere.	Non riempire la vaschetta per friggere oltre l'indicazione MAX.
	La griglia non è posizionata correttamente nella vaschetta.	Spingere la griglia nella vaschetta finché non è bloccata in posizione.
Dall'apparecchio esce fumo bianco.	Si stanno cucinando ingredienti grassi.	La frittura di ingredienti grassi nella friggitrice ad aria produrrà una grande quantità di olio che colerà nella vaschetta. L'olio produce fumo bianco e la vaschetta potrebbe diventare più calda del solito. Questo non pregiudica l'apparecchio o il risultato finale.
	La vaschetta contiene ancora residui di grasso dall'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal grasso che si riscalda nella vaschetta. Assicurarsi di pulire correttamente la vaschetta dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non è stato utilizzato il tipo di patata adatto.	Usare patate fresche e assicurarsi che rimangano compatte durante la frittura.
	I bastoncini di patate non sono stati sciacquati bene prima di essere fritti.	Sciacquare bene i bastoncini di patate per eliminare l'amido dalla parte esterna.
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio utilizzata e dalla quantità di acqua contenuta nelle patate.	Prima di aggiungere l'olio, assicurarsi di asciugare bene i bastoncini di patate.
		Per ottenere un risultato più croccante, tagliare i bastoncini di patate di dimensioni più piccole.
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

ES MANUAL DE INSTRUCCIONES

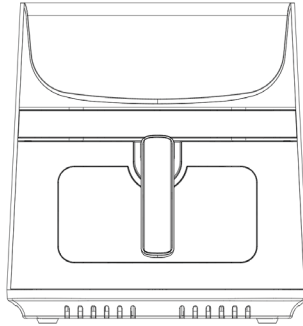
NOMBRE DEL ARTÍCULO: FREIDORA DE AIRE DE 6 L

NÚMERO DE ARTÍCULO: 871125227221

N.º DE MODELO: ZHAF-880AP

ALIMENTACIÓN: 1800 W

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Y SEGURIDAD



- EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO EN INTERIOR -

Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato y consérvelo para futuras consultas.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato no está diseñado para utilizarse en aplicaciones domésticas o similares, tales como:

- áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
- casas de campo
- hoteles, moteles y otros tipos de residencias
- alojamientos que ofrecen cama y desayuno

INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes.
3. Para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
4. **ADVERTENCIA:** Este aparato eléctrico contiene una función de calentamiento. Las superficies, incluso aquellas que no son funcionales, pueden alcanzar temperaturas muy elevadas. Dado

que cada persona percibe la temperatura de forma diferente, este equipo debe utilizarse con PRECAUCIÓN. El equipo debe tocarse únicamente por las asas y superficies de agarre previstas para ello y con protección térmica como guantes o similares. Antes de tocar las superficies que no sean de agarre deberá dejar tiempo suficiente para que se enfríen.

5. Desenchufe el aparato cuando no lo esté usando y antes de limpiarlo. Dejar enfriar antes de colocar o quitar piezas.
6. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, el agente de servicio técnico o una persona igualmente autorizada debe sustituirlo para evitar posibles peligros.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podría ocasionar lesiones.
8. No use el aparato en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ya que podría entrar en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
11. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Conecte siempre primero el enchufe al aparato y luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar, gire cualquier control a la posición "apagado" y luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
13. No use el aparato para otro fin distinto al indicado.
14. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si están bajo supervisión o han recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato. No permita que los niños realicen las tareas de limpieza y mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo la supervisión de un adulto.
15. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años.
16. El aparato no está diseñado para usarse con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.

INTRODUCCIÓN

Esta freidora de aire caliente proporciona una forma fácil y saludable de preparar tus ingredientes favoritos. Mediante el uso de circulación rápida de aire caliente y una parrilla superior, es posible preparar numerosos platos. La mejor parte es que la freidora de aire caliente calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

DATOS TÉCNICOS:

Tensión: 220-240 V ~50-60 Hz

Potencia: 1800 vatios

Capacidad con rejilla: 9 litros

Temperatura ajustable: 80 °C-200 °C

Temporizador: (1-60 min)

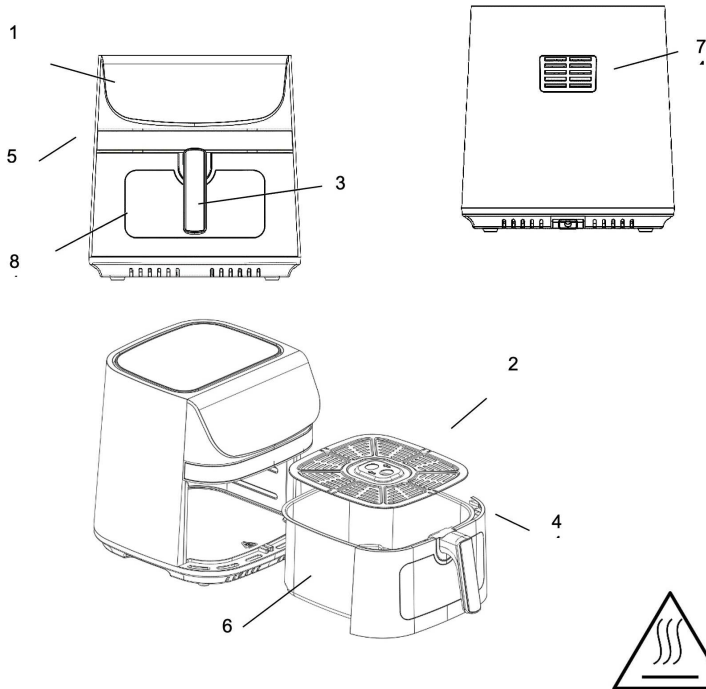


Fig. 1

Fig. 2

DESCRIPCIÓN GENERAL (Fig. 1)

1. Panel de visualización
2. Rejilla
3. Asa
4. Tapa del recipiente
5. Carcasa principal
6. Recipiente para freír
7. Salida de aire
8. Ventana de cocción visible

IMPORTANTE PELIGRO

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si están bajo supervisión o han recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato. No permita que los niños realicen las tareas de limpieza y mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo la supervisión de un

adulto.

- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Nunca sumerja la carcasa, que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No permita que entre agua ni ningún otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes a freír en la cesta, para evitar que entre en contacto con los elementos calentadores.
- No cubra la entrada de aire ni las aberturas de aire exteriores mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene el recipiente con aceite ya que esto podría causar peligro de incendio.
- No toque nunca el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

ADVERTENCIA

- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato coincide con el voltaje de la red local.
- No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas.
- No acuda a ninguna persona no autorizada para sustituir o arreglar daños en el cable principal.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni maneje el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro fin que el descrito en este manual.
- No deje el aparato funcionando sin supervisión.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.
- También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire

el recipiente del aparato.

- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso (Fig. 2)
- Desenchufe inmediatamente el aparato si observa humo oscuro saliendo del mismo. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar el recipiente del aparato.

PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. Puede que no sea adecuado para su uso seguro en entornos como cocinas de personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfasts y otros entornos residenciales.
- Si el aparato se utiliza de forma inadecuada o para fines profesionales o semiprofesionales o no se utiliza según las instrucciones del manual de usuario, la garantía quedará invalidada y podremos declinar cualquier responsabilidad por los daños ocasionados.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse para poder tocarlo o limpiarlo de forma segura.

Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Quite las pegatinas o etiquetas del aparato.
3. Limpie completamente el recipiente y la rejilla con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene el recipiente con aceite o grasa para freír directamente.

Aviso: Cuando la freidora de aire se calienta por primera vez, es posible que emita un ligero humo u olor. Esto es normal en muchos aparatos que emiten calor. Esto no afecta a la seguridad del aparato.

PREPARACIÓN PARA SU USO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.

No coloque el aparato sobre superficies que no sean resistentes al calor.

2. Coloque la rejilla dentro del recipiente.

No llene el recipiente con aceite ni ningún otro líquido.

No coloque nada encima del aparato, ya que esto interrumpiría el flujo de aire y afectaría el resultado de la fritura con aire caliente.

USO DEL APARATO

Se puede preparar una gran variedad de ingredientes sin aceite.

Freír con aire caliente

1. Conecte el enchufe de red a una toma de pared con conexión a tierra.
2. Saque con cuidado el recipiente para freír de la freidora de aire caliente.
3. Ponga los ingredientes en el recipiente para freír.
4. Deslice el recipiente nuevamente dentro de la freidora de aire caliente.

Tenga en cuenta que debe alinearla cuidadosamente con las guías en la estructura de la freidora.

Nunca utilice el recipiente sin la rejilla colocada en ella.

Precaución: No toque el recipiente para freír durante ni después de su uso porque se calienta mucho. Sujete siempre el recipiente para freír por el asa.

5. Determine el tiempo de preparación necesario para los ingredientes (consulte la sección "Configuración" en este capítulo).
6. Algunos ingredientes requieren agitarse a mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "Configuración" en este capítulo). Para mezclar los ingredientes, saque el recipiente para freír del aparato por el asa y agítelo. Luego, vuelva a deslizar el recipiente dentro de la freidora de aire.

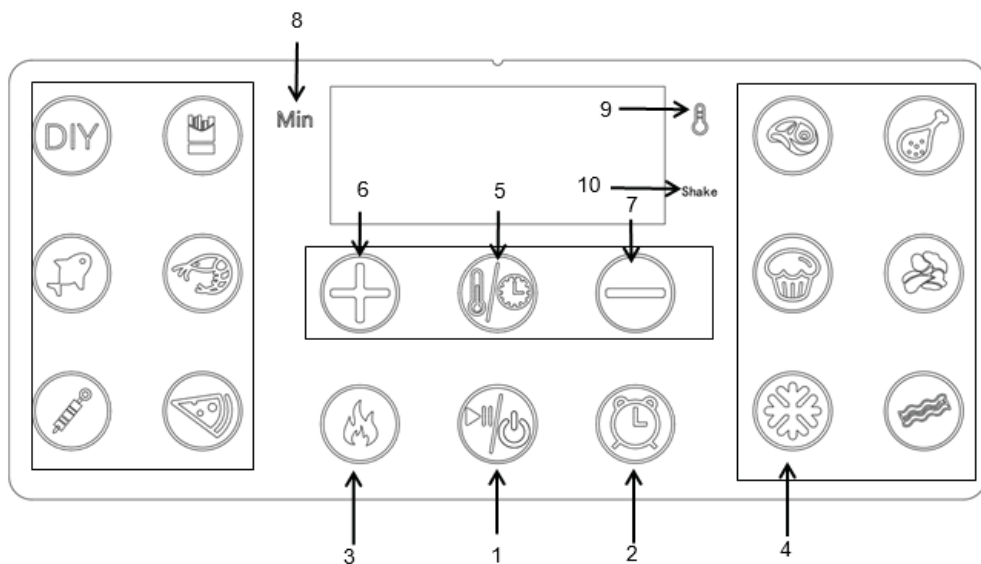
Precaución: No presione el botón del asa mientras agita.

Consejo: Si configura el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, oirá el timbre del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. No obstante, esto significa que tiene que volver a ajustar el temporizador al tiempo de preparación restante después de remover los alimentos.

7. Cuando escuche el timbre del temporizador, que indica que ha transcurrido el tiempo de preparación establecido, retire el recipiente del aparato.

Consejo: Puede ajustar la temperatura o el tiempo según su gusto durante el uso. Los ajustes se conservarán durante aproximadamente un minuto después de sacar el recipiente del aparato.

8. Compruebe si los ingredientes están listos o no.
Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice el recipiente para freír nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador durante unos minutos más.
9. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, las patatas fritas), saque el recipiente de la freidora de aire caliente y colóquela sobre un marco de prueba.
No ponga el recipiente boca abajo con la rejilla todavía unida a él, ya que el exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo del recipiente se derramará sobre los ingredientes. Puesto que el recipiente y los ingredientes están calientes, puede salir vapor del recipiente dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora de aire.
10. Vacíe la cesta en un bol o en un plato.
11. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora de aire caliente está instantáneamente lista para preparar otro lote.



INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO:

Tecla 1 : Tecla de encendido



Una vez que la cesta y el recipiente estén correctamente colocados en la carcasa principal, se encenderá la luz de alimentación. Si pulsa la tecla de encendido durante 3 segundos, la temperatura predeterminada del aparato será de 200 °C, mientras que el tiempo de preparación será de 15 minutos. Al pulsar la tecla de encendido por segunda vez, comenzará el proceso de preparación. Pulse la tecla de encendido durante 3 segundos para apagar el aparato durante la preparación. Se mostrará "OFF" en la pantalla. La luz de "OFF" se apaga y el ventilador deja de funcionar 20 segundos después y el aparato deja de funcionar por completo.



Nota: Durante la preparación, puede tocar las teclas para controlar la pausa y el inicio de la elaboración.


Tecla 2 : tecla de preajustes

El valor predeterminado de reserva es de 2 horas, incrementos de una hora, total 24 horas

Tecla 3 : tecla de preajustes

Pulse el botón "" y, a continuación, pulse ; la máquina comenzará a funcionar.


Seleccione un menú y pulse "". La tecla de menú y la tecla de precalentamiento se iluminarán al mismo tiempo. Pulse ""; la máquina comenzará a funcionar.

Al comienzo del precalentamiento: El botón de encendido y el menú correspondiente del dispositivo están encendidos, la tecla de precalentamiento está encendida y el resto están apagados. El zumbador suena una vez y el visualizador digital del aparato muestra "PRE" (es decir, durante el precalentamiento, el aparato no puede modificar la temperatura objetivo. Solo puede pulsar el botón de encendido  para cancelar el precalentamiento y el aparato volverá al estado de selección de funciones.



Una vez finalizado el precalentamiento, el visualizador digital "ADD" se ilumina, el zumbador suena cinco veces, el producto deja de calentarse y el ventilador deja de funcionar. Cuando se saca la cesta y se vuelve a poner en marcha, la freidora de aire entra en el "estado de cocción": Después de precalentar durante 20 minutos, si no se realiza ninguna operación, la freidora volverá al estado de suspensión. Después de precalentar, saque la cesta y no la reinicie hasta pasados 20 minutos, luego vuelva a colocar la cesta. La freidora de aire también estará en estado de suspensión.


Tecla 4 : tecla de descongelación

Descongele los alimentos presionando la tecla descongelar, predeterminado 80 °C durante 5 minutos. Se puede usar la tecla de tiempo o temperatura para aumentar o reducir el valor correspondiente, se inicia la función de descongelación y se enciende el icono de alarma.

Tecla 5 : tecla de preajustes

Interruptor de control de tiempo y temperatura

Tecla 6  y tecla 7 : teclas para reducir y aumentar el control de temperatura.

Tecla  y tecla : teclas para aumentar y reducir el control de tiempo

Los símbolos le permiten aumentar o disminuir la temperatura de cocción 5 °C a la vez. Si mantiene pulsada la tecla, la temperatura cambiará rápidamente. Rango de control de temperatura: 80 °C-200 °C.

Los símbolos le permiten aumentar o disminuir el tiempo de cocción, un minuto a la vez. Si mantiene pulsada la tecla, el tiempo cambiará rápidamente.

Luz indicadora 7  y 9  : indicadores de temperatura/ temporizador

Luz indicadora "10":  Shake recordatorio de agitar

AJUSTES

La tabla siguiente le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicativos. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes.

Puesto que la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato, sacar el recipiente para freír brevemente del aparato durante la fritura con aire caliente apenas altera el proceso.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo, una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual.
- Añade un poco de aceite a las patatas frescas para conseguir un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire caliente inmediatamente después de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasosos como salchichas en la freidora de aire caliente.
- Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente.
- La cantidad óptima para preparar unas patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utilice masa precocinada para preparar aperitivos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa preparada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para hornear o una fuente para horno en la cesta de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o una quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire caliente para recalentar alimentos. Para ello, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

Ingredientes	Cantidad mínima-máxima (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Mover	Información adicional
Hazlo tú mismo		15	200		
Patatas fritas congeladas	1000	21	200	mover	
Pescado	1000	21	200	mover	
Gambas	1000	15	180	mover	
Barbacoa	1000	18	200	mover	
Pizza	10inch	11	170		
Filete	500	10	200	mover	
Ala de pollo	1000	25	180	mover	
Repostería	300	12	160		
Verdura	500	17	160	mover	
Bacon	700	11	200	mover	

Nota: Añada tres minutos al tiempo de preparación cuando empiece a freír mientras la freidora de aire caliente está fría.

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

El recipiente y la rejilla antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.

1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe.
Nota: Retire el recipiente para que la freidora de aire caliente se enfríe más rápidamente.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie el recipiente y la rejilla con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
4. Puedes utilizar líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.
5. Consejo: Si hay suciedad adherida a la rejilla o al fondo del recipiente, llene el recipiente con agua caliente y un poco de detergente líquido. Coloque la rejilla dentro del recipiente y deje que el recipiente y la rejilla se remojen durante aproximadamente 10 minutos.
6. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
7. Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

Entorno

No deseche el aparato junto con la basura doméstica normal al final de su vida útil, en su lugar entréguelo en un punto de recogida oficial para su reciclaje. Al hacer esto, ayuda a preservar el medio ambiente.

Garantía y servicio

Si necesita servicio o información o si tiene algún problema, comuníquese con su centro de servicio autorizado local.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire caliente no funciona.	El aparato no está enchufado.	Enchufe el aparato a una toma con conexión a tierra.
	No ha ajustado el temporizador.	Ajuste el temporizador al tiempo de preparación necesario para encender el aparato.
Los ingredientes que se han frito con la freidora de aire están crudos.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	Ponga lotes de ingredientes más pequeños en la cesta. Los lotes más pequeños se fríen de forma más uniforme.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Ajuste la temperatura al nivel deseado (véase la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el temporizador al tiempo de preparación deseado (véase la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato").
Los ingredientes se han frito de manera no uniforme en la freidora de aire.	Hay que darle la vuelta a algunos tipos de ingredientes a mitad del tiempo de preparación.	Aquellos ingredientes que se asienten unos sobre otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben moverse a mitad del tiempo de preparación. Véase la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato".
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	Ha elegido un tipo de aperitivos que deben prepararse en una freidora tradicional.	Utilice aperitivos para cocinar en el horno o aplique una ligera capa de aceite a los aperitivos para obtener un resultado más crujiente.
No puedo introducir el recipiente en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en el recipiente para freír.	No llene el recipiente para freír por encima de la indicación MAX.
	La rejilla no se ha colocado correctamente en el recipiente.	Empuje la rejilla hacia abajo dentro del recipiente hasta que no pueda moverse más hacia abajo.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasientos.	Al freír ingredientes grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en el recipiente. El aceite produce humo blanco y el recipiente puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	El recipiente todavía contiene residuos de grasa de su uso anterior.	El humo blanco se debe a la grasa que se calienta en el recipiente. Asegúrese de limpiar el recipiente correctamente después de cada uso.
Las patatas se han frito de manera no uniforme en la freidora de aire.	No ha utilizado el tipo de patata adecuado.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura.
	No ha enjuagado bien los palitos de patata antes de freírlos.	Enjuague los palitos de patata correctamente para eliminar el almidón del exterior.
Las patatas fritas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	El nivel de crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrese de secar bien los palitos de patata antes de añadir el aceite.
		Corte los palitos de patata más pequeños para obtener un resultado más crujiente.
		Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

FI KÄYTTÖOHJE

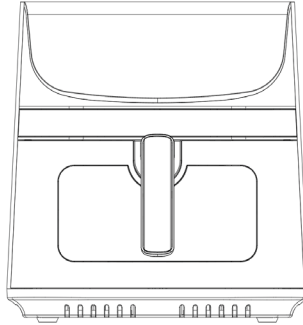
TUOTTEEN NIMI: ILMAKEITIN 6 L

TUOTENUMERO: 871125227221

MALLINRO: ZHAF – 880AP

TEHO: 1 800 W

KÄYTTÖ- JA TURVALLISUUSOHJEET



- VAIN SISÄKÄYTTÖÖN KOTITALOUKSILLE -

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavissa ympäristöissä, esimerkiksi:

- henkilökunnan keittiötilat kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä
- maalaistalot
- asiakkaiden käytössä olevat ruoanlaittotilat hotelleissa, motelleissa ja muissa majoitustiloissa
- bed & breakfast -tyyppiset ympäristöt.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava perusturvallisuusohjeita, mukaan lukien seuraavat:

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Älä koske kuumia pintoja.
3. Älä upota johtoa, pistokkeita tai alustaa veteen tai muuhun nesteeseen välttyäksesi sähköiskuilta.
4. VAROITUS: Tämä sähkölaite sisältää lämmitystoiminnon. Myös

muut kuin lämmitettäväksi tarkoitetut pinnat voivat kuumentua. Ihmiset kokevat lämpötilat eri tavalla, joten tätä laitetta tulee käyttää VAROVASTI. Laitetta saa koskea vain tarkoitukseen suunnitelluista kahvoista ja tarttumapinnoista käyttämällä suojaruusteita, kuten käsineitä. Muiden kuin tarkoitettujen tartuntapintojen tulee jäähtyä riittävästi ennen kosketusta.

5. Irrota virtajohto pistorasiasta käyttökertojen välillä ja ennen laitteen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen sen osien asentamista tai poistamista.
6. Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
7. Muiden kuin laitteen valmistajan suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa vammoja.
8. Älä käytä ulkotiloissa.
9. Älä anna johdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli, sillä ne voivat joutua kosketuksiin kuuman pinnan kanssa.
10. Älä aseta laitetta kuumalle kaasui- tai sähkölevylle tai niiden lähelle tai kuumaan uuniin.
11. On noudatettava äärimmäistä varovaisuutta siirrettäessä laitetta, joka sisältää kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä.
12. Liitä aina ensin pistoke laitteeseen ja sitten johto pistorasiaan. Katkaise laitteen virta kääntämällä mikä tahansa säädin ”off”-asentoon ja irrota sitten pistoke pistorasiasta.
13. Älä käytä laitetta muuhun kuin sen suunniteltuun käyttötarkoitukseen.
14. Yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on fyysisiä, aistillisia tai henkisiä rajoitteita tai joilla ei ole riittävästi aiempaa kokemusta tai tietämystä laitteesta, saavat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät riskit. Älä anna lasten leikkiä laitteella. Lapset saavat puhdistaa ja huoltaa laitetta vain valvonnan alaisena ja jos he ovat yli 8-vuotiaita.
15. Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
16. Laitteita ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.

JOHDANTO

Tämä kuumailmakeitin tarjoaa helpon ja terveellisen tavan valmistaa suosikkiaineksesi. Nopean kuumailmankierron ja yläosaan sijoitetun grillin ansiosta se pystyy valmistamaan monia eri ruokalajeja. Mikä parasta, kuumailmakeitin lämmittää ruokaa kaikkiin suuntiin, ja suurin osa ainesosista ei vaadi lainkaan öljyä.

TEKNISET TIEDOT:

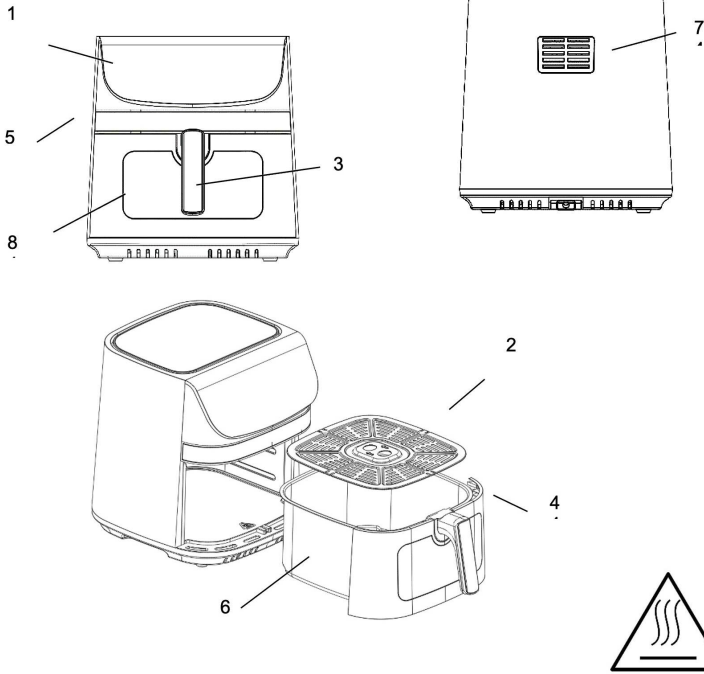
Jännite: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Teho: 1 800 wattia

Kapasiteetti telineen kanssa: 9 litraa

Säädettävä lämpötila: 80 °C - 200 °C

Ajastin: (1–60 min)



Kuva 1

Kuva 2

YLEINEN KUVAUS (kuva 1)

1. Näyttöpaneeli
2. Teline
3. Kahva
4. Korin kansi
5. Laitteen runko
6. Paistokori
7. Ilmanpoistoaukko
8. Läpinäkyvä katseluikkuna

TÄRKEÄÄ VAARA

- Yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on fyysisiä, aistillisia tai henkisiä rajoitteita tai joilla ei ole riittävää aiempaa kokemusta tai tietämystä laitteesta, saavat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät riskit. Älä anna lasten leikkiä laitteella. Lapset saavat puhdistaa ja huoltaa laitetta vain valvonnan alaisena ja jos he ovat yli 8-vuotiaita.
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

- Älä koskaan upota koteloa veteen tai huuhtele sitä vesihanalla, koska se sisältää sähkökomponentteja ja lämmityselementtejä.
- Älä päästä vettä tai muuta nestettä laitteen sisään sähköiskun välttämiseksi.
- Laita paistettavat ainekset aina koriin, jotta ne eivät pääse kosketuksiin lämmityselementtien kanssa.
- Älä peitä ilmanottoaukkoja tai ilmanpoistoaukkoja laitteen ollessa käynnissä.
- Älä täytä koria öljyllä, sillä se voi aiheuttaa palovaaran.
- Älä koskaan kosketa laitteen sisäosia sen ollessa käynnissä.
- Kosketettavissa olevat pinnat voivat olla kuumia laitteen ollessa käynnissä.

VAROITUS

- Tarkista, että laitteessa ilmoitettu jännite vastaa paikallista verkkojännitettä.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, virtajohto tai muut osat ovat vaurioituneet.
- Älä anna valtuuttamattomien henkilöiden vaihtaa tai korjata vaurioitunutta virtajohtoa.
- Pidä virtajohto poissa kuumista pinnoista.
- Älä kytke laitetta pistorasiaan tai käytä ohjauspaneelia kostein käsin.
- Älä aseta laitetta seinää tai muita laitteita vasten. Jätä vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen taakse ja sivuille ja 10 cm vapaata tilaa laitteen yläpuolelle.
- Älä aseta mitään laitteen päälle.
- Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin tässä käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen.
- Älä anna laitteen toimia ilman valvontaa.
- Kuumailmapaistamisen aikana kuumaa höyryä vapautuu ilmanpoistoaukkojen kautta. Pidä kätesi ja kasvosi turvallisella etäisyydellä höyrystä ja ilmanpoistoaukoista.
- Varo myös kuumaa höyryä ja ilmaa, kun poistat paistokorin laitteesta.
- Kosketettavissa olevat pinnat voivat kuumentua käytön aikana (kuva 2)
- Irrota laite välittömästi pistorasiasta, jos näet laitteesta tulevan tummaa savua. Odota, että savu lakkaa, ennen kuin poistat paistokorin laitteesta.

HUOMIO

- Varmista, että laite on sijoitettu vaakasuoralle, tasaiselle ja vakaalle alustalle.
- Tämä laite on suunniteltu vain kotitalouskäyttöön. Se ei välttämättä sovellu käytettäväksi turvallisesti ympäristöissä, kuten henkilökunnan keittiöissä, maataloilla, motelleissa ja muissa ei-asuinympäristöissä. Sitä ei myöskään ole tarkoitettu asiakkaiden käytettäväksi hotelleissa, motelleissa, bed and breakfast -majoitustiloissa tai muissa asuinympäristöissä.
- Jos laitetta käytetään väärin, ammattimaisiin tai puoli ammattimaisiin tarkoituksiin tai käyttöoppaassa kuvattujen ohjeiden vastaisesti, takuu raukeaa ja voimme kieltäytyä korvaamasta aiheutuneita vahinkoja.
- Irrota laite aina pistorasiasta, kun et käytä sitä.
- Laitteen täytyy antaa jäähtyä noin 30 minuutin ajan, jotta sitä voidaan käsitellä tai se voidaan puhdistaa turvallisesti.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2. Poista kaikki tarrat tai etiketit laitteesta.
3. Puhdista paistokori ja teline huolellisesti kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.
4. Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopinnat kostealla liinalla.

Tämä on öljytön keitin, joka toimii kuumalla ilmalla. Älä täytä koria suoraan öljyllä tai paistorasvalla.

Huomautus: Ilmakeitimestä saattaa tulla savua tai hajua, kun se lämmitetään ensimmäisen kerran. Tämä on normaalia monien lämmityslaitteiden kanssa. Tämä ei vaikuta laitteesi turvallisuuteen.

KÄYTTÖÖN VALMISTAUTUMINEN

1. Aseta laite vakaalle, vaakasuoralle ja tasaiselle alustalle.
Älä aseta laitetta pinnalle, joka ei kestä kuumuutta.
2. Aseta teline koriin.
Älä täytä koria öljyllä tai muulla nesteellä.
Älä aseta ilmakeittimen päälle mitään, sillä ilmavirta voi tukkeutua, mikä vaikuttaa kuumailmapaistamisen lopputulokseen.

LAITTEEN KÄYTTÖ

Öljytön keitin voi kypsentää monia erilaisia ruoka-aineita.

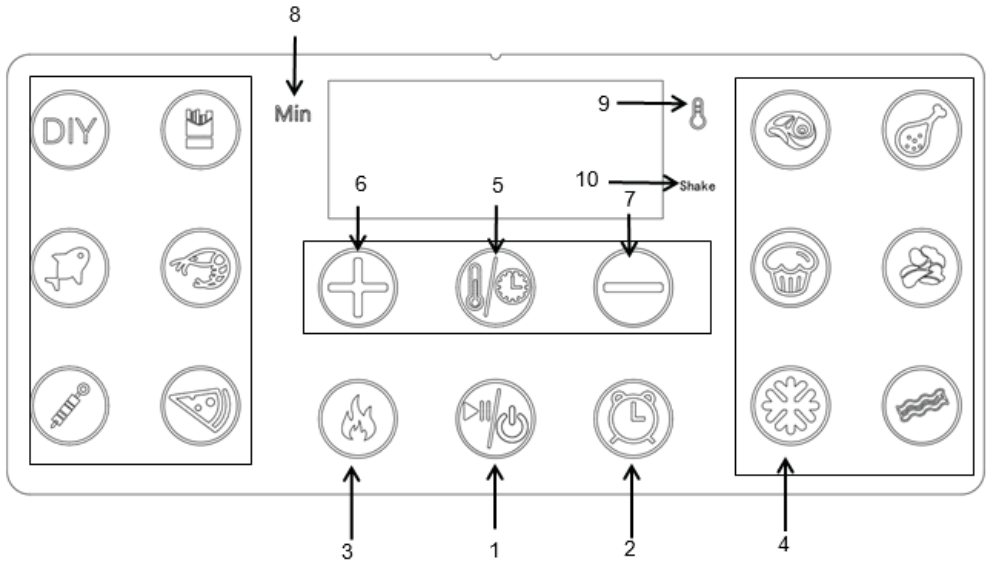
Kuumailmapaistaminen

1. Liitä verkkopistoke maadoitettuun pistorasiaan.
2. Vedä paistokori varovasti ulos kuumailmakeittimestä.
3. Aseta ainekset paistokoriin.
4. Liu'uta paistokori takaisin kuumailmakeittimeen.
Varmista, että linjaat korin tarkasti keittimen rungossa oleviin uriin.
Älä koskaan käytä koria ilman telinettä.
Huomio: Älä koske paistokoriin käytön aikana tai sen jälkeen, sillä kori kuumenee erittäin kuumaksi. Pidä paistokorista kiinni aina kahvasta.
5. Määritä tarvittava valmistusaika ainesosille (katso tämän luvun "Asetukset"-osio).
6. Joitakin ainesosia on ravistettava valmistusajan puolivälissä (katso tämän luvun "Asetukset"-osio). Ravista ainesosia vetämällä paistokori ulos laitteesta käyttämällä kahvaa ja ravistamalla koria. Työnnä kori sitten takaisin ilmakeittimeen.
Huomio: Älä paina kahvassa olevaa painiketta ravistuksen aikana.

Vihje: Jos asetat ajastimen puoleen valmistusajasta, kuulet ajastimen summerin, kun ainesosia on ravistettava. Tämä kuitenkin tarkoittaa, että sinun täytyy asettaa ajastin uudelleen jäljellä olevan valmistusajan mukaisesti ravistuksen jälkeen.

7. Kun kuulet ajastimen summerin, joka ilmoittaa, että asetettu valmistusaika on kulunut umpeen, vedä paistokori ulos laitteesta.
Vihje: Voit säätää lämpötilaa tai aikaa makusi mukaan käytön aikana. Asetuksiasi säilytetään noin minuutin ajan, kun vedät korin ulos laitteesta.
8. Tarkista, ovatko ainekset valmiita.
Jos ainekset eivät ole vielä valmiita, liu'uta paistokori takaisin laitteeseen ja lisää ajastimeen muutamaa lisäminuutti.
9. Jos sinun täytyy poistaa aineita (esim. ranskanperunat), vedä kori ulos kuumailmakeittimestä ja aseta se jäähdytysritilälle.
Älä käännä koria ylösalaisin teline kiinnitettynä, sillä korin pohjalle kertynyt ylimääräinen öljy valuu aineksiin.
Kori ja ainekset ovat kuumia, ja korista voi nousta höyryä riippuen ilmakeittimessä olevien aineiden tyypistä.
10. Tyhjennä kori kulhoon tai lautaselle.
11. Kun erä ainesosia on valmis, kuumailmakeitin on heti valmis uuden

erän valmistukseen.



OHJAUSPANEELIN OHJEET

KÄYTTÖOHJEET:

Painike 1  – virtapainike

Kun sisäsäiliö ja kori on asetettu oikein runkoon, virtavallo syttyy.

Kun virtapainiketta pidetään painettuna 3 sekuntia, yksikön oletuslämpötilaksi asetetaan 200 ja kypsennysajaksi asetetaan 15 minuuttia. Kypsennysprosessi alkaa, kun virtapainiketta painetaan toisen kerran. Paina virtapainiketta **3** sekunnin ajan sammuttaaksesi laitteen täysin kypsennyksen aikana. Näytöllä lukee "OFF". "OFF"-valo sammuu, tuuletin pysähtyy 20 sekuntia myöhemmin ja laite sammuu kokonaan.



Huomautus: Voit käyttää painikkeita kypsennyksen aikana keskeyttääksesi kypsennyksen tai jatkaaksesi sitä.


Painike 2  – Esiasetuspainike

Ajastimen oletusarvo on 2 tuntia, tunnin lisäyksiin, yhteensä 24 tuntia.


Painike 3  – Esiasetuspainike

Paina "  "-painiketta ja sitten "  " aloittaaksesi käytön.


Valitse yksi valikko ja paina "  ", jolloin valikko- ja esiasetuspainike syttyvät yhtä aikaa. Paina "  " aloittaaksesi käytön.

Esilämmityksen alussa: laitteen virtapainike ja vastaava valikko ovat päällä, esilämmitysnäppäin on päällä ja loput ovat poissa päältä. Summeri soi kerran ja laitteen digitaalinäytössä näkyy ”PRE” (eli esilämmityksen aikana laite ei saa muuttaa tavoitelämpötilaa, voit vain painaa virtapainiketta  peruuttaaksesi esilämmityksen, jolloin laite palaa toiminnon valintatilaan).



Kun esilämmitys on valmis, digitaalisessa näytössä lukee ”ADD”, summeri soi viisi kertaa, tuote lopettaa lämmittämisen ja tuuletin lakkaa toimimasta. Kun kori vedetään ulos ja asetetaan takaisin, ilmakeitin siirtyy ”kypsennystilaan”. Jos laitetta ei käytetä 20 minuutin esilämmityksen jälkeen, se palaa valmiustilaan. Vedä kori ulos esilämmityksen jälkeen. Jos laitetta ei käytetä 20 minuutin kuluessa, aseta kori takaisin paikalleen, niin ilmakeitin siirtyy valmiustilaan.

Painike 4  – Sulatuspainike

Sulata ruoka painamalla sulatuspainiketta. Oletusarvot ovat 80 °C ja 5 minuuttia. Ajan ja lämpötilan valintapainikkeilla voidaan lisätä tai vähentää arvoja, sulatustoiminto käynnistyy ja hälytyskuvake on päällä.

Painike 5  – Esiasetuspainike
Lämpötilan ja ajan ohjauskytkin

Painikkeet 6  ja 7  – Lämpötilan laskemiseen ja nostamiseen.

 - ja  -painikkeet – Ajan vähentämiseen ja lisäämiseen käytettyjen symbolien avulla voit lisätä tai vähentää kypsennyslämpötilaa **5 °C** kerralla. Pidä painiketta painettuna muuttaaksesi lämpötilaa nopeasti. Lämpötilan säätöalue: 80–200 °C. Symbolien avulla voit lisätä tai lyhentää kypsennysaikaa minuutti kerrallaan. Pidä painiketta painettuna muuttaaksesi aikaa nopeasti.

Merkkivalot 7  ja 9  – Lämpötilan/ajastimen ilmaisimet
Merkkivalo ”10” –  Shake Ravistuksen muistutus

ASETUKSET

Alla oleva taulukko auttaa sinua valitsemaan ainesosien perusasetukset.

Huomautus: Muista, että nämä asetukset ovat viitteellisiä.

Ainesosien alkuperä, koko, muoto ja tuotemerkit vaihtelevat, joten emme voi taata parasta asetusta ainesosillesi.

Rapid Air -teknologia lämmittää laitteen sisällä olevan ilman välittömästi, joten **korin vetäminen** hetkeksi ulos laitteesta kuumailmapaistamisen aikana ei vaikuta lämmitykseen merkittävästi.

Vihjeitä

- Pienemmät ainekset vaativat tavallisesti hieman lyhyemmän valmistusajan kuin suuret ainekset.
- Suurempi määrä aineksia vaatii vain hieman pidemmän valmistusajan, ja pienempi määrä aineksia vain hieman lyhyemmän valmistusajan.
- Pienempien aineiden ravisteleminen valmistusajan puolivälissä parantaa lopputulosta ja voi auttaa estämään aineksia kypsymästä epätasaisesti.
- Lisää tuoreisiin perunoihin hieman öljyä saadaksesi rapean lopputuloksen. Paista ainekset kuumailmakeittimessä muutaman minuutin kuluessa öljyn lisäämisestä.
- Älä valmista kuumailmakeittimessä erittäin rasvaisia aineksia, kuten makkaroita.
- Uunissa tavallisesti valmistettavat välipalat voidaan valmistaa myös kuumailmakeittimessä
- Optimaalinen määrä ranskalaisten perunoiden paistamiseen on 500 grammaa.
- Käytä valmistaikinaa valmistaaksesi täytetyt välipalat nopeasti ja helposti. Valmistaikina vaatii myös lyhyemmän valmistusajan kuin kotitekoinen taikina.
- Jos haluat paistaa kakun, piirakan, hauraita aineksia tai täytettyjä ruokia, aseta kuumailmakeittimen koriin leivin- tai uunivuoka.
- Voit käyttää kuumailmakeitintä myös ruoan lämmittämiseen. Jos haluat lämmittää ruokaa, aseta lämpötilaksi 150 °C enintään 10 minuutiksi.

Ainesosat	Vähimmäis- ja enimmäismäärä (g)	Aika (min)	Lämpötila (°C)	Ravista	Lisätietoja
DIY		15	200		
Pakastetut ranskanperunat	1000	21	200	ravista	
Kala	1000	21	200	ravista	
Katkarapu	1000	15	180	ravista	
Grilli	1000	18	200	ravista	
Pizza	10inch	11	170		
Pihvi	500	10	200	ravista	
Kanansiipi	1000	25	180	ravista	
Kakku	300	12	160		
Kasvikset	500	17	160	ravista	
Pekoni	700	11	200	ravista	

Huomautus: Jos kuumailmakeitin on kylmä, lisää valmistusaikaan 3 minuuttia, kun aloitat paistamisen.

PUHDISTAMINEN

Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen.

Kori ja teline tarttumattomalla pinnoitteella: Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita niiden puhdistamiseen, sillä ne voivat vahingoittaa tarttumattonta pinnoitetta.

1. Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
Huomautus: Poista kori, jotta kuumailmakeitin jäähtyy nopeammin.
2. Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.
3. Puhdista paistokori ja teline kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.
4. Voit poistaa jäljelle jääneen lian rasvanpoistoaineella.
5. Vihje: Jos telineeseen tai korin pohjaan on tarttunut likaa, täytä kori kuumalla vedellä, johon on lisätty astianpesuainetta. Aseta teline koriin ja anna korin ja telineen liota noin 10 minuuttia.
6. Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.
7. Puhdista lämmityselementti puhdistusharjalla poistaaksesi mahdolliset ruokajäämät.

SÄILYTYS

1. Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä.
2. Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.

Ympäristö

Älä hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen mukana, kun se on käytetty loppuun, vaan toimita se viralliseen kierrätyspisteeseen kierrätystä varten. Näin autat suojelemaan ympäristöä.

Takuu ja huolto

Jos tarvitset huoltoa tai tietoja tai jos sinulla on ongelmia, ota yhteyttä paikalliseen valtuutettuun huoltopisteeseen.

Vianetsintä

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Kuumailmakeitin ei toimi.	Laitetta ei ole kytketty pistorasiaan.	Liitä virtapistoke maadoitettuun pistorasiaan.
	Et ole asettanut ajastinta.	Käynnistä laite valitsemalla tarvittava valmistusaika ajastimella.
Ilmakeittimessä paistetut ainekset eivät ole valmiita.	Ainesosien määrä korissa on liian suuri.	Laita pienempiä eriä aineksia koriin. Pienemmät erät paistuvat tasaisemmin.
	Asetettu lämpötila on liian alhainen.	Aseta lämpötilapainike haluttuun lämpötila-asetukseen (katso ”Laitteen käyttö” -luvun ”Asetukset”-osio).
	Valmistusaika on liian lyhyt.	Aseta ajastin tarvittavaan valmistusaikaan (katso ”Laitteen käyttö” -luvun ”Asetukset”-osio).
Ainesosat paistuvat ilmakeittimessä epätasaisesti.	Tietynyyppisiä ainesosia on ravistettava valmistusajan puolivälissä.	Toistensa päällä tai ristikkäin olevia ainesosia (esim. ranskalaisia) täytyy ravistaa valmistusajan puolivälissä. Katso ”Laitteen käyttö” -luvun ”Asetukset”-osio.
Paistetut välipalat eivät ole rapeita, kun ne tulevat ilmakeittimestä.	Käytit välipaloja, jotka on tarkoitettu valmistettavaksi perinteisessä rasvakeittimessä.	Käytä uuniin tarkoitettuja välipaloja tai sivele välipalojen päälle kevyesti öljyä päälle saadaksesi rapeamman lopputuloksen.
En voi liu'uttaa koria laitteeseen kunnolla.	Paistokorissa on liikaa aineksia.	Älä täytä paistokoria MAX-merkinnän yli.
	Telinettä ei ole asetettu paistokoriin oikein.	Työnnä telinettä alas paistokoriin, kunnes se ei pääse liikkumaan pidemmälle.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Valmistat rasvaista ruokaa.	Kun paistat ilmakeittimessä rasvaisia aineksia, koriin valuu suuri määrä öljyä. Öljy tuottaa valkoista savua ja kori voi lämmetä tavallista kuumemmaksi. Tämä ei vaikuta laitteeseen tai lopputulokseen.
	Korissa on rasvajäämiä aiemmasta käytöstä.	Valkoinen savu johtuu korissa kuumenevasta rasvasta. Muista puhdistaa paistokori kunnolla jokaisen käyttökerran jälkeen.
Tuoreet ranskalaiset paistuvat epätasaisesti ilmakeittimessä.	Et käyttänyt oikeaa perunatyyppeä.	Käytä tuoreita perunoita ja varmista, että ne pysyvät kiinteinä paistamisen aikana.
	Et huuhdellut perunatikkuja kunnolla ennen niiden paistamista.	Huuhtelee perunatikut kunnolla poistaaksesi tärkkelyksen niiden ulkopinnalta.
Tuoreet ranskalaiset eivät ole rapeita, kun ne tulevat ulos ilmakeittimestä.	Ranskalaisten rapeus riippuu niiden pinnalla olevan öljyn ja veden määrästä.	Muista kuivata perunatikut kunnolla ennen öljyn lisäämistä.
		Leikkaa perunatikut pienemmiksi saadaksesi rapeamman lopputuloksen.
		Lisää hieman öljyä saadaksesi rapeamman lopputuloksen.

(NO) BRUKSANVISNING

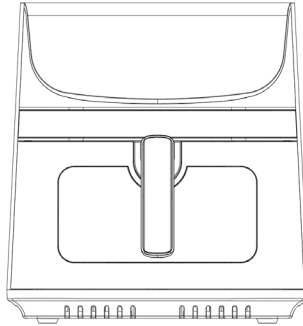
VARENAVN: AIR FRYER 6L

VARENUMMER: 871125227221

MODELLNR.: ZHAF – 880AP

EFFEKT: 1800 W

DRIFTS- OG SIKKERHETSINSTRUKSJONER



– KUN TIL INNENDØRS BRUK –

Les denne bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet og ta vare på den for fremtidig referanse.

TA VARE PÅ DISSE SIKKERHETSINSTRUKSJONENE

Dette apparatet er ikke ment for bruk i husholdninger og lignende bruksområder som:

- personalkjøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
- gårdshus,
- av kunder i hoteller, moteller og andre boligmiljøer,
- steder som tilbyr overnatting med frokost.

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

Når du bruker elektriske apparater, bør grunnleggende sikkerhetstiltak alltid følges, inkludert følgende:

1. Les alle instruksjonene.
2. Ikke berør varme overflater.
3. For å beskytte mot elektrisk støt må du ikke dyppe ledningen, pluggene eller basen i vann eller annen væske.

4. **ADVARSEL:** Dette elektriske apparatet inneholder en varmefunksjon. Overflater, ikke bare de funksjonelle overflatene, kan bli svært varme. Siden temperaturene oppfattes ulikt av ulike personer, skal dette utstyret brukes med **FORSIKTIGHET**. Utstyret skal kun berøres ved tiltenkte håndtak og gripeflater, med varmebeskyttelse som hansker eller lignende. Andre overflater enn tiltenkte gripeflater skal få tilstrekkelig tid til å kjøle seg ned før de berøres.
5. Ta støpselet ut av stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk og når det skal rengjøres. La avkjøles før du tar på eller tar av deler.
6. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, produsentens servicerepresentant eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
7. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av apparatprodusenten kan forårsake skader.
8. Ikke til utendørs bruk.
9. Ikke la ledningen henge over kanten på bordet eller benken hvis ledningen kan komme i kontakt med varme overflater.
10. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gass- eller elektrisk brenner, eller i en oppvarmet ovn.
11. Ekstrem forsiktighet må utvises når du flytter et apparat som inneholder varm olje eller andre varme væsker.
12. Koble alltid støpselet til apparatet først, og sett deretter ledningen i stikkkontakten. For å koble fra, vri en kontroll til "av", og fjern deretter støpselet fra stikkkontakten.
13. Ikke bruk apparatet til annet enn tiltenkt bruk.
14. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, under tilsyn, eller hvis de har fått instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.
15. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
16. Apparatene er ikke ment å betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller separat fjernkontrollsystem.

INTRODUKSJON

Denne varmluftsfrityrkokeren gir deg en enkel og sunn måte å tilberede favorittingrediensene dine på. Ved å bruke varm hurtiglufcirculasjon og en toppgrill er den i stand til å lage mange retter. Det beste med en varmluftsfrityrkoker er at den varmer opp maten fra alle retningene og at de fleste ingredienser ikke krever bruk av olje.

TEKNISKE DATA:

Spenning: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Watt: 1800 watt

Kapasitet med rist: 9 liter

Justerbar temperatur: 80–200 °C

Timer: (1–60 min)

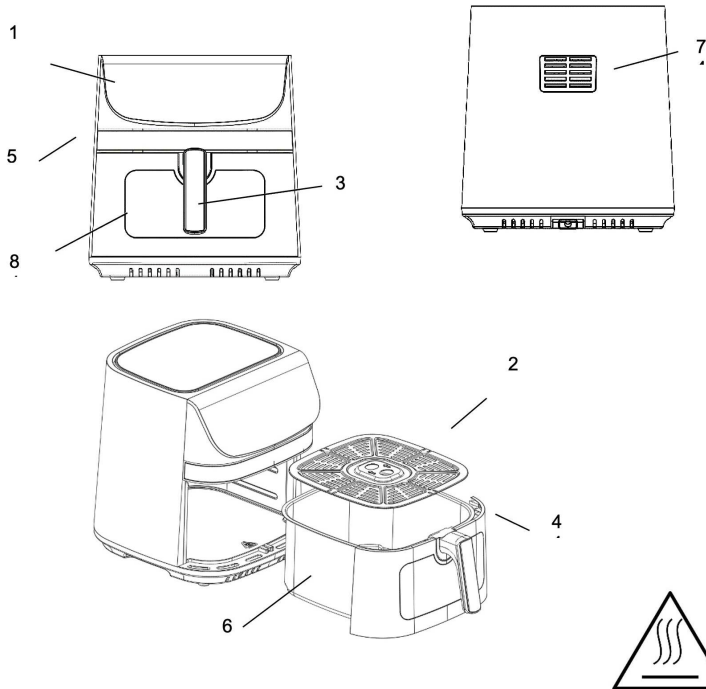


Fig.1

Fig.2

GENERELL BESKRIVELSE (fig. 1)

1. Displaypanel
2. Rist
3. Håndtak
4. Grytelokk
5. Hovedhus
6. Fritygryte
7. Luftuttak
8. Observasjonsvindu

VIKTIG FARE

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, under tilsyn, eller hvis de har fått instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.
- Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.

- Dypp aldri kabinettet, som inneholder elektriske komponenter og varmeelementene, ned i vann eller skylldet under springen.
- Ikke la vann eller annen væske komme inn i apparatet for å unngå elektrisk støt.
- Legg alltid ingrediensene som skal friteres, i gryten for å unngå at de kommer i kontakt med varmeelementene.
- Ikke dekk til luftinntaket og de ytre luftåpningene mens apparatet er i drift.
- Ikke fyll kjelen med olje, da dette kan forårsake brannfare.
- Berør aldri innsiden av apparatet mens det er i drift.
- Tilgjengelige overflater kan bli svært varme når apparatet er i bruk.

ADVARSEL

- Sjekk om spenningen som er angitt på apparatet passer til den lokale nettspenningen.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skader på støpselet, strømledningen eller andre deler.
- Ikke la en uautorisert person erstatte eller reparere en skadet strømledning.
- Hold nettleddingen unna varme overflater.
- Ikke plugg inn apparatet eller berør kontrollpanelet med våte hender.
- Ikke plasser apparatet mot en vegg eller mot andre apparater. La det være minst 10 cm ledig plass på baksiden og sidene og 10 cm ledig plass over apparatet.
- Ikke plasser noe på toppen av apparatet.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som er beskrevet i denne håndboken.
- Ikke forlat apparatet uten tilsyn mens det er i bruk.
- Under varmluftsfrityrkoking frigjøres varm damp gjennom lufttaksåpningene. Hold hendene og ansiktet på trygg avstand til dampen og lufttaksåpningene.
- Vær også forsiktig med varm damp og luft når du tar gryten ut av apparatet.
- Alle tilgjengelige overflater kan bli varme under bruk (fig.2)
- Koble umiddelbart fra apparatet hvis du ser mørk røyk komme ut av apparatet. Vent til det ikke lenger kommer ut røyk før du tar gryten ut av apparatet.

ADVARSEL

- Sørg for at apparatet er plassert på en horisontal, jevn og stabil overflate.

- Dette apparatet er kun beregnet for husholdningsbruk. Den er kanskje ikke egnet for trygg bruk i miljøer som kafeteriaer, gårder, moteller og andre driftsmiljøer utenfor hjemmet. Det er heller ikke ment å bli brukt av kunder i hoteller, moteller, steder som tilbyr overnatting med frokost og andre boligmiljøer.
- Hvis apparatet brukes på feil måte eller brukes til kommersielle eller industrielle formål eller ikke brukes i henhold til bruksanvisningen, vil dette gjøre garantien ugyldig og vi vil ikke være erstatningsansvarlig for skade som oppstår på grunn av slik bruk.
- Koble alltid fra apparatet når det ikke er i bruk.
- Apparatet trenger ca. 30 minutter på å kjøle seg ned for sikker håndtering eller rengjøring.

Før førstegangsbruk

1. Fjern alt emballasjemateriale.
2. Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet.
3. Rengjør gryten og risten grundig med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp.
4. Tørk av innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig klut.

Dette er en oljefri friturekoker som bruker varmluft. Ikke fyll gryten med olje eller stekefett.

Merk: Når varmluftsfriturekokeren varmes opp for første gang, kan den slippe ut litt røyk eller lukt. Dette er normalt med mange varmeapparater. Dette påvirker ikke sikkerheten til apparat ditt.

KLARGJØRING FØR BRUK

1. Plasser apparatet på en stabil, horisontal og jevn overflate.
Ikke plasser apparatet på en overflate som ikke er varmebestandig.
2. Plasser risten i gryten.
**Ikke fyll gryten med olje eller annen væske.
Ikke legg noe oppå apparatet, luftinntaket kan reduseres eller blokkeres, noe som vil påvirke stekeresultatet.**

BRUKE APPARATET

Den oljefrie friturekokeren kan tilberede et stort utvalg av ingredienser.

Friturekoking med varmluft

1. Koble støpselet til en jordet stikkontakt.
2. Ta frituregryten forsiktig ut av varmlufts-friturekokeren.
3. Legg ingrediensene i frituregryten.
4. Legg frituregryten tilbake i varmlufts-friturekokeren.
Sørg for at du setter gryten riktig inn ved å bruke sporene på friturekokeren.

Bruk aldri gryten uten risten i gryten.





Advarsel: Ikke ta på frituregryten under bruk og en stund etter bruk, da den blir veldig varm. Hold alltid frituregryten etter håndtaket.


5. Fastslå nødvendig tilberedningstid for ingrediensene (se avsnittet "Innstillinger" i dette kapitlet).
6. Noen ingredienser krever risting halvveis i tilberedningstiden (se avsnittet "Innstillinger" i dette kapitlet). For å riste ingrediensene tar du frituregryten ut av apparatet ved å holde i håndtaket før du deretter rister dem. Plasser deretter gryten tilbake i varmlufts-fiturekokeren.

Advarsel: Ikke trykk på knappen på håndtaket under risting.


Tips: Stiller du timeren til halve tilberedningstiden, vil timeralarmklokken lyde når det er tid for å riste ingrediensene. Dette betyr imidlertid at du må stille inn timeren igjen til gjenværende tilberedningstid etter risting.

7. Når du hører timeralarmen, som indikerer at den innstilte tilberedningstiden har utløpt, tar du fituregryten ut av apparatet.
Tips: Du kan justere temperatur eller tid etter din smak under bruk. Innstillingene dine beholdes i omtrent ett minutt etter at du har tatt fituregryten ut av apparatet.
8. Sjekk om ingrediensene er ferdig tilberedt eller ikke.
Hvis ingrediensene ennå ikke er ferdig tilberedt, legger du bare fituregryten tilbake i apparatet og stiller inn timeren med et par minutter til.
9. For å fjerne ingredienser (f.eks. pommes frites), ta gryten ut av varmlufts-fiturekokeren og plasser den på prøverammen.
Ikke snu gryten opp-ned mens risten fortsatt er festet til den, da overflødig olje som har samlet seg i bunnen av gryten, vil lekke ut på ingrediensene.
Gryten og ingrediensene er varme, damp kan slippe ut av kurven avhengig av typen ingrediensene i varmlufts-fiturekokeren.
10. Tøm kurven i en bolle eller på en tallerken.
11. Når et sett med ingredienser er ferdig tilberedt, er varmlufts-fiturekokeren klar til å tilberede neste sett med ingredienser umiddelbart.

Trykk på ""-knappen, og trykk deretter på "". Prosessen starter. Velg ett menyvalg, og trykk på "". Menyknappen og forhåndsinnstillingsknappen lyser samtidig, trykk på "". Prosessen starter.

Ved begynnelsen av forvarmingen: Av/på-knappen og den tilhørende menyen til enheten er på, forhåndsinnstillingsknappen er på og resten er av. Lydalarmeren lyder én gang, og det digitale displayet på enheten viser "PRE" (som betyr at apparatet ikke har lov til å endre måltemperaturen under forvarming), du kan klikke på av/på-knappen  for å avbryte forvarmingen og enheten vil gå tilbake til den valgte funksjonen.



Når forvarmingen er fullført, vises "ADD" på det digitale displayet, lydalarmeren lyder fem ganger, produktet stopper oppvarmingsprosessen og viften slutter å gå: Når kurven trekkes ut og deretter settes tilbake, går varmluftsfrityrkokeren inn i "matlagingstilstanden": Etter forvarming i 20 minutter, hvis det ikke utføres noen handling, vil varmluftsfrityrkokeren gå tilbake til standby-tilstand. Etter forvarming, trekk ut kurven og, hvis den ikke settes tilbake innen 20 minutter, sett deretter kurven tilbake. Varmluftsfrityrkokeren vil også settes i en standby-tilstand.



Knapp 4  – Tineknapp

Tin maten ved å trykke på tineknappen, standard 80 °C 5 minutter. Tid- eller temperaturknappen kan brukes til å øke eller redusere tidsvarigheten og temperaturen, optimeringsfunksjonen startes og alarmikonet er på.

Knapp 5  – Forhåndsinnstilt knapp

Bryter for regulering av temperatur og tidsvarighet

Knapp 6  og knapp 7  – knapper for å redusere og øke temperaturen.

Knapp  og knapp  – knapper for å redusere og øke tidsvarigheten symboler lar deg øke eller redusere tilberedningstemperaturen i trinn på **5 °C** om gangen. Hold inne knappen for å øke temperaturen raskt. Temperaturkontrollområde: 80 °C-200°C.

symboler lar deg øke eller redusere tilberedningstiden i trinn på ett minutt om gangen. Hold inne knappen for å øke tidsvarigheten raskt.

Indikatorlampe 7  og 9  – temperatur/timer -indikatorer
Indikatorlampe "10" –  Shake Påminnelse om å riste

INNSTILLINGER

Tabellen nedenfor hjelper deg med å velge de grunnleggende innstillingene for ingrediensene.

Merk: Husk at disse innstillingene er antydninger. Siden ingrediensene varierer i opprinnelse, størrelse, form og merke, kunne vi ikke garantere den beste innstillingen for ingrediensene dine.

Da Rapid Air-teknologien umiddelbart varmer opp luften inne i apparatet, kan du ta **frityr gryten** ut av apparatet i noen sekunder under matlaging uten at dette nevneverdig påvirker matlagingprosessen.

Tips

- Mindre ingredienser krever vanligvis litt kortere tilberedningstid enn større ingredienser.
- En større mengde ingredienser krever kun litt lengre tilberedningstid, en mindre mengde ingredienser krever kun litt kortere tilberedningstid.
- Risting av mindre ingredienser halvveis i tilberedningstiden optimaliserer sluttresultatet og kan bidra til å forhindre ujevnt stekte ingredienser.
- Tilsatt litt olje til ferske poteter for et sprøtt resultat. Friter ingrediensene dine i varmluftsfrityrkokeren innen et par minutter etter at du har tilsatt oljen.
- Ikke tilbered ekstremt fete ingredienser som pølser i varmluftsfrityrkokeren.
- Snacks som kan tilberedes i ovn kan også tilberedes i varmluftsfrityrkokeren
- Den optimale mengden for å tilberede sprø frites er 500 gram.
- Bruk ferdiglagd deig for å tilberede fylte snacks raskt og enkelt. Ferdiglaget deig krever også kortere tilberedningstid enn hjemmelaget deig.
- Legg en bakeform eller ildfast form i varmluftsfrityrkurven hvis du vil bake en kake eller quiche eller hvis du vil steke skjøre ingredienser eller fylte ingredienser
- Du kan også bruke varmluftsfrityrkokeren til å varme opp ingredienser. For å varme opp ingrediensene, sett temperaturen til 150°C i opptil 10 minutter.

Ingredienser	Min.-maks. mengde (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)	Riste	Ekstra informasjon
Gjør det selv		15	200		
Frosne pommes frites	1000	21	200	riste	
Fisk	1000	21	200	riste	
Reke	1000	15	180	riste	
Grill	1000	18	200	riste	
Pizza	10inch	11	170		
Biff	500	10	200	riste	
Kyllingvinger	1000	25	180	riste	
Kake	300	12	160		
Grønnsak	500	17	160	riste	
Bacon	700	11	200	riste	

Merk: Legg til 3 minutter til tilberedningstiden hvis du begynner friturekokingen når varmluftsfrityrkokeren er kald.

RENGJØRING

Rengjør apparatet etter hver bruk.

Gryten og risten med slippbelegg. Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall eller slipende rengjøringsmidler ved rengjøring, da dette kan skade slippbelegget.

1. Ta støpselet ut av stikkontakten og la apparatet avkjøles.
Merk: Ta ut gryten for raskere avkjøling av varmluftsfrityrkokeren.
2. Tørk av utsiden av apparatet med en fuktig klut.
3. Rengjør gryten og stativet med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp.
4. Du kan bruke avfettingsvæske for å fjerne gjenværende smuss.
5. Tips: Hvis skitt sitter fast på stativet eller bunnen av gryten, fyll gryten med varmt vann med litt oppvaskmiddel. Sett stativet i gryten og la gryten og stativet ligge i bløt i cirka 10 minutter.
6. Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og ikke-slipende svamp.
7. Rengjør varmeelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.

LAGRING

1. Koble fra apparatet og la det avkjøles.
2. Sørg for at alle deler er rene og tørre.

Miljø

Ikke kast apparatet sammen med vanlig husholdningsavfall når det er oppbrukt, men lever det inn på et offisielt innsamlingssted for resirkulering. Ved å gjøre dette bidrar du til å bevare miljøet.

Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har et problem, vennligst kontakt ditt lokale autoriserte servicesenter.

Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
Varmluftsfrityrkokeren fungerer ikke.	Apparatet er ikke koblet til.	Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
	Du har ikke stilt inn timeren.	Still inn timerknappen til ønsket tilberedningstid for å slå på apparatet.
Ingrediensene fritert med varmluftsfrityrkokeren er ikke ferdig tilberedt.	Det er for mange ingredienser i kurven.	Legg færre ingredienser i kurven om gangen. Færre ingredienser gjør at varmen fordeles jevnere.
	Den innstilte temperaturen er for lav.	Still inn temperaturknappen til ønsket temperatur (se avsnittet "Innstillinger" i kapittelet "Bruke apparatet").
	Tilberedningstiden er for kort.	Still inn timeren til ønsket tilberedningstid (se avsnittet "Innstillinger" i kapittelet "Bruke apparatet").
Ingrediensene friteres ujevnt i varmluftsfrityrkokeren.	Visse typer ingredienser må ristes halvveis i tilberedningstiden.	Ingredienser som ligger oppå eller på tvers over hverandre (f.eks. pommes frites) må ristes halvveis i tilberedningstiden. Se avsnittet "Innstillinger" i kapittelet "Bruke apparatet".
Friterte snacks er ikke sprø når de kommer ut av varmluftsfrityrkokeren.	Du brukte en type snacks som var beregnet for tilberedning i en tradisjonell frityrkoker.	Bruk snacks ment for tilberedning i ovn eller pensle et tynt lag olje på snacksstykkene for å oppnå et sprøere resultat.
Gryten passer ikke når jeg forsøker å sette den tilbake i apparatet.	Det er for mange ingredienser i frityrgrøyten.	Ikke fyll frityrgrøyten over MAX-indikasjonsmerket.
	Risten er ikke plassert riktig i gryten.	Skyv risten ned i gryten til stativet ikke går lenger ned.
Hvit røyk kommer ut av apparatet.	Du tilbereder fete ingredienser.	Når du steker fettete ingredienser i varmluftsfrityrkokeren, vil en stor mengde olje lekke ut i gryten. Oljen vil produsere hvit røyk og gryten kan bli varmere enn normalt. Dette påvirker ikke apparatet eller sluttresultatet.
	Gryten inneholder fortsatt fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk er forårsaket av fett som varmes opp i gryten. Sørg for at du rengjør gryten grundig etter hver bruk.
Ferske pommes frites stekes ujevnt i varmluftsfrityrkokeren.	Du brukte ikke riktig potettype.	Bruk ferske poteter og pass på at de ikke smuldrer opp under frityrkokingen.
	Du skylte ikke potetpinnene grundig nok før du friterte dem.	Skyll potetpinnene grundig for å fjerne stivelsen som ligger på utsiden av pinnene.
Ferske frites er ikke sprø når de kommer ut av varmluftsfrityrkokeren.	Sprøheten til fritesene avhenger av mengden olje og vann i fritesene.	Sørg for at du tørker potetpinnene grundig før du tilsetter oljen.
		Kutt potetpinnene i mindre deler for å oppnå et sprøere resultat.
		Tilsett litt mer olje for et sprøere resultat.

SV ANVÄNDARHANDBOK

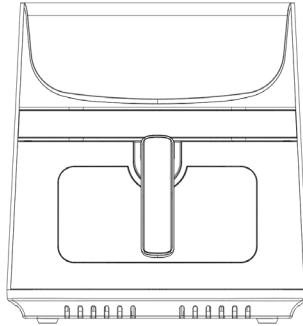
ARTIKELNAMN: VARMLUFTSFRITÖS 6 L

ARTIKELNUMMER: 871125227221

MODELLNR: ZHAF – 880AP

STRÖM: 1800W

DRIFT- OCH SÄKERHETSINSTRUKTIONER



– ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK INOMHUSBRUK

Läs denna bruksanvisning noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida referens.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Denna apparat är inte avsedd att användas i hushåll och liknande sammanhang som:

- personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
- bondgårdar,
- av gäster i hotell, motell och andra bostadsmiljöer,
- miljöer av bed and breakfast-typ.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

När du använder elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid följas, inklusive följande:

1. Läs alla instruktioner.
2. Rör inte vid heta ytor.
3. För att skydda mot elektriska stötar, låt inte sladd, kontakter eller bas hamna i vatten eller annan vätska.

4. **WARNING:** Denna elektriska apparat innehåller en värmefunktion. Ytor, även andra än de funktionella ytorna, kan utveckla höga temperaturer. Eftersom temperaturer uppfattas olika av olika personer, ska denna utrustning användas med **FÖRSIKTIGHET**. Utrustningen ska endast vidröras vid avsedda handtag och greppytor och med användning av värmeskydd som handskar eller liknande. Andra ytor än avsedda greppytor ska få tillräckligt med tid för att svalna innan de vidrörs.
5. Dra ut kontakten ur uttaget när den inte används och före rengöring. Låt svalna innan du sätter på eller tar av delar.
6. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
7. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av apparatens tillverkare kan orsaka skador.
8. Använd inte värmaren utomhus.
9. Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller bänken, eftersom den kan komma i kontakt med heta ytor.
10. Placera inte apparaten på eller nära en het gas- eller elbrännare eller i en uppvärmd ugn.
11. Extrem försiktighet måste iakttas när du flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
12. Anslut alltid kontakten till apparaten först och anslut sedan sladden till vägguttaget. För att koppla bort, vrid valfri kontroll till "av" och dra sedan ut kontakten ur vägguttaget.
13. Använd inte apparaten för annat än avsett ändamål.
14. Den här apparaten kan användas av barn över åtta år och av personer med minskad fysisk, kroppslig eller mental kapacitet eller brist på erfarenhet och kunskap, om de handleds eller har fått instruktioner beträffande användning av apparaten på ett säkert sätt och om de är införstådda med riskerna som finns. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och handleds.
15. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
16. Apparaterna är inte avsedda att drivas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.

INTRODUKTION

Denna varmluftsfröts ger ett enkelt och hälsosamt sätt att tillaga dina favoritingredienser. Genom att använda varmluftscirkulation och en övre grill kan den göra många rätter. Det bästa är att varmluftsfrötsen värmer mat åt alla håll och de flesta ingredienserna behöver ingen olja.

TEKNISKA DATA:

Spänning: 220-240V~50-60Hz

Effekt: 1800 watt

Kapacitet med galler: 9 liter

Justerbar temperatur: 80°C-200°C

Timer: (1-60 min)

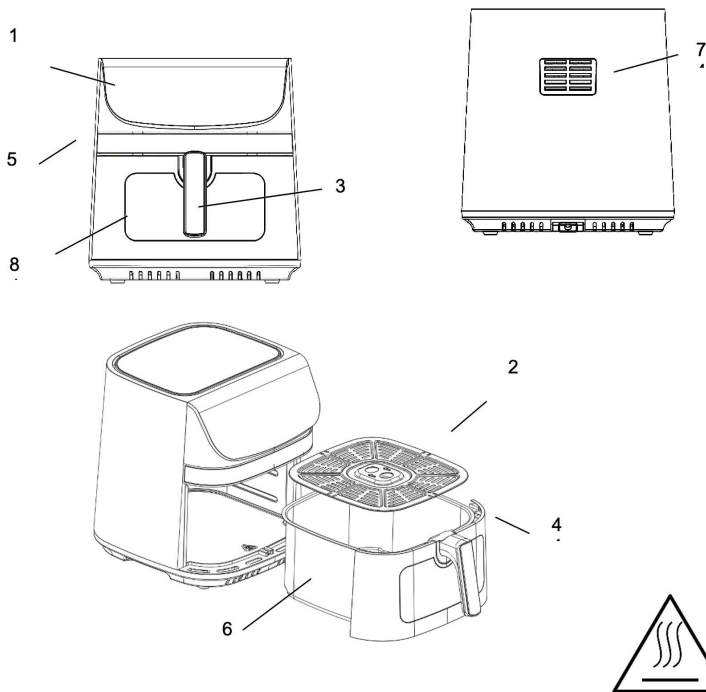


Fig.1

Fig.2

ALLMÄN BESKRIVNING (Fig.1)

1. Displaypanel
2. Galler
3. Handtag
4. Grytlock
5. Huvudkropp
6. Stekgryta
7. Luftuttag
8. Synligt matlagningsfönster

VIKTIGT FARA

- Den här apparaten kan användas av barn över åtta år och av personer med minskad fysisk, kroppslig eller mental kapacitet eller brist på erfarenhet och kunskap, om de handleds eller har fått instruktioner beträffande användning av apparaten på ett säkert sätt och om de är införstådda med riskerna som finns. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och handleds.
- Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8

år.

- Doppa aldrig höljet, som innehåller elektriska komponenter och värmeelement, i vatten och skölj inte heller under kranen.
- Låt inte vatten eller annan vätska komma in i apparaten för att förhindra elchock.
- Lägg alltid ingredienserna som ska friteras i korgen för att förhindra att de kommer i kontakt med värmeelementen.
- Täck inte över luftintaget och luftens yttre öppningar när apparaten är igång.
- Fyll inte grytan med olja eftersom det kan orsaka brandrisk.
- Rör aldrig apparatens insida medan den är igång.
- Temperaturen på tillgängliga ytor kan vara hög när apparaten är igång.

VARNING

- Kontrollera om spänningen som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen.
- Använd inte apparaten om det finns några skador på kontakten, nätsladden eller andra delar.
- Gå inte till någon obehörig person för att byta ut eller laga skadad nätsladd.
- Håll nätsladden borta från heta ytor.
- Koppla inte in apparaten och använd inte kontrollpanelen med våta händer.
- Placera inte apparaten mot en vägg eller mot andra apparater. Lämna minst 10 cm fritt utrymme på baksidan och sidorna och 10 cm fritt utrymme ovanför apparaten.
- Placera inget ovanpå apparaten.
- Använd inte apparaten för något annat ändamål än vad som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Låt inte apparaten fungera utan uppsikt.
- Under varmluftsfritering frigörs het ånga genom luftutloppsöppningarna. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och från luftutloppsöppningarna.
- Var också försiktig med varm ånga och luft när du tar bort kastrullen från apparaten.
- Alla tillgängliga ytor kan bli varma under användning (bild 2)
- Koppla omedelbart ur apparaten om du ser mörk rök komma ut ur apparaten. Vänta tills rökutsläppet har upphört innan du tar bort kastrullen från apparaten.

WARNING:

- Se till att apparaten är placerad på en horisontell, jämn och stabil yta.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Den är inte lämplig för att användas på ett säkert sätt i miljöer som personalkök, gårdar, motell och andra miljöer utanför bostäder. Den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell, motell, bed and breakfast och andra boendemiljöer.
- Om apparaten används felaktigt eller för professionella eller semiprofessionella ändamål eller inte används enligt instruktionerna i bruksanvisningen, upphör garantin att gälla och vi kan frånsäga oss allt ansvar för orsakad skada.
- Koppla alltid ur apparaten när den inte används.
- Apparaten behöver svalna i cirka 30 minuter för att kunna hanteras eller rengöras på ett säkert sätt.

Före första användningen

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort alla klistermärken eller etiketter från apparaten.
3. Rengör grytan och gallret noga med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-nötande svamp.
4. Torka av insidan och utsidan av apparaten med en fuktig trasa.

Detta är en oljefri fritös som använder varmluft. Fyll inte grytan med olja eller stekfett direkt.

Observera: När din airfryer värms upp för första gången kan den avge lätt rök eller lukt. Detta är normalt med många värmeapparater. Detta påverkar inte din apparats säkerhet.

FÖRBEREDELSE INFÖR ANVÄNDNING

1. Placera apparaten på en stabil, horisontell och jämn yta.
Placera inte apparaten på en icke-värmebeständig yta.
2. Placera gallret i grytan.
**Fyll inte grytan med olja eller någon annan vätska.
Sätt inget ovanpå apparaten, luftflödet störs och påverkar resultatet av matlagningen.**

ANVÄNDNING AV APPARATEN

Den oljefria apparaten kan tillaga ett stort utbud av ingredienser.

Varmluftsfritös

1. Anslut nätkontakten till ett jordat vägguttag.
2. Dra försiktigt ut fritösgrytan ur varmluftsfritösen.
3. Lägg ingredienserna i fritösgrytan.
4. Skjut tillbaka fritösgrytan i varmluftsfritösen.
Se till att linjera noggrant med guiderna i fritösens kropp.

Använd aldrig grytan utan gallret i den.

Varning: Rör inte vid fritösgrytan under och efter användning, eftersom den blir väldigt varm. Håll alltid frityrgrytan i handtaget.

5. Bestäm den nödvändiga beredningstiden för ingredienserna (se avsnittet 'Inställningar' i detta kapitel).
6. Vissa ingredienser måste skakas halvvägs under förberedelsetiden (se avsnittet "Inställningar" i det här kapitlet). För att skaka ingredienserna, dra ut frityrgrytan ur apparaten i handtaget och skaka den. Skjut sedan tillbaka grytan i varmluftsfritösen.

Varning: Tryck inte på knappen på handtaget under skakning.

Tips: Om du ställer in timern på halva beredningstiden kommer du att höra timersignalen när du ska skaka ingredienserna. Detta innebär dock att du måste ställa in timern igen på den resterande tillagningstiden efter skakning.

7. När du hör timersummern, som indikerar att den inställda beredningstiden har förflutit, dra ut friteringskorgen ur apparaten.

Tips: Du kan justera temperatur eller tid efter din smak under användning. Dina inställningar kommer att bevaras i ungefär en minut efter att du har dragit ut grytan ur apparaten.

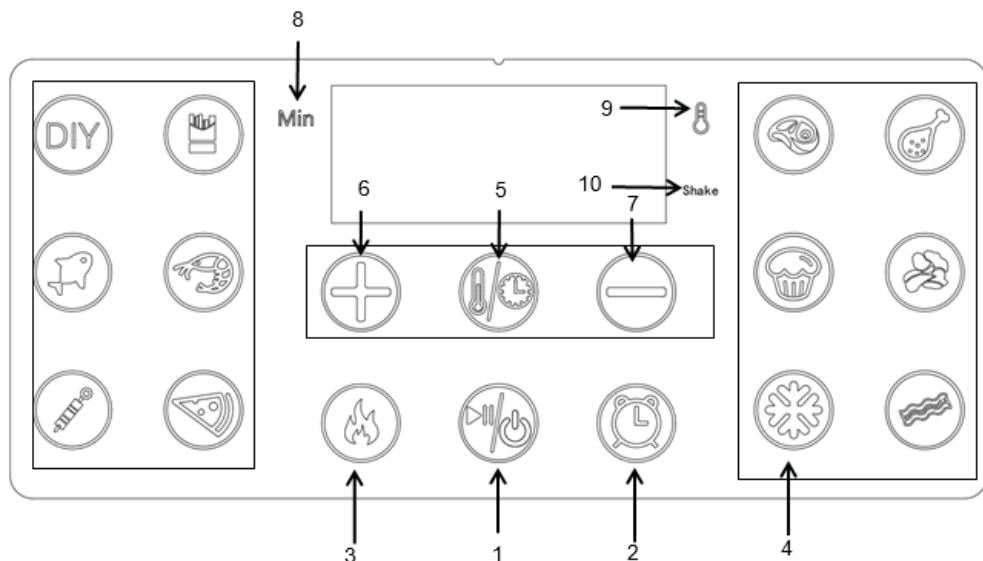
8. Kontrollera om ingredienserna är klara eller inte.
Om ingredienserna inte är klara än, skjut helt enkelt tillbaka frityrgrytan i apparaten och ställ in timern på några extra minuter.
9. För att ta bort ingredienser (t.ex. pommes frites), dra ut korgen ur varmluftsfritösen och placera den på ett värmetåligt underlägg.

Vänd inte upp och ner på korgen med gallret fortfarande fäst vid den, eftersom eventuellt överskott olja som har samlats i botten av korgen kommer att läcka ut på ingredienserna.

Korgen och ingredienserna är varma, ånga kan komma ut ur korgen beroende på vilken typ av ingredienser som finns i varmluftsfritösen.


10. Töm korgen i en skål eller på en tallrik.

11. När en sats med ingredienser är klar är varmluftsfritysen omedelbart redo för att förbereda ytterligare en sats.



KONTROLLPANEL INSTRUKTIONER

DRIFTINSTRUKTIONER:





Knapp 1  – Strömknapp


När korgen och grytan är ordentligt placerade i huvudhöljet kommer Power-lampan att tändas. Om du håller in strömbrytaren i 3 sekunder blir enhetens förinställda temperatur 200, medan tillagningstiden ställs in på 15 minuter. Om du trycker på strömknappen en andra gång startar den tillagningsprocessen. Tryck på strömknappen i **3** sekunder för att stänga av hela enheten under tillagning. "OFF" visas på skärmen. "OFF"-lampan slocknar och fläkten slutar fungera 20 sekunder senare och hela enheten slutar fungera helt och hållet. Obs: Under tillagning kan du trycka på knapparna för att styra paus och start av tillagning.

Tangent 2  – Förinställd knapp

Standardinställningen är 2 timmar, i steg om en timme, totalt 24 timmar

Tangent 3  – Förinställd knapp

Tryck på ""-knappen, tryck sedan på "", starta. Välj en meny och tryck på "", menyknappen och snabbvals-knappen tänds samtidigt, tryck på "", starta.

I början av förvärmningen: strömknappen och motsvarande meny på enheten är på, förvärmningsknappen är på och resten är avstängda. Summern ringer en gång, och enhetens digitala display visar "PRE" (det vill säga, vid förvärmning får enheten inte ändra måltemperaturen, du kan bara klicka på strömknappen  för att avbryta förvärmningen, och enheten återgår till funktionsvalsläge.



Efter att förvärmningen är klar lyser den digitala skärmen "ADD", signalen ringer fem gånger, produkten slutar att värma och fläkten slutar att fungera: när korgen dras ut och sedan återställs går fritösen in i "tillagningstillstånd": Efter förvärmning i 20 minuter, om det inte finns någon åtgärd, kommer fritösen att återgå till standby-läge. Efter förvärmning, dra ut korgen och återställs inte inom 20 minuter, sätt sedan tillbaka korgen, luftfritösen kommer också att vara i standby-läge.



Knapp 4  – Upptiningsknapp

Tina upp maten genom att trycka på upptiningsknappen, standard 80 °C i 5 minuter. Tids- eller temperaturknappen kan användas för att addera eller subtrahera, upptiningsfunktionen startas och larmikonen är på.

Knapp 5  – Förinställd knapp

Tidsbrytare för kontroll av temperatur

Knapp 6  och knapp 7  – Knappar för sänkning och ökning av temperaturkontroll.

Knapp  och knapp  – knappar för minskning och ökning av tidskontroll

symboler gör att du kan öka eller sänka tillagningstemperaturen **5°C** i taget. Håll knappen nedtryckt för att snabbt ändra temperaturen. Temperaturkontrollomfång: 80°C-200°C.

symbolerna gör att du kan öka eller minska tillagningstiden, en minut i taget. Håll knappen nedtryckt för att snabbt ändra tiden.

Indikatorlampa 7  och 9  – Temperatur/Timer -indikatorer
Indikatorlampa "10" –  Shake Skakpåminnelse

INSTÄLLNINGAR

Tabellen nedan hjälper dig att välja grundinställningarna för ingredienserna.

Notering: Tänk på att dessa inställningar är indikationer.

Eftersom ingredienserna skiljer sig åt i ursprung, storlek, form och varumärke, kan vi inte garantera den bästa inställningen för dina ingredienser.

Eftersom Rapid Air-tekniken omedelbart värmer upp luften inuti apparaten kan du dra ut **fritygrytan en kort stund ur apparaten under varmluftssteking nästan helt utan att störa processen.**

Tips

- Mindre ingredienser kräver vanligtvis något kortare tillagningstid än större ingredienser.
- En större mängd ingredienser kräver bara lite längre beredningstid, en mindre mängd ingredienser kräver bara något kortare tillagningstid.
- Att skaka mindre ingredienser halvvägs genom beredningstiden optimerar slutresultatet och kan hjälpa till att förhindra ojämnt stekta ingredienser.
- Tillsätt lite olja till färskpotatis för ett knaprigt resultat. Stek dina ingredienser i varmluftsfritysen inom några minuter efter att du tillsatt oljan.
- Laga inte extremt feta ingredienser som korv i hetluftsfritysen.
- Snacks som kan tillagas i ugn kan också tillagas i varmluftsfritysen
- Den optimala mängden för att tillaga krispiga pommes frites är 500 gram.
- Använd färdiggjord deg för att snabbt och enkelt tillaga fyllda snacks. Färdiggjord deg kräver också kortare förberedelsetid än hemmagjord deg.
- Lägg en bakform eller ugnform i varmluftsfrityskorgen om du vill baka en tårta eller paj eller om du vill steka ömtåliga ingredienser eller fyllda ingredienser
- Du kan också använda varmluftsfritysen för att värma upp ingredienser. För att värma upp ingredienserna, ställ in temperaturen på 150°C i upp till 10 minuter.

Ingredienser	Min-max mängd (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)	Skaka	Extra information
DIY		15	200		
Frysta pommes frites	1000	21	200	skaka	
Fisk	1000	21	200	skaka	
Räka	1000	15	180	skaka	
Barbecue	1000	18	200	skaka	
Pizza	10inch	11	170		
Stek	500	10	200	skaka	
Kycklingvinge	1000	25	180	skaka	
Tårta	300	12	160		
Grönsak	500	17	160	skaka	
Bacon	700	11	200	skaka	

Obs! Lägg till 3 minuter till förberedelsetiden när du börjar steka medan varmluftsfritysen fortfarande är kall.

RENGÖRING

Rengör apparaten efter varje användning.

Grytan och non-stick beläggningsgallret. Använd inte köksredskap av metall eller slipande rengöringsmedel för att rengöra dem, eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.

1. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna.
Obs: Ta bort grytan för att låta varmluftsfritysen svalna snabbare.
2. Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.
3. Rengör grytan och gallret med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-nötande svamp.
4. Du kan använda avfettningsvätska för att ta bort eventuell kvarvarande smuts.
5. Tips: Om smuts har fastnat på gallret eller botten av grytan, fyll grytan med varmt vatten med lite diskmedel. Lägg gallret i grytan och låt grytan och gallret blötläggas i cirka 10 minuter.
6. Rengör apparatens insida med varmt vatten och en icke-nötande svamp.
7. Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att ta bort eventuella matrester.

FÖRVARING

1. Koppla ur apparaten och låt den svalna.
2. Se till att alla delar är rena och torra.

Miljö

Kasta inte apparaten tillsammans med det vanliga hushållsavfallet när den är utsliten eller inte längre fungerar, utan lämna in den på en officiell insamlingsplats för återvinning. Genom att göra detta bidrar du till att bevara miljön.

Garanti och service

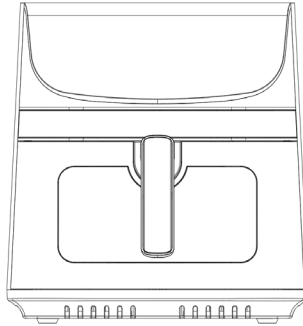
Om du behöver service eller information eller om du har problem, kontakta ditt lokala auktoriserade servicecenter.

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Varmluftsfritösen fungerar inte.	Apparaten är inte inkopplad.	Sätt nätkontakten i ett jordat vägguttag.
	Du har inte ställt in timern.	Ställ in timerknappen på önskad förberedelsestid för att slå på apparaten.
Ingredienserna som friterade med luftfritösen är inte färdiga.	Mängden ingredienser i korgen är för stor.	Lägg mindre omgångar av ingredienser i korgen. Mindre partier steks jämnare.
	Den inställda temperaturen är för låg.	Ställ in temperaturknappen på önskad temperaturinställning (se avsnittet "Inställningar" i kapitlet "Använda apparaten").
	Förberedelsestiden är för kort.	Ställ in timern på önskad tillagningstid (se avsnittet "Inställningar" i kapitlet "Använda apparaten").
Ingredienserna steks ojämnt i varmluftsfritösen.	Vissa typer av ingredienser måste skakas efter halva tillagningstiden.	Ingredienser som ligger ovanpå eller tvärs över varandra (t.ex. pommes frites) måste skakas efter halva tillagningstiden. Se avsnittet 'Inställningar' i kapitlet 'Använda apparaten'.
Stekta snacks är inte krispiga när de kommer ut ur luftfritösen.	Du använde en typ av snacks som var avsedda att tillagas i en traditionell fritös.	Använd ugnssnacks eller pensla snacksen lätt med lite olja för ett krispigare resultat.
Jag kan inte skjuta in pannan ordentligt i apparaten.	Det är för mycket ingredienser i fritöskorgen.	Fyll inte fritöskorgen över MAX-markeringen.
	Gallret är inte korrekt placerat i grytan.	Tryck ner gallret i grytan tills det inte kan röra sig längre.
Vit rök kommer ut ur apparaten.	Du förbereder feta ingredienser.	När du steker feta ingredienser i luftfritösen kommer en stor mängd olja att läcka in i kärlet. Oljan ger vit rök och grytan kan värmas upp mer än vanligt. Detta påverkar inte apparaten eller slutresultatet.
	Grytan innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av att fett värms upp i pannan. Se till att du rengör pannan ordentligt efter varje användning.
Färska pommes friteras ojämnt i varmluftsfritösen.	Du använde inte rätt potatistyp.	Använd färska potatisar och se till att de håller sig fasta under friteringen.
	Du sköljde inte potatisstavarna ordentligt innan du stekte dem.	Skölj potatisstavarna ordentligt för att få bort stärkelse från utsidan av stickorna.
Färska pommes frites är inte krispiga när de kommer ut ur varmluftsfritösen.	Knaprigheten på pommes frites beror på mängden olja och vatten i dem.	Se till att du torkar potatisstavarna ordentligt innan du tillsätter oljan.
		Skär potatisstavarna mindre för ett krispigare resultat.
		Tillsätt lite mer olja för ett krispigare resultat.

DA BRUGERVEJLEDNING
VARENAVN: AIRFRYER 6 L
VARENUMMER: 871125227221
MODELNUMMER: ZHAF – 880AP
EFFEKT: 1800 W

BETJENINGS- OG SIKKERHEDSINSTRUKTIONER



- KUN TIL INDENDØRS HUSHOLDNINGSBRUG-

Læs denne vejledning omhyggeligt, før du bruger apparatet, og gem den til fremtidig reference.

GEM DENNE VEJLEDNING

Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt i husholdninger og lignende anvendelser, såsom:

- personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
- landbrugsejendomme;
- af kunder på hoteller, moteller og i andre boligtyper;
- miljøer af bed and breakfast-typen.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Ved brug af elektriske apparater skal de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges, herunder følgende:

1. Læs alle instruktioner.
2. Rør ikke ved varme overflader.
3. Ledning, stik og bund må ikke nedsænkes i vand eller anden væske for at undgå elektrisk stød.
4. ADVARSEL: Dette elektriske apparat indeholder en varmfunktion. Overflader, også andre overflader end funktionsoverfladerne,

kan udvikle høje temperaturer. Da temperaturer opfattes forskelligt af forskellige personer, skal dette udstyr bruges med FORSIGTIGHED. Udstyret må kun berøres på de tilsigtede håndtag og gribeflader og med varmebeskyttelse som handsker eller lignende. Andre overflader end tilsigtede gribeflader skal have tilstrækkelig tid til at køle ned, før de berøres.

5. Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug og før rengøring. Lad det køle af, før du sætter dele på eller tager dele af.
6. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
7. Brug af tilbehørsdele, som ikke anbefales af apparatets producent, kan forårsage personskade.
8. Brug ikke apparatet udendørs.
9. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet eller bordkanten, da disse kan komme i kontakt med en varm overflade.
10. Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af en varm gas- eller elektrisk brænder eller i en opvarmet ovn.
11. Der skal udvises ekstrem forsigtighed ved flytning af et apparat, der indeholder varm olie eller andre varme væsker.
12. Sæt altid stikket i apparatet først, og sæt derefter ledningen i stikkontakten. For at afbryde apparatet skal du dreje en af kontrolknapperne til "off" (fra) og derefter tage stikket ud af stikkontakten.
13. Brug ikke apparatet til andet end tilsigtet brug.
14. Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og ældre og af personer med fysiske, sensoriske eller mentale funktionsbegrænsninger eller mangel på erfaring og viden, hvis de anvender apparatet under opsyn eller har modtaget vejledning om brugen af det på en sikker måde og forstår de involverede risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og er under opsyn.
15. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
16. Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.

INDLEDNING

Denne airfryer giver en nem og sund måde at tilberede dine yndlingsingredienser på. Ved at bruge varm hurtig luftcirkulation og en topgrill er den i stand til at lave adskillige retter. Det bedste er, at airfryeren opvarmer mad i alle retninger, og de fleste af ingredienserne behøver ikke olie.

TEKNISKE DATA:

Spænding: 220-240 V~50-60 Hz

Watt: 1800 watt

Kapacitet med stativ: 9 liter

Justerbar temperatur: 80 °C-200 °C

Timer: (1-60 min.)

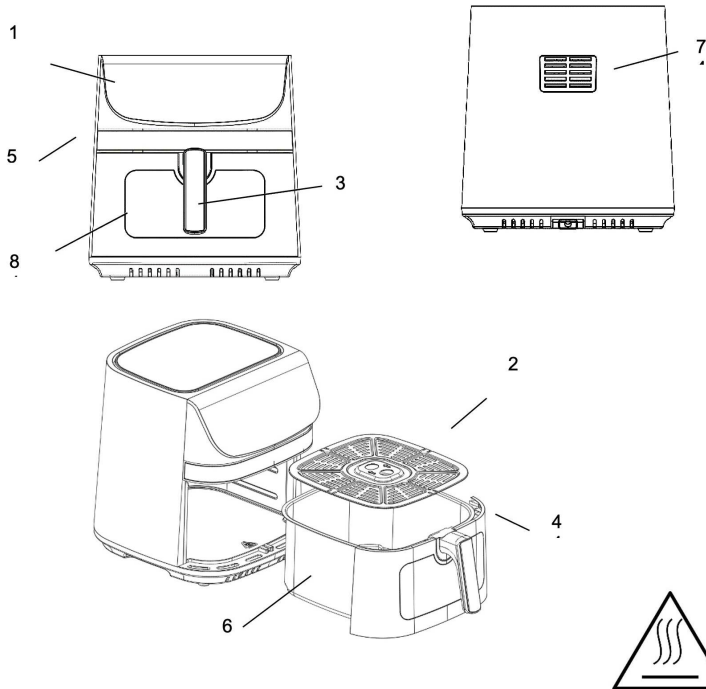


Fig. 1

Fig. 2

GENEREL BESKRIVELSE (fig.1)

1. Displaypanel
2. Rist
3. Håndtag
4. Grydelåg
5. Hovedenhed
6. Stegegryde
7. Luftudtag
8. Synligt madlavningsvindue

VIGTIGT FARE

- Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og ældre og af personer med fysiske, sensoriske eller mentale funktionsbegrænsninger eller mangel på erfaring og viden, hvis de anvender apparatet under opsyn eller har modtaget vejledning om brugen af det på en sikker måde og forstår de involverede risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og er under opsyn.

- Hold apparatet og dets ledning utilgængelige for børn under 8 år.
- Nedsenk aldrig huset, som indeholder elektriske komponenter og varmeelementerne, i vand, og skyl det aldrig under vandhanen.
- Vand eller anden væske må ikke komme ind i apparatet, da det kan forårsage elektrisk stød.
- Læg altid ingredienserne, der skal steges, i kurven for at undgå, at de kommer i kontakt med varmeelementerne.
- Tildæk ikke luftindtaget og de ydre luftåbninger, mens apparatet er i drift.
- Fyld ikke gryden med olie, da dette kan forårsage brandfare.
- Rør aldrig ved indersiden af apparatet, mens det er i brug.
- Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i drift.

ADVARSEL

- Kontrollér, om den spænding, der er angivet på apparatet, passer til den lokale netspænding.
- Brug ikke apparatet, hvis der er skader på stik, netledning eller andre dele.
- Et beskadiget strømkabel må ikke udskiftes eller repareres af en uautoriseret person.
- Hold strømkablet væk fra varme overflader.
- Sæt ikke stikket i apparatet og betjen ikke kontrolpanelet med våde hænder.
- Anbring ikke apparatet op mod en væg eller mod andre apparater. Efterlad mindst 10 cm fri plads på bagsiden og siderne og 10 cm fri plads over apparatet.
- Placer ikke noget oven på apparatet.
- Brug ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
- Lad ikke apparatet køre uden opsyn.
- Under varmluftstegning frigives varm damp gennem luftudløbsåbningerne. Hold hænder og ansigt på sikker afstand fra dampen og luftudløbsåbningerne.
- Pas også på varm damp og luft, når du fjerner gryden fra apparatet.
- Overfladerne kan blive varme under brug (fig. 2)
- Afbryd straks apparatet, hvis der kommer mørk røg ud af apparatet. Vent til røgudslippet stopper, før du fjerner gryden fra apparatet.

ADVARSEL

- Sørg for, at apparatet er placeret på en vandret, jævn og stabil overflade.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Det er muligvis ikke egnet til at blive brugt sikkert i miljøer som personalekøkkener, gårde, moteller og andre ikke-beboelsesmiljøer. Det er heller ikke beregnet til at blive brugt af kunder på hoteller, moteller, bed and breakfasts og lignende beboelsesmiljøer.
- Hvis apparatet bruges forkert eller til professionelle eller delvist professionelle formål, eller det ikke bruges i overensstemmelse med anvisningerne i denne brugervejledning, bortfalder garantien, og vi kan fralægge os ethvert ansvar for opståede skader.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.
- Apparatet skal køle af i cirka 30 minutter, før man kan håndtere eller rengøre det sikkert.

Før første brug

1. Fjern al emballage.
2. Fjern eventuelle klistermærker eller etiketter fra apparatet.
3. Rengør gryden og risten grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en svamp, der ikke sliber.
4. Tør indersiden og ydersiden af apparatet af med en fugtig klud.

Dette er en oliefri frituregryde, der fungerer på varmluft. Fyld ikke gryden med olie eller stegfedt direkte.

Bemærk: Når din airfryer opvarmes for første gang, kan den udsende en smule røg eller lugt. Dette er normalt med mange varmeapparater. Dette påvirker ikke apparatets sikkerhed.

FORBEREDELSE TIL BRUG

1. Placer apparatet på en stabil, vandret og jævn overflade.
Placer ikke apparatet på en ikke-varmebestandig overflade.
2. Placer risten i gryden.
**Fyld ikke gryden med olie eller anden væske.
Læg ikke noget oven på apparatet, da luftstrømmen så vil blive forstyrret og påvirke resultatet af varmluftstegningen.**

BRUG AF APPARATET

Der kan tilberedes mange forskellige ingredienser helt uden olie.

Varmluftstegning

1. Sæt netstikket i en jordet stikkontakt.
2. Træk forsigtigt stegegryden ud af airfryeren.
3. Kom ingredienserne i stegegryden.
4. Skub stegegryden tilbage i airfryeren.
Sørg for, at den er justeret omhyggeligt i forhold til markeringerne i airfryerens hovedenhed.

Brug aldrig gryden uden risten i.

Advarsel: Rør ikke ved stegegryden under og efter brug, da den bliver meget varm. Hold altid stegegryden i håndtaget.

5. Bestem den nødvendige tilberedningstid for ingredienserne (se afsnittet "Indstillinger" i dette kapitel).
6. Nogle ingredienser kræver omrystning halvvejs i tilberedningstiden (se afsnittet "Indstillinger" i dette kapitel). Ryst ingredienserne ved at trække stegegryden ud af apparatet med håndtaget og ryste den. Skub derefter gryden tilbage i airfryeren.

Forsigtig: Tryk ikke på knappen på håndtaget, når du ryster gryden.

Tip: Hvis du indstiller timeren til halvdelen af tilberedningstiden, vil du høre timeralarmen, når du skal ryste ingredienserne. Det betyder dog, at du skal indstille timeren igen til den resterende tilberedningstid, når du har rystet ingredienserne.

7. Når du hører timeralarmen, som angiver, at den indstillede tilberedningstid er udløbet, skal du trække stegegryden ud af apparatet.

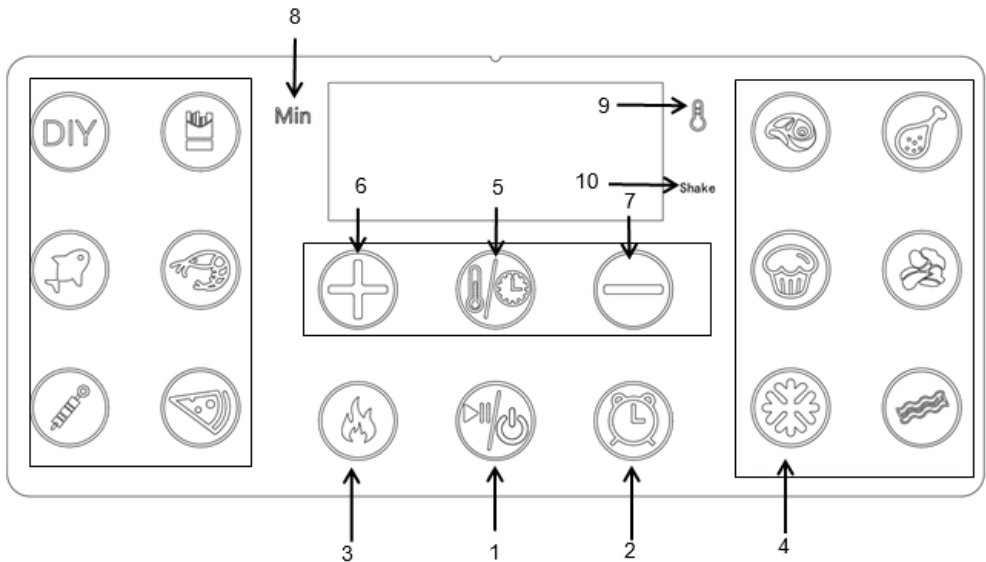
Tip: Du kan justere temperaturen eller tiden, som du vil, under brug. Dine indstillinger bevares i cirka et minut, efter du har trukket gryden ud af enheden.

8. Tjek, om ingredienserne er færdige eller ej.
Hvis ingredienserne ikke er færdige endnu, skal du blot skubbe stegegryden tilbage i apparatet og indstille timeren til nogle ekstra minutter.
9. For at fjerne ingredienser (f.eks. pomfritter) skal du trække gryden ud af airfryeren og placere den på en varmebestandig overflade.
Vend ikke gryden på hovedet, mens risten stadig sidder i den, da eventuel overskydende olie, der har samlet sig i bunden af gryden, vil løbe ud på ingredienserne.
Gryden og ingredienserne er varme, damp kan slippe ud af

gryden afhængigt af typen af ingredienser i airfryeren.

10. Tøm kurven i en skål eller på en tallerken.

11. Når en portion ingredienser er færdige, er airfryeren straks klar til tilberedning af endnu en portion.



VEJLEDNING TIL KONTROLPANEL

BETJENINGSVEJLEDNING:

Tast 1  – Tænd/sluk-tast



Når kurven og gryden er placeret rigtigt i hovedenheden, lyser strømindikatoren. Hvis du holder tænd/sluk-tasten nede i 3 sekunder, indstilles enhedens standardtemperatur til 200, mens tilberedningstiden indstilles til 15 minutter. Hvis du vælger tænd/sluk-tasten en gang til, starter tilberedningen. Tryk på tænd/sluk-tasten i 3 sekunder for at lukke hele enheden under tilberedning. "OFF" (FRA) vises på skærmen. "OFF"-lyset slukker, og blæseren holder op med at virke 20 sekunder senere, og hele enheden holder helt op med at køre.



Bemærk: Under tilberedningen kan du trykke på tasterne for at styre pauser og starten af tilberedningen.


Tast 2  – Forudindstillet tast

Standardindstillingen er 2 timer, med spring på en time, i alt 24 timer

Tast 3  – Forudindstillet tast

Tryk på knappen "", og tryk derefter på "", hvorefter maskinen begynder at køre.

Vælg en menu, og tryk på "". Menutasten og forvarmningstasten lyser på samme tid. Tryk på "", hvorefter maskinen begynder at virke.

Ved begyndelsen af forvarmningen: tænd/sluk-knappen og den tilsvarende menu på enheden er tændt, pre-hot-tasten er tændt, og resten er slukket. Buzzeren ringer én gang, og enhedens digitale display viser "PRE". Det betyder, at det ikke er muligt at ændre måltemperaturen, når enheden forvarmer. Du kan kun klikke på tænd/sluk-knappen  for at annullere forvarmningen, og enheden vender tilbage til funktionsvalgstilstanden.



Når forvarmningen er afsluttet, lyser det digitale rør "ADD" (Tilføj), buzzeren ringer fem gange, produktet stopper med at varme, og blæseren holder op med at køre: Når kurven trækkes ud og derefter nulstilles, går airfryeren i "tilberedningstilstand": Hvis der ikke foretages nogen handlinger efter 20 minutters foropvarmning, vender airfryeren tilbage til standby-tilstand. Hvis kurven trækkes ud efter forvarmningen og ikke sættes tilbage inden for 20 minutter, vil airfryeren også være i standby-tilstand.



Tast 4  – Optøningstast

Optø mad ved at trykke på optøningstasten, standard 80°C 5 minutter. Tids- eller temperaturtasten kan bruges til at lægge til eller trække fra. Optøningsfunktionen startes, og alarmikonet er tændt.

Tast 5  – Forudindstillet tast

Kontrol af temperaturtidskontakt

Tast 6  og tast 7  – taster til sænkning og forøgelse af temperaturen.

Tast  og tast  – taster til sænkning og forøgelse af tidsindstillingen

symboler giver dig mulighed for at øge eller sænke tilberedningstemperaturen **5°C** ad gangen. Hvis du holder tasten nede, ændrer temperaturen sig hurtigt. Temperaturkontrolområde: 80°C-200°C.

symboler giver dig mulighed for at øge eller mindske tilberedningstiden, et minut ad gangen. Hvis du holder tasten nede, ændrer tiden sig hurtigt.

Indikatorlys 7  og 9  – Temperatur/Timer -indikatorer
Indikatorlampe "10" –  Shake Rystepåmindelse

INDSTILLINGER

Tabellen nedenfor hjælper dig med at vælge de grundlæggende indstillinger for ingredienserne.

Bemærk: Husk, at disse indstillinger er indikationer. Da ingredienser er forskellige i oprindelse, størrelse, form samt mærke, kan vi ikke garantere den bedste indstilling for dine ingredienser.

Da Rapid Air-teknologien øjeblikkeligt genopvarmer luften inde i apparatet, forstyrres processen næsten ikke, selvom du kortvarigt trækker **stegegyrden** ud af apparatet under varmluftstegning.

Tips

- Mindre ingredienser kræver normalt en lidt kortere tilberedningstid i forhold til større ingredienser.
- En større mængde ingredienser kræver kun en smule længere tilberedningstid, en mindre mængde ingredienser kræver kun en smule kortere tilberedningstid.
- Ryst mindre ingredienser, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Det optimerer slutresultatet og forhindrer, at ingredienserne steges ujævnt.
- Tilsæt lidt olie til friske kartofler for et sprødt resultat. Steg dine ingredienser i airfryeren inden for et par minutter, efter du har tilføjet olien.
- Tilbered ikke ekstremt fedtede ingredienser såsom pølser i airfryeren.
- Snacks, der kan tilberedes i en ovn, kan også tilberedes i airfryeren
- Den optimale mængde til tilberedning af sprøde pomfritter er 500 gram.
- Brug færdiglavet dej til hurtigt og nemt at tilberede fyldte snacks. Færdiglavet dej kræver også en kortere forberedelsestid end hjemmelavet dej.
- Placer en bageform eller et ovnfad i airfryerens kurv, hvis du vil bage en kage eller quiche, eller hvis du vil stege skrøbelige ingredienser eller fyldte ingredienser
- Du kan også bruge airfryeren til at genopvarme ingredienser. For at genopvarme ingredienser skal du indstille temperaturen til 150 °C i op til 10 minutter.

Ingredienser	Min.-maks. mængde (g)	Tid (min.)	Temperatur (°C)	Ryst	Ekstra information
DIY		15	200		
Frosne pomfritter	1000	21	200	ryst	
Fisk	1000	21	200	ryst	
Rejer	1000	15	180	ryste	
Barbecue	1000	18	200	ryst	
Pizza	10inch	11	170		
Bøf	500	10	200	ryst	
Kyllingevinge	1000	25	180	ryst	
Kage	300	12	160		
Grøntsag	500	17	160	ryst	
Bacon	700	11	200	ryst	

Bemærk: Læg 3 minutter til tilberedningstiden, hvis du starter tilberedningen, når airfryeren stadig er kold.

RENGØRING

Rengør apparatet efter hver brug.

Gryden og risten med slip-let-belægning. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmidler til at rengøre dem, da dette kan beskadige non-stick belægningen.

1. Tag netstikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
Bemærk: Fjern gryden for at lade airfryeren køle hurtigere ned.
2. Tør ydersiden af apparatet af med en fugtig klud.
3. Rengør gryden og stativet med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
4. Du kan bruge affedtningsmiddel til at fjerne eventuelt overskydende snavs.
5. Tip: Hvis der sidder snavs fast på risten eller i bunden af gryden, kan du fylde gryden med varmt vand med lidt opvaskemiddel. Læg risten i gryden, og lad gryden og risten stå i blød i mindst 10 minutter.
6. Rengør indersiden af apparatet med varmt vand og ikke-slibende svamp.
7. Rengør varmeelementet med en rensbørste for at fjerne eventuelle madrester.

OPBEVARING

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle ned.
2. Sørg for, at alle dele er rene og tørre.

Miljø

Bortskaf ikke apparatet sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det er slidt op, men aflever det til genbrug på et officielt indsamlingssted. Ved at gøre dette er du med til at bevare miljøet.

Garanti og service

Hvis du har brug for service eller information, eller hvis du har et problem, bedes du kontakte dit lokale autoriserede servicecenter.

Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Løsning
Airfryeren virker ikke.	Apparatet er ikke tilsluttet.	Sæt stikket ind i en jordet stikkontakt.
	Du har ikke indstillet timeren.	Indstil timertasten til den nødvendige tilberedningstid for at tænde apparatet.
De ingredienser, der er tilberedt i airfryeren, er ikke stegt.	Mængden af ingredienser i kurven er for stor.	Læg mindre partier af ingredienser i kurven. Mindre portioner steges mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Indstil temperaturtasten til den ønskede temperaturindstilling (se afsnittet "Indstillinger" i kapitlet "Brug af apparatet").
	Tilberedelsestiden er for kort.	Indstil timeren til den nødvendige tilberedningstid (se afsnittet "Indstillinger" i kapitlet "Brug af apparatet").
Ingredienserne steges ujævnt i airfryeren.	Visse typer ingredienser skal rystes halvvejs i tilberedningstiden.	Ingredienser, som ligger oven på eller på tværs af hinanden (f.eks. pomfritter), skal rystes halvvejs i tilberedningstiden. Se afsnittet "Indstillinger" i kapitlet "Brug af apparatet".
Friturestegte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren.	Du har brugt en type snacks, som skulle tilberedes i en traditionel frituregryde.	Brug ovnsnacks eller pensl snacksene med en smule olie for at opnå et sprødere resultat.
Jeg kan ikke skubbe gryden korrekt ind i apparatet.	Der er for mange ingredienser i gryden.	Fyld ikke gryden til mere end MAX-angivelsen.
	Risten er ikke placeret korrekt i gryden.	Skub risten ned i gryden, indtil den ikke kan komme længere.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder fedtede ingredienser.	Når du steger fedtede ingredienser i airfryeren, vil der løbe en stor mængde olie ned i gryden. Olien producerer hvid røg, og gryden kan blive varmere end normalt. Apparatet eller slutresultatet påvirkes ikke af dette.
	Gryden indeholder stadig fedtrestre fra tidligere brug.	Den hvide røg skyldes, at fedtet opvarmes i gryden. Sørg for at rengøre gryden korrekt efter hver brug.
Hjemmelavede pomfritter steges ujævnt i airfryeren.	Du brugte ikke den rigtige kartoffeltype.	Brug rå kartofler, og sørg for, at de holder sig faste under stegningen.
	Du har ikke skyllet kartoffelstavene ordentligt, før du stegte dem.	Skyl kartoffelstavene ordentligt for at fjerne stivelse fra ydersiden af dem.
Hjemmelavede pomfritter er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren.	Pomfritternes sprødhed afhænger af mængden af olie samt vandindholdet i pomfritterne.	Sørg for at tørre kartoffelstavene grundigt, inden du tilsætter olien.
		Skær kartoffelstavene mindre for at opnå et sprødere resultat.
		Tilsæt en smule mere olie for at opnå et sprødere resultat.

(HR) UPUTE ZA UPOTREBU

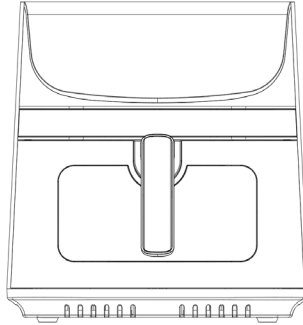
NAZIV STAVKE: FRITEZA ZA PRŽENJE VRUĆIM ZRAKOM, 6 L

BROJ PROIZVODA: 871125227221

BROJ MODELA: ZHAF – 880AP

SNAGA: 1800 W

UPUTE ZA UPOTREBU I SIGURNOSNE UPUTE



– SAMO ZA UNUTRAŠNJU UPOTREBU U KUĆANSTVU –

Prije upotrebe uređaja pažljivo pročitajte ovaj priručnik i sačuvajte ga za buduću upotrebu.

SAČUVAJTE OVE UPUTE

Ovaj uređaj nije namijenjen za korištenje u kućanstvu i slične primjene kao što su:

- kuhinjski prostori za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima
- seoska gospodarstva
- hotelske sobe, moteli i drugi oblici smještaja
- objekti koji nude noćenje s doručkom.

VAŽNE MJERE ZAŠTITE

Pri upotrebi električnih uređaja uvijek se morate pridržavati osnovnih sigurnosnih mjera opreza, uključujući sljedeće:

1. Pročitajte sve upute.
2. Nemojte dodirivati vruće površine.
3. Kako biste se zaštitili od strujnog udara, ne uranjajte kabel, utikače ni glavnu jedinicu u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
4. **UPOZORENJE:** ovaj električni uređaj ima funkciju grijanja. Površine, uključujući one koje nisu funkcionalne površine, mogu

razviti visoku temperaturu. Budući da različite osobe različito percipiraju temperaturu, ovu opremu treba koristiti OPREZNO. Na opremi se smiju dodirivati isključivo za to predviđene ručke i površine za hvatanje, uz primjenu opreme za zaštitu od topline kao što su rukavice ili slično. Površine koje nisu predviđene za hvatanje potrebno je dovoljno dugo ostaviti da se ohlade prije no što ih dodirnete.

5. Isključite utikač iz utičnice kada nije u upotrebi i prije čišćenja. Ostavite da se ohladi prije stavljanja ili skidanja dijelova.
6. Kako bi se izbjegle moguće opasnosti, oštećeni kabel za napajanje smije zamijeniti samo proizvođač, servisni agent ili osoba s odgovarajućim kvalifikacijama.
7. Upotreba dodatnih nastavaka koje ne preporučuje proizvođač uređaja može uzrokovati ozljede.
8. Uređaj nemojte upotrebljavati na otvorenom.
9. Ne dopustite da kabel visi preko ruba stola ili pulta jer može doći u dodir s vrućom površinom.
10. Nemojte stavljati uređaj na vrući plinski ili električni plamenik niti u njihovu blizinu, kao ni u zagrijanu pećnicu.
11. Potreban je izuzetan oprez pri premještanju uređaja koji sadrži vruće ulje ili druge vruće tekućine.
12. Uvijek prvo priključite utikač u uređaj, a zatim utaknite kabel u zidnu utičnicu. Za isključivanje iz struje okrenite sve regulatore u položaj „Isključeno”, a zatim izvadite utikač iz zidne utičnice.
13. Nemojte upotrebljavati uređaj ni u koju drugu svrhu osim one za koju je namijenjen.
14. Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca od 8 godina i starija te osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim i psihičkim sposobnostima ili osobe bez iskustva i poznavanja ako su pod nadzorom ili ako dobiju odgovarajuće upute za uporabu uređaja na siguran način i shvaćaju opasnosti povezane s uporabom istog. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
15. Uređaj i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
16. Uređaji nisu namijenjeni rukovanju putem vanjskog mjerača vremena ili zasebnog sustava za daljinsko upravljanje.

UVOD

Ova friteza na vrući zrak pruža jednostavan i zdrav način pripreme vaših omiljenih namirnica. Budući da se služi brzom cirkulacijom vrućeg zraka i gornjom rešetkom, u njoj se mogu pripremiti razna jela. Najbolji dio je to što friteza na vrući zrak zagrijava hranu u svim smjerovima i većini sastojaka nije potrebno ulje.

TEHNIČKI PODACI:

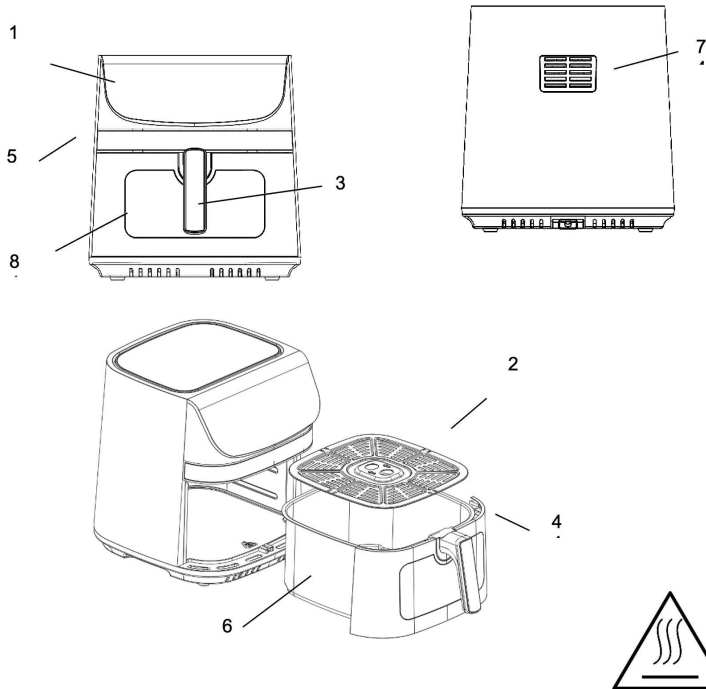
Napon: 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz

Snaga: 1800 W

Kapacitet s rešetkom: 9 litara

Podesiva temperatura: 80 °C – 200 °C

Mjerač vremena: (1 – 60 min)



Slika 1

Slika 2

OPĆI OPIS (slika 1)

1. Zaslona
2. Stalaka
3. Ručka
4. Poklopac posude
5. Glavno kućište
6. Posuda za prženje
7. Otvor za izlaz zraka
8. Prozor za promatranje pripreme

VAŽNO OPASNOST

- Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca od 8 godina i starija te osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim i psihičkim sposobnostima ili osobe bez iskustva i poznavanja ako su pod nadzorom ili ako dobiju odgovarajuće upute za uporabu uređaja na siguran način i shvaćaju opasnosti povezane s uporabom istog. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Uređaj i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8

godina.

- Nikada nemojte uranjati kućište, koje sadrži električne komponente i grijaće elemente, u vodu niti ga ispirati pod mlazom vode.
- Kako biste spriječili strujni udar, pazite da u uređaj ne prodre voda ili neka druga tekućina.
- Sastojke za prženje uvijek stavite u košaru kako biste spriječili da dođu u dodir s grijaćim elementima.
- Ne prekrivajte ulaz zraka i vanjske otvore za zrak dok uređaj radi.
- Ne punitite posudu uljem jer to može uzrokovati opasnost od požara.
- Nikada nemojte dodirivati unutrašnjost uređaja dok je u upotrebi.
- Temperatura obližnjih površina može postati visoka kada je uređaj u uporabi.

UPOZORENJE

- Provjerite odgovara li napon naveden na uređaju naponu lokalne mreže.
- Nemojte upotrebljavati uređaj ako ima oštećenja na utikaču, kabelu za napajanje ili drugim dijelovima.
- Za zamjenu ili popravak oštećenog glavnog kabela uređaj nemojte odnijeti neovlaštenoj osobi.
- Držite mrežni kabel dalje od vrućih površina.
- Uređaj nemojte priključivati u strujnu utičnicu ni rukovati upravljačkom pločom mokrim rukama.
- Uređaj nemojte postavljati uza zid ili uz druge uređaje. Ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora sa stražnje strane i s bočnih strana te 10 cm slobodnog prostora iznad uređaja.
- Ne stavljajte ništa na uređaj.
- Uređaj nemojte upotrebljavati u svrhe koje nisu opisane u ovom priručniku.
- Nemojte dopustiti da uređaj radi bez nadzora.
- Tijekom prženja na vrućem zraku vruća para izlazi kroz otvore za izlaz zraka. Ruke i lice držite na sigurnoj udaljenosti od pare i otvora za izlaz zraka.
- Također, pripazite na vruću paru i vrući zrak prilikom uklanjanja posude iz uređaja.
- Sve dostupne površine mogu postati vruće tijekom uporabe (slika 2)
- Odmah isključite uređaj ako vidite da tamni dim izlazi iz uređaja. Pričekajte da se ispuštanje dima zaustavi prije nego što uklonite posudu iz uređaja.

OPREZ

- Osigurajte da je uređaj postavljen na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu.
- Ovaj uređaj namijenjen je samo za upotrebu u kućanstvu. Nije pogodan za sigurnu upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje, seoska gospodarstva, moteli i druga nestambena okruženja. Nije namijenjen ni upotrebi u hotelskim sobama, motelima, objektima koji nude noćenje s doručkom i drugim oblicima smještaja.
- Ako se uređaj upotrebljava na nepravilan način ili u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne upotrebljava prema uputama u korisničkom priručniku, jamstvo postaje nevažeće i možemo odbiti odgovornost za nastalu štetu.
- Uvijek isključite uređaj iz utičnice kada nije u upotrebi.
- Uređaju treba otprilike 30 minuta kako bi se ohladio prije rukovanja njime na siguran način ili čišćenja.

Prije prve uporabe

1. Uklonite svu ambalažu.
2. Uklonite sve naljepnice s uređaja.
3. Temeljito očistite posudu i rešetku toplom vodom s malo deterdženta i neabrazivnom spužvom.
4. Unutarnji i vanjski dio uređaja obrišite vlažnom krpom.

Ovo je friteza bez ulja koja radi pomoću vrućeg zraka. Ne punite lonac izravno uljem ili mašću za prženje.

Napomena: kada se vaša friteza za prženje vrućim zrakom zagrije prvi put, može ispuštati lagani dim ili miris. To je normalno kad su u pitanju uređaji koji se zagrijavaju. To ne utječe na sigurnost vašeg uređaja.

PRIPREMA ZA UPORABU

1. Postavite uređaj na stabilnu, vodoravnu i ravnu površinu.
Ne postavljajte uređaj na površinu koja nije otporna na toplinu.
2. Stavite rešetku u posudu.
Ne punite posudu uljem ni bilo kojom drugom tekućinom. Nemojte stavljati nikakve predmete na uređaj jer ćete tako ometati protok zraka, što će utjecati na rezultate prženja vrućim zrakom.

UPOTREBA UREĐAJA

U ovom uređaju za prženje bez ulja može se pripremati široka paleta sastojaka.

Prženje vrućim zrakom

1. Uključite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
2. Pažljivo izvucite posudu za prženje iz friteze za prženje vrućim zrakom.
3. Stavite sastojke u posudu za prženje.
4. Vratite posudu za prženje natrag u fritezu za prženje vrućim zrakom.

Pažljivo poravnajte posudu s vodilicama u kućištu friteze.

Nikada nemojte upotrebljavati posudu bez rešetke.

Oprez: ne dirajte posudu za prženje tijekom i nakon upotrebe jer se jako zagrije. Uvijek držite posudu za prženje za dršku.

5. Odredite potrebno vrijeme pripreme za sastojke (pogledajte odjeljak „Postavke” u ovom poglavlju).
6. Neke sastojke potrebno je protresti na pola vremena pripreme (pogledajte odjeljak „Postavke” u ovom poglavlju). Da biste protresli sastojke, izvucite posudu za prženje iz uređaja držeći je za ručku i protresite je. Zatim gurnite posudu natrag u fritezu za prženje vrućim zrakom.

Oprez: ne pritišćite gumb na ručki dok tresete sastojke u posudi.

Savjet: ako mjerač vremena postavite na pola vremena potrebnog za pripremu, oglasit će se zvučni alarm mjerača vremena kada bude vrijeme za protresanje sastojaka. Međutim, nakon protresanja posude morate ponovno postaviti mjerač vremena na preostalo vrijeme pripreme.

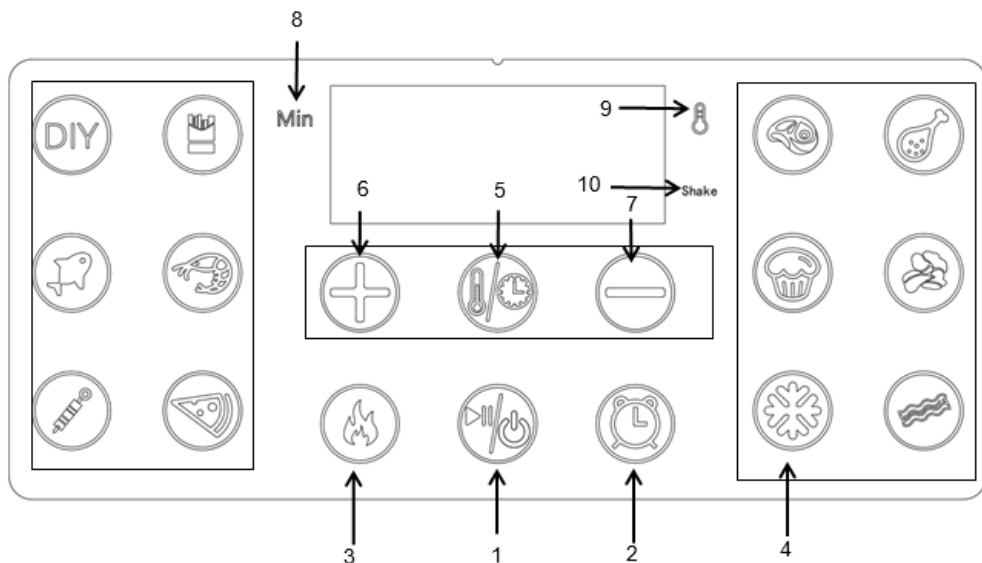
7. Kada čujete alarm mjerača vremena, koji označava da je zadano vrijeme pripreme isteklo, izvucite posudu za prženje iz uređaja.
Savjet: temperaturu ili vrijeme možete prilagoditi prema vlastitom ukusu za vrijeme upotrebe. Vaše će se postavke sačuvati oko jednu minutu nakon što izvadite posudu iz kućišta.
8. Provjerite jesu li sastojci gotovi.
Ako sastojci još nisu gotovi, jednostavno posudu umetnite natrag u uređaj i postavite brojač vremena na još nekoliko minuta.
9. Za vađenje sastojaka (npr. krumpirića) izvucite posudu iz friteze za prženje vrućim zrakom i postavite je na okvir.
Nemojte okretati posudu naopako dok je na nju pričvršćena

rešetka jer će sav višak ulja nakupljen na dnu posude procuriti na sastojke.

Posuda i sastojci su vrući, pa ovisno o vrsti sastojaka u fritezi za prženje vrućim zrakom, iz posude može izlaziti para.

10. Ispraznite košaru u zdjelu ili na tanjur.

11. Friteza za prženje vrućim zrakom spremna je za pripremu druge porcije sastojaka odmah po završetku pripreme prethodne.




UPUTE ZA UPRAVLJAČKU PLOČU

UPUTE ZA RAD:



Gumb br. 1  – gumb za uključivanje/isključivanje



Nakon što su košara i posuda pravilno postavljeni u glavno kućište, zasvijetlit će svjetlo gumba za uključivanje/isključivanje. Pritiskom gumba za uključivanje/isključivanje u trajanju od 3 sekunde zadana temperatura jedinice postaviti će se na 200 °C, a vrijeme pripreme hrane postaviti će se na 15 minuta. Drugim pritiskom gumba za uključivanje/isključivanje započet će postupak pripreme hrane. Ako tijekom pripreme hrane pritisnete gumb za uključivanje/isključivanje u trajanju od 3 sekunde, cijeli će se uređaj isključiti. Na zaslonu će se prikazati poruka „OFF” (isključeno). Nakon 20 sekundi isključit će se svjetlosni indikator „OFF” (Isključeno) i ventilator će prestati raditi te će se cijeli uređaj u potpunosti isključiti.


Napomena: za vrijeme pripreme hrane možete pomoću tog gumba upravljati pauziranjem i pokretanjem pripreme.

Gumb br. 2  – gumb za unaprijed postavljene postavke
Zadana vrijednost rezervacije je 2 sata, u koracima od jednog sata, ukupno 24 sata

Gumb br. 3  – gumb za unaprijed postavljene postavke

Pritisnite gumb „“, zatim pritisnite gumb „“ i uređaj će započeti s radom.


Odaberite jedan izbornik i pritisnite gumb „“, gumb izbornika i gumb za prethodno zagrijavanje istovremeno će zasvijetliti, pritisnite gumb „“ i uređaj će započeti s radom.



Na početku predgrijavanja: uključeni su gumb za uključivanje/isključivanje i odgovarajući izbornik uređaja, uključen je i gumb za prethodno zagrijavanje, a ostalo je isključeno. Zvučni alarm jednom će se oglasiti, a na digitalnom zaslonu uređaja prikazat će se „PRE“ (tj., prilikom prethodnog zagrijavanja na uređaju nije dopušteno mijenjati ciljnu temperaturu, možete jedino pritisnuti gumb za uključivanje/isključivanje  kako biste otkazali prethodno zagrijavanje i uređaj će se vratiti u stanje za odabir funkcije).



Po dovršetku prethodnog zagrijavanja zasvijetlit će digitalni zaslon „ADD“, zvučni alarm će se oglasiti pet puta, uređaj će prestati grijati, a ventilator će prestati raditi: kada posudu za prženje izvučete i vratite na mjesto, friteza će prijeći u „stanje za pripremu hrane“: Ako nakon 20 minuta početnog zagrijavanja ne započnete s radom, friteza za prženje vrućim zrakom vratit će se u stanje mirovanja. Ako nakon početnog zagrijavanja izvučete košaru i vratite je nakon isteka 20 minuta, friteza za prženje vrućim zrakom također će biti u stanju mirovanja.

Gumb br. 4  – gumb za odleđivanje

Hranu odmrznite pritiskom gumba za odmrzavanje, zadano pri 80 °C u trajanju od 5 minuta. Gumb za vrijeme ili temperaturu može se upotrebljavati za dodavanje ili oduzimanje, funkcija odmrzavanja je pokrenuta, a ikona alarma je uključena.



Gumb br. 5  – gumb za unaprijed postavljene postavke
Prekidač za regulaciju temperature i vremena

Gumb br. 6  i gumb br. 7  – gumbi za regulaciju (snižavanje ili povišavanje) temperature.

Gumb  i gumb  – gumbi za regulaciju (skraćivanje ili produljivanje) vremena

Simboli vam omogućuju povećanje ili smanjenje temperature kuhanja za **5 °C** odjednom. Ako gumb držite pritisnutim, temperatura će se brzo mijenjati. Raspon regulacije temperature: 80 °C – 200 °C.

Simboli vam omogućuju produljivanje ili skraćivanje vremena pripreme u koracima od jedne minute. Ako gumb držite pritisnutim, vrijeme će se brzo mijenjati.

Svjetlosni indikatori br. 7  i br. 9  – indikatori temperature / mjerača vremena

Svjetlosni indikatori br. 10 –  Shake podsjetnik za protresanje sastojaka

POSTAVKE

Donja tablica pomoći će vam da odaberete osnovne postavke za sastojke.

Napomena: imajte na umu da su navedene postavke preporuke. Budući da se sastojci razlikuju po podrijetlu, veličini, obliku i robnoj marki, ne možemo jamčiti najbolje postavke za vaše sastojke.

Zahvaljujući tehnologiji Rapid Air koja odmah zagrijava zrak u vašem uređaju, kratko izvlačenje **posude za prženje** iz uređaja tijekom prženja vrućim zrakom gotovo uopće neće omesti proces.

Savjeti

- Manjim sastojcima obično treba nešto kraće vrijeme pripreme.
- Za veću količinu sastojaka potrebno je tek nešto dulje vrijeme pripreme, dok je za manju količinu sastojaka potrebno tek nešto kraće vrijeme pripreme.
- Protresanje manjih sastojaka nakon isteka pola potrebnog vremena za pripremu pospješuje krajnji rezultat i može pomoći spriječiti neravnomjerno prženje sastojaka.
- Dodajte malo ulja na svježe krumpire kako bi postali hrskavi. Pržite sastojke u fritezi za prženje vrućim zrakom nekoliko minuta nakon što ste dodali ulje.
- U fritezi za prženje vrućim zrakom nemojte pripremati izuzetno masne sastojke, primjerice kobasice.

- Grickalice koje se mogu pripremiti u pećnici također se mogu pripremiti u fritezi za prženje vrućim zrakom.
- Za pripremu hrskavih krumpirića optimalna količina iznosi 500 grama.
- Upotrijebite kupovno tijesto za brzo i jednostavno pripremanje punjenih grickalica. Kupovnom tijestu potrebno je kraće vrijeme pripreme nego domaćem tijestu.
- Ako želite ispeći tortu ili quiche ili ako želite pržiti delikatne ili punjene sastojke, stavite kalup ili posudu za pečenje u košaru friteze za prženje vrućim zrakom.
- Fritezu za prženje vrućim zrakom možete rabiti i za podgrijavanje hrane. Da biste podgrijali sastojke, postavite temperaturu na 150° C na 10 minuta.

Sastojci	Minimalna/ maksimalna količina (g)	Vrijeme (min)	Temperatura (°C)	Pro- tresti	Dodatne infor- macije
samostalna priprema		15	200		
smrznuti prženi krumpirići	1000	21	200	protresti	
riba	1000	21	200	protresti	
račići	1000	15	180	protresti	
roštilj	1000	18	200	protresti	
pizza	10inch	11	170		
odrezak	500	10	200	protresti	
pileća krilca	1000	25	180	protresti	
torta	300	12	160		
povrće	500	17	160	protresti	
slanina	700	11	200	protresti	

Napomena: ako je friteza za prženje vrućim zrakom hladna prije početka prženja, produljite vrijeme pripreme za 3 minute.

ČIŠĆENJE

Očistite uređaj nakon svake upotrebe.

Posudu i stalak s neljepljivim premazom. Nemojte ih čistiti metalnim kuhinjskim priborom ili abrazivnim sredstvima za čišćenje jer bi to moglo oštetiti njihov neprianjajući premaz.

1. Isključite utikač iz zidne utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
Napomena: izvadite posudu kako bi se friteza na vrući zrak brže ohladila.
2. Vanjski dio uređaja obrišite vlažnom krpom.
3. Očistite posudu i rešetku toplom vodom s malo deterdženta i neabrazivnom spužvom.
4. Preostalu prljavštinu možete ukloniti tekućinom za odmašćivanje.
5. Savjet: ako se prljavština zalijepila za košaru ili dno posude, napunite posudu toplom vodom s malo deterdženta. Stavite rešetku u posudu i ostavite posudu i rešetku natopljene otprilike 10 minuta.
6. Očistite unutrašnjost uređaja toplom vodom i neabrazivnom spužvom.
7. Grijaći element uređaja očistite četkom za čišćenje kako biste uklonili sve ostatke hrane.

POHRANA

1. Isključite uređaj iz utičnice i ostavite ga da se ohladi.
2. Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

Okoliš

Po isteku radnog vijeka uređaj nemojte odložiti u obični kućanski otpad, već ga odnesite na službeno sabirno mjesto za recikliranje. Na taj način pomažete očuvanju okoliša.

Jamstvo i servis

Ako trebate informacije, imate problem ili je vašem uređaju potreban servis, obratite se lokalnom ovlaštenom servisnom centru.

Otklanjanje poteškoća

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Friteza za prženje vrućim zrakom ne funkcionira.	Uređaj nije uključen u struju.	Uključite utikač u zidnu utičnicu s uzemljenjem.
	Niste postavili mjerač vremena.	Postavite mjerač vremena na potrebno vrijeme pripreme kako biste uključili uređaj.
Sastojci prženi u fritezi za prženje vrućim zrakom nisu gotovi.	U posudi se nalazi prevelika količina sastojaka.	Stavite manje porcije sastojaka u košaru. Manje se porcije ravnomjernije prže.
	Postavljena je temperatura preniska.	Postavite gumb za temperaturu na željenu postavku (pogledajte odjeljak „Postavke” u poglavlju „Upotreba uređaja”).
	Prekratko vrijeme pripreme.	Postavite mjerač vremena na željeno vrijeme pripreme (pogledajte odjeljak „Postavke” u poglavlju „Upotreba uređaja”).
Sastojci se neravnomjerno prže u fritezi za prženje vrućim zrakom.	Određene vrste sastojaka treba protresti nakon isteka pola vremena potrebnog za pripremu.	Sastojke koji su poslagani jedni na druge ili rasuti jedni preko drugih (npr. krumpiriće) potrebno je protresti nakon isteka pola vremena potrebnog za pripremu. Pogledajte odjeljak „Postavke” u poglavlju „Upotreba uređaja”.
Pržene grickalice nisu hrskave nakon što ih izvadite iz friteze za prženje vrućim zrakom.	Upotrijebili ste vrstu grickalica namijenjenu pripremi prženjem u dubokom ulju u klasičnoj fritezi.	Upotrijebite grickalice koje se mogu pripremiti u pećnici ili premažite grickalice tankim slojem ulja kako biste dobili hrskaviji rezultat.
Nije moguće ispravno postaviti posudu u uređaj.	U posudi za prženje ima previše sastojaka.	Nemojte puniti posudu za prženje iznad označene granice maksimalne količine (MAX).
	Rešetka nije ispravno postavljena u posudu.	Gurajte rešetku prema dolje u posudu dok se više ne bude mogla dalje ugurati.
Bijeli dim izlazi iz uređaja.	Pripremate masne sastojke.	Ako pržite masne sastojke u fritezi za prženje vrućim zrakom, velika količina ulja procurit će u posudu. Ulje stvara bijeli dim i posuda se može zagrijati više nego što je uobičajeno. To ne utječe na uređaj ni krajnji rezultat.
	U posudi se još uvijek nalaze ostaci masnoće od prethodne upotrebe.	Bijeli dim nastaje zbog masnoće koja se zagrijava u posudi. Obavezno dobro očistite posudu nakon svake upotrebe.
Svježi krumpirići neravnomjerno su se ispržili u fritezi za prženje vrućim zrakom.	Niste upotrijebili odgovarajuću vrstu krumpira.	Upotrijebite svježije krumpire i pazite da ostanu čvrsti tijekom prženja.
	Niste dobro isprali krumpiriće prije prženja.	Dobro isperite krumpiriće kako biste uklonili škrob s njihove površine.
Svježi krumpirići nisu hrskavi nakon što ih izvadite iz friteze za prženje vrućim zrakom.	Hrskavost krumpirića ovisi o količini upotrijebljenog ulja i udjelu vode u krumpirićima.	Pobrinite se da su krumpirići suhi prije dodavanja ulja.
		Narežite krumpiriće na manje komade kako bi bili još hrskaviji.
		Dodajte malo više ulja za hrskaviji rezultat.

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

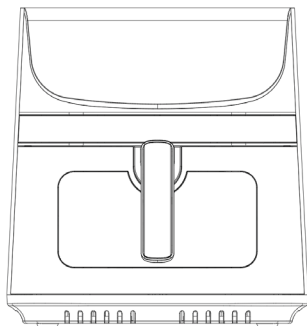
NAZWA PRODUKTU: FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA 6 L

NUMER PRODUKTU: 871125227221

NUMER MODELU: ZHAF – 880AP

MOC: 1800 W

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE OBSŁUGI I BEZPIECZEŃSTWA



- TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO W POMIESZCZENIACH -

Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji i zachowanie jej do wglądu w przyszłości.

NALEŻY ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

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

- pomieszczenia kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
- domy wiejskie;
- przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych;
- obiekty typu bed and breakfast.

WAŻNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni.
3. Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani podstawy w wodzie lub innym płynie.
4. **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie elektryczne posiada funkcję grzania. Wszystkie powierzchnie, nie tylko te funkcjonalne, mogą

- osiągać wysokie temperatury. Ponieważ różne osoby odbierają temperaturę inaczej, należy zachować OSTROŻNOŚĆ podczas korzystania z tego sprzętu. Urządzenia należy dotykać wyłącznie za przeznaczone do tego uchwyty i powierzchnie chwytne, stosując środki ochrony termicznej, np. rękawice lub podobne. Powierzchnie inne niż przeznaczone do chwytania muszą mieć wystarczająco dużo czasu na ostygnięcie przed dotknięciem.
5. Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Poczekaj, aż ostygnie, przed zamontowaniem lub zdjęciem części.
 6. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
 7. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
 8. Nie używaj na zewnątrz.
 9. Nie pozwól, by przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu, gdyż może to spowodować zetknięcie się z gorącą powierzchnią.
 10. Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorącej kuchenki gazowej lub elektrycznej, ani w nagrzanym piekarniku.
 11. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
 12. Zawsze najpierw podłączaj wtyczkę do urządzenia, a dopiero potem podłącz przewód do gniazdka ściennego. Aby odłączyć urządzenie, ustaw każdy przełącznik w pozycji „wyłączone”, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
 13. Nie używaj urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem.
 14. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem i konserwacją, chyba że mają więcej niż 8 lat i znajdują się pod nadzorem.
 15. Należy trzymać urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
 16. Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

WSTĘP

Frytkownica beztłuszczowa to łatwy i zdrowy sposób na przygotowanie ulubionych dań. Dzięki zastosowaniu szybkiego obiegu gorącego powietrza i górnego grilla, można w niej przygotowywać wiele potraw. Największą zaletą frytkownicy beztłuszczowej jest to, że podgrzewa ona żywność we wszystkich kierunkach, a większość składników nie wymaga użycia oleju.

DANE TECHNICZNE:

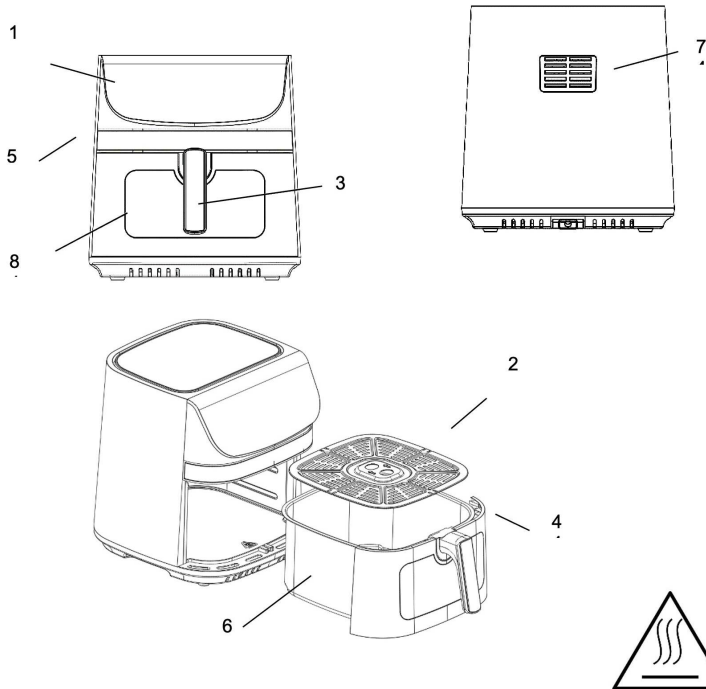
Napięcie: 220-240 V~50-60 Hz

Moc: 1800 watów

Pojemność z rusztem: 9 l

Regulowana temperatura: 80°C-200°C

Timer: (1-60 min)



Rys. 1

Rys. 2

OGÓLNY OPIS (Rys. 1)

1. Panel wyświetlacza
2. Ruszt
3. Uchwyt
4. Pokrywa garnka
5. Obudowa główna
6. Garnek do smażenia
7. Wylot powietrza
8. Okno do obserwacji gotowania

WAŻNE NIEBEZPIECZEŃSTWO

- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem i konserwacją, chyba że mają więcej niż 8 lat i znajdują się pod

nadzorem.

- Należy trzymać urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Nigdy nie zanurzaj obudowy, w której znajdują się podzespoły elektryczne i elementy grzejne, w wodzie, ani nie płucz jej pod bieżącą wodą.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie dopuść, aby do wnętrza urządzenia dostała się woda lub inna ciecz.
- Zawsze wkładaj składniki przeznaczone do smażenia do koszyka, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Nie zakrywaj wlotu powietrza i otworów wentylacyjnych podczas pracy urządzenia.
- Nie należy napełniać garnka olejem, gdyż może to spowodować zagrożenie pożarem.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia, gdy jest ono włączone.
- Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.

OSTRZEŻENIE

- Sprawdź, czy napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Nie używaj urządzenia, jeżeli wtyczka, kabel zasilający lub inne części są uszkodzone.
- Nie należy korzystać z usług osób nieupoważnionych w celu wymiany lub naprawy uszkodzonego kabla zasilającego.
- Trzymaj kabel zasilający z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia do zasilania ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Nie należy umieszczać urządzenia przy ścianie lub przy innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem.
- Nie kładź niczego na urządzeniu.
- Nie należy używać urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie pozostawiaj urządzenia włączonego bez nadzoru.
- Podczas smażenia na gorącym powietrzu, przez otwory wylotowe powietrza wydostaje się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza.
- Należy również uważać na gorącą parę i powietrze, wyjmując garnek z urządzenia.
- Wszystkie dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania (rys. 2).

- Natychmiast odłącz urządzenie od zasilania, jeśli zauważysz, że wydobywa się z niego ciemny dym. Przed wyjęciem garnka z urządzenia odczekaj, aż dym przestanie się wydobywać.

UWAGA

- Upewnij się, że urządzenie jest ustawione na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Produkt może nie nadawać się do bezpiecznego stosowania w miejscach takich jak kuchnie pracownicze, gospodarstwa rolne, motele i inne obiekty niemieszkalne. Nie jest on również przeznaczony do użytku przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych obiektach mieszkalnych.
- W przypadku niewłaściwego użytkowania urządzenia lub użytkowania go w celach profesjonalnych bądź półprofesjonalnych bądź niezgodnego z instrukcją obsługi, gwarancja traci ważność i zastrzegamy sobie prawo do odmowy odpowiedzialności za powstałe szkody.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, gdy go nie używasz.
- Urządzenie potrzebuje około 30 minut, aby ostygnąć, zanim będzie go można bezpiecznie dotykać lub je wyczyścić.

Przed pierwszym użyciem

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usuń wszelkie naklejki i etykiety z urządzenia.
3. Dokładnie umyj garnek i ruszt gorącą wodą, odrobiną płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką.
4. Wyrzyj wewnątrz i zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.

Jest to frytkownica beztłuszczowa, działająca na gorące powietrze. Nie napełniaj garnka bezpośrednio olejem lub tłuszczem do smażenia.

Uwaga: Gdy frytkownica nagrzewa się po raz pierwszy, może wydzielać delikatny dym lub zapach. Jest to normalne zjawisko w przypadku wielu urządzeń grzewczych. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo urządzenia.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Urządzenie należy ustawić na stabilnej, poziomej i równej powierzchni.
Nie należy ustawiać urządzenia na powierzchniach

nieodpornych na ciepło.

2. Umieść ruszt w garnku.

Nie wlewaj do garnka oleju ani żadnego innego płynu.

Nie kładź niczego na urządzeniu, ponieważ zakłóci to przepływ powietrza i wpłynie na efekt smażenia na gorącym powietrzu.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Frytkownica beztłuszczowa może służyć do przygotowania szerokiej gamy potraw.

Smażenie na gorącym powietrzu

1. Podłącz wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.

2. Ostrożnie wyciągnij garnek do smażenia z frytkownicy beztłuszczowej.

3. Włóż składniki do garnka do smażenia.

4. Wsuń garnek do smażenia z powrotem do frytkownicy.

Uważaj, aby dokładnie wyrównać go z przewodnicami w korpusie frytkownicy.

Nigdy nie używaj garnka bez rusztu.

Uwaga: Nie dotykaj garnka do smażenia w trakcie gotowania i po użyciu, ponieważ jest bardzo gorący. Zawsze trzymaj garnek do smażenia za uchwyt.

5. Określ wymagany czas przygotowania składników (patrz sekcja „Ustawienia” w tym rozdziale).

6. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania (patrz sekcja „Ustawienia” w tym rozdziale). Aby wymieszać składniki, wyciągnij garnek z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie wsuń garnek z powrotem do frytkownicy.

Uwaga: Nie naciskaj przycisku na uchwycie podczas potrząśnięcia.

Wskazówka: Jeśli ustawisz timer na połowę czasu przygotowania, usłyszysz sygnał dźwiękowy timera, gdy będzie trzeba wstrząsnąć składniki. Oznacza to jednak, że po wstrząśnięciu należy ponownie ustawić timer na pozostały czas przygotowania.

7. Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy timera, oznaczający, że upłynął ustawiony czas przygotowania, wyciągnij garnek z urządzenia.

Wskazówka: Podczas użytkowania możesz dostosować temperaturę i czas do swoich preferencji. Twoje ustawienia zostaną zapamiętane przez około minutę po wyjęciu garnka z korpusu.

8. Sprawdź, czy składniki są gotowe.

Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń garnek z powrotem do urządzenia i ustaw timer na kilka dodatkowych minut.

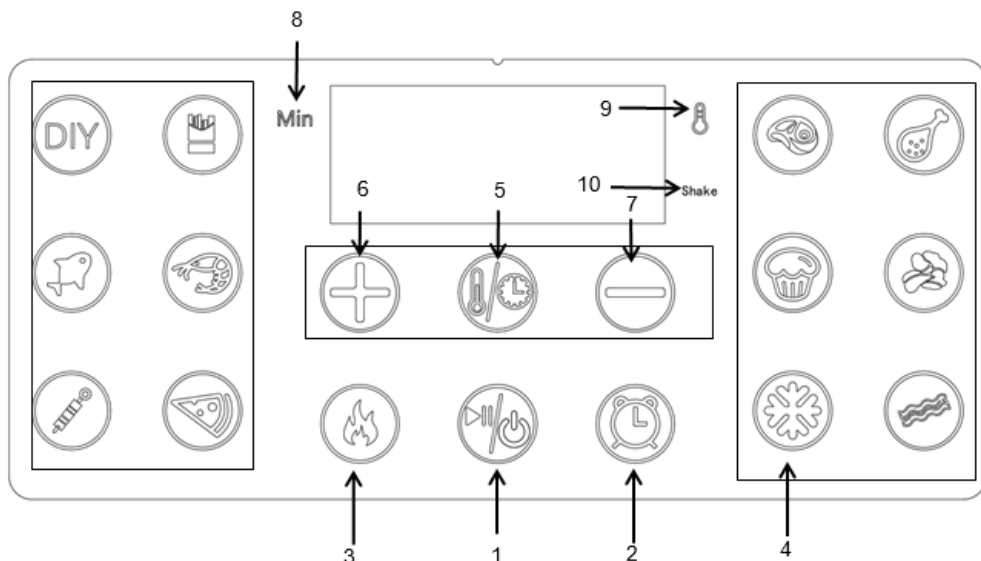
9. Aby wyjąć składniki (np. frytki), wyciągnij garnek z frytkownicy i umieść go na podkładce termoodpornej.

Nie odwracaj garnka do góry dnem, gdy ruszt jest nadal do niego przymocowany, ponieważ nadmiar oleju, który zebrał się na dnie garnka, wycieknie na składniki.

Garnek i składniki są gorące. W zależności od rodzaju składników umieszczonych we frytkownicy, z garnka może wydostawać się para.


10. Przelóż zawartość koszyka do miski lub na talerz.

11. Gdy partia składników jest gotowa, frytkownica jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.




INSTRUKCJA PANELU STEROWANIA

INSTRUKCJA OBSŁUGI:



Przycisk 1  – przycisk zasilania



Po prawidłowym umieszczeniu koszyka i garnka w głównym korpusie zaświeci się kontrolka zasilania. Po naciśnięciu przycisku zasilania i przytrzymaniu go przez 3 sekundy, domyślna temperatura urządzenia zostanie ustawiona na 200 stopni, a czas gotowania zostanie ustawiony na 15 minut. Ponowne naciśnięcie przycisku zasilania spowoduje rozpoczęcie procesu gotowania. Naciśnięcie przycisku zasilania przez **3** sekundy spowoduje wyłączenie całego urządzenia


podczas gotowania. Na ekranie wyświetli się komunikat „OFF”. Kontrolka „OFF” zgaśnie, a wentylator przestanie pracować 20 sekund później i całe urządzenie całkowicie przestanie działać.
Uwaga: Podczas gotowania możesz dotykać przycisków, aby sterować wstrzymaniem lub rozpoczęciem gotowania.

Przycisk 2  – przycisk z predefiniowanymi ustawieniami
Rezerwacja domyślna wynosi 2 godziny, można ją regulować w odstępach godzinnych, łącznie do 24 godzin.


Przycisk 3  – przycisk z predefiniowanymi ustawieniami

Naciśnij przycisk „”, a następnie naciśnij „”, aby rozpocząć działanie.

Wybierz jedno menu i naciśnij „”. Przycisk menu i przycisk rozgrzewania zaświecą się w tym samym czasie. Naciśnij „”, aby rozpocząć działanie.



Na początku rozgrzewania: przycisk zasilania i odpowiednie menu urządzenia są włączone, przycisk rozgrzewania jest włączony, a reszta jest wyłączona. Brzęczyk zadzwoni raz, a na wyświetlaczu cyfrowym urządzenia pojawi się napis „PRE” (oznacza to, że podczas rozgrzewania urządzenie nie może zmienić docelowej temperatury, można jedynie nacisnąć przycisk zasilania , aby anulować rozgrzewanie, a urządzenie powróci do stanu wyboru funkcji).



Po zakończeniu rozgrzewania na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się napis „ADD”, brzęczyk zadzwoni pięć razy, urządzenie przestanie się nagrzewać, a wentylator wyłączy się. Po wyciągnięciu i ponownym włożeniu koszyka, frytkownica przechodzi w „tryb gotowania”. Po 20 minutach rozgrzewania, w przypadku braku jakiegokolwiek aktywności, frytkownica powróci do trybu gotowości. Jeśli po rozgrzaniu wyjmiesz koszyk i nie włożysz go na miejsce w ciągu 20 minut, a następnie włożysz go do urządzenia, frytkownica również przejdzie w tryb gotowości.

Przycisk 4  – przycisk rozmrażania
Można rozmrażać żywność po naciśnięciu przycisku rozmrażania – domyślnie 80°C przez 5 minut. Za pomocą przycisku czasu lub temperatury można zwiększyć lub zmniejszyć te wartości; uruchamiana jest funkcja rozmrażania, a ikona alarmu jest włączona.

Przycisk 5  – przycisk z predefiniowanymi ustawieniami




Przełącznik sterowania temperaturą i czasem

Przycisk 6  i przycisk 7  – przyciski zmniejszania i zwiększania temperatury.

Przycisk  i przycisk  – przyciski zmniejszania i zwiększania czasu

Symbole umożliwiają zwiększenie lub zmniejszenie temperatury gotowania o **5°C** na raz. Przytrzymanie wciśniętego przycisku spowoduje szybką zmianę temperatury. Zakres regulacji temperatury: 80°C-200°C.

Symbole umożliwiają zwiększanie lub zmniejszanie czasu gotowania o jedną minutę na raz. Przytrzymanie wciśniętego przycisku spowoduje szybką zmianę czasu.

Kontrolka 7  i 9  – wskaźniki temperatury/timera
Kontrolka „10” –  Shake Przypomnienie o potrząśnięciu

USTAWIENIA

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla poszczególnych składników.

Uwaga: Należy pamiętać, że ustawienia te mają charakter orientacyjny. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, wielkością, kształtem oraz marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla Twoich składników.

Technologia Rapid Air błyskawicznie podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, więc wyciągnięcie na chwilę **garnka do smażenia** z urządzenia podczas smażenia na gorącym powietrzu niemal nie zakłóca procesu.

Porady

- Mniejsze składniki wymagają zazwyczaj nieco krótszego czasu przygotowania niż składniki większe.
- Większa ilość składników wymaga jedynie nieco dłuższego czasu przygotowania, mniejsza ilość składników wymaga jedynie nieco krótszego czasu przygotowania.
- Wstrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc zapobiec nierównomiernemu usmażeniu składników.
- Aby uzyskać chrupiącą konsystencję, dodaj do świeżych ziemniaków odrobinę oleju. Usmaż składniki we frytkownicy w ciągu kilku minut od dodania oleju.

- We frytkownicy beztłuszczowej nie należy przygotowywać bardzo tłustych potraw, np. kielbasek.
- Potrawy, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy beztłuszczowej.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 gramów.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować przekąski z nadzieniem. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto robione w domu.
- Umieść blachę do pieczenia lub naczynie żaroodporne w koszyku frytkownicy beztłuszczowej, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche albo usmażyć delikatne lub nadziewane składniki.
- Frytkownicy beztłuszczowej można również używać do podgrzewania potraw. Aby podgrzać potrawę, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.

Składniki	Ilość min.-maks. (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Wstrząsań	Informacje dodatkowe
Zrób to sam		15	200		
Mrożone frytki	1000	21	200	wstrząsań	
Ryba	1000	21	200	wstrząsań	
Krewetki	1000	15	180	wstrząsań	
Grill	1000	18	200	wstrząsań	
Pizza	10inch	11	170		
Stek	500	10	200	wstrząsań	
Skrzydółko kurczaka	1000	25	180	wstrząsań	
Ciasto	300	12	160		
Warzywa	500	17	160	wstrząsań	
Boczek	700	11	200	wstrząsań	

Uwaga: Jeśli rozpoczynasz smażenie, gdy frytkownica jest jeszcze zimna, wydłuż czas przygotowania o 3 minuty.

CZYSZCZENIE

Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.

Garnek i ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu. Do czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, gdyż może to uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

1. Wyjmij wtyczkę sieciową z gniazdka ściennego i odczekaj, aż urządzenie ostygnie.
Uwaga: Wyjmij garnek, aby umożliwić szybsze ostygnięcie frytkownicy.
2. Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.
3. Umyj garnek i ruszt gorącą wodą, odrobiną płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką.
4. Resztki brudu można usunąć za pomocą płynu odtłuszczającego.
5. Porada: Jeśli brud przywarł do rusztu lub dna garnka, napełnij garnek gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Umieść ruszt w garnku i namocz garnek i ruszt przez około 10 minut.
6. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nieścierną gąbką.
7. Wyczyść element grzejny szczotką do czyszczenia, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

PRZECHOWYWANIE

1. Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć.
2. Sprawdź, czy wszystkie części są czyste i suche.

Środowisko

Gdy urządzenie jest zużyte, nie należy wyrzucać go razem ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz oddać do punktu zbiórki odpadów w celu recyklingu. Postępując w ten sposób, przyczyniasz się do ochrony środowiska.

Gwarancja i serwis

Jeśli potrzebujesz serwisu, informacji lub masz problem, skontaktuj się z lokalnym autoryzowanym centrum serwisowym.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica beztłuszczowa nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
	Nie ustawiono timera.	Ustaw przełącznik timera na żądany czas przygotowania, aby włączyć urządzenie.
Składniki smażone we frytkownicy nie są jeszcze gotowe.	Ilość składników w koszyku jest zbyt duża.	Umieszczaj mniejsze porcje składników w koszyku. Mniejsze porcje smażą się bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw przełącznik temperatury na żądaną temperaturę (patrz sekcja „Ustawienia” w rozdziale „Korzystanie z urządzenia”).
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw timer na wymagany czas przygotowania (patrz sekcja „Ustawienia” w rozdziale „Korzystanie z urządzenia”).
Składniki we frytkownicy są smażone nierównomiernie.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki położone jeden na drugim lub w poprzek (np. frytki) należy potrząsnąć w połowie czasu przygotowywania. Zobacz sekcję „Ustawienia” w rozdziale „Korzystanie z urządzenia”.
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Użyto przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek przeznaczonych do pieczenia w piekarniku lub lekko posmaruj je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiącą konsystencję.
Nie mogę prawidłowo wsunąć garnka do urządzenia.	W garnku znajduje się zbyt dużo składników.	Nie napełniaj garnka powyżej oznaczenia MAX.
	Ruszt nie jest prawidłowo umieszczony w garnku.	Wciśnij ruszt do garnka na tyle głęboko, że nie będzie można go już dalej wsunąć.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy beztłuszczowej, do garnka wycieka duża ilość oleju. Olej wydziela biały dym, a garnek może się nagrzewać bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na efekt końcowy.
	Garnek nadal zawiera resztki tłuszczu z poprzedniego użytkowania.	Biały dym powstaje w wyniku nagrzewania się tłuszczu w garnku. Należy pamiętać o dokładnym umyciu garnka po każdym użyciu.
Świeże frytki są smażone nierównomiernie we frytkownicy.	Nie użyto właściwego rodzaju ziemniaków.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną jądre podczas smażenia.
	Nie oplotkano dokładnie słupków ziemniaczanych przed smażeniem.	Dokładnie oplotcz słupki ziemniaczane, aby usunąć skrobię z ich zewnętrznej powierzchni.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w nich zawartych.	Przed dodaniem oleju należy dokładnie osuszyć słupki ziemniaczane.
		Aby uzyskać bardziej chrupiącą konsystencję, pokrój ziemniaki na mniejsze kawałki.
		Aby uzyskać bardziej chrupiącą konsystencję, dodaj odrobinę więcej oleju.

(EL) ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ

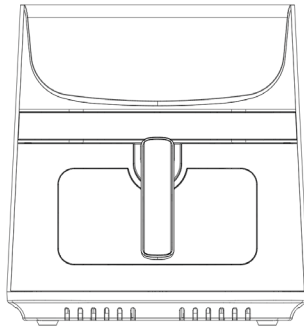
ΟΝΟΜΑ ΣΤΟΙΧΕΙΟΥ: ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ 6L

ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΤΟΙΧΕΙΟΥ: 871125227221

ΑΡ. ΜΟΝΤΕΛΟΥ: ΖΗΑΦ – 880ΑΡ

ΠΗΓΗ ΙΣΧΥΟΣ: 1800W

ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



- ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ -

Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε νοικοκυριά και παρόμοιες εφαρμογές όπως:

- χώρους κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας·
- αγροικίες;
- από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα περιβάλλοντα οικιστικού τύπου·
- περιβάλλοντα τύπου bed and breakfast.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, θα πρέπει πάντα να τηρούνται βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των εξής:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Μην αγγίζετε καυτές επιφάνειες.
3. Για προστασία από ηλεκτροπληξία μην βυθίζετε το καλώδιο, τα βύσματα ή τη βάση σε νερό ή άλλο υγρό.
4. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αυτή η ηλεκτρική συσκευή διαθέτει λειτουργία

θέρμανσης. Όλες οι επιφάνειες, πέρα από τις λειτουργικές, μπορούν να αναπτύξουν υψηλές θερμοκρασίες. Επειδή οι θερμοκρασίες γίνονται διαφορετικά αντιληπτές από διαφορετικά άτομα, αυτός ο εξοπλισμός πρέπει να χρησιμοποιείται με ΠΡΟΣΟΧΗ. Αγγίζετε τον εξοπλισμό μόνο από τις προβλεπόμενες λαβές και τις επιφάνειες λαβής χρησιμοποιώντας θερμική προστασία όπως γάντια ή παρόμοια εξαρτήματα. Οι επιφάνειες εκτός από τις προβλεπόμενες επιφάνειες λαβής πρέπει να κρυώσουν επαρκώς πριν τις αγγίξετε.

5. Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα όταν δεν το χρησιμοποιείτε και πριν τον καθαρίσετε. Αφήστε να κρυώσει πριν προσθέσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα.
6. Για την αποφυγή κινδύνων, σε περίπτωση που το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή άλλο αρμόδιο άτομο.
7. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς.
8. Μην χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
9. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου, καθώς μπορεί να έρθει σε επαφή με καυτή επιφάνεια.
10. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εστία αερίου ή ηλεκτρικού ρεύματος ή σε θερμαινόμενο φούρνο.
11. Πρέπει να επιδεικνύετε ιδιαίτερη προσοχή όταν μετακινείτε μια συσκευή που περιέχει καυτό λάδι ή άλλα ζεστά υγρά.
12. Να συνδέετε πάντα πρώτα το βύσμα στη συσκευή και μετά το καλώδιο στην πρίζα. Για να αποσυνδέσετε, θέστε όλα τα κουμπιά ελέγχου στη θέση "off" και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το βύσμα από την πρίζα.
13. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιαδήποτε άλλη χρήση πέρα από την προβλεπόμενη.
14. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν υπάρχει επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εάν κατανοούν τους πιθανούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά εκτός εάν είναι μεγαλύτερα των 8 ετών και υπό επίβλεψη. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
15. Οι συσκευές δεν προορίζονται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Αυτή η φριτέζα θερμού αέρα προσφέρει έναν εύκολο και υγιεινό τρόπο μαγειρέματος των αγαπημένων σας υλικών. Χρησιμοποιώντας ταχεία κυκλοφορία θερμού αέρα και επάνω σχάρα, μπορεί να ετοιμάσει πολλά πιάτα. Το καλύτερο χαρακτηριστικό της φριτέζας θερμού αέρα είναι ότι ζεσταίνει τα τρόφιμα προς όλες τις κατευθύνσεις και τα περισσότερα υλικά δεν χρειάζονται λάδι.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ:

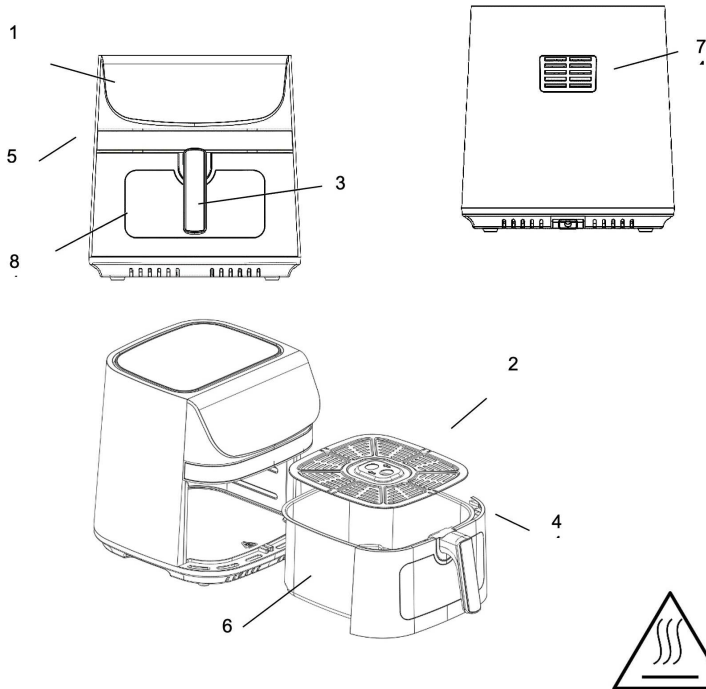
Τάση: 220-240V~50-60Hz

Ισχύς σε βατ: 1800 Watt

Χωρητικότητα με ράφι: 9 λίτρα

Ρυθμιζόμενη θερμοκρασία: 80°C-200°C

Χρονοδιακόπτης: (1-60 λεπτά)



Εικ.1

Εικ.2

ΓΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ (Εικ.1)

1. Πίνακας ενδείξεων
2. Σχάρα
3. Λαβή
4. Κάλυμμα κάδου
5. Κύριο περίβλημα
6. Κάδος τηγανίσματος
7. Έξοδος αέρα
8. Ορατό παράθυρο μαγειρέματος

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν υπάρχει επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εάν κατανοούν τους πιθανούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά εκτός εάν είναι μεγαλύτερα των 8

ετών και υπό επίβλεψη.

- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Ποτέ μην βυθίζετε το περίβλημα, το οποίο περιέχει ηλεκτρικά εξαρτήματα και τα στοιχεία θέρμανσης, σε νερό και μην το ξεπλένετε κάτω από τη βρύση.
- Μην αφήνετε νερό ή άλλο υγρό να εισχωρήσει στη συσκευή για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Βάζετε πάντα τα υλικά που θα τηγανίσετε στο καλάθι, για να μην έρθει σε επαφή με τις αντιστάσεις.
- Μην καλύπτετε την είσοδο αέρα και τα ανοίγματα εξόδου αέρα ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μη γεμίζετε την κατσαρόλα με λάδι γιατί αυτό μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής ενώ λειτουργεί.
- Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή λειτουργεί.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Ελέγξτε εάν η τάση που υποδεικνύεται στη συσκευή ταιριάζει με την τάση του τοπικού ηλεκτρικού δικτύου.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν υπάρχει ζημιά στο φισ, το καλώδιο τροφοδοσίας ή άλλα μέρη.
- Μην απευθύνεστε σε μη εξουσιοδοτημένα άτομα για την αντικατάσταση ή την επισκευή του κατεστραμμένου καλωδίου τροφοδοσίας.
- Κρατήστε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από ζεστές επιφάνειες.
- Μην συνδέετε το βύσμα της συσκευής στην πρίζα και μην χρησιμοποιείτε τον πίνακα ελέγχου με υγρά χέρια.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε τοίχο ή πάνω σε άλλες συσκευές. Αφήστε τουλάχιστον 10 cm ελεύθερο χώρο στην πλάτη και στα πλαϊνά και 10 cm ελεύθερο χώρο πάνω από τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω από τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό από αυτόν που περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Κατά το τηγάνισμα με ζεστό αέρα, απελευθερώνεται ζεστός ατμός μέσω των ανοιγμάτων εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και από τα ανοίγματα εξόδου αέρα.
- Προσέχετε επίσης τον καυτό ατμό και τον αέρα όταν αφαιρείτε την κατσαρόλα από τη συσκευή.

- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν κατά τη χρήση (Εικ. 2)
- Αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα εάν δείτε σκούρο καπνό να βγαίνει από τη συσκευή. Περιμένετε να σταματήσει η εκπομπή καπνού προτού αφαιρέσετε την κατσαρόλα από τη συσκευή.

ΠΡΟΣΟΧΗ

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι τοποθετημένη σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση. Η συσκευή μπορεί να μην είναι κατάλληλη για ασφαλή χρήση σε περιβάλλοντα όπως κουζίνες προσωπικού, αγροκτήματα, μοτέλ και άλλα μη οικιστικά περιβάλλοντα. Ούτε προορίζεται να χρησιμοποιηθεί από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, ξενώνες και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα.
- Αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημιεπαγγελματικούς σκοπούς ή δεν χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και μπορούμε να αποποιηθούμε την ευθύνη για ζημιές που προκλήθηκαν.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
- Η συσκευή χρειάζεται περίπου 30 λεπτά για να κρυώσει, προκειμένου να τη χειριστείτε ή να την καθαρίσετε με ασφάλεια.

Πριν από την πρώτη χρήση

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα ή ετικέτες από τη συσκευή.
3. Καθαρίστε καλά την κατσαρόλα και τη σχάρα με ζεστό νερό, λίγο απορρυπαντικό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
4. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί.

Αυτή είναι μια φριτζά χωρίς λάδι που λειτουργεί με ζεστό αέρα. Μη γεμίζετε απευθείας την κατσαρόλα με λάδι ή λίπος τηγανίσματος.

Σημείωση: Όταν η φριτζά αέρα θερμαίνεται για πρώτη φορά, μπορεί να βγάλει ελαφρύ καπνό ή οσμή. Αυτό είναι φυσιολογικό με πολλές συσκευές θέρμανσης. Αυτό δεν επηρεάζει την ασφάλεια της συσκευής σας.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια.
Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μη ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
2. Τοποθετήστε τη σχάρα στον κάδο.
**Μην γεμίζετε τον κάδο με λάδι ή άλλο υγρό.
Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω από τη συσκευή, καθώς η ροή του αέρα θα διαταραχθεί και αυτό θα επηρεάσει το αποτέλεσμα τηγάνισματος με ζεστό αέρα.**

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Μεγάλη γκάμα υλικών μπορεί να μαγειρευτεί χωρίς λάδι.

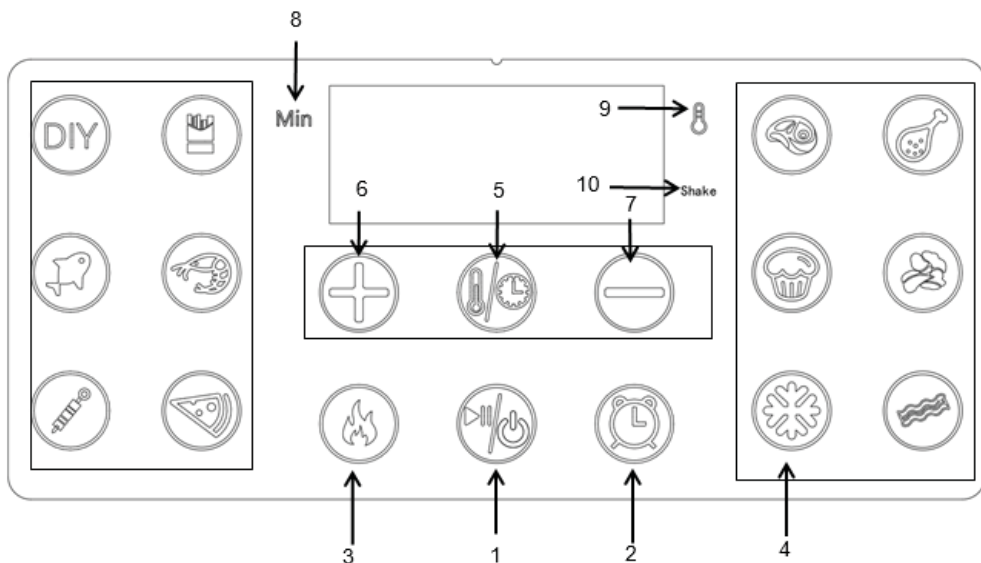
Τηγάνισμα θερμού αέρα

1. Συνδέστε το φως σε μια γειωμένη πρίζα.
 2. Τραβήξτε προσεκτικά τον κάδο τηγανίσματος έξω από τη φριτέζα θερμού αέρα.
 3. Τοποθετήστε τα υλικά στον κάδο τηγανίσματος.
 4. Σύρετε τον κάδο τηγανίσματος ξανά μέσα στη φριτέζα θερμού αέρα.
Λάβετε υπόψη ότι ο κάδος πρέπει να ευθυγραμμιστεί προσεκτικά με τους οδηγούς στο σώμα της φριτέζας.
Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την κατσαρόλα χωρίς τη σχάρα μέσα.
- Προσοχή: Μην αγγίζετε τον κάδο τηγανίσματος κατά τη διάρκεια της χρήσης και μετά από αυτή, καθώς ζεσταίνεται πολύ. Κρατάτε πάντα τον κάδο τηγανίσματος από τη λαβή.**
5. Προσδιορίστε τον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας για τα συστατικά (βλ. ενότητα «Ρυθμίσεις» σε αυτό το κεφάλαιο).
 6. Ορισμένα συστατικά απαιτούν ανακίνηση στα μισά του χρόνου προετοιμασίας (βλ. ενότητα "Ρυθμίσεις" σε αυτό το κεφάλαιο). Για να ανακινήσετε τα υλικά, τραβήξτε τον κάδο έξω από τη συσκευή με τη λαβή και ανακινήστε τον. Στη συνέχεια, σύρετε τον κάδο ξανά στη φριτέζα.

Προσοχή: Μην πατάτε το κουμπί στη λαβή, ενώ ανακινείτε.


Συμβουλή: Εάν ρυθμίσετε το χρονόμετρο στο μισό του χρόνου προετοιμασίας, θα ακούσετε το βομβητή του χρονοδιακόπτη όταν πρέπει να ανακινήσετε τα συστατικά. Ωστόσο, αυτό σημαίνει ότι πρέπει να ρυθμίσετε ξανά τον χρονοδιακόπτη στον υπόλοιπο χρόνο μαγειρέματος μετά την ανακίνηση.

7. Όταν ακούσετε τον βομβητή του χρονοδιακόπτη, που υποδεικνύει ότι έχει παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος προετοιμασίας, τραβήξτε το τηγάνι έξω από τη συσκευή.
Συμβουλή: Μπορείτε να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο ανάλογα με το γούστο σας κατά τη χρήση. Οι ρυθμίσεις σας θα διατηρηθούν για περίπου ένα λεπτό αφού τραβήξετε τον κάδο έξω από το σώμα της συσκευής.
8. Ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα ή όχι.
Αν τα υλικά δεν είναι ακόμα έτοιμα, σύρετε απλώς τον κάδο τηγανίσματος πίσω στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη σε μερικά επιπλέον λεπτά.
9. Για να αφαιρέσετε υλικά (π.χ. πατάτες), τραβήξτε τον κάδο από τη φριτέζα θερμού αέρα και τοποθετήστε τον σε ανθεκτική επιφάνεια.
Μην αναποδογυρίζετε τον κάδο ενώ η σχάρα είναι ακόμα στερεωμένη σε αυτόν, καθώς η περίσσεια λαδιού που έχει συσσωρευτεί στον πάτο του κάδου θα χυθεί πάνω στα υλικά. Ο κάδος και τα υλικά είναι ζεστά, οπότε μπορεί να διαφύγει ατμός από τον κάδο ανάλογα με τον τύπο των υλικών στη φριτέζα αέρα.
10. Αδειάστε το καλάθι σε ένα μπολ ή σε ένα πιάτο.
11. Όταν μια παρτίδα υλικών είναι έτοιμη, η φριτέζα θερμού αέρα είναι αμέσως έτοιμη για την προετοιμασία της επόμενης.




ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ


ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:





Πλήκτρο 1  – Πλήκτρο λειτουργίας


Μόλις το καλάθι και ο κάδος τοποθετηθούν σωστά στο κύριο περίβλημα, θα ανάψει η λυχνία ενεργοποίησης. Επιλέγοντας το πλήκτρο λειτουργίας για 3 δευτερόλεπτα, η προεπιλεγμένη θερμοκρασία της μονάδας θα είναι 200, ενώ ο χρόνος μαγειρέματος θα ρυθμιστεί στα 15 λεπτά. Επιλέγοντας το πλήκτρο λειτουργίας για δεύτερη φορά, θα ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος. Πιέστε το πλήκτρο λειτουργίας για **3** δευτερόλεπτα για να απενεργοποιήσετε ολόκληρη τη συσκευή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Η ένδειξη "OFF" θα εμφανιστεί στην οθόνη. Η ενδεικτική λυχνία "OFF" σβήνει, ο ανεμιστήρας σταματά να λειτουργεί 20 δευτερόλεπτα αργότερα και ολόκληρη η συσκευή σταματά να λειτουργεί εντελώς.
Σημείωση: Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορείτε να αγγίξετε τα πλήκτρα για να ελέγξετε την παύση και την έναρξη του μαγειρέματος.

Πλήκτρο 2  – Πλήκτρο προεπιλογής

Η προεπιλογή διατήρησης είναι 2 ώρες, με βήματα της μίας ώρας, συνολικά για 24 ώρες

Πλήκτρο 3  – Πλήκτρο προεπιλογής

Πατήστε το κουμπί "" και έπειτα πατήστε , έναρξη λειτουργίας. Επιλέξτε ένα μενού και πατήστε "", το πλήκτρο μενού και το πλήκτρο προθέρμανσης ανάβουν ταυτόχρονα, πατήστε ", έναρξη λειτουργίας.


Στην αρχή της προθέρμανσης: το κουμπί λειτουργίας και το αντίστοιχο μενού της συσκευής είναι ενεργοποιημένα, το πλήκτρο προθέρμανσης είναι ενεργοποιημένο και τα υπόλοιπα είναι απενεργοποιημένα. Η ηχητική ειδοποίηση ακούγεται μία φορά και ο ψηφιακός σωλήνας της συσκευής εμφανίζει την ένδειξη "PRE" (δηλαδή, κατά την προθέρμανση, δεν επιτρέπεται η τροποποίηση της θερμοκρασίας της συσκευής, μπορείτε μόνο να κάνετε κλικ στο κουμπί λειτουργίας  για ακύρωση της προθέρμανσης, έτσι ώστε η συσκευή να επιστρέψει στην κατάσταση επιλογής λειτουργίας.



Μετά την ολοκλήρωση της προθέρμανσης, ανάβει η ένδειξη "ADD" στον ψηφιακό σωλήνα, η ηχητική ένδειξη ακούγεται πέντε φορές, το προϊόν σταματά να θερμαίνεται και ο ανεμιστήρας σταματά να λειτουργεί: όταν τραβάτε έξω το καλάθι και, στη συνέχεια, το επανατοποθετείτε στη θέση του, η φριτζά αέρα μεταβαίνει στην "κατάσταση μαγειρέματος": Μετά από προθέρμανση 20 λεπτών,

εάν δεν εκτελεστεί καμία λειτουργία, η φριτέζα αέρα θα επιστρέψει σε κατάσταση αναμονής. Μετά την προθέρμανση, εάν τραβήξετε το καλάθι προς τα έξω και δεν το επανατοποθετήσετε μέσα εντός 20 λεπτών, αλλά το τοποθετήσετε αργότερα, η φριτέζα αέρα θα μεταβεί επίσης σε κατάσταση αναμονής.

Πλήκτρο 4  – Πλήκτρο απόψυξης

Ξεπαγώστε τα τρόφιμα πατώντας το πλήκτρο απόψυξης, προεπιλογή 80°C για 5 λεπτά. Το πλήκτρο ώρας ή θερμοκρασίας μπορεί να χρησιμοποιηθεί για προσθήκη ή αφαίρεση, η λειτουργία απόψυξης ξεκινά και το εικονίδιο συναγερμού είναι ενεργοποιημένο.

Πλήκτρο 5  – Πλήκτρο προεπιλογής Διακόπτης χρόνου ελέγχου θερμοκρασίας

Πλήκτρο 6  και Πλήκτρο 7  – Πλήκτρα μείωσης και αύξησης ελέγχου θερμοκρασίας.

Πλήκτρο  και Πλήκτρο  – Πλήκτρα μείωσης και αύξησης χρόνου ελέγχου

Τα σύμβολα σας επιτρέπουν να αυξάνετε ή να μειώνετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος **5°C** κάθε φορά. Πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο η θερμοκρασία θα αλλάξει γρήγορα. Εύρος ελέγχου θερμοκρασίας: 80°C-200°C.

Τα σύμβολα σας επιτρέπουν να αυξάνετε ή να μειώνετε το χρόνο μαγειρέματος, ένα λεπτό τη φορά. Πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο ο χρόνος θα αλλάξει γρήγορα.

Ενδεικτική λυχνία 7  και 9  – Ενδείξεις θερμοκρασίας/χρονοδιακόπτη

Ενδεικτική λυχνία "10" –  Υπενθύμιση ανακίνησης

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Ο παρακάτω πίνακας θα σας βοηθήσει να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις για τα συστατικά.

Σημείωση: Λάβετε υπόψη ότι αυτές οι ρυθμίσεις είναι ενδείξεις.

Καθώς τα συστατικά διαφέρουν ως προς την προέλευση,

το μέγεθος, το σχήμα καθώς και τη μάρκα, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε την καλύτερη ρύθμιση για τα συστατικά σας.

Καθώς η τεχνολογία Rapid Air θερμαίνει αμέσως τον αέρα μέσα στη συσκευή, τραβήξτε ελαφρώς τον **κάδο τηγανίσματος έξω από τη συσκευή κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος με ζεστό αέρα. Αυτό δεν διακόπτει σχεδόν καθόλου τη διαδικασία.**

Συμβουλές

- Τα μικρότερα συστατικά απαιτούν συνήθως λίγο μικρότερο χρόνο προετοιμασίας από τα μεγαλύτερα συστατικά.
- Μια μεγαλύτερη ποσότητα συστατικών απαιτεί μόνο λίγο μεγαλύτερο χρόνο προετοιμασίας, μια μικρότερη ποσότητα συστατικών απαιτεί μόνο λίγο μικρότερο χρόνο προετοιμασίας.
- Η ανακίνηση των μικρότερων υλικών στα μισά του χρόνου μαγειρέματος βελτιστοποιεί το τελικό αποτέλεσμα και μπορεί να σας βοηθήσει να αποφύγετε το ανομοιόμορφο τηγάνισμα των υλικών.
- Προσθέστε λίγο λάδι στις φρέσκες πατάτες για ένα τραγανό αποτέλεσμα. Τηγανίζετε τα υλικά σας στη φριτέζα θερμού αέρα εντός λίγων λεπτών αφού προσθέσετε το λάδι.
- Μην μαγειρεύετε εξαιρετικά λιπαρά συστατικά όπως λουκάνικα στη φριτέζα ζεστού αέρα.
- Τα σνακ που μπορούν να παρασκευαστούν σε φούρνο μπορούν επίσης να παρασκευαστούν στη φριτέζα ζεστού αέρα
- Η βέλτιστη ποσότητα για την παρασκευή τραγανών πατατών είναι 500 γραμμάρια.
- Χρησιμοποιήστε προκατασκευασμένη ζύμη για να ετοιμάσετε γεμιστά σνακ γρήγορα και εύκολα. Η προπαρασκευασμένη ζύμη απαιτεί επίσης μικρότερο χρόνο προετοιμασίας από τη σπιτική ζύμη.
- Τοποθετήστε μια φόρμα ψησίματος ή ένα ταψί φούρνου στο καλάθι της φριτέζας ζεστού αέρα εάν θέλετε να ψησετε ένα κέικ ή κίς ή εάν θέλετε να τηγανίσετε εύθραυστα υλικά ή γεμιστά υλικά
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα θερμού αέρα για να ξαναζεστάνετε τα υλικά. Για να ζεστάνετε ξανά τα υλικά, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150°C για έως και 10 λεπτά.

Συστατικά	Ελάχιστη-μέγιστη ποσότητα (g)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Ανακινήστε	Επιπλέον πληροφορίες
DIY		15	200		
Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	1000	21	200	ανακινήστε	
Ψάρι	1000	21	200	ανακινήστε	
Γαρίδα	1000	15	180	ανακινήστε	
Ψητά	1000	18	200	ανακινήστε	
Πίτσα	10inch	11	170		
Μπριζόλα	500	10	200	ανακινήστε	
Φτερούγα κοτόπουλου	1000	25	180	ανακινήστε	
Κέικ	300	12	160		
Λαχανικά	500	17	160	ανακινήστε	
Μπέικον	700	11	200	ανακινήστε	

Σημείωση: Προσθέστε 3 λεπτά στον χρόνο μαγειρέματος όταν ξεκινάτε το τηγάνισμα όσο η φριτέζα θερμού αέρα είναι ακόμα κρύα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

Τον κάδο και τη σχάρα με αντικολητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη κουζίνας ή λειαντικά υλικά καθαρισμού για να τα καθαρίσετε, καθώς αυτό μπορεί να καταστρέψει την αντικολητική επίστρωση.

1. Αφαιρέστε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Σημείωση: Αφαιρέστε τον κάδο για να αφήσετε τη φριτέζα θερμού αέρα να κρυώσει πιο γρήγορα.

2. Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί.

3. Καθαρίστε την κατσαρόλα και τη σχάρα με ζεστό νερό, λίγο απορρυπαντικό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.

4. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε υγρό απολίπανσης για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα βρωμιάς.

5. Συμβουλή: Εάν έχει κολλήσει βρωμιά στο ράφι ή στον πάτο της κατσαρόλας, γεμίστε την κατσαρόλα με ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικού. Τοποθετήστε τη σχάρα στον κάδο και αφήστε να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά.
6. Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και μη λειαντικό σφουγγάρι.
7. Καθαρίστε το θερμομαντικό στοιχείο με μια βούρτσα καθαρισμού για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα τροφών.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει.
2. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι καθαρά και στεγνά.

Περιβάλλον

Μην απορρίπτετε τη συσκευή μαζί με τα συνηθισμένα οικιακά απορρίμματα όταν φθαρεί. Παραδώστε τη σε επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Κάνοντας αυτό, βοηθάτε στη διατήρηση του περιβάλλοντος.

Εγγύηση και σέρβις

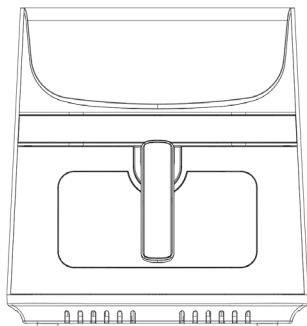
Εάν χρειάζεστε σέρβις ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, επικοινωνήστε με το τοπικό εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η φριτέζα ζεστού αέρα δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη.	Τοποθετήστε το φλις σε μια γειωμένη πρίζα.
	Δεν έχετε ρυθμίσει το χρονόμετρο.	Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
Τα υλικά που τηγανίζονται με τη φριτέζα αέρα δεν είναι έτοιμα.	Η ποσότητα των υλικών στο καλάθι είναι πολύ μεγάλη.	Τοποθετήστε μικρότερες παρτίδες υλικών στο καλάθι. Οι μικρότερες παρτίδες τηγανίζονται πιο ομοιόμορφα.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε το κουμπί θερμοκρασίας στην επιθυμητή ρύθμιση θερμοκρασίας (βλ. ενότητα "Ρυθμίσεις" στο κεφάλαιο "Χρήση της συσκευής").
	Ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ μικρός.	Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος (βλ. ενότητα "Ρυθμίσεις" στο κεφάλαιο "Χρήση της συσκευής").
Τα υλικά τηγανίζονται ανομοιόμορφα στη φριτέζα αέρα.	Ορισμένοι τύποι συστατικών πρέπει να ανακινηθούν στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.	Πρέπει να ανακινησετε τα υλικά που επικαλύπτονται (π.χ. πατάτες) στα μισά του χρόνου μαγειρέματος. Δείτε την ενότητα "Ρυθμίσεις" στο κεφάλαιο "Χρήση της συσκευής".
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά όταν βγαίνουν από τη φριτέζα θερμού αέρα.	Χρησιμοποιήσατε ένα είδος σνακ που προορίζεται να παρασκευαστεί σε μια παραδοσιακή φριτέζα.	Χρησιμοποιήσατε σνακ φούρνου ή αλείψτε ελαφρά λίγο λάδι στα σνακ για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Δεν μπορώ να σύρω σωστά το ταψί μέσα στη συσκευή.	Υπάρχουν πάρα πολλά υλικά στον κάδο τηγανίσματος.	Μη γεμίζετε τον κάδο τηγανίσματος πάνω από την ένδειξη MAX.
	Η σχάρα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στον κάδο.	Σπρώξτε τη σχάρα προς τα κάτω μέσα στον κάδο μέχρι να μην μπορεί να προχωρήσει περισσότερο.
Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός.	Μαγειρεύετε λιπαρά υλικά.	Όταν τηγανίζετε λιπαρά υλικά στη φριτέζα αέρα, θα διαρρεύσει μεγάλη ποσότητα λαδιού στον κάδο. Το λάδι παράγει λευκό καπνό και ο κάδος μπορεί να ζεσταθεί περισσότερο από το συνηθισμένο. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα.
	Ο κάδος εξακολουθεί να περιέχει υπολείμματα λίπους από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός προκαλείται από τη θέρμανση του λίπους στον κάδο. Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε σωστά τον κάδο μετά από κάθε χρήση.
Οι τηγανητές πατάτες τηγανίζονται ανομοιόμορφα στη φριτέζα αέρος.	Δεν χρησιμοποιήσατε τον σωστό τύπο πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και φροντίστε να μείνουν σφιχτές κατά το τηγάνισμα.
	Δεν ξεπλύνετε σωστά τις κομμένες πατάτες πριν τις τηγανίσετε.	Ξεπλύνετε σωστά τις κομμένες πατάτες για να αφαιρέσετε το άμυλο από το εξωτερικό τους.
Οι τηγανητές πατάτες δεν είναι τραγανές όταν βγαίνουν από τη φριτέζα αέρος.	Η τραγανότητα των πατατών εξαρτάται από την ποσότητα λαδιού και νερού στις πατάτες.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει σωστά τις κομμένες πατάτες πριν προσθέσετε το λάδι.
		Κόψτε τις πατάτες σε μικρότερα κομμάτια για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
		Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

SR UPUTSTVO ZA UPOTREBU
NAZIV ARTIKLA: FRITEZA NA VRUĆ VAZDUH, 6 L
BROJ ARTIKLA: 871125227221
BR. MODELA: ZHAF – 880AP
NAPAJANJE: 1800 W

UPUTSTVO ZA RAD I BEZBEDNOST



- SAMO ZA UNUTRAŠNJU UPOTREBU U DOMAĆINSTVU-

Molimo vas da pažljivo pročitate ovo uputstvo pre nego što koristite uređaj i sačuvajte ga za buduću upotrebu.

SAČUVAJTE OVA UPUTSTVA

Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu u domaćinstvima i za slične primene kao što su:

- kuhinjski prostori za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;
- seoske kuće;
- od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
- objekti koji nude uslugu noćenja sa doručkom.

VAŽNE MERE ZAŠTITE

Kada koristite električne uređaje, uvek treba poštovati osnovne mere predostrožnosti, uključujući sledeće:

1. Pročitajte sva uputstva.
2. Ne dodirujte vruće površine.
3. Da biste se zaštili od strujnog udara, ne uranjajte kabl, utikače ili bazu u vodu ili drugu tečnost.
4. UPOZORENJE: Ovaj električni aparat sadrži funkciju grejanja.

Površine, uključujući one koje nisu funkcionalne površine, mogu da razviju visoku temperaturu. Budući da se doživljaj temperature razlikuje od osobe do osobe, ovu opremu treba koristiti sa OPREZOM. Opremu treba dodirivati samo za predviđene ručke i površine za hvatanje, uz zaštitu od toplote, kao što su rukavice ili sl. Druge površine osim onih predviđenih za hvatanje treba ostaviti da se ohlade pre dodirivanja.

5. Isključite utikač iz utičnice kada se ne koristi i pre čišćenja. Pustite aparat da se ohladi pre postavljanja ili uklanjanja delova.
6. Ako je dovodni kabl oštećen, njega mora da zameni proizvođač, serviser ili osoba sa sličnim kvalifikacijama kako bi se izbegle opasnosti.
7. Upotreba dodataka koji nisu preporučeni od strane proizvođača uređaja može izazvati povrede.
8. Nemojte ga koristiti na otvorenom.
9. Kabl ne sme da visi sa ivice stola ili radne ploče jer može doći u dodir sa vrućom površinom.
10. Nemojte stavljati aparat na vruću plinsku ili električni ringlu, u njenu blizinu ili u zagrejanu rernu.
11. Budite izuzetno oprezni prilikom premeštanja aparata sa vrućim uljem ili drugim vrućim tečnostima.
12. Uvek prvo uključite utikač u aparat, a zatim uključite kabl u zidnu utičnicu. Da biste isključili aparat, isključite sve kontrole, a zatim izvucite utikač iz zidne utičnice.
13. Aparat koristite samo za predviđene namene.
14. Ovaj aparat mogu da koriste deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ukoliko su pod nadzorom ili su dobili uputstva o bezbednom korišćenju aparata i razumeju opasnosti koje mogu da se jave. Deca ne smeju da se igraju ovim aparatom. Deca ne smeju da ga čiste i održavaju, izuzev ako su pod nadzorom i imaju 8 godina ili više.
15. Držite aparat i njegov kabl van domašaja dece koja imaju manje od 8 godina.
16. Nije predviđeno da se ovim aparatima upravlja pomoću spoljnog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.

UVOD

Ova friteza na vruć vazduh vam omogućava da na jednostavan i zdrav način pripremate omiljene sastojke. U njoj mogu da se prave brojna jela budući da se služi brзом cirkulacijom vrućeg vazduha i gornjom rešetkom. Najbolje od svega je to što friteza na vruć vazduh zagreva

hranu u svim pravcima i večina sastojaka ne zahteva nikakvo ulje.

TEHNIČKI PODACI:

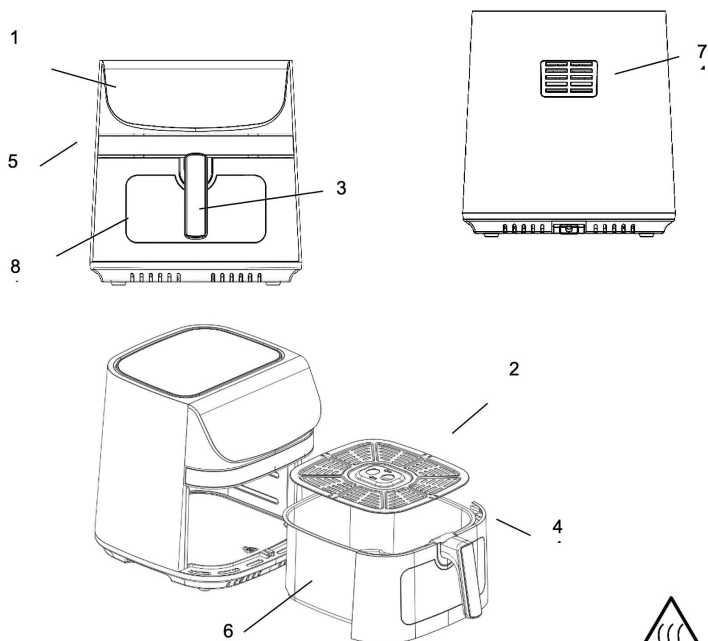
Napon: 220–240 V~50–60 Hz

Snaga: 1800 wati

Kapacitet sa stalkom: 9 litara

Podesiva temperatura: 80°C-200°C

Tajmer: (1-60 min)



Sl. 1



Sl. 2

OPŠTI OPIS (sl. 1)

1. Displej panel
2. Rešetka
3. Ručka
4. Poklopac posude
5. Glavno kućište
6. Posuda za prženje
7. Izlaz vazduha
8. Prozor za posmatranje kuvanja

VAŽNO OPASNOST

- Ovaj aparat mogu da koriste deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ukoliko su pod nadzorom ili su dobili uputstva o bezbednom korišćenju aparata i razumeju opasnosti koje mogu da se jave. Deca ne smeju da se igraju ovim aparatom. Deca ne smeju da ga čiste i održavaju, izuzev ako su pod nadzorom i imaju 8 godina ili više.
- Držite aparat i njegov kabl van domašaja dece koja imaju manje od 8 godina.
- Nikada nemojte potapati kućište, koje sadrži električne komponente i grejne elemente, u vodu niti ga ispirati tekućom vodom.
- Ne dozvolite da voda ili druga tečnost uđe u uređaj kako bi se sprečilo strujni udar.
- Sastojke za prženje uvek stavljajte u korpu, kako biste sprečili da dođu u kontakt sa grejnim elementima.
- Ne prekrivajte otvore za ulaz i izlaz vazduha dok aparat radi.
- Ne sipajte ulje u posudu jer to može da predstavlja opasnost od požara.
- Nikada ne dodirujte unutrašnjost aparata dok radi.
- Temperatura dostupnih površina može biti visoka kada uređaj radi.

UPOZORENJE

- Proverite da li napon naznačen na uređaju odgovara lokalnom mrežnom naponu.
- Nemojte koristiti aparat ako su utikač, kabl za napajanje ili drugi delovi oštećeni.
- Nemojte nositi aparat kod neovlašćenih osoba radi zamene ili popravka oštećenog glavnog kabla.
- Držite kabl za napajanje podalje od vrućih površina.
- Nemojte vlažnim rukama uključivati aparat ni upravljati kontrolnom tablom.
- Ne postavljajte aparat uza zid ili pored drugih uređaja. Ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora pozadi i sa strane i 10 cm slobodnog prostora iznad uređaja.
- Ne stavljajte ništa na vrh uređaja.
- Nemojte koristiti aparat ni u koje druge svrhe osim onih koje su opisane u ovom uputstvu.
- Ne dozvolite da aparat radi bez nadzora.
- Tokom prženja vrućim vazduhom, vruća para se oslobađa kroz

otvore za izlaz vazduha. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od pare i otvora za izlaz vazduha.

- Čuvajte se vruće pare i vazduha i prilikom vađenja posude iz aparata.
- Sve dostupne površine mogu da se zagreju tokom upotrebe (sl. 2)
- Odmah isključite aparat ako primetite da tamni dim izlazi iz uređaja. Pre nego što izvadite posudu iz aparata, sačekajte da prestane da se dimi.

OPREZ

- Postarajte se da je aparat postavljen na horizontalnu, ravnu i stabilnu površinu.
- Ovaj aparat je dizajniran samo za kućnu upotrebu. Nije pogodan za bezbednu upotrebu u okruženjima poput kuhinja za osoblje, seoskih gazdinstava, motela i drugih nestambenih okruženja. Nije namenjen ni za korišćenje od strane klijenata u hotelima, motelima, objektima koji nude uslugu noćenja sa doručkom i drugim stambenim okruženjima.
- Ako se uređaj koristi nepravilno ili u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili se ne koristi u skladu sa uputstvima u korisničkom priručniku, garancija postaje nevažeća i možemo odbiti bilo kakvu odgovornost za prouzrokovanu štetu.
- Uvek isključite aparat kada ga ne koristite.
- Aparatu treba oko 30 minuta da se ohladi pre bezbednog čišćenja ili rukovanja njim.

Pre prve upotrebe

1. Uklonite svu ambalažu.
2. Uklonite sve nalepnice sa aparata.
3. Temeljno očistite posudu i rešetku toplom vodom, deterdžentom i neabrazivnim sunđerom.
4. Obrišite unutrašnjost i spoljašnjost uređaja vlažnom krpom.

Ovo je friteza bez ulja koja radi na vruć vazduh. Ne sipajte ulje ni mast za prženje direktno u posudu.

Obaveštenje: Prilikom prvog zagrevanja friteze može da se oseti blagi dim ili miris. To je normalna pojava kod mnogih aparata za grejanje. To ne utiče na bezbednost aparata.

PRIPREMA ZA UPOTREBU

1. Postavite aparat na stabilnu, horizontalnu i ravnu površinu.
Ne postavljajte aparat na površinu koja nije otporna na

toplotu.

2. Stavite rešetku u posudu.

Nemojte sipati ulje ni druge tečnosti u posudu.

Ne stavljajte ništa na vrh aparata jer to ometa protok vazduha i utiče na rezultat prženja vrućim vazduhom.

KORIŠĆENJE APARATA

U ovom aparatu za prženje bez ulja mogu da se pripremaju brojni sastojci.

Prženje vrućim vazduhom

1. Priključite mrežni utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
2. Pažljivo izvadite posudu za prženje iz friteze na vruć vazduh.
3. Stavite sastojke u lonac za prženje.
4. Vratite posudu za prženje u fritezu na vruć vazduh.
Vodite računa da je pažljivo poravnate sa vođicama u telu friteze.

Nikada ne koristite lonac bez stalka u njemu.

Oprez: Ne dirajte posudu za prženje tokom i nakon upotrebe jer se mnogo zagreje. Posudu za prženje uvek držite za ručku.

5. Odredite vreme potrebno za pripremu sastojaka (pogledajte odeljak „Podešavanja“ u ovom poglavlju).
6. Neke sastojke treba protresti po isteku pola vremena potrebnog za pripremu (pogledajte odeljak „Podešavanja“ u ovom poglavlju).
Da biste protresli sastojke, izvadite posudu za prženje iz aparata držeći je za ručku i protresite je. Zatim gurnite lonac nazad u fritezu.

Oprez: Ne pritiskajte dugme na dršci tokom tresenja.

Savet: Ako podesite tajmer na pola vremena potrebnog za pripremu, čućete zvučni signal tajmera kada bude vreme za protresanje sastojaka. Međutim, to znači da morate ponovo podesiti tajmer na preostalo vreme pripreme nakon mućkanja.

7. Kada se oglasi zvučni signal tajmera, koji označava da je podešeno vreme pripreme isteklo, izvadite posudu za prženje iz aparata.

Savet: Tokom upotrebe možete da prilagodite temperaturu ili vreme prema sopstvenom ukusu. Vaša podešavanja će se čuvati oko jedan minut nakon vađenja posude iz tela.

8. Proverite da li su sastojci spremni.
Ako sastojci još nisu spremni, samo vratite posudu za prženje u aparat i podesite tajmer na nekoliko dodatnih minuta.
9. Da biste izvadili sastojke (npr. pomfrit), izvadite posudu iz friteze

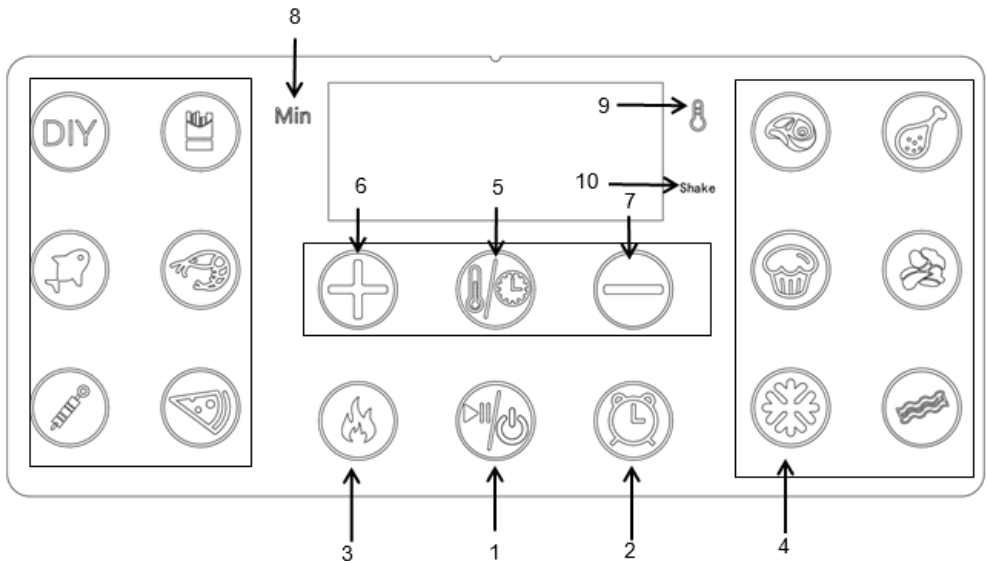
na vruć vazduh i stavite je na otpornu podlogu.

Nemojte okretati posudu naopako sa pričvršćenom rešetkom jer će se sav višak ulja nakupljen na dnu posude izliti na sastojke.

Posuda i sastojci su vrući i para može da izađe iz posude, u zavisnosti od vrste sastojaka u fritezi.

10. Ispraznite sadržaj korpe u neku činiju ili na tanjir.

11. Po završetku jedne porcije sastojaka, friteza na vruć vazduh je odmah spremna za pripremu nove.




UPUTSTVA ZA KONTROLNU TABLU

UPUTSTVO ZA UPOTREBU:

Taster 1  – taster za napajanje



Kada se korpa i posuda pravilno postave u glavno kušičte, lampica napajanja će svetleti. Pritiskom tastera za napajanje na 3 sekunde, podrazumevana temperatura jedinice će biti podešena na 200 stepeni, a vreme kuvanja na 15 minuta. Ponovnim pritiskom tastera za napajanje započinje proces kuvanja. Pritiskom tastera za napajanje na 3 sekunde isključiće se ceo aparat tokom kuvanja. "OFF" će se prikazati na ekranu. Lampica „OFF“ se gasi, ventilator prestaje da radi 20 sekundi kasnije i cela jedinica se isključuje.


Napomena: Tokom kuvanja možete dodirnuti tastere za kontrolu pauze i početka kuvanja.

Taster 2  – taster sa unapred definisanim podešavanjima
Podrazumevana vrednost zadržavanja je 2 sata, po jedan sat do
ukupno 24 sata


Taster 3  – taster sa unapred definisanim podešavanjima


Pritisnite dugme „“, a zatim pritisnite „“ kako bi aparat počeo da radi.



Izaberite meni i pritisnite „“. Taster menija i taster za prethodno zagrevanje svetle istovremeno. Pritisnite „“ kako bi aparat počeo da radi.


Na početku predgrevanja: taster za napajanje i odgovarajući meni aparata su uključeni, taster za prethodno zagrevanje je uključen, a svi ostali su isključeni. Zujalica zvoni jednom, a digitalna cev uređaja prikazuje "PRE" (to jest, kada se predgreva, uređaju nije dozvoljeno da menja ciljnu temperaturu, možete samo da kliknete na dugme  za napajanje da biste otkazali predgrevanje, a uređaj će se vratiti u stanje izbora funkcije.

Po završetku prethodnog zagrevanja, digitalni ekran će prikazati „ADD“, zvučni signal će se oglasiti pet puta, proizvod će prestati da se zagreva, a ventilator će prestati da radi: kada se korpa izvuče, a zatim vrati, friteza na vruć vazduh ulazi u stanje „kuvanja“: Ako posle 20 minuta predgrevanja nema aktivnosti, friteza na vruć vazduh će se vratiti u stanje pripravnosti. Nakon predgrevanja, ako izvučete korpu i ne vratite je u roku od 20 minuta, a zatim je vratite, friteza na vruć vazduh će takođe biti u stanju pripravnosti.

Taster 4  – taster za odmrzavanje
Odmrznite hranu pritiskom na taster za odmrzavanje, podrazumevano 80 ° C 5 minuta. Možete dodatno podesiti vreme i temperaturu pomoću odgovarajućeg tastera. Funkcija otapanja se aktivira i ikona alarma svetli.

Taster 5  – taster sa unapred definisanim podešavanjima
Prekidač za kontrolu temperature i vremena

Taster 6  i taster 7  – kontrolni tasteri za smanjenje i povećanje temperature.

Taster  i taster  – kontrolni tasteri za skraćivanje i produžavanje vremena

Izborom tastera možete da povećavate ili smanjete temperaturu kuvanja za po 5 °C. Ako držite taster pritisnut, temperatura će se brzo menjati. Opseg podešavanja temperature: 80–200 °C.

Izborom tastera možete da produžavate ili skraćujete vreme kuvanja za po jedan minut. Ako držite taster pritisnut, vreme će se brzo menjati.

Lampica indikatora 7  i 9  – indikatori temperature/tajmera

Lampica indikatora „10“ –  Shake podsetnik za protresanje

POSTAVKE

Dolenavedena tabela će vam pomoći da izaberete osnovna podešavanja za sastojke.

Napomena: Imajte na umu da su ove postavke indikacije. Pošto se sastojci razlikuju po poreklu, veličini, obliku kao i brendu, ne možemo garantovati najbolju postavku za vaše sastojke.

Budući da tehnologija Rapid Air trenutno zagreva vazduh unutar aparata, kratkotrajno vađenje posude za prženje iz aparata tokom procesa prženja vrućim vazduhom praktično ne ometa proces pripreme.

Saveti

- Manji sastojci obično zahtevaju nešto kraće vreme pripreme od većih sastojaka.
- Veća količina sastojaka zahteva samo malo duže vreme pripreme, manja količina sastojaka zahteva samo nešto kraće vreme pripreme.
- Protresanje manjih sastojaka na pola puta kroz vreme pripreme optimizuje krajnji rezultat i može pomoći u sprečavanju neravnomerno prženih sastojaka.
- Dodajte malo ulja u svež krompir da bi bio hrskav. Sastojke stavite da se prže u fritezi na vruć vazduh u roku od nekoliko minuta nakon dodavanja ulja.
- Ne pripremajte izuzetno masne sastojke kao što su kobasice u fritezi sa toplim vazduhom.
- Grickalice koje se mogu pripremati u rerni mogu se pripremati i u fritezi na vruć vazduh
- Optimalna količina za pripremu hrskavog pomfrita je 500 grama.
- Koristite kupovno testo za brzu i jednostavnu pripremu punjenih grickalica. Kupovno testo zahteva i kraće vreme pripreme od domaćeg testa.
- Stavite kalup za pečenje ili posudu za rernu u korpu friteze na vruć vazduh ako želite da ispečete kolač ili kiš, odnosno da pržite delikatne ili punjene sastojke
- Fritezu na vruć vazduh možete koristiti i za podgrevanje sastojaka. Da biste podgrejali sastojke, podesite temperaturu od 150 °C na najviše 10 minuta.

Sastojci	Minimalna/ maksimalna količina (g)	Vreme (min)	Temperatura (°C)	Pro- tresti	Dodatne infor- macije
Uradi sam		15	200		
Smrznuti pomfrit	1000	21	200	protresti	
Riba	1000	21	200	protresti	
Škampi	1000	15	180	protresti	
Roštilj	1000	18	200	protresti	
Pica	10inch	11	170		
Odrezak	500	10	200	protresti	
Pileće krilo	1000	25	180	protresti	
Kolač	300	12	160		
Povrće	500	17	160	protresti	
Slaninu	700	11	200	protresti	

Napomena: Produžite vreme pripreme za 3 minuta ako sa prženjem počnete dok je friteza na vruć vazduh hladna.

ČIŠĆENJE

Očistite uređaj nakon svake upotrebe.

Posuda i rešetka sa neprianjajućim slojem. Nemojte koristiti metalni kuhinjski pribor ili abrazivne materijale za čišćenje da biste ih očistili, jer to može oštetiti nelepljivi premaz.

1. Izvucite utikač iz zidne utičnice i ostavite aparat da se ohladi.
Napomena: Izvadite posudu da bi se friteza na vruć vazduh brže ohladila.
2. Obrišite spoljnu stranu uređaja vlažnom krpom.
3. Očistite posudu i rešetku toplom vodom, deterdžentom i neabrazivnim sunđerom.
4. Možete koristiti tečnost za odmašćivanje da biste uklonili preostalu prljavštinu.
5. Napomena: Ako se prljavština zalepi za rešetku ili dno posude, napunite posudu toplom vodom sa deterdžentom. Stavite rešetku u posudu i ostavite ih da se natapaju oko 10 minuta.
6. Očistite unutrašnjost uređaja toplom vodom i neabrazivnim sunđerom. Očistite grejni element četkom za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.

SKLADIŠTENJE

1. Isključite aparat iz utičnice i ostavite ga da se ohladi.
2. Uverite se da su svi delovi čisti i suvi.

Okruženje

Ne bacajte aparat sa normalnim kućnim otpadom kada je iscrpljen, već ga predajte na zvaničnom sabirnom mestu za reciklažu. Time doprinosite očuvanju okruženja.

Garancija i servis

Ako vam je potrebno servisiranje ili informacije, odnosno imate neki problem, obratite se najbližem ovlašćenom servisnom centru.

Rešavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Friteza na vruć vazduh ne radi.	Aparat nije priključen u struju.	Stavite mrežni utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
	Niste podesili tajmer.	Podesite taster tajmera na potrebno vreme pripreme da biste uključili aparat.
Sastojci prženi u fritezi na vruć vazduh su sirovi.	Količina sastojaka u korpi je prevelika.	Stavite manje porcije sastojaka u korpu. Manje porcije se prže ravnomernije.
	Podešena temperatura je preniska.	Podesite temperaturni taster na željenu postavku temperature (pogledajte odeljak "podešavanja" u poglavlju "Korišćenje uređaja").
	Vreme pripreme je prekratko.	Podesite tajmer na potrebno vreme pripreme (pogledajte odeljak „Podešavanja“ u poglavlju „Korišćenje aparata“).
Sastojci se neravnomerno prže u fritezi na vruć vazduh.	Određene vrste sastojaka treba protresti po isteku pola vremena potrebnog za pripremu.	Sastojke koji su naslagani jedni na druge ili se preklapaju (npr. pomfrit) treba protresti po isteku pola vremena potrebnog za pripremu. Pogledajte odeljak „Podešavanja“ u poglavlju „Korišćenje aparata“.
Pržene grickalice nisu hrskave kada se izvade iz friteze.	Koristili ste vrstu grickalica koja se priprema prženjem u dubokom ulju u klasičnoj fritezi.	Koristite grickalice koje se pripremaju u rerni ili premažite grickalice sa malo ulja da bi bile hrskavije.
Ne mogu pravilno da postavim posudu u uređaj.	U posudi za prženje ima previše sastojaka.	Ne puniti posudu za prženje iznad označene granice maksimalne količine (MAX).
	Stalak nije pravilno postavljen u lonac.	Gurnite rešetku skroz do kraja u posudu.
Beli dim izlazi iz aparata.	Pripremate masne sastojke.	Kada u fritezi na vazduh pržite masne sastojke, velika količina ulja će iscureti u posudu. Ulje proizvodi beli dim i lonac može da se zagreje više nego obično. Ovo ne utiče na uređaj ili krajnji rezultat.
	Lonac i dalje sadrži ostatke masti od prethodne upotrebe.	Beli dim nastaje zagrevanjem masnoće u posudi. Postarajte se da dobro očistite posudu nakon svake upotrebe.
Sveži pomfrit se prži neravnomerno u fritezi.	Niste koristili pravu vrstu krompira.	Koristite svež krompir i vodite računa da ostane čvrst tokom prženja.
	Niste pravilno isprali štapiće krompira pre nego što ste ih pržili.	Ispirite štapiće krompira pravilno da biste uklonili škrob sa spoljne strane štapića.
Svež pomfrit nije hrskav kada se izvadi iz friteze.	Hrskavost pomfrita zavisi od količine ulja i vode u pomfritu.	Postarajte se da su krompiriči suvi pre nego što dodate ulje.
		Isecite krompiriće na manje komade da bi bili hrskaviji.
		Dodajte malo više ulja za hrskaviji rezultat.



Electrical and electronic devices/ Information for private households

The Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment contains a large number of requirements for handling electrical and electronic equipment. The most important are compiled here.

1. Separate collection of waste electrical and electronic equipment

Electrical and electronic equipment that has become waste is referred to as waste electrical and electronic equipment (WEEE). Owners of WEEE must collect them separately from unsorted municipal waste. WEEE do not belong in household waste, but in special collection and return systems.

2. Batteries, accumulators and lamps

Owners of WEEE must hand over them in complete condition. However, owners of WEEE have to separate old batteries and accumulators which are not enclosed by the WEEE, as well as lamps which cannot be removed, from the WEEE, without destroying it before handing it over to a collection point.

3. Ways to return the WEEE

Owners of WEEE from private households can hand them in free of charge at the designated collection points of the relevant disposal authorities or at the take-back points set up by manufacturers or distributors in terms of the Directive 2012/19/EU.

4. Privacy Protection Notice

WEEE often contain sensitive personal data. This applies especially to information and telecommunication technology devices such as computers and smartphones. In your own interest, please note that each user is responsible for deleting the data on the WEEE before disposing it.

5. Potential environmental impact

WEEE contain substances that may have a negative impact on the environment and human health if their collection, hand-over, re-use or material recovery is not done in compliance with respective legislation.

6. Your role in WEEE waste treatment

By fulfilling these obligations and especially by fulfilling the obligation to collect WEEE separately, not to dispose it together with unsorted municipal waste and to hand it over to a collection points, you as the end user contribute to the re-use and material recovery of WEEE.

7. Protection of the crossed-out dustbin

The crossed-out dustbin, which is regularly displayed on electrical and electronic equipment, indicates that the respective device must be collected separately from unsorted municipal waste at the end of its life cycle.



Elektro- und Elektronikgeräte / Informationen für private Haushalte

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro- und Elektronikgeräten. Die Wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte dürfen nicht einfach geworfen sein, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altladungsmulden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einen Erfassungspunkt vom Altgerät zerstückelt zu trennen.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlichen-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertrieblern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfäche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte. Ab dem 01.07.2022 unterliegen auch diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfäche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen mindestens 400 m² betragen. Sie können Ihre Altgeräte kostenlos an den ausgewiesenen örtlichen Sammel- und Rückgabesystemen abgeben.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.



Elektrische en elektronische apparaten Informatie voor particuliere huishoudens

Richtlijn 2012/19/EU over afgedankte elektrische en elektronische apparatuur bevat een groot aantal verplichtingen met betrekking tot de omgang met elektrische en elektronische apparatuur. De belangrijkste zijn hier samengevat.

1. Gescheiden inzameling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur

Elektrische en elektronische apparatuur die afval is geworden, wordt afgedankte elektrische en elektronische apparatuur genoemd (waste electrical and electronic equipment, WEEE). Eigenaars van WEEE moeten deze gescheiden van het onge sorteerde huishoudelijke afval inzamelen. WEEE hoort niet bij huishoudelijk afval, maar moet via speciale systemen worden ingezameld.

2. Batterijen, accu's en lampen

Eigenaars van WEEE moeten de afgedankte apparatuur in zijn geheel inleveren. Eigenaars van WEEE moeten echter wel niet-ingesloten oude batterijen en accu's gescheiden inleveren. Hetzelfde geldt voor lampen die voor het inleveren uit WEEE kunnen worden verwijderd zonder ze stuk te maken.

3. Manieren om WEEE in te leveren

Eigenaars van WEEE uit huishoudens kunnen de afgedankte apparatuur gratis inleveren bij de aangewezen inzamelpunten van de openbare afvalverwerkende autoriteiten of bij inzamelpunten van fabrikanten of distributeurs in de zin van richtlijn 2012/19/EU.

4. Informatie over de bescherming van privacy

WEEE bevat vaak gevoelige persoonsgegevens. Dit is vooral van toepassing op informatie- en telecommunicatieapparaten, zoals computers en smartphones. Wees er in uw eigen belang van bewust dat iedere ingebringer zelf verantwoordelijk is voor het wissen van de gegevens op WEEE, voordat deze wordt ingeleverd.

5. Potentiële milieu-impact

WEEE bevat materialen met een negatieve impact op het milieu en de menselijke gezondheid als die inzameling, de overhandiging, het hergebruik of de materiaalherwinning niet in overeenstemming met de respectieve wetgeving plaatsvindt.

6. Uw rol in de omgang met WEEE

Door aan deze verplichtingen te voldoen en vooral door te voldoen aan de verplichting om WEEE afzonderlijk en niet met het gewone afval te gooien bij het onge sorteerde huishoudelijke afval maar het bij een inzamelpunt in te leveren, levert u als ingebringer een bijdrage aan het hergebruik en de materiaalherwinning van WEEE.

7. Betekenis van de doorgestreepte afvalcontainer

De afvalcontainer op elektrische en elektronische apparatuur weergegeven doorgestreepte afvalcontainer geeft aan dat het betreffende apparaat aan het einde van zijn levensduur gescheiden van het onge sorteerde huishoudelijke afval moet worden ingeleverd.



Appareils électriques et électroniques / Information pour les ménages privés

La Directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques contient un grand nombre d'exigences concernant le ramassage et le recyclage de ces équipements. Les plus importantes sont résumées ici.

1. Collecte séparée des déchets d'équipements électriques et électroniques

On appelle ces "déchets d'équipements électriques et électroniques" (DEEE) les équipements électriques et électroniques qui sont devenus des déchets. Les possesseurs de DEEE doivent les collecter séparément des déchets municipaux non triés. Les DEEE n'ont pas leur place parmi les déchets ménagers mais dans des systèmes de collecte et de retour séparés.

2. Piles, accumulateurs et lampes

Les possesseurs de DEEE doivent en remettre tous les éléments. Ils doivent cependant en retirer les piles ou accumulateurs usagés qui n'y sont pas intégrés, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans devoir détruire le DEEE, avant de les remettre à un point de collecte approprié.

3. Élimination des DEEE

Les possesseurs de DEEE provenant de ménages privés peuvent les déposer gratuitement aux points de collecte désignés des autorités publiques d'élimination des déchets ou aux points de reprise mis en place par les fabricants ou les distributeurs conformément à la directive 2012/19/UE.

4. Protection de la vie privée

Les DEEE contiennent souvent des données à caractère personnel sensibles. Cela concerne en particulier les appareils des technologies de l'information et des télécommunications tels que les ordinateurs et les smartphones. Dans votre propre intérêt, n'oubliez pas que chaque utilisateur final est responsable de l'effacement des données contenues dans ses DEEE avant de s'en débarrasser.

5. Impact environnemental potentiel

Les DEEE contiennent des substances pouvant avoir un impact négatif sur l'environnement et la santé humaine si leur collecte, leur remise, leur réutilisation ou leur valorisation matérielle ne sont pas effectuées conformément à la législation en vigueur.

6. Votre rôle dans le traitement des DEEE

En remplissant ces obligations et en particulier en respectant l'obligation de collecter séparément les DEEE, de ne pas les jeter avec les déchets municipaux non triés et de les remettre aux points de collecte, vous contribuez, en tant qu'utilisateur final, à la réutilisation et à la valorisation matérielle des DEEE.

7. Signification du symbole poubelle barrée

La poubelle barrée, qui figure régulièrement sur les équipements électriques et électroniques, indique que l'appareil concerné doit être collecté séparément des déchets municipaux non triés à la fin de son cycle de vie.



Dispositivi elettrici ed elettronici/Informazioni per nuclei domestici privati

La Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contiene molti requisiti per la gestione di tali apparecchiature. Di seguito sono elencati i più importanti.

1. Raccolta differenziata dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche diventate rifiuti sono definite rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). I proprietari di RAEE devono raccoglierci separatamente dai rifiuti domestici indifferenziati. I RAEE non entrano nei rifiuti domestici, bensì in speciali sistemi di raccolta e reso.

2. Batterie, accumulatori e lampadine

I proprietari di RAEE devono consegnarli nel loro stato completo. Prima di consegnarli a un punto di raccolta, i proprietari di RAEE devono tuttavia rimuovere le vecchie batterie e gli accumulatori non integrati nei RAEE, nonché le lampadine che possono essere rimosse senza distruggere i RAEE.

3. Modalità di reso dei RAEE

I proprietari di RAEE presenti in nuclei domestici privati possono conferirli gratuitamente presso i centri di raccolta designati dalle autorità pubbliche di smaltimento dei rifiuti o ai punti di ritiro istituiti dai produttori o distributori ai sensi della Direttiva 2012/19/UE.

4. Tutela della privacy

Spesso i RAEE contengono dati personali sensibili. Ciò riguarda soprattutto i dispositivi tecnologici informativi ed i telecomunicazioni quali computer e smartphone. Nel tuo interesse, tieni presente che il singolo utilizzatore finale ha la responsabilità di cancellare i dati contenuti nei RAEE prima di smaltirli.

5. Potenziale impatto ambientale

I RAEE contengono sostanze che possono esercitare un impatto negativo sull'ambiente e sulla salute umana se la raccolta, la consegna, il riutilizzo o il recupero dei materiali non siano effettuati conformemente alle relative norme legislative.

6. Il tuo ruolo nel trattamento dei rifiuti RAEE

Rispettando tali obblighi, e in particolare quello di raccogliere i RAEE separatamente, i non smaltirli nei rifiuti domestici indifferenziati e di consegnarli ai centri di raccolta, tu in quanto utilizzatore finale contribuisi al riutilizzo e al recupero dei materiali contenuti nei RAEE.

7. Significato del simbolo della pattumiera barrata

Il simbolo della pattumiera barrata sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche indica che il dispositivo in questione deve essere raccolto separatamente dai rifiuti domestici indifferenziati.



Dispositivos eléctricos y electrónicos/Información para hogares particulares

La Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos contiene un gran número de requisitos para la manipulación de aparatos eléctricos y electrónicos. Aquí se resumen los más importantes.

1. Recogida separada de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos

Los aparatos eléctricos y electrónicos que se hayan convertido en residuos se denominan residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los propietarios de RAEE deben separarlos de los residuos urbanos no seleccionados. Los RAEE no deben desecharse con los residuos domésticos, sino en sistemas especiales de recogida y devolución.

2. Pilas, acumuladores y lámparas

Los propietarios de RAEE deben entregarlos completos. No obstante, los propietarios de RAEE deben separar las pilas y acumuladores usados que no estén integrados en el RAEE, así como las lámparas que puedan extraerse del RAEE sin destruirlo, antes de entregarlos en un punto de recogida.

3. Formas de devolver el RAEE

Los propietarios de RAEE presentes en hogares particulares pueden entregarlos de forma gratuita en los puntos de recogida designados por las autoridades públicas de eliminación de residuos o en puntos de devolución proporcionados por fabricantes o distribuidores en virtud de la Directiva 2012/19/UE.

4. Aviso sobre protección de la privacidad

Los RAEE suelen contener datos personales sensibles. Esto se refiere, en particular, a los dispositivos informáticos y de telecomunicaciones, como los ordenadores y teléfonos móviles. Por su propio interés, le advertimos de que todo usuario final es responsable de la eliminación de los datos del RAEE antes de desecharlo.

5. Posible impacto medioambiental

Los RAEE contienen sustancias que pueden tener efectos negativos en el medio ambiente y la salud humana si su recogida, entrega, reutilización o recuperación de materiales no se lleva a cabo de conformidad con la legislación aplicable.

6. Su papel en el tratamiento de residuos RAEE

Cumpliendo estas obligaciones y, en particular, cumpliendo la obligación de recoger los RAEE por separado de los desechos junto con los residuos urbanos no seleccionados y entregarlos en puntos de recogida, usted, como usuario final, contribuye a la reutilización y recuperación de materiales de los RAEE.

7. Significado del símbolo del contenedor de basura tachado con un asa

El contenedor de basura tachado con un asa que suele mostrarse en los aparatos eléctricos y electrónicos indica que el dispositivo en cuestión debe separarse de los residuos urbanos no seleccionados al final de su vida útil.



Ⓢ Sähkö- ja elektronikkalaitteet / tietoa kotitalouksille

Sähkö- ja elektronikkalaitteita koskeva direktiivi 2012/19/EU sisältää suuren määrän sähkö- ja elektronikkalaitteiden käsitteilyyn liittyviä vaatimuksia. Tärkeimmät on koottu tähän.

1. **Sähkö- ja elektronikkalaitteiden erillinen keräys**

Sähkö- ja elektronikkalaitteita, joista on tullut jätettä, kutsutaan sähkö- ja elektronikkalaitteiksi (WEEE). Sähkö- ja elektronikkalaitteiden omistajien on kerättävä rokot erillään lajittelemattomasta yhdyskuntajätteestä. Sähkö- ja elektronikkalaitteiden ei kuulu kotitalousjätteenseen, vaan erityisen keräys- ja palautusjärjestelmään.

2. Paristot, akut ja lamput

Sähkö- ja elektronikkalaitteiden omistajien on luovutettava ne täydellisessä kunnossa. Sähkö- ja elektronikkalaitteiden omistajien on kuitenkin erotettava vanhat paristot ja akut, jotka eivät ole sähkö- ja elektronikkalaitteiden osia, sekä lamput, jotka voidaan irrottaa sähkö- ja elektronikkalaitteista tuotamatta laitteita, ennen luovuttamista keräyspisteeseen.

3. **Sähkö- ja elektronikkalaitteiden palautustavat**
Kotitalouskäyttöön tarkoitettuihin sähkö- ja elektronikkalaitteiden omistajat voivat luovuttaa rokot maksutta julkisten jätteenohjainlaitosten määräämiin keräyspisteisiin tai valmistajan tai jakelijan direktiivin 2012/19/EU mukaisesti perustamiin keräyspisteisiin.

4. Käyttäjätiedot

Sähkö- ja elektronikkalaitteiden sisältäjä usein arkaluontoisia henkilötietoja. Tämä koskee erityisesti tieto- ja tietoliikenneteknologiaa, kuten tietokoneita ja alipuhelimia. Huomioi oman etuisi vuoksi, että jokainen kopypäätyttävä tai itse vastuustassa sähkö- ja elektronikkalaitteiden tietojen poistamisesta ennen hävittämistä.

5. Mahdolliset ympäristövaikutukset

Sähkö- ja elektronikkalaitteiden sisältämät aineet, jolla voi olla kielteisiä vaikutuksia ympäristöön ja ihmisten terveyteen, jos niiden keräämistä, luovuttamista, uudelleenkäyttöä tai materiaalien hyödyntämistä ei suoriteta vastaavan laisenaäänön mukaisesti.

6. Siunon ruotsi sähkö- ja elektronikkalaitteiden jätteenkäsitteilyssä

4. Tietokoneita sisältävien laitteiden ja viestintävälineiden keräys sähkö- ja elektronikkalaitteiden erikseen, olla hävittämättä rokot lajittelemattomasta yhdyskuntajätteestä mukana ja luovuttamalla rokot keräyspisteisiin, osittain lopputuotajina sähkö- ja elektronikkalaitteiden uudelleenkäyttöön ja materiaalien hyödyntämiseen.

7. Ylivettyä roska-astiaa esittävän symbolin merkitys

Ylivettyä roska-astia, joka näkyy säännöllisesti sähkö- ja elektronikkalaitteissa, osoittaa, että kysytseen laite on elinkaarensa lopussa kerättävä erillään lajittelemattomasta yhdyskuntajätteestä.



Ⓢ Elektrisk og elektronisk utstyr/informasjon for private husholdninger

Direktiv 2012/19/EU om avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr inneholder en lang rekke krav til håndtering av elektrisk og elektronisk utstyr. De viktigste er samlet her.

1. **Separert innsamlings- og elektronisk utstyr**
Elektrisk og elektronisk utstyr som har blitt til avfall omfattes som avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Eiere av EE-avfall må innhente det separat fra usortert kommunalt avfall. EE-avfall er ikke hjemme i husholdningsavfallet, men i spesielle innsamlings- og retursystemer.

2. Batterier, akkumulatører og lamper

Eiere av EE-avfall må overlevere dem i fullstendig stand. Eiere av EE-avfall må imidlertid skille gamle batterier og akkumulatører som ikke er omsluttet av EE-avfall, samt lamper som kan fjernes, fra EE-avfallet uten å dekke det for det overleveres til innsamlingsstedet.

3. Måter å returnere EE-avfall

Eiere av EE-avfall fra private husholdninger kan levere dem inn gratis på de utpekte innsamlingsstedene til offentlige avfallshandlingsmyndigheter eller ved returpunktene som er satt opp av produsenter eller distributører i henhold til direktiv 2012/19/EU.

4. Personvernklæringer

EE-avfall inneholder ofte sensitive personopplysninger. Dette gjelder spesielt informasjons- og telekommunikasjonsteknologiske apparater som datamaskiner og smarttelefoner. I din egen interesse, vær oppmerksom på at hver sluttbruger er ansvarlig for å sette dataene på EE-avfall for de kastes.

5. Potensiell miljøpåvirkning

EE-avfall inneholder stoffer som kan ha en negativ innverknin på miljøet og menneskers helse dersom innsamlin, overlevering, genbruk eller materialgjenvinning ikke skjer i samsvar med respektive lover.

6. Din rolle i EE-avfallshandlingen

Ved å oppfylle disse forpliktelsene og spesielt ved å oppfylle plikten til å samle inn EE-avfall separat, ikke å kaste det sammen med usortert kommunalt avfall og levere det til innsamlingssteder, bidrar du som sluttbruger til genbruk og materialgjenvinning av EE-avfall.

7. Betydningen av søppelkassensymbolet med kryss over

Søppekkassen med kryss over, som vanligvis vises på elektrisk og elektronisk utstyr, indikerer at den respektive enheten må samles inn separat fra usortert kommunalt avfall ved slutten av livslyklusen.



Ⓢ Elektriska och elektroniska produkter/informasjon for privata hushåll

Direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter innefattar ett stort antal krav om hantering av elektriska eller elektroniska produkter. Här har vi sammanställt de viktigaste.

1. Separert innsamlning av avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter

Elektriska och elektroniska produkter som har blivit avfall räknas för avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (WEEE). Ägare av WEEE måste samla in produkterna separat och inte blanda dem med osorterat kommunalt avfall. WEEE hör inte hemma bland hushållsavfall, utan i särskilda system för insamling och återvinning.

2. Batterier, akkumulatörer och lamper

Produkter som ska lämnas in av WEEE-ägare måste vara fullständiga. Ägare av WEEE måste emellertid separera uttjänta batterier och akkumulatörer som inte innefattas av WEEE samt lamper som kan tas bort från WEEE utan att de går sönder innan produkterna överlämnas till en insamlingsanläggning.

3. Sätt att återföra WEEE

Ägare av WEEE från privata hushåll kan lämna in produkterna kostnadsfritt till svenska insamlingsanläggningar tillhörande offentliga avfallshandlingsmyndigheter eller till de återlämningsplatser som tillverkare eller distributörer har upprättat enligt direktiv 2012/19/EU.

4. Integritetsmeddelande

WEEE innehåller ofta känsliga personuppgifter. Detta gäller särskilt enheter som används för andra informations- och telekommunikationsteknik, t.ex. datorer och smartphoner. Observera att ansvaret för att radera data om WEEE före avfallshandlingen åligger själv utavändare.

WEEE innehåller ämnen som kan ha negativ inverkan på miljön och människors hälsa om insamlingen, överlämnningen, återvinningen eller materialåtervinningen inte genomförs enligt tillämplig lagstiftning.

6. Din uppgift som avfallshandlare av WEEE

Genom att fullgöra dessa skyldigheter och särskilt skyldigheten att samla in WEEE separat och inte bortska produkterna tillsammans med osorterat kommunalt avfall samt lämna över dessa till insamlingsanläggningar bidrar du i egenkap av sluttavändare till återvinning och återvinning av WEEE-produkter.

7. Vad symbolen med den överkorsade sopptunnan betyder

Den överkorsade sopptunnan som ofta visas på elektriska och elektroniska produkter betyder att den ifrågakommande produkten måste samlas in separat och inte får blandas med kommunalt avfall när servicelivet har gått ut.



Ⓢ Elektriske og elektroniske enheder/information til private husholdninger

Direktiv 2012/19/EU er omhandler affald af elektrisk og elektronisk udstyr, indeholder mange krav til håndteringen af elektrisk og elektronisk udstyr. De vigtigste punkter er samlet her.

1. **En separat innsamlings- og elektronisk utstyr**
Elektrisk og elektronisk udstyr, som er blevet til affald, omfattes af afval fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Indehavere af WEEE skal indsamle det separat fra usorteret kommunalt affald. WEEE hører ikke til i husholdningsaffaldet, men derimod i et specielt innsamlings- og returingsystem.

2. Batterier, akkumulatører og lamper

Indehavere af WEEE skal indlevere det i sin helhed. Men indehavere af WEEE skal separere gamle batterier og akkumulatører, der ikke er indbygget i WEEE, såvel som lamper, der ikke kan fjernes fra WEEE, uden at delegrave det, inden det indleveres til innsamlingsstedet.

3. Måder at returnere WEEE

Private indehavere af WEEE, kan sende indleverede ved et af de tildelede kommunale innsamlingssteder eller ved et af producentens eller distributørens tilbagetagingssteder, i henhold til direktiv 2012/19/EU.

4. Meddelelse om beskyttelse af personlige oplysninger

WEEE indeholder ofte personlige oplysninger. Dette gælder i særdeleshed for informations- og telekommunikationsteknologiske enheder, såsom computere og smartphones. For din egen skyld, så er det vigtigt at du noterer dig, at det er sluttbrugers eget ansvar, at sætte alle data på WEEE, inden det bortskaffes.

5. Potentielt miljøpåvirkning

WEEE indeholder substanser, der kan have en negativ effekt på miljøet og på menneskers sundhed, hvis det ikke indsamles, overføres, genbruges eller materialgenanvendelse ikke udføres i overensstemmelse med de gældende lovgivning.

6. Din rolle i affaldsordret af WEEE

Ved at opfylde disse betingelser og i særdeleshed ved at opfylde betingelsen for innsamlings af WEEE separat, ikke at bortskaffe det sammen med usortert kommunalt affald og ved at overlevere det ved innsamlingssteder, bidrar du som sluttbruger til genbrug og materialgenanvendelse af WEEE.

7. Betydningen af den overkorsede skraldespand

Den overkorsede skraldespand, der oftest ses på elektrisk og elektronisk udstyr, betyder at den respektive enhed skal indsamles separat fra usorteret kommunalt affald, når de ikke kan bruges længere.



Ⓢ Električni i elektronski uređaji / informacije za privatna kućanstva

Direktiva 2012/19/EU o otpadu električnog i elektronskog oprema sadrži velik broj zahtjeva za rukovanje električnim i elektronskim opremom. Ovdje su sažeti najvažniji.

1. Odvojeno prikupljanje otpadne električne i elektronske opreme

Električna i elektronska oprema koja je postala otpad naziva se otpadna električna i elektronska oprema (OEEO). Vlasnici OEEO-a moraju ga prikupljati odvojeno od nesortiranog komunalnog otpada. OEEO ne smije se zbrinjivati u kućnom otpadu, već u posebnim sustavima prikupljanja i povrata.

2. Baterije, akumulatori i svjetiljke

Vlasnici OEEO-a moraju ga predati u cjelovitom stanju. Međutim, vlasnici OEEO-a moraju odvojiti stare baterije i akumulatore koji nisu sastavni dio OEEO-a te izdvojiti svjetiljke koje se mogu ukloniti iz OEEO-a, a da ga pri tome ne unište, prije nego što ga predaju na prikupno mjesto.

3. Način povrata OEEO-a

Vlasnici OEEO-a iz privatnih kućanstava mogu ga besplatno predati na predviđena prikupna mjesta nadeležnih tijela za zbrinjavanje otpada ili na mjesta za povrat koja uspostavljaju proizvođači ili distributeri u skladu s Direktivom 2012/19/EU.

4. Obavijest o zaštiti podataka

OEEO često sadrži poželjne osobne podatke. To se posebno odnosi na uređaje za informacijsku i telekomunikacijsku tehnologiju koji su stvorili ili pametni telefoni. Uzmite u obzir da je svaki krajnji korisnik odgovoran za brisanje podataka i OEEO-a prije njegova zbrinjavanja.

5. Potencijalni utjecaj na okoliš

OEEO sadrži tvarj koje mogu imati negativan utjecaj na okoliš i ljudsko zdravlje ako se njihovo prikupljanje, predaja, ponovna upotreba ili oporaba materijala ne provede u skladu s merodavnim zakonima.

6. Vaša uloga u obradi otpada i OEEO-a

Posiljavanjem ulož obaveza i, posebno, obveze odvojenog prikupljanja OEEO-a, zadržane njegova zbrinjavanja s nesortiranim komunalnim otpadom i ponovnom predaju na prikupnim mjestima, vi kao krajnji korisnik doprinosite konačnom upotrebi i oporabi materijala OEEO-a.

7. Značenje simbola prekržiene kante za smeće

Prekržiena kanta za smeće, koja se redovito nalazi na električnoj i elektronskoj opremi, označava da se dotični uređaj mora prikupljati odvojeno od nesortiranog komunalnog otpada na kraju svojeg vijeka trajanja.



Ⓢ Urządzenia elektryczne i elektroniczne / informacje dla prywatnych gospodarstw domowych

Dyrektywa 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego zawiera szereg wymagań dotyczących postępowania ze sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Najważniejsze z nich wymieniono poniżej.

1. Selektywna zbiórka zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego

Sprzęt elektryczny i elektroniczny, który stał się odpadem, określa się jako zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (ZSEE). Właściciele ZSEE muszą zbierać go oddzielnie od niesortowanych odpadów komunalnych. ZSEE nie używają się wraz z odpadami z gospodarstw domowych, ale w ramach specjalnych systemów odbioru i zwrotu.

2. Baterie, akumulatory i lampy

Właściciele ZSEE muszą przekazać go w stanie kompletnym. Właściciele ZSEE muszą jednak przed przekazaniem odpadów do punktu zbiórki oddzielić od ZSEE zużyte baterie i akumulatory, które nie wchodzi w skład ZSEE, a także lampy, które można wyjąć, nie niszcząc ich.

3. Sposoby zwrotu ZSEE

Właściciele ZSEE pochodzącego z gospodarstw domowych mogą go bezpłatnie oddać w wyznaczonych punktach zbiórki odpadów komunalnych lub w punktach odbioru utworzonych przez producentów lub dystrybutorów zgodnie z dyrektywą 2012/19/EU.

4. Informacja o ochronie prywatności

ZSEE często zawierają poufne dane osobowe. Dotyczy to w szczególności urządzeń technologii informacyjnych i telekomunikacyjnych, takich jak komputery i smartfony. We własnym interesie należy pamiętać, że każdy użytkownik końcowy jest odpowiedzialny za usunięcie danych z ZSEE przed jego utylizacją.

5. Potencjalny wpływ na środowisko

ZSEE zawiera substancje, które mogą mieć negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzkie, jeśli jego zbieranie, przekazywanie, ponowne użycie lub odzysk materiałów nie odbywa się zgodnie z odpowiednimi przepisami.

6. Rola użytkownika w przetwarzaniu odpadów ZSEE

Wypełnianie te obowiązków, a w szczególności wypełnianie obowiązku selektywnej zbiórki ZSEE zamiast wyrzucania go razem z niesortowanymi odpadami komunalnymi oraz przekazywania go w punkcie zbiórki, użytkownik końcowy przyczynia się do ponownego użycia i odzysku materiałów wchodzących w skład ZSEE.

7. Znaczenie symbolu przekręconego kosza na śmieci

Przekręcony kosz, który zwykle umieszczony na sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, oznacza, że dane urządzenie po zakończeniu cyklu eksploatacji musi być poddawane utylizacji oddzielnie od niesortowanych odpadów komunalnych.





Πληροφορίες για ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές σε ιδιωτικά νοικοκυριά

Η Οδηγία 2012/19/ΕΕ περί αποβλήτων ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού περιέχει μεγάλο αριθμό απαιτήσεων που αφορούν τον χειρισμό ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Οι πλέον σημαντικές παρατίθενται ως:

1. Εξυφραστή τη συλλογή αποβλήτων ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού

Τα είδη ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού που έχουν καταστεί απόβλητα αναφέρονται ως απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Οι κάτοχοι ΑΗΗΕ θα πρέπει να τα συλλέγουν ξεχωριστά από τα αδιαχώριστα αστικά απόβλητα. Τα ΑΗΗΕ δεν ανήκουν στα οικιακά απόβλητα, αλλά σε ειδικά συστήματα συλλογής και επιστροφής.

2. Μεταρτίες, συσσωρευτές και λαμπτήρες

Οι κάτοχοι ΑΗΗΕ θα πρέπει να τα παραδώσουν σε πλήρη κατάσταση. Οπότε, οι κάτοχοι ΑΗΗΕ οφείλουν να διαχωρίσουν τις πωλιές μεταρτίες και τους συσσωρευτές που δεν περιλαμβάνονται στα ΑΗΗΕ, καθώς και λαμπτήρες που μπορούν να αφαιρεθούν, από το ΑΗΗΕ χωρίς αυτό να καταστραφεί πριν παραδοθεί στο σημείο συλλογής.

3. Τρόποι επιστροφής των ΑΗΗΕ

Οι κάτοχοι ΑΗΗΕ από ιδιωτικά νοικοκυριά μπορούν να τα παραδώσουν χωρίς χρέωση στα καθορισμένα σημεία συλλογής των δημοσίων φορέων διάθεσης αποβλήτων ή στα σημεία παραλαβής που έχουν καθοριστεί από τους κατασκευαστές ή διανομείς σύμφωνα με την Οδηγία 2012/19/ΕΕ.

4. Ανακίνηση περί προστασίας της ιδιωτικής ζωής

Συχνά, τα ΑΗΗΕ περιέχουν ευαίσθητα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα. Αυτό αφορά κυρίως συσκευές όπως ενσωματωμένα τηλέφωνα, ηλεκτρονικές και τηλεοπτικές συσκευές όπως ε, όπως ε, υπολογιστές και τα smartphones. Για το δικό σας συμφέρον, ως σημειωθεί ότι κάθε τελικός χρήστης είναι υπεύθυνος για τη διαγραφή των δεδομένων από το ΑΗΗΕ πριν το απορριφεί.

5. Διυνητικές περιβαλλοντικές επιπτώσεις

Τα ΑΗΗΕ περιέχουν ουσίες οι οποίες ενδέχεται να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον και στην ανθρώπινη υγεία, εάν η συλλογή, η παράδοση, η επαναχρησιμοποίηση ή η ανάκτηση υλικών δεν πραγματοποιηθεί σύμφωνα με την αντίστοιχη νομοθεσία.

6. Ο ρόλος σας στην επέκταση της αποβλήτων των ΑΗΗΕ

Εκτελώνοντας αυτές τις υποχρεώσεις και κυρίως εκπληρώνοντας την υποχρέωση συλλογής των ΑΗΗΕ ξεχωριστά, της μη απόρριψής αυτών μαζί με αδιαχώριστα αστικά απόβλητα και της παράδοσής σε σημεία συλλογής, έστε ως τελικός χρήστης συμβάλλετε στην επαναχρησιμοποίηση των ΑΗΗΕ και στην ανάκτηση υλικών από αυτά.

7. Η έννοια του συμβόλου διαγεγραμμένου κώδου απορριμμάτων

Το σύμβολο του διαγεγραμμένου κώδου απορριμμάτων, το οποίο εμφανίζεται συχνά σε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό, υποδηλώνει ότι η αντίστοιχη συσκευή θα πρέπει να συλλεχθεί ξεχωριστά από τα αδιαχώριστα αστικά απόβλητα στο τέλος του κύκλου ζωής της.



Električni i elektronski uređaji/ Informacije o njima za domaćinstva

Direktiva 2012/19/EU o otpadnoj električnoj i elektronskoj opremi sadrži veliki broj zahteva za rukovanje električnom i elektronskom opremom. Najvažniji su objedinjeni ovde.

1. Zasebno prikupljanje otpadne električne i elektronske opreme

Električna i elektronska oprema koja je postala otpad naziva se otpadna električna i elektronska oprema (WEEE). Vlasnici WEEE moraju da ih prikupljaju zasebno od nesortiranog komunalnog otpada. WEEE ne spada u kućni otpad, već u posebne sisteme za prikupljanje i vraćanje.

2. Baterije, akumulatori i svetiljke

Vlasnici WEEE moraju da ih predaju u kompletnom stanju. Međutim, vlasnici WEEE moraju da razdvoje stare baterije i akumulatora koji nisu ugrađeni u WEEE, kao i svetiljke koje je moguće izvaditi, od WEEE bez njegovog uništavanja pre predavanja na sabirno mesto.

3. Načini vraćanja WEEE

Vlasnici WEEE mogu da ih predaju besplatno na za to predviđenim mestima za prikupljanje javnih organa za odlaganje otpada ili na mestima za vraćanje koje su postavili proizvođači ili distributeri u smislu Direktive 2012/19/EU.

4. Obaveštenje o zaštiti privatnosti

WEEE često sadrži osetljive podatke o ličnosti. Ovo se posebno odnosi na informacije i uređaje telekomunikacionih tehnologija poput računara i pametnih telefona. U vašem sopstvenom interesu, imajte u vidu da je svaki krajnji korisnik odgovoran za brisanje podataka na WEEE pre nego što je odlože u otpad.

5. Potencijalni uticaj na životnu sredinu

WEEE sadrži materije koje mogu da imaju negativan uticaj na životnu sredinu i zdravlje ljudi ukoliko se njegovo prikupljanje, predaja, ponovna upotreba ili ponovno dobijanje materijala ne obavljaju u skladu sa odgovarajućim zakonodavstvom.

6. Vaša uloga u tretmanu WEEE otpada

Ispunjavanjem ovih obaveza i posebno ispunjavanjem obaveze zasebnog prikupljanja WEEE, njenog neodlaganja zajedno sa nesortiranim komunalnim otpadom i predajom na mestima za prikupljanje, vi kao krajnji korisnik doprinosite ponovnoj upotrebi i dobijanju materijala iz WEEE.

7. Značenje precrtanog simbola kante za otpad

Precrtana kanta za otpad, koja je redovno prikazana na električnoj i elektronskoj opremi, označava da taj uređaj mora da se prikuplja zasebno od nesortiranog komunalnog otpada na kraju svog životnog ciklusa.

