

küken
KITCHEN & HOME APPLIANCES



1700W

FREIDORA INOX. SERIE BLACK

*Fredora Inox · Fritadeira em aço inoxidável
Stainless Steel Fryer · Roestvrijstalen friteuse · Friteuse en acier inoxydable
Friggitrice in acciaio inox · Fritteuse aus rostfreiem Stahl*

küken
KITCHEN & HOME APPLIANCES

BLACK

Alfa Dyser, S.L. Pol. Ind. Anoia C/Cooperativa nº2
08635. Sant Esteve Sesrovires (Barcelona) España
B-60163441 · T. 937831011 · F. 937838487
www.alfadyser.com · alfa@alfadyser.com

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MANUAL DEL USUARIO
IMPORTANTE CONSERVELO PARA FUTURAS CONSULTAS LEA ATENTAMENTE

INTRODUCCIÓN
Gracias por comprar esta freidora de aire de alta calidad

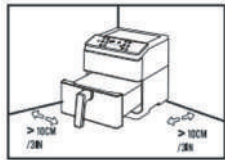
La freidora de aire está diseñada para cocinar sus alimentos de forma rápida y eficiente utilizando aire caliente y una circulación de aire de alta velocidad.
Con la adición de una rejilla superior, los ingredientes se calientan uniformemente desde todos los lados al mismo tiempo, reduciendo la necesidad de un exceso de aceite en la mayoría de los casos.
Con este aparato, podrá preparar sus platos favoritos sin esfuerzo y disfrutar de comidas más saludables.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Nº DE MODELO
Potencia: 1700W 220-240V~50/60HZ
Tamaño: 39.6*29.7*33.3cm
Capacidad:6.5L
2heater& 1 parrilla interior

INSTRUCCIONES
Lea detenidamente este manual de usuario antes de utilizar el aparato y guárdelo para futuras consultas.

- Advertencias
1. Para evitar descargas eléctricas, no permita que entre agua u otros líquidos en el aparato.
 2. Coloque siempre los ingredientes a freír en la olla extraíble para evitar el contacto con las resistencias.
 3. No obstruya las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
 4. Evite llenar la parrilla con aceite, ya que puede suponer un riesgo de incendio.
 5. No toque nunca el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
 6. Antes de conectar el aparato, compruebe que el voltaje indicado en el aparato coincide con el voltaje de red local de su país.
 7. No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
 8. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido en un centro de servicio autorizado o por personal cualificado similar para evitar riesgos.
 9. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio posventa o personal con cualificación similar para evitar peligros.
 10. Este aparato es adecuado para ser utilizado por personas a partir de 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia, siempre que reciban la supervisión e instrucciones adecuadas y comprendan los riesgos asociados. No se permite que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento sólo deben ser realizados por niños mayores de 8 años bajo supervisión.
 - 11.Cuando el aparato esté encendido o enfriándose, manténgalo junto con su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
 - 12.Asegúrese de que el cable de alimentación esté alejado de superficies calientes.
 - 13.No enchufe el aparato ni maneje el panel de control con las manos mojadas.
 - 14.Conecte siempre el aparato a una toma de corriente con toma de tierra y asegúrese de que el enchufe está correctamente insertado.
 - 15.El aparato no está diseñado estrictamente para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
 - 16.Evite colocar el aparato sobre o cerca de materiales inflamables como manteles o cortinas.
 17. Evite colocar el aparato contra una pared u otros aparatos. Mantenga un espacio mínimo de 10 cm en la parte trasera y los laterales y de 10 cm en la parte superior del aparato. No coloque ningún objeto encima del aparato.



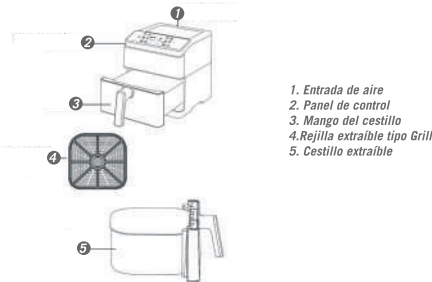
- 18.El aparato solo debe utilizarse para los fines descritos en este manual.
19. No deje el aparato funcionando sin vigilancia.
- 20.Durante la fritura sale vapor caliente por los orificios de salida de aire. Manténgase a una distancia segura de las aberturas de vapor y escape para evitar quemaduras. Tenga cuidado al retirar la parrilla del aparato, ya que puede haber vapor y aire calientes.
- 21.La superficie debajo del aparato puede calentarse durante su uso.
22. Desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación si observa que sale humo oscuro del mismo. Espere a que cese el humo antes de retirar el grill del aparato.
- 23.Consulte el apartado «limpieza» de las instrucciones para obtener indicaciones específicas sobre la limpieza de las superficies que entran en contacto con alimentos o aceite.
24. Tenga cuidado porque la superficie del aparato puede calentarse durante su uso.

Precaución
Asegúrese de colocar el aparato sobre una superficie plana, nivelada y resistente.

25. Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico regular. No está diseñado para su uso en cocinas profesionales, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Además, no debe ser utilizado por huéspedes en hoteles o establecimientos similares.
Cualquier uso inadecuado o el incumplimiento de las instrucciones indicadas en el manual de usuario anulará la garantía, y el vendedor no se hará responsable de los daños resultantes.
Recuerde siempre desenchufar el aparato después de cada uso.
Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
Elimine del aparato cualquier resto quemado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN GENERAL



Panel de mandos



Función

Air Fry		Pizza	
Patatas fritas		Deshidratat	
Corissants		Pescado	
Carne		Vegetales	
Alitas de polh.		Gambas	
Bacon		Mantener el calor	

Botones de funcionamiento

- Encendido: Pulse el botón para encender la pantalla LED
Botón Menú: Pulse el icono de comida.
▶|| Inicio/Parada: Pulse para empezar a funcionar. La función seleccionada se indicará con un icono encendido, indicando que la función está activa. Al extraer el cajón (la cesta de freír y el estante del grill), todas las funciones se pondrán en pausa. Deslizando el cajón de nuevo a su posición se reanudarán las operaciones.
⌚ Control de Temperatura/Tiempo:
Pulse para controlar la temperatura, luego pulse el botón «+» o «-» para ajustar la temperatura como desee.
⌚ Pulse para controlar el tiempo de cocción, luego pulse el botón «+» o «-» para ajustar el tiempo de cocción.

ANTES DEL PRIMER USO
RECUERDE

- 1.Comience retirando todos los materiales de embalaje del aparato.
- 2.Tenga cuidado de retirar todas las pegatinas o etiquetas del aparato, a excepción de la etiqueta de características.

Nota: Como alternativa, puede optar por limpiar estas piezas en el lavavajillas.

Preparación para el uso

2. Introduzca correctamente la olla en la parrilla.

NOTA: Cuando empiece a utilizar la freidora de aire por primera vez, es posible que note un ligero olor similar al del plástico al calentarse. Esto es completamente normal en las freidoras de aire nuevas, ya que los materiales se están calentando por primera vez. El olor desaparecerá después de utilizar el aparato unas cuantas veces.

	MENÚ	TIEMPO (MIN)	TEMPERATURA (°C)
FUNCIONES	Air Fry	20	200
	Patatas fritas	20	200
	Corissants	25	160
	Carne	15	180
	Alitas de pollo	25	185
	Bacon	12	190
	Pizza	15	180
	Deshidratador	8H	55
	Pescado	15	180
	Vegetales	15	160
	Gambas	20	160
	Mantener el calor	30	95

Pasos de cocción

3



Pasos de cocción

AJUSTES

Nota: Por favor, aumente el tiempo de precalentamiento en 3 minutos si el aparato está frío antes de empezar a freír.

MANTENIMIENTO

Limpieza y almacenamiento

Limpieza

Se recomienda limpiar a fondo el aparato después de cada uso. Tanto la parrilla como la cesta y el interior del aparato están equipados con un revestimiento antiadherente, por lo que es importante evitar el uso de utensilios metálicos o materiales de limpieza abrasivos que puedan dañar el revestimiento.

1. Estos son los pasos para limpiar correctamente el aparato:
2. Desenchufe el aparato de la corriente y deje que se enfríe. Para un enfriamiento más rápido, puede retirar la parrilla.
3. Limpie suavemente el exterior del aparato con un paño húmedo.
4. Limpie la parrilla y la cesta con agua caliente, jabón suave y una esponja no abrasiva. También puede utilizar un líquido de limpieza apto para lavavajillas para eliminar cualquier resto de suciedad.

Nota: La parrilla y la cesta se pueden limpiar sin problemas en el lavavajillas. Recuerde seguir siempre las instrucciones del fabricante en cuanto a los requisitos específicos de limpieza y mantenimiento de su aparato para garantizar su longevidad y un rendimiento óptimo.

Un consejo útil para eliminar la suciedad persistente de la cubeta extraíble o de la parte inferior del grill es llenar el grill con agua caliente y una pequeña cantidad de detergente líquido para vajillas. Coloque la cubeta extraíble dentro de la parrilla y déjela en remojo durante unos 10 minutos. Después, limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva. Para eliminar los restos de comida, utilice un cepillo de limpieza para limpiar la resistencia.

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y completamente secos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA

El aparato deja de funcionar

POSIBLE CAUSA

1. El aparato no está conectado a la red eléctrica.
2. Parece que no se ha ajustado el temporizador.

SOLUCIÓN

1. Inserte el enchufe principal en una toma de corriente con toma de tierra
2. Ajuste el temporizador al tiempo de preparación deseado para activar el aparato

PROBLEMA

Los ingredientes cocinados con la freidora de aire aún no están completamente cocidos

POSIBLE CAUSA

1. La cantidad de ingredientes en el recipiente extraíble excede la capacidad recomendada.
2. La temperatura ajustada es insuficiente. Ajústela a la temperatura recomendada
3. La temperatura preajustada es demasiado baja

SOLUCIÓN

1. Por favor, coloque lotes más pequeños de ingredientes en los cuencos extraíbles, ya que cantidades más pequeñas aseguran una fritura más uniforme.
2. El tiempo de preparación designado es insuficiente. Ajuste el temporizador a la duración de preparación requerida
3. Ajuste la temperatura al valor especificado.

PROBLEMA

Los ingredientes presentan un resultado de fritura desigual en la freidora de aire

POSIBLE CAUSA

1. Ciertas categorías de ingredientes requieren agitación a mitad del tiempo de preparación.

SOLUCIÓN

1. Los ingredientes apilados o superpuestos, como las patatas fritas, deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.

PROBLEMA

Sale humo blanco del aparato.

POSIBLE CAUSA

Se han introducido ingredientes grasientos en el aparato

SOLUCIÓN

Controle meticulosamente la temperatura, manteniéndola por debajo de 80°C cuando fría al aire ingredientes con alto contenido en grasa.

GARANTÍA

SUSTITUCIÓN

La Directiva 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) estipula que los aparatos no deben eliminarse a través de los canales habituales de recogida de residuos urbanos. En su lugar, los aparatos viejos deben recogerse por separado para mejorar la recuperación y el reciclaje de los materiales que los componen, minimizando así el impacto sobre la salud humana y el medio ambiente.

El símbolo de un cubo de basura se emplea universalmente en todos los productos para recordar la obligación de recogida selectiva. Se aconseja a los consumidores que se pongan en contacto con las autoridades locales o los distribuidores para que les orienten sobre los procedimientos adecuados para deshacerse de sus aparatos viejos. Si se opta por desechar los aparatos viejos, es imperativo neutralizar los peligros potenciales desconectando el cable de alimentación a ras del aparato.

MOVIMIENTOS PELIGROSOS:

Bajo ninguna circunstancia intente utilizar su aparato si presenta signos de deterioro o si el cable de alimentación o el enchufe están comprometidos. En caso de que el cable de alimentación esté defectuoso, es crucial sustituirlo a través del servicio postventa para mitigar cualquier peligro potencial. Las reparaciones de su aparato sólo deben ser realizadas por personal cualificado y autorizado. La realización de reparaciones que no se ajusten a las normas establecidas puede aumentar considerablemente el riesgo para el usuario.

La garantía del producto queda anulada en caso de defectos derivados de una manipulación inadecuada, degradación o intento de reparación por terceros. Esta estipulación también se aplica a los casos de desgaste normal de los accesorios que acompañan al aparato.

NOTA:

Es aconsejable conservar el embalaje de su aparato durante toda la duración de la garantía. La garantía no es aplicable en ausencia del embalaje original. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

Garantía:

Su aparato está cubierto por una garantía de un año. Tenga en cuenta que los accesorios y las piezas de repuesto sólo están disponibles durante el año de garantía del producto. La garantía no cubre el desgaste ni las roturas resultantes de un uso inadecuado del producto.

Los clientes son responsables de todos los procedimientos de devolución. Además, es responsable de los costes y riesgos asociados al envío del producto.

Por lo tanto, se recomienda enviar el producto con acuse de recibo y seguro de transporte, especialmente si el producto tiene un valor significativo.

Tenga la seguridad de que este producto ha sido fabricado con los más altos estándares. Si tiene alguna duda, nuestro amable personal de atención al cliente está a su disposición para ayudarle.



INFORMACIÓN PARA EL USUARIO

De conformidad con las Directivas europeas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE sobre la reducción de la utilización de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y la eliminación de residuos, el símbolo en el envase del aparato indica que el producto debe eliminarse por separado de otros residuos al final de su vida útil. Por lo tanto, el usuario debe devolver el aparato, cuando ya no lo utilice, al punto de recogida adecuado para residuos electrónicos y electrodomésticos, o devolverlo al vendedor al comprar un nuevo aparato de tipo equivalente o al sustituir otro aparato. La correcta recogida de los aparatos en desuso para su reciclaje, tratamiento y eliminación respetuosa con el medio ambiente evita posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que están compuestos los aparatos; la eliminación incorrecta del producto por parte del usuario conlleva la aplicación de las sanciones previstas por la ley.

MANUAL DO UTILIZADOR

IMPORTANTE GUARDAR PARA REFERÊNCIA FUTURA POR FAVOR LEIA COM ATENÇÃO

INTRODUÇÃO

Obrigado por adquirir esta fritadeira de ar de alta qualidade.

A fritadeira foi concebida para cozinhar os seus alimentos de forma rápida e eficiente, utilizando ar quente e circulação de ar de alta velocidade.

Com a adição de uma grelha superior, os ingredientes são aquecidos uniformemente de todos os lados ao mesmo tempo, reduzindo a necessidade de excesso de óleo na maioria dos casos.

Com este aparelho, pode preparar os seus pratos favoritos sem esforço e desfrutar de refeições mais saudáveis.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO Nº.

Potência: 1700W 220-240V~50/60HZ

Size:39.6*29.7*33.3cm

Capacidade: 6,5L

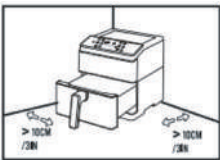
2 aquecedores e 1 grelhador de interior

INSTRUÇÕES

Leia atentamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para referência futura.

Avisos

1. para evitar choques eléctricos, não deixar entrar água ou outros líquidos no aparelho.
2. Coloque sempre os ingredientes a fritar no tabuleiro amovível para evitar o contacto com os elementos de aquecimento.
3. não obstrua as aberturas de entrada e saída de ar enquanto o aparelho estiver a funcionar.
4. Evite encher o grelhador com óleo, pois pode provocar um risco de incêndio.
5. Nunca toque no interior do aparelho enquanto este estiver a funcionar.
6. Antes de ligar o aparelho, verifique se a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão de rede local do seu país.
7. Não utilize o aparelho se a ficha, o cabo de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
8. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um centro de assistência autorizado ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar qualquer perigo.
9. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar qualquer perigo.
10. Este aparelho é adequado para ser utilizado por pessoas a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência, desde que tenham sido supervisionadas e instruídas e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não estão autorizadas a brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção só devem ser efectuadas por crianças com mais de 8 anos de idade sob supervisão.
11. quando o aparelho estiver ligado ou a arrefecer, mantenha-o e ao cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
12. certifique-se de que o cabo de alimentação é mantido afastado de superfícies quentes.
13. não ligue o aparelho nem utilize o painel de controlo com as mãos molhadas.
- Ligue sempre o aparelho a uma tomada de corrente com ligação à terra e certifique-se de que a ficha está corretamente inserida.
15. o aparelho não foi concebido para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
16. evite colocar o aparelho sobre ou perto de materiais inflamáveis, tais como toalhas de mesa ou cortinas.
17. Evite colocar o aparelho contra uma parede ou outros aparelhos. Manter uma distância mínima de 10 cm na parte de trás e nos lados e de 10 cm na parte de cima do aparelho. Não colocar nenhum objeto em cima do aparelho.



18. o aparelho só deve ser utilizado para os fins descritos no presente manual.

Não deixar o aparelho em funcionamento sem vigilância.

20. Durante a fritura, o vapor quente sai pelas saídas de ar. Mantenha uma distância segura das aberturas de vapor e de exaustão para evitar queimaduras. Tenha cuidado ao retirar o grelhador do aparelho, pois pode haver vapor e ar quentes.

21. A superfície por baixo do aparelho pode ficar quente durante a utilização.

22. Desligue imediatamente o aparelho da fonte de alimentação se notar fumo escuro a sair do aparelho. Aguarde até que o fumo pare antes de retirar o grelhador do aparelho.

23. consulte a secção “Limpeza” das instruções para obter instruções específicas sobre a limpeza de superfícies que entram em contacto com alimentos ou óleo.

24. tenha cuidado, pois a superfície do aparelho pode ficar quente durante a utilização.

Cuidado

Certifique-se de que coloca o aparelho numa superfície plana, nivelada e resistente.

25. Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica normal. Não se destina a ser utilizado em cozinhas profissionais, escritórios, quintas ou outros ambientes de trabalho. Além disso, não deve ser utilizado por hóspedes em hotéis ou estabelecimentos semelhantes.

Qualquer utilização incorrecta ou o não cumprimento das instruções fornecidas no manual do utilizador anulará a garantia e o vendedor não será responsável por quaisquer danos daí resultantes.

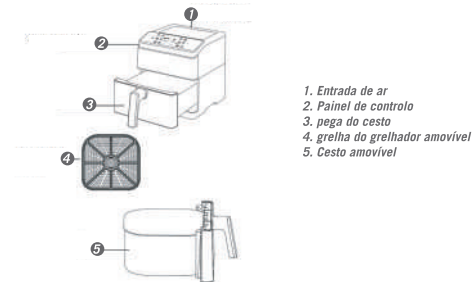
Lembre-se sempre de desligar o aparelho da tomada após cada utilização.

Deixar arrefecer o aparelho durante cerca de 30 minutos antes de o manusear ou limpar.

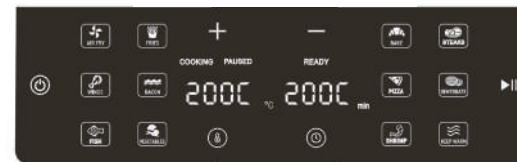
Remover todos os resíduos de queimadura do aparelho.

CONSERVAR ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO GERAL



Painel de controlo



Funções

Fritar ao ar livre		Pizza	
Batatas fritas		Desidratados	
Corissants		Peixe	
Carne		Vegetais	
Asas de frango		Camarão	
Bacon		Manter quente	

Botões de funcionamento

Alimentação: Prima o botão para ligar o visor LED.

Botão Menu: Prima o ícone dos alimentos.

▶ Iniciar/Parar: Prima para iniciar o funcionamento. A função seleccionada será indicada por um ícone aceso, indicando que a função está ativa. Quando a gaveta (cesto para fritar e grelha) é puxada para fora, todas as funções ficam em pausa. Se voltar a colocar a gaveta na posição correta, as operações serão retomadas.

⚙ Controlo da temperatura/tempo:

Prima para controlar a temperatura e, em seguida, prima o botão “+” ou “-” para ajustar a temperatura conforme pretendido.

⌚ Prima para controlar o tempo de cozedura e, em seguida, prima o botão “+” ou “-” para ajustar o tempo de cozedura.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

LEMBRE-SE

1) Comece por retirar todos os materiais de embalagem do aparelho.

2. tenha o cuidado de retirar todos os autocolantes ou etiquetas do aparelho, com exceção da etiqueta de classificação.

3. Limpe bem o tabuleiro amovível e o grelhador com água quente e sabão neutro, utilizando uma esponja não abrasiva.
- Nota: Em alternativa, pode optar por limpar estas peças na máquina de lavar louça.
- Com um pano húmido, limpe o interior e o exterior do aparelho.
- Preparação para a utilização
- 1 - Colocar o aparelho sobre uma superfície estável, plana e resistente ao calor.
- 2) Colocar corretamente a frigideira no grelhador.
3. evitar encher o grelhador com líquidos como o óleo. Certifique-se de que não são colocados objectos em cima do aparelho, pois isso pode interromper o fluxo de ar e afetar o processo de fritura.

NOTA: Quando começar a utilizar a fritadeira de ar quente pela primeira vez, poderá notar um ligeiro cheiro a plástico durante o aquecimento. Isto é completamente normal nas novas fritadeiras de ar, uma vez que os materiais estão a aquecer pela primeira vez. O cheiro desaparecerá depois de utilizar o aparelho algumas vezes.

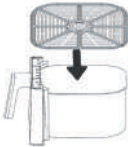
COMO UTILIZAR

FUNCIONES	MENÚ	TIEMPO (MIN)	TEMPERATURA (°C)
	 Fritar ao ar livre	20	200
	 Batatas fritas	20	200
	 Corissants	25	160
	 Carne	15	180
	 Asas de frango	25	185
	 Bacon	12	190
	 Pizza	15	180
	 Desidratados	8H	55
	 Peixe	15	180
	 Vegetais	15	160
	 Camarão	20	160
	 Manter quente	30	95

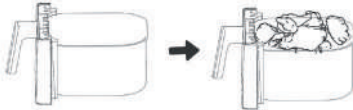
MODO DE UTILIZAÇÃO

Passos de cozedura

1. inserir a ficha de alimentação numa tomada com ligação à terra e colocar a frigideira no grelhador.



2. colocar os ingredientes na frigideira e ligar o aparelho.



3. Colocar a frigideira na posição correta. Escolha a função no painel de controlo e prima o botão “ ” para começar a fritar.



4. O visor apresenta a temperatura e o tempo de trabalho restante. A temperatura apresentada representa a temperatura definida, enquanto o tempo apresentado indica o tempo de cozedura restante.



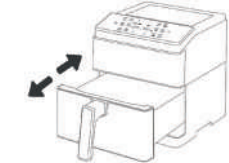
COMO UTILIZAR

Passos de cozedura

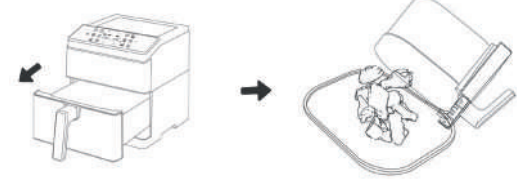
5. Quando a campinha do temporizador toca, indica que a cozedura está concluída. Retire a panela do aparelho e coloque-a cuidadosamente sobre uma superfície resistente ao calor.



6. verificar se os ingredientes estão prontos. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, volte a colocar o grelhador no aparelho e deixe cozinhar durante mais alguns minutos.



7. Limpar o tabuleiro. Para retirar ingredientes grandes ou delicados, utilize um par de pinças para levantar os ingredientes do tabuleiro amovível.



COMO UTILIZAR

DEFINIÇÕES

Para além das funções predefinidas, esta fritadeira de ar quente também pode ser utilizada para cozinhar outros alimentos, ajustando as definições de tempo e temperatura.

Estas definições são fornecidas apenas como referência. Como os ingredientes variam em termos de origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir as definições ideais para os seus ingredientes específicos.

DICAS:

Os ingredientes mais pequenos têm normalmente um tempo de preparação ligeiramente mais curto do que os ingredientes maiores. Se houver mais ingredientes, o tempo de preparação é ligeiramente mais longo, enquanto que se houver menos ingredientes, o tempo de preparação é ligeiramente mais curto.

Para garantir uma fritura uniforme e resultados óptimos, recomenda-se que agite os ingredientes mais pequenos a meio do tempo de preparação. Para obter um resultado estaladido, pode pincelar as batatas frescas com uma pequena quantidade de óleo antes de as fritar na Air Fryer. É preferível adicionar o óleo pouco antes de as fritar.

Evite preparar ingredientes demasiado gordos, como salsichas, na Air Fryer.

Todos os petiscos que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na Air Fryer.

A massa pré-cozinhada pode ser utilizada para preparar rápida e facilmente snacks recheados. Além disso, a massa pré-cozinhada requer menos tempo de preparação em comparação com a massa caseira.

Nota: Se o aparelho estiver frio, aumente o tempo de pré-aquecimento em 3 minutos antes de começar a fritar.

MANUTENÇÃO

Limpeza e armazenamento

Limpeza e conservação

Recomenda-se a limpeza completa do aparelho após cada utilização. O grelhador, o cesto e o interior do aparelho estão equipados com um revestimento antiaderente, pelo que é importante evitar utilizar utensílios metálicos ou materiais de limpeza abrasivos que possam danificar o revestimento.

1. estes são os passos para limpar corretamente o aparelho:
2. Desligue o aparelho da corrente eléctrica e deixe-o arrefecer. Para um arrefecimento mais rápido, pode retirar o grelhador.
3. Limpar suavemente o exterior do aparelho com um pano húmido.
4. Limpe o grelhador e o cesto com água morna, sabão neutro e uma esponja não abrasiva. Pode também utilizar um líquido de limpeza próprio para a máquina de lavar louça para remover qualquer sujidade remanescente.

Nota: O grelhador e o cesto podem ser facilmente lavados na máquina de lavar louça.

Lembre-se de seguir sempre as instruções do fabricante relativamente aos requisitos específicos de limpeza e manutenção do seu aparelho para garantir a longevidade e um desempenho ótimo.

Uma dica útil para remover a sujidade persistente da bacia amovível ou da parte inferior do grelhador é encher o grelhador com água quente e uma pequena quantidade de detergente líquido para a loiça. Coloque a bacia amovível no interior do grelhador e deixe-a de molho durante cerca de 10 minutos. Em seguida, limpar o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva. Para remover resíduos de alimentos, utilize uma escova de limpeza para limpar o elemento de aquecimento.

Armazenamento

- 1) Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer.
2. certifique-se de que todos os componentes estão limpos e completamente secos.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA

O aparelho deixa de funcionar

CAUSA POSSÍVEL

1. O aparelho não está ligado à rede eléctrica.
2. O temporizador parece não estar regulado.

SOLUÇÃO

1. inserir a ficha de alimentação numa tomada com ligação à terra.
2. Regular o temporizador para o tempo de preparação desejado para ativar o aparelho.

PROBLEMA

Os ingredientes cozinhados com a fritadeira de ar quente ainda não estão completamente cozinhados.

CAUSA POSSÍVEL

1. A quantidade de ingredientes no recipiente amovível excede a capacidade recomendada.
2. A temperatura definida é insuficiente. Ajustar para a temperatura recomendada.
3. A temperatura predefinida é demasiado baixa

SOLUÇÃO

1. coloque lotes mais pequenos de ingredientes nas taças amovíveis, uma vez que quantidades mais pequenas garantem uma fritura mais uniforme.
2. O tempo de preparação designado é insuficiente Defina o temporizador para o tempo de preparação necessário.
3. Regule a temperatura para o valor especificado.

PROBLEMA

Os ingredientes têm um resultado de fritura desigual na fritadeira de ar quente.

CAUSA POSSÍVEL

1. certas categorias de ingredientes requerem agitação a meio do tempo de preparação.

SOLUÇÃO

1. Os ingredientes empilhados ou sobrepostos, como as batatas fritas, devem ser agitados a meio do tempo de preparação.

PROBLEMA

Sai fumo branco do aparelho.

CAUSA POSSÍVEL

Foram colocados ingredientes gordurosos no aparelho.

SOLUÇÃO

Controlar cuidadosamente a temperatura, mantendo-a abaixo dos 80°C quando fritar ingredientes com elevado teor de gordura.

GARANTIA

SUBSTITUIÇÃO

A Diretiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) estipula que os aparelhos não devem ser eliminados através dos canais normais de recolha de resíduos urbanos. Em vez disso, os aparelhos antigos devem ser recolhidos separadamente para melhorar a recuperação e a reciclagem dos materiais que os compõem, minimizando assim o impacto na saúde humana e no ambiente.

O símbolo de um caixote do lixo é utilizado universalmente em todos os produtos para recordar a obrigação de recolha selectiva. Os consumidores são aconselhados a contactar as autoridades locais ou os distribuidores para obterem orientações sobre os procedimentos adequados para a eliminação dos seus aparelhos usados. Se optar por se desfazer dos aparelhos antigos, é imperativo neutralizar os riscos potenciais, desligando o cabo de alimentação eléctrica junto ao aparelho.

MOVIMENTOS PERIGOSOS:

Não deve, em caso algum, tentar utilizar o seu aparelho se este apresentar sinais de deterioração ou se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem comprometidos. No caso de o cabo de alimentação estar defeituoso, é fundamental substituí-lo através do serviço pós-venda para reduzir os riscos potenciais.

As reparações do seu aparelho só devem ser efectuadas por pessoal qualificado e autorizado. A realização de reparações que não estejam em conformidade com as normas estabelecidas pode aumentar significativamente o risco para o utilizador.

A garantia do produto é anulada em caso de defeitos resultantes de um manuseamento incorreto, de uma degradação ou de uma tentativa de reparação por terceiros. Esta estipulação aplica-se igualmente aos casos de desgaste normal dos acessórios que acompanham o aparelho.

NOTA: É ACONSELHÁVEL CONSERVAR A EMBALAGEM DO APARELHO INTACTA:

É aconselhável conservar a embalagem do seu aparelho durante toda a duração da garantia. A garantia não se aplica na ausência da embalagem original. As crianças devem ser vigiadas para que não brinquem com o aparelho.

Garantia:

O seu aparelho está coberto por uma garantia de um ano. Os acessórios e as peças sobressalentes só estão disponíveis durante o ano de garantia do produto. A garantia não cobre o desgaste e a quebra resultantes de uma utilização incorrecta do produto.

Os clientes são responsáveis por todos os procedimentos de devolução. Para além disso, o cliente é responsável pelos custos e riscos associados ao envio do produto. Por conseguinte, recomenda-se que o produto seja enviado com um comprovativo de receção e um seguro de transporte, especialmente se o produto tiver um valor significativo.

Esteja certo de que este produto foi fabricado de acordo com os mais elevados padrões. Se tiver alguma dúvida, a nossa simpática equipa de apoio ao cliente está à sua disposição para o ajudar.



INFORMAÇÃO AO UTILIZADOR

De acordo com as Directivas Europeias 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE relativas à redução do uso de substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e à eliminação de resíduos, o símbolo no recipiente do aparelho indica que o produto deve ser eliminado separadamente de outros resíduos no final da sua vida útil. O utilizador deve, portanto, entregar o aparelho, quando já não estiver a ser utilizado, no ponto de recolha apropriado para resíduos electrónicos e electrotécnicos, ou entregá-lo ao retalhista quando comprar um novo aparelho de tipo equivalente ou quando substituir outro aparelho. A recolha correcta dos equipamentos inutilizados para reciclagem, tratamento e eliminação ecológica evita possíveis efeitos negativos sobre o ambiente e a saúde e favorece a reciclagem dos materiais que compõem o equipamento; a eliminação inadequada do produto pelo utilizador implica a aplicação das sanções previstas na lei.

USER'S MANUAL

IMPORTANT TO KEEP FOR FUTURE REFERENCE PLEASE READ CAREFULLY

INTRODUCTION

Thank you for purchasing this high quality air fryer.

The air fryer is designed to cook your food quickly and efficiently using hot air and high speed air circulation. With the addition of a top rack, ingredients are heated evenly from all sides at the same time, reducing the need for excess oil in most cases. With this appliance, you can prepare your favourite dishes effortlessly and enjoy healthier meals.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL NO.

Power: 1700W 220-240V~50/60HZ

Size:39.6*29.7*33.3cm

Capacity:6.5L

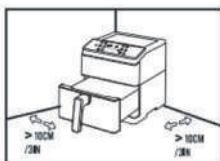
2heater& 1 indoor grill

INSTRUCTIONS

Please read this user manual carefully before using the appliance and keep it for future reference.

Warnings

1. To avoid electric shock, do not allow water or other liquids to enter the appliance.
 2. Always place the ingredients to be fried in the removable pan to avoid contact with the heating elements.
 3. Do not obstruct the air inlet and outlet openings while the appliance is in operation.
 4. Avoid filling the grill with oil, as this may cause a fire hazard.
 5. Never touch the inside of the appliance while it is in operation.
 6. Before connecting the appliance, check that the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage in your country.
 7. Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
 8. If the power cord is damaged, it must be replaced by an authorised service centre or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 9. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 10. This appliance is suitable for use by persons aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience, provided they have been given supervision and instruction and understand the hazards involved. Children are not allowed to play with the appliance. Cleaning and maintenance shall only be carried out by children over 8 years of age under supervision.
 11. When the appliance is switched on or cooling down, keep it and its power cord out of the reach of children.
 12. Ensure that the power cord is kept away from hot surfaces.
 13. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Always connect the appliance to an earthed mains socket and ensure that the plug is correctly inserted.
15. The appliance is strictly not designed to be used with an external timer or a separate remote control system.
 16. Avoid placing the appliance on or near flammable materials such as tablecloths or curtains.
 17. Avoid placing the appliance against a wall or other appliances. Maintain a minimum clearance of 10 cm at the rear and sides and 10 cm at the top of the appliance. Do not place any objects on top of the appliance.



18. The appliance must only be used for the purposes described in this manual. Do not leave the appliance running unattended.
 20. During frying, hot steam escapes from the exhaust vents. Keep a safe distance from the steam and exhaust openings to avoid burns. Be careful when removing the grill from the appliance, as hot steam and air may be present.
 21. The surface under the appliance may become hot during use.
 22. Immediately disconnect the appliance from the power supply if you notice dark smoke coming out of the appliance. Wait until the smoke stops before removing the grill from the appliance.
 23. Refer to the 'cleaning' section of the instructions for specific instructions on cleaning surfaces that come into contact with food or oil.
 24. Be careful as the surface of the appliance may become hot during use.
- Caution
- Be sure to place the appliance on a flat, level and sturdy surface.

25. This appliance is intended for regular household use only. It is not intended for use in professional kitchens, offices, farms or other working environments. Furthermore, it must not be used by guests in hotels or similar establishments.

Any improper use or failure to follow the instructions given in the user manual will void the warranty, and the seller will not be liable for any resulting damage.

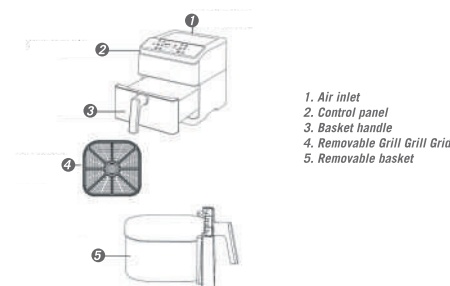
Always remember to unplug the appliance after each use.

Allow the appliance to cool down for approximately 30 minutes before handling or cleaning.

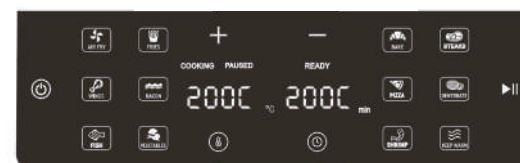
Remove any burnt residue from the appliance.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

GENERAL DESCRIPTION



Control panel



Function

Air Fry		Pizza	
French fries		Dehydrate	
Corissants		Fish	
Meat		Vegetables	
Chicken wing		Prawns	
Bacon		Keep warm	

Operating buttons

Power: Press the button to turn on the LED display.

Menu button: Press the food icon.

Start/Stop: Press to start operation. The selected function will be indicated by a lit icon, indicating that the function is active. When the drawer (frying basket and grill rack) is pulled out, all functions will be paused. Sliding the drawer back into position will resume operations.

Temperature/Time Control:

Press to control the temperature, then press the '+' or '-' button to adjust the temperature as desired.

Press to control the cooking time, then press the '+' or '-' button to adjust the cooking time.

BEFORE FIRST USE

REMEMBER

1. Start by removing all packing materials from the appliance.
 2. Take care to remove all stickers or labels from the appliance, with the exception of the rating label.
 3. Thoroughly clean the removable pan and grill with hot water and mild dishwashing soap, making sure to use a non-abrasive sponge.
- Note: Alternatively, you may choose to clean these parts in the dishwasher.
- Using a damp cloth, wipe the inside and outside of the appliance.
- Preparation for use
1. Place the appliance on a stable, flat, heat-resistant surface.
 2. Insert the pan correctly on the grill.

3.Avoid filling the grill with liquids such as oil. Make sure that no objects are placed on top of the appliance, as this may interrupt the airflow and affect the air frying process.

NOTE: When you start using the air fryer for the first time, you may notice a slight plastic-like smell when heating up. This is completely normal with new air fryers as the materials are heating up for the first time. The smell will disappear after using the appliance a few times.

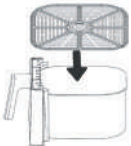
HOW TO USE

FUNCIONES

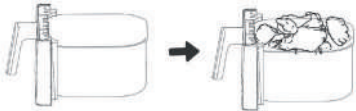
MENÚ	TIEMPO (MIN)	TEMPERATURA (°C)
Air Fry	20	200
French fries	20	200
Corissants	25	160
Meat	15	180
Chicken wings	25	185
Bacon	12	190
Pizza	15	180
Dehydrate	8H	55
Fish	15	180
Vegetables	15	160
Prawns	20	160
Keep warm	30	95

HOW TO USE
Cooking steps

1. Insert the power plug into a properly grounded outlet and place the pan on the grill.



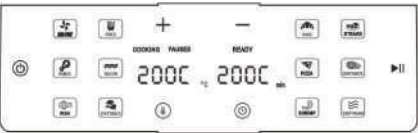
2. Place the ingredients in the pan and turn the appliance on.



3. Place the pan in the correct position. Choose the function on the control panel and press the ' ' button to start frying.



4. The display will show the temperature and the remaining working time. The displayed temperature represents the set temperature, while the displayed time indicates the remaining cooking time.

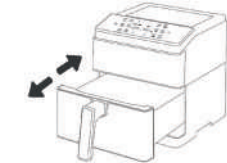


HOW TO USE
Cooking steps

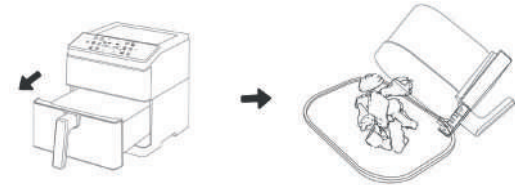
5. When the timer bell rings, this indicates that cooking is complete. Remove the pan from the appliance and carefully place it on a heat-resistant surface.



6.Check if the ingredients are ready. If the ingredients are still not ready, gently retract the grill into the appliance and allow to cook for additional minutes.



7. Clear the pan. To remove large or delicate ingredients, use a pair of tongs to lift ingredients from the removable pan.



HOW TO USE
SETTINGS

In addition to its preset functions, this air fryer can also be used to cook other foods by adjusting the time and temperature settings.

Please note that these settings are provided for reference only. As ingredients vary in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the optimum settings for your specific ingredients.

TIPS:
Smaller ingredients usually have a slightly shorter preparation time compared to larger ingredients. If there are more ingredients, the preparation time is slightly longer, while if there are fewer ingredients, the preparation time is slightly shorter. To ensure even frying and optimal frying results, it is recommended to shake the smaller ingredients halfway through the preparation time. For a crispy result, you can brush the fresh potatoes with a small amount of oil before frying them in the Air Fryer. It is best to add the oil shortly before frying.
Avoid preparing excessively fatty ingredients, such as sausages, in the Air fryer.
All snacks that can be prepared in the oven can also be prepared in the Air fryer.
Precooked dough can be used to quickly and easily prepare stuffed snacks. In addition, pre-cooked dough requires less preparation time compared to homemade dough.

Note: Please increase the preheating time by 3 minutes if the appliance is cold before you start frying.

MAINTENANCE
Cleaning and storage

Cleaning
It is recommended to clean the appliance thoroughly after each use. The grill, basket and inside of the appliance are equipped with a non-stick coating, so it is important to avoid using metallic utensils or abrasive cleaning materials that may damage the coating.
1.These are the steps to clean the appliance properly:
2.Unplug the appliance from the mains and allow it to cool down. For faster cooling, you can remove the grill.
3.Gently wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
4. Clean the grill and basket with warm water, mild soap and a non-abrasive sponge. You can also use a dishwasher-safe cleaning liquid to remove any remaining dirt.

Note: The grill and basket can be easily cleaned in the dishwasher. Remember to always follow the manufacturer's instructions regarding the specific cleaning and maintenance requirements of your appliance to ensure longevity and optimum performance.

A useful tip for removing stubborn dirt from the removable basin or the underside of the grill is to fill the grill with hot water and a small amount of liquid dishwashing detergent. Place the removable basin inside the grill and let it soak for about 10 minutes. Then clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge. To remove food residues, use a cleaning brush to clean the heating element.

- Storage
- 1.Unplug the appliance and allow it to cool down.
 - 2.Make sure all components are clean and completely dry.

TROUBLESHOOTING

- PROBLEM
Appliance stops working
- POSSIBLE CAUSE
1. The appliance is not connected to the mains.
 2. The timer does not seem to be set.
- SOLUTION
1. Insert the main plug into a socket with a protective earth connection.
 2. Set the timer to the desired preparation time to activate the appliance.

- PROBLEM
Ingredients cooked with the air fryer are not yet fully cooked.
- POSSIBLE CAUSE
1. The amount of ingredients in the removable container exceeds the recommended capacity.
 2. The set temperature is insufficient. Adjust to recommended temperature.
 3. The preset temperature is too low
- SOLUTION
1. Please place smaller batches of ingredients in the removable bowls, as smaller quantities ensure more even frying.
 2. The designated preparation time is insufficient Set the timer to the required preparation time.
 3. Set the temperature to the specified value.

- PROBLEM
Ingredients have an uneven frying result in the air fryer.
- POSSIBLE CAUSE
1. Certain categories of ingredients require agitation in the middle of the preparation time.
- SOLUTION
1. Stacked or overlapping ingredients, such as Chips, should be agitated halfway through the preparation time.

- PROBLEM
White smoke comes out of the appliance.

- POSSIBLE CAUSE
Greasy ingredients have been put into the appliance.

- SOLUTION
Carefully control the temperature, keeping it below 80°C when air frying ingredients with a high fat content.

WARRANTY

REPLACEMENT
Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) stipulates that appliances should not be disposed of through normal

municipal waste collection channels. Instead, old appliances should be collected separately to improve the recovery and recycling of their component materials, thus minimising the impact on human health and the environment.

The symbol of a waste bin is universally used on all products to remind of the separate collection obligation. Consumers are advised to contact their local authorities or distributors for guidance on the appropriate procedures to dispose of their old appliances. If you choose to dispose of old appliances, it is imperative to neutralise potential hazards by disconnecting the power cord flush with the appliance.

DANGEROUS MOVEMENTS:
Under no circumstances should you attempt to use your appliance if it shows signs of deterioration or if the power cord or plug is compromised. In the event that the power cord is defective, it is crucial to replace it through after-sales service to mitigate any potential hazards. Repairs to your appliance should only be carried out by qualified and authorised personnel. Performing repairs that do not conform to established standards may significantly increase the risk to the user. The product warranty is void in the event of defects resulting from improper handling, degradation or attempted repair by third parties. This stipulation also applies to cases of normal wear and tear of the accessories accompanying the appliance.

NOTE:
It is advisable to keep the packaging of your appliance for the entire duration of the warranty. The warranty does not apply in the absence of the original packaging. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Warranty:
Your appliance is covered by a one-year warranty. Please note that accessories and spare parts are only available during the warranty year of the product. The warranty does not cover wear and tear or breakage resulting from improper use of the product. Customers are responsible for all return procedures. In addition, you are responsible for the costs and risks associated with shipping the product. Therefore, it is recommended that you send the product with proof of receipt and transport insurance, especially if the product has a significant value. Please be assured that this product has been manufactured to the highest standards. If you have any questions, our friendly customer service staff are on hand to assist you.



USER INFORMATION

In accordance with European Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC on the reduction of the use of hazardous substances in electrical equipment and the disposal of waste, the symbol on the appliance container indicates that the product must be disposed of separately from other waste at the end of its life. The user must therefore return the appliance, when it is no longer in use, to the appropriate collection point for electronic and electrotechnical waste, or return it to the retailer when purchasing a new appliance of an equivalent type or when replacing another appliance. The correct collection of unused equipment for recycling, treatment and environmentally sound disposal avoids possible negative effects on the environment and health, and promotes the recycling of the materials of which the equipment is composed; improper disposal of the product by the user entails the application of penalties provided for by law.

GEBRUIKERSHANDLEIDING
BELANGRIJK OM TE BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK
GELIEVE ZORGVULDIG TE LEZEN

INLEIDING
Bedankt voor uw aankoop van deze hoogwaardige airfryer.

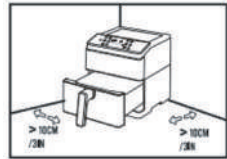
De air fryer is ontworpen om uw voedsel snel en efficiënt te bereiden met hete lucht en snelle luchtcirculatie. Door de toevoeging van een bovenrek worden ingrediënten gelijkmatig van alle kanten tegelijk verhit, waardoor er in de meeste gevallen minder overtollige olie nodig is. Met dit apparaat kun je moeiteloos je favoriete gerechten bereiden en genieten van gezondere maaltijden.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

MODELNR.
Vermogen: 1700W 220-240V~50/60HZ
Size:39.6*29.7*33.3cm
Inhoud: 6,5L
2heater& 1 binnengrill

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

- Waarschuwingen
1. Voorkom elektrische schokken door geen water of andere vloeistoffen in het apparaat te laten komen.
 2. Plaats de te bakken ingrediënten altijd in de uitneembare pan om contact met de verwarmingselementen te vermijden.
 3. Belemmer de luchtinlaat- en luchtuitlaatopeningen niet wanneer het apparaat in werking is.
 4. Vermijd het vullen van de grill met olie, omdat dit brandgevaar kan veroorzaken.
 5. Raak de binnenkant van het apparaat nooit aan als het in werking is.
 6. Controleer voordat u het apparaat aansluit of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de plaatselijke netspanning in uw land.
 7. Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
 8. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een erkend servicecentrum of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
 9. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of gelijk gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
 10. Dit apparaat is geschikt voor gebruik door personen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring, mits zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen alleen onder toezicht worden uitgevoerd door kinderen ouder dan 8 jaar.
 - 11.Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen als het is ingeschakeld of afkoelt.
 - 12.Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
 - 13.Sluit het apparaat niet aan en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
 - 14.Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact en zorg ervoor dat de stekker correct is ingestoken.
 - 15.Het apparaat is absoluut niet ontworpen voor gebruik met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
 - 16.Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen zoals tafelkleden of gordijnen.
 17. 17.Plaats het apparaat niet tegen een muur of andere apparaten. Zorg voor een minimale vrije ruimte van 10 cm aan de achterkant en zijkanten en 10 cm aan de bovenkant van het apparaat. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.



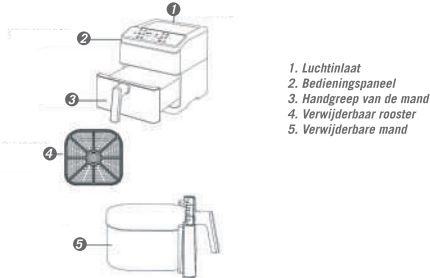
- 18.Gebruik het apparaat alleen voor de in deze handleiding beschreven doeleinden. Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
 - 20.Tijdens het frituren ontsnapt er hete stoom uit de uitlaten. Blijf op veilige afstand van de stoom- en uitlaatopeningen om brandwonden te voorkomen. Wees voorzichtig wanneer u de grill van het apparaat haalt, want er kan hete stoom en lucht aanwezig zijn.
 - 21.Het oppervlak onder het apparaat kan heet worden tijdens het gebruik.
 22. Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rook is opgehouden voordat u de grill van het apparaat verwijdert.
 23. Raadpleeg het gedeelte “schoonmaken” van de instructies voor specifieke instructies voor het schoonmaken van oppervlakken die in contact komen met voedsel of olie.
 24. Wees voorzichtig, want het oppervlak van het apparaat kan heet worden tijdens het gebruik.
- Let op

Plaats het apparaat op een vlak, horizontaal en stevig oppervlak.

25. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in professionele keukens, kantoren, boerderijen of andere werkomgevingen. Bovendien mag het niet worden gebruikt door gasten in hotels of soortgelijke instellingen. Bij oneigenlijk gebruik of het niet opvolgen van de instructies in de gebruiksaanwijzing vervalt de garantie en kan de verkoper niet aansprakelijk worden gesteld voor daaruit voortvloeiende schade. Vergeet niet na elk gebruik de stekker uit het stopcontact te halen. Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het aanraakt of schoonmaakt. Verwijder verbrande resten van het apparaat.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

ALGEMENE BESCHRIJVING



Bedieningspaneel



Functie

Air Fry		Pizza	
Frites		Droog	
Corisants		Vis	
Vlees		Groenten	
Kippenvleuge		Garnalen	
Spek		Warm houden	

Bedieningstoetsen

- Aan/uit-knop: Druk op de knop om het LED-display in te schakelen.
- Menuknop: Druk op het voedingspictogram.
- ▶|| Start/Stop: indrukken om de bediening te starten. De geselecteerde functie wordt aangegeven door een verlicht pictogram, wat aangeeft dat de functie actief is. Wanneer de lade (frituurmand en grillrooster) wordt uitgetrokken, worden alle functies gepauzeerd. Door de lade terug te schuiven worden de functies hervat.
- ⏸ Temperatuur-/tijdregeling: Druk op om de temperatuur te regelen en druk vervolgens op de knop “+” of “-” om de temperatuur naar wens aan te passen.
- ⌚ Druk op om de kooktijd te regelen en druk vervolgens op de knop “+” of “-” om de kooktijd aan te passen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK
HERINNEREN

- 1.Verwijder eerst al het verpakkingsmateriaal van het apparaat.
- 2.Verwijder zorgvuldig alle stickers of etiketten van het apparaat, met uitzondering van het typeplaatje.
3. 3.Maak de verwijderbare pan en het rooster grondig schoon met heet water en een milde afwasmiddel en gebruik een niet-schurende spons.

Opmerking: U kunt deze onderdelen ook in de vaatwasser reinigen.
Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

Vorbereiding voor gebruik

1. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond.
2. Plaats de pan op de juiste manier op het rooster.
3. Vermijd het vullen van de grill met vloeistoffen zoals olie. Dit kan de luchtstroom onderbreken en het frituurproces beïnvloeden.

OPMERKING: Wanneer u de air fryer voor het eerst gaat gebruiken, kunt u tijdens het opwarmen een lichte plasticachtige geur opmerken. Dit is volkomen normaal bij nieuwe airfryers omdat de materialen voor het eerst opwarmen. De geur zal verdwijnen nadat u het apparaat een paar keer hebt gebruikt.

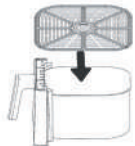
HOE TE GEBRUIKEN

	MENÚ	TIEMPO (MIN)	TEMPERATURA (°C)
FUNCIONES	Air Fry	20	200
	Frites	20	200
	Corissants	25	160
	Vlees	15	180
	Kippenvleugels	25	185
	Spek	12	190
	Pizza	15	180
	Droog	8H	55
	Vis	15	180
	Groenten	15	160
	Garnalen	20	160
	Warm houden	30	95

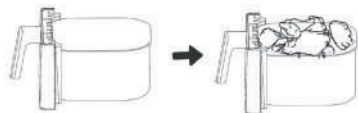
HOE TE GEBRUIKEN

Stappen voor het koken

1. Steek de stekker in een goed geaard stopcontact en plaats de pan op het rooster.



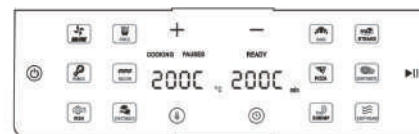
2. Doe de ingrediënten in de pan en zet het apparaat aan.



3. Plaats de pan in de juiste positie. Kies de functie op het bedieningspaneel en druk op de toets " " om te beginnen met frituren.



4. Op het display verschijnt de temperatuur en de resterende werktijd. De weergegeven temperatuur staat voor de ingestelde temperatuur, terwijl de weergegeven tijd de resterende bereidingstijd aangeeft.



HOE TE GEBRUIKEN

Stappen van het koken

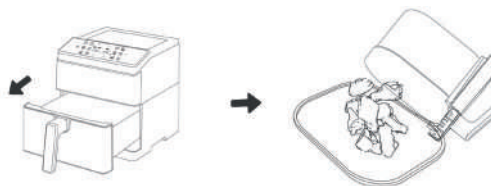
5. Wanneer de timer afgaat, geeft dit aan dat het koken voltooid is. Haal de pan uit het apparaat en plaats deze voorzichtig op een hittebestendig oppervlak.



6. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten nog steeds niet klaar zijn, trek het rooster dan voorzichtig terug in het apparaat en laat nog een paar minuten doorkoken.



7. Maak de pan leeg. Om grote of delicate ingrediënten te verwijderen, gebruikt u een tang om ingrediënten uit de verwijderbare pan te tillen.



HOE TE GEBRUIKEN

INSTELLINGEN

Naast de vooraf ingestelde functies kan deze air fryer ook worden gebruikt om ander voedsel te bereiden door de tijd- en temperatuurinstellingen aan te passen.

Deze instellingen zijn **alleen** bedoeld als referentie. Omdat ingrediënten verschillen in oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen dat de instellingen optimaal zijn voor uw specifieke ingrediënten.

TIPS:

Kleinere ingrediënten hebben meestal een iets kortere bereidingstijd in vergelijking met grotere ingrediënten.

Als er meer ingrediënten zijn, is de bereidingstijd iets langer, terwijl als er minder ingrediënten zijn, de bereidingstijd iets korter is.

Voor gelijkmatig frituren en een optimaal frituurresultaat is het aan te raden om de kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd te schudden.

Voor een knapperig resultaat kun je de verse aardappelen met een klein beetje olie bestrijken voordat je ze in de Air Fryer frituurt. Het beste is om de olie kort voor het frituren toe te voegen.

Vermijd het bereiden van te vette ingrediënten, zoals worstjes, in de Air Fryer.

Alle snacks die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de Air fryer worden bereid.

Vorgebakken deeg kan worden gebruikt om snel en gemakkelijk gevulde snacks te bereiden. Bovendien heeft vorgebakken deeg minder voorbereidingstijd nodig dan zelfgemaakt deeg.

Opmerking: Verhoog de voorverwarmingstijd met 3 minuten als het apparaat koud is voordat u begint met frituren.

ONDERHOUD

Reinigen en opslag

Reinigen

Het wordt aanbevolen om het apparaat na elk gebruik grondig te reinigen. Het rooster, de mand en de binnenkant van het apparaat zijn voorzien van een antiaanbaklaag, dus het is belangrijk om geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen te gebruiken die de coating kunnen beschadigen.

- 1.Dit zijn de stappen om het apparaat goed schoon te maken:
- 2.Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Voor een snellere afkoeling kunt u de grill verwijderen.
- 3.Neem de buitenkant van het apparaat voorzichtig af met een vochtige doek.
- 4. 4.Reinig het rooster en de mand met warm water, milde zeep en een niet-schurende spons. U kunt ook een reinigingsvloeistof gebruiken die geschikt is voor de vaatwasser om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.

Opmerking: Het rooster en de mand kunnen gemakkelijk in de vaatwasser gereinigd worden.
Volg altijd de instructies van de fabrikant met betrekking tot de specifieke reinigings- en onderhoudsvereisten van je apparaat om een lange levensduur en optimale prestaties te garanderen.

Een handige tip voor het verwijderen van hardnekkig vuil van de verwijderbare bak of de onderkant van de grill is om de grill te vullen met heet water en een kleine hoeveelheid vloeibaar afwasmiddel. Plaats de verwijderbare bak in de grill en laat deze ongeveer 10 minuten weken. Reinig vervolgens de binnenkant van het apparaat met heet water en een niet-schurende spons. Gebruik een reinigingsborstel om het verwarmingselement te reinigen om etensresten te verwijderen.

Opslag

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

PROBLEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM

Het apparaat stopt met werken

MOGELIJKE OORZAAK

- 1. Het apparaat is niet aangesloten op het lichtnet.
- 2. De timer lijkt niet te zijn ingesteld.

OPLOSSING

- 1. Steek de hoofdstekker in een stopcontact met randaarde.
- 2. Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd om het apparaat te activeren.

PROBLEEM

Ingrediënten die met de air fryer zijn bereid, zijn nog niet helemaal gaar.

MOGELIJKE OORZAAK

- 1. De hoeveelheid ingrediënten in de verwijderbare container overschrijdt de aanbevolen capaciteit.
- 2. De ingestelde temperatuur is onvoldoende. Pas aan tot de aanbevolen temperatuur.
- 3. De ingestelde temperatuur is te laag

OPLOSSING

- 1. Doe kleinere porties ingrediënten in de verwijderbare schalen, want kleinere hoeveelheden zorgen voor gelijkmatiger frituren.
- 2. De aangegeven bereidingstijd is onvoldoende Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd.
- 3. Stel de temperatuur in op de aangegeven waarde.

PROBLEEM

Ingrediënten hebben een ongelijkmatig frituurresultaat in de air fryer.

MOGELIJKE OORZAAK

- 1. Bepaalde categorieën ingrediënten moeten in het midden van de bereidingstijd geroerd worden.

OPLOSSING

- 1. Gestapelde of overlappende ingrediënten, zoals chips, moeten halverwege de bereidingstijd worden geroerd.

PROBLEEM

Er komt witte rook uit het apparaat.

MOGELIJKE OORZAAK

Er zijn vette ingrediënten in het apparaat gedaan.

OPLOSSING

Controleer de temperatuur zorgvuldig en houd deze onder 80°C wanneer u ingrediënten met een hoog vetgehalte frituurt.

GARANTIE

VERVANGING

Richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) bepaalt dat apparaten niet mogen worden weggegooid via de normale gemeentelijke afvalinzamelingskanalen. In plaats daarvan moeten oude apparaten apart worden ingezameld om de terugwinning en recycling van de samenstellende materialen te verbeteren en zo de impact op de volksgezondheid en het milieu te minimaliseren.

Het symbool van een afvalbak wordt universeel gebruikt op alle producten om te herinneren aan de verplichting tot gescheiden inzameling. Consumenten wordt aangeraden contact op te nemen met hun lokale autoriteiten of distributeurs voor advies over de juiste procedures om hun oude apparaten weg te gooien. Als u ervoor kiest om oude apparaten weg te gooien, is het noodzakelijk om potentiële gevaren te neutraliseren door het netsnoer gelijk met het apparaat los te koppelen.

GEVAARLIJKE BEWEGINGEN:

Probeer uw apparaat in geen geval te gebruiken als het tekenen van slijtage vertoont of als het netsnoer of de stekker beschadigd is. In het geval dat het netsnoer defect is, is het van cruciaal belang dat u het vervangt via de dienst na verkoop om mogelijke gevaren te beperken. Reparaties aan uw apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd en bevoegd personeel. Het uitvoeren van reparaties die niet voldoen aan de vastgestelde normen kan het risico voor de gebruiker aanzienlijk vergroten. De garantie op het product vervalt bij defecten die het gevolg zijn van onjuiste behandeling, beschadiging of pogingen tot reparatie door derden. Deze bepaling geldt ook voor gevallen van normale slijtage van de accessoires bij het apparaat.

LET OP: HET IS RAADZAAM OM DE VERPAKKING VAN HET APPARAAT INTACT TE HOUDEN:

Het is raadzaam om de verpakking van uw apparaat gedurende de volledige garantieperiode te bewaren. De garantie is niet van toepassing als de originele verpakking ontbreekt. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Garantie:

Voor uw apparaat geldt een garantie van één jaar. Houd er rekening mee dat accessoires en reserveonderdelen alleen verkrijgbaar zijn tijdens het garantiejaar van het product. De garantie dekt geen slijtage of breuk als gevolg van onjuist gebruik van het product. Klanten zijn verantwoordelijk voor alle retourprocedures. Daarnaast bent u verantwoordelijk voor de kosten en risico's die gepaard gaan met het verzenden van het product. Het wordt daarom aanbevolen om het product te verzenden met een bewijs van ontvangst en een verzendverzekering, vooral als het product een aanzienlijke waarde heeft. Wees ervan verzekerd dat dit product is vervaardigd volgens de hoogste normen. Als je vragen hebt, staan onze vriendelijke medewerkers van de klantenservice klaar om je te helpen.



INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKER

In overeenstemming met de Europese richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG en 2003/108/EG betreffende de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische apparatuur en de verwijdering van afval, geeft het symbool op de verpakking van het apparaat aan dat het product aan het einde van zijn levensduur gescheiden van ander afval moet worden verwijderd. De gebruiker moet daarom het apparaat, wanneer het niet meer wordt gebruikt, inleveren bij het daarvoor bestemde inzamelpunt voor elektronisch en elektrotechnisch afval, of het inleveren bij de winkelier wanneer hij een nieuw apparaat van een gelijkwaardig type koopt of wanneer hij een ander apparaat vervangt. De correcte inzameling van ongebruikte apparatuur met het oog op recycling, verwerking en milieuvriendelijke verwijdering voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid en bevordert de recycling van de materialen waaruit de apparatuur is samengesteld; onjuiste verwijdering van het product door de gebruiker leidt tot de toepassing van sancties waarin de wet voorziet.

MANUEL DE L'UTILISATEUR IMPORTANT A CONSERVER POUR CONSULTATION FUTURE LIRE ATTENTIVEMENT

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté cette friteuse de haute qualité.

La friteuse est conçue pour cuire vos aliments rapidement et efficacement en utilisant de l'air chaud et une circulation d'air à grande vitesse. Grâce à l'ajout d'une grille supérieure, les ingrédients sont chauffés uniformément de tous les côtés en même temps, ce qui réduit la nécessité d'utiliser de l'huile en excès dans la plupart des cas.

Avec cet appareil, vous pouvez préparer vos plats préférés sans effort et profiter de repas plus sains.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE NO.

Puissance : 1700W 220-240V~50/60HZ

Size:39.6*29.7*33.3cm

Capacité : 6,5L

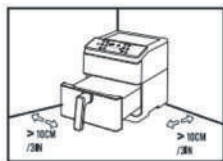
2 chauffages & 1 grill intérieur

INSTRUCTIONS

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

Avertissement

- 1) Pour éviter tout choc électrique, ne laissez pas l'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil.
 2. Placez toujours les ingrédients à frire dans le bac amovible afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants.
 - 3) Ne pas obstruer les ouvertures d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
 4. Évitez de remplir le gril d'huile, car cela peut entraîner un risque d'incendie.
 5. Ne jamais toucher l'intérieur de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
 6. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre pays.
 7. N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
 8. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un centre de service agréé ou par des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
 9. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
 10. Cet appareil peut être utilisé par des personnes âgées de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience, à condition qu'elles aient été surveillées et instruites et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent être effectués que par des enfants de plus de 8 ans sous surveillance.
 11. Lorsque l'appareil est en marche ou en cours de refroidissement, gardez-le, ainsi que son cordon d'alimentation, hors de portée des enfants.
 12. veillez à ce que le cordon d'alimentation soit tenu à l'écart des surfaces chaudes.
 13. ne pas brancher l'appareil ni manipuler le panneau de commande avec les mains mouillées.
- L'appareil doit toujours être branché sur une prise de courant reliée à la terre et la fiche doit être correctement insérée.
- 15 L'appareil n'est absolument pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
 16. évitez de placer l'appareil sur ou à proximité de matériaux inflammables tels que des nappes ou des rideaux.
 17. Évitez de placer l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Maintenez un espace minimum de 10 cm à l'arrière et sur les côtés et de 10 cm sur le dessus de l'appareil. Ne placez aucun objet sur l'appareil.



18 L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans le présent manuel.

Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.

20. pendant la friture, de la vapeur chaude s'échappe des événements d'évacuation. Gardez une distance de sécurité par rapport aux orifices de vapeur et d'évacuation afin d'éviter les brûlures. Soyez prudent lorsque vous retirez la grille de l'appareil, car de la vapeur et de l'air chauds peuvent être présents.

21. la surface sous l'appareil peut devenir chaude pendant l'utilisation.

22. Débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique si vous remarquez que de la fumée sombre s'échappe de l'appareil.

Attendez que la fumée s'arrête avant de retirer la grille de l'appareil.

23. reportez-vous à la section « nettoyage » du mode d'emploi pour obtenir des instructions spécifiques sur le nettoyage des surfaces en contact avec des aliments ou de l'huile.

24. soyez prudent car la surface de l'appareil peut devenir chaude pendant l'utilisation.

Attention

Veillez à placer l'appareil sur une surface plane, horizontale et solide.

25. Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des cuisines professionnelles, des bureaux, des fermes ou d'autres environnements de travail. En outre, il ne doit pas être utilisé par des clients dans des hôtels ou des établissements similaires.

Toute utilisation inappropriée ou tout non-respect des instructions données dans le manuel d'utilisation annulera la garantie et le vendeur ne sera pas responsable des dommages qui pourraient en résulter.

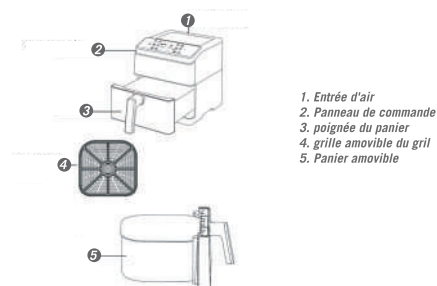
N'oubliez pas de débrancher l'appareil après chaque utilisation.

Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.

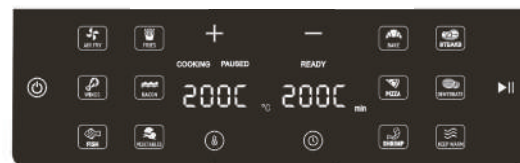
Enlevez tout résidu de brûlure de l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION GÉNÉRALE



Panneau de commande



Fonction

Friture à l'air		Pizza	
Frites		Déshydratés	
Corisants		Poisson	
Viande		Légumes	
Ailes de poulet		Crevettes	
Bacon		Garder au chaud	

Boutons de commande

Alimentation : appuyez sur le bouton pour allumer l'écran LED.

▶|| Touche Menu : Appuyez sur l'icône de l'alimentation.

Démarrage/arrêt : appuyez sur cette touche pour démarrer l'appareil. La fonction sélectionnée est signalée par une icône allumée, indiquant que la fonction est active. Lorsque le tiroir (panier à friture et grille) est sorti, toutes les fonctions sont mises en pause. En remettant le tiroir en place, les fonctions reprennent.

🕒 Contrôle de la température et de l'heure :

🕒 Appuyez sur cette touche pour régler la température, puis appuyez sur la touche « + » ou « - » pour régler la température à votre convenance.

Appuyez sur cette touche pour contrôler le temps de cuisson, puis appuyez sur la touche « + » ou « - » pour régler le temps de cuisson.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

N'OUBLIEZ PAS

1. commencez par retirer tous les matériaux d'emballage de l'appareil.

2. prenez soin d'enlever tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil, à l'exception de l'étiquette signalétique.
3. Nettoyez soigneusement le bac amovible et la grille à l'eau chaude et au savon doux pour vaisselle, en veillant à utiliser une éponge non abrasive.
- Remarque : vous pouvez également choisir de nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- Préparation à l'utilisation
1. placez l'appareil sur une surface stable, plate et résistante à la chaleur.
2. insérez correctement la poêle sur le gril.
3. évitez de remplir le gril avec des liquides tels que de l'huile. Veillez à ce qu'aucun objet ne soit placé sur l'appareil, car cela pourrait interrompre le flux d'air et affecter le processus de friture à l'air.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez la friteuse pour la première fois, il se peut que vous remarquiez une légère odeur de plastique lors du chauffage. Ce phénomène est tout à fait normal avec les nouvelles friteuses, car les matériaux chauffent pour la première fois. L'odeur disparaîtra après quelques utilisations.

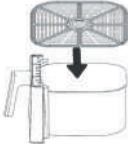
MODE D'EMPLOI

FUNCIONES	MENÚ	TIEMPO (MIN)	TEMPERATURA (°C)
	 Friture à l'air	20	200
	 Frites	20	200
	 Corissants	25	160
	 Viande	15	180
	 Ailes de poulet	25	185
	 Bacon	12	190
	 Pizza	15	180
	 Déshydratés	8H	55
	 Poisson	15	180
	 Légumes	15	160
	 Crevettes	20	160
	 Garder au chaud	30	95

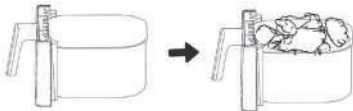
MODE D'EMPLOI

Etapas de la cuisson

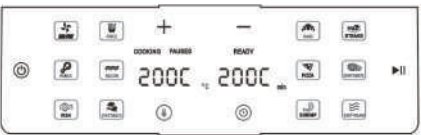
- 1) Insérer la fiche d'alimentation dans une prise de courant correctement mise à la terre et placer la plaque sur la grille.



- 2) Placez les ingrédients dans la poêle et mettez l'appareil en marche.



3. Placez la casserole dans la bonne position. Choisissez la fonction sur le panneau de commande et appuyez sur le bouton « » pour commencer la friture.



4. L'écran affiche la température et le temps de travail restant. La température affichée représente la température réglée, tandis que la durée affichée indique le temps de cuisson restant.

MODE D'EMPLOI

Etapas de la cuisson

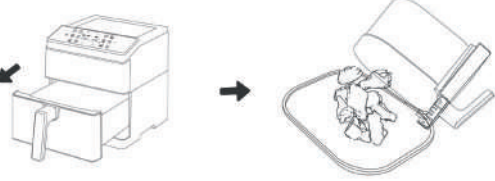
5. La sonnerie de la minuterie indique que la cuisson est terminée. Retirez la casserole de l'appareil et posez-la délicatement sur une surface résistante à la chaleur.



6. vérifiez que les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont toujours pas prêts, rentrez doucement la grille dans l'appareil et laissez cuire pendant quelques minutes supplémentaires.



7. Dégagez la casserole. Pour retirer les ingrédients volumineux ou délicats, utilisez une pince pour soulever les ingrédients du bac amovible.



COMMENT UTILISER

RÉGLAGES

Outre ses fonctions pré-réglées, cette friteuse peut également être utilisée pour cuire d'autres aliments en ajustant les réglages de durée et de température.

Veillez noter que ces réglages ne sont fournis qu'à titre indicatif. Les ingrédients variant en fonction de leur origine, de leur taille, de leur forme et de leur marque, nous ne pouvons pas garantir les réglages optimaux pour vos ingrédients spécifiques.

CONSEILS :

Le temps de préparation des petits ingrédients est généralement un peu plus court que celui des gros ingrédients. S'il y a plus d'ingrédients, le temps de préparation est légèrement plus long, tandis que s'il y a moins d'ingrédients, le temps de préparation est légèrement plus court.

Pour garantir une friture uniforme et des résultats optimaux, il est recommandé de secouer les petits ingrédients à la moitié du temps de préparation. Pour un résultat croustillant, vous pouvez badigeonner les pommes de terre fraîches d'une petite quantité d'huile avant de les faire frire dans le Air Fryer. Il est préférable d'ajouter l'huile peu de temps avant la friture.

Évitez de préparer des ingrédients trop gras, tels que des saucisses, dans la friteuse à air comprimé.

Tous les snacks qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse.

La pâte précuite peut être utilisée pour préparer rapidement et facilement des snacks farcis. En outre, la pâte précuite nécessite moins de temps de préparation que la pâte maison.

Remarque : Si l'appareil est froid, augmentez le temps de préchauffage de 3 minutes avant de commencer à frire.

ENTRETIEN
Nettoyage et rangement

Nettoyage
Il est recommandé de nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation. La grille, le panier et l'intérieur de l'appareil sont dotés d'un revêtement antiadhésif. Il est donc important d'éviter d'utiliser des ustensiles métalliques ou des produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager le revêtement.

1. voici les étapes à suivre pour nettoyer correctement l'appareil :
2. débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Pour un refroidissement plus rapide, vous pouvez retirer la grille.
3. essuyez délicatement l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
4. Nettoyez la grille et le panier avec de l'eau chaude, du savon doux et une éponge non abrasive. Vous pouvez également utiliser un liquide de nettoyage adapté au lave-vaisselle pour éliminer toute saleté restante.

Remarque : la grille et le panier peuvent être facilement nettoyés au lave-vaisselle.
N'oubliez pas de toujours suivre les instructions du fabricant concernant les exigences spécifiques de votre appareil en matière de nettoyage et d'entretien afin de garantir sa longévité et ses performances optimales.

Une astuce utile pour enlever les saletés tenaces de la cuvette amovible ou du dessous du gril consiste à remplir le gril d'eau chaude et d'une petite quantité de détergent liquide pour la vaisselle. Placez le bac amovible à l'intérieur du gril et laissez-le tremper pendant environ 10 minutes. Nettoyez ensuite l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive. Pour éliminer les résidus alimentaires, utilisez une brosse de nettoyage pour nettoyer l'élément chauffant.

Stockage
1. débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. assurez-vous que tous les composants sont propres et complètement secs.

DÉPANNAGE

PROBLÈME
L'appareil ne fonctionne plus
CAUSE POSSIBLE
1. L'appareil n'est pas branché sur le secteur.
2. La minuterie ne semble pas être réglée.
SOLUTION
1. insérez la fiche principale dans une prise de courant dotée d'une mise à la terre.
2. Réglez la minuterie sur le temps de préparation souhaité pour activer l'appareil.

PROBLÈME
Les ingrédients cuits avec la friteuse ne sont pas encore complètement cuits.
CAUSE POSSIBLE

1. La quantité d'ingrédients dans le récipient amovible dépasse la capacité recommandée.
 2. La température réglée est insuffisante. Réglez à la température recommandée.
 3. La température préréglée est trop basse
- SOLUTION**
1. placez de plus petites quantités d'ingrédients dans les bols amovibles, car de plus petites quantités assurent une friture plus homogène.
 2. Le temps de préparation prévu est insuffisant Réglez la minuterie sur le temps de préparation requis.
 3. Réglez la température à la valeur spécifiée.

PROBLÈME
La friture des ingrédients n'est pas homogène dans la friteuse.
CAUSE POSSIBLE
1) Certaines catégories d'ingrédients nécessitent une agitation au milieu du temps de préparation.

SOLUTION
1. Les ingrédients empilés ou se chevauchant, tels que les chips, doivent être agités à la moitié du temps de préparation.

PROBLÈME
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.

CAUSE POSSIBLE
Des ingrédients gras ont été introduits dans l'appareil.

SOLUTION
Contrôlez soigneusement la température, en la maintenant en dessous de 80°C lorsque vous faites frire à l'air libre des ingrédients à forte teneur en matières grasses.

GARANTIE

REMPLACEMENT
La directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) stipule que les appareils ne doivent pas être éliminés par le biais des circuits de collecte des déchets municipaux normaux. Au lieu de cela, les vieux appareils doivent être collectés séparément afin d'améliorer la récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, minimisant ainsi l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole d'une poubelle est utilisé universellement sur tous les produits pour rappeler l'obligation de collecte séparée. Il est conseillé aux consommateurs de contacter les autorités locales ou les distributeurs pour obtenir des conseils sur les procédures appropriées de mise au rebut de leurs anciens appareils. Si vous décidez de vous débarrasser de vos vieux appareils, il est impératif de neutraliser les risques potentiels en débranchant le cordon d'alimentation au niveau de l'appareil.

MOUVEMENTS DANGEREUX :
Vous ne devez en aucun cas essayer d'utiliser votre appareil s'il présente des signes de détérioration ou si le cordon d'alimentation ou la fiche sont compromis. Si le cordon d'alimentation est défectueux, il est essentiel de le remplacer par le biais du service après-vente afin de réduire les risques potentiels. Les réparations de votre appareil ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié et autorisé. Les réparations non conformes aux normes établies peuvent augmenter considérablement les risques pour l'utilisateur. La garantie du produit est annulée en cas de défauts résultant d'une mauvaise manipulation, d'une dégradation ou d'une tentative de réparation par des tiers. Cette disposition s'applique également en cas d'usure normale des accessoires accompagnant l'appareil.

NOTE : IL EST CONSEILLÉ DE CONSERVER L'EMBALLAGE DE L'APPAREIL INTACT :
Il est conseillé de conserver l'emballage de votre appareil pendant toute la durée de la garantie. La garantie ne s'applique pas en l'absence de l'emballage d'origine. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Garantie :
Votre appareil est couvert par une garantie d'un an. Veuillez noter que les accessoires et les pièces de rechange ne sont disponibles que pendant l'année de garantie du produit. La garantie ne couvre pas l'usure ou la casse résultant d'une mauvaise utilisation du produit. Les clients sont responsables de toutes les procédures de retour. En outre, les coûts et les risques liés à l'expédition du produit sont à votre charge. Il est donc recommandé d'expédier le produit avec une preuve de réception et une assurance d'expédition, surtout si le produit a une valeur importante. Soyez assuré que ce produit a été fabriqué selon les normes les plus strictes. Si vous avez des questions, notre service clientèle est à votre disposition pour vous aider.



INFORMATIONSPOUR L'UTILISATEUR
Conformément aux directives européennes 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et à l'élimination des déchets, le symbole figurant sur l'emballage de l'appareil indique que le produit doit être éliminé séparément des autres déchets à la fin de sa vie. L'utilisateur doit donc remettre l'appareil, lorsqu'il n'est plus utilisé, au point de collecte approprié pour les déchets électroniques et électrotechniques, ou le remettre au détaillant lors de l'achat d'un nouvel appareil d'un type équivalent ou lors du remplacement d'un autre appareil. La collecte correcte des équipements inutilisés en vue de leur recyclage, de leur traitement et de leur élimination écologiquement rationnelle permet d'éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé, et favorise le recyclage des matériaux qui composent l'équipement ; l'élimination incorrecte du produit par l'utilisateur entraîne l'application des sanctions prévues par la loi.

MANUALE D'USO
IMPORTANTE DA CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO LEGGERE ATTENTAMENTE

INTRODUZIONE

Grazie per aver acquistato questa friggitrice ad aria di alta qualità.

La friggitrice ad aria è stata progettata per cuocere i cibi in modo rapido ed efficiente utilizzando l'aria calda e la circolazione dell'aria ad alta velocità.

Con l'aggiunta di un ripiano superiore, gli ingredienti vengono riscaldati in modo uniforme da tutti i lati contemporaneamente, riducendo nella maggior parte dei casi la necessità di olio in eccesso.

Con questo apparecchio potrete preparare i vostri piatti preferiti senza fatica e godervi pasti più sani.

SPECIFICHE TECNICHE

MODELLO N.

Potenza: 1700W 220-240V~50/60HZ

Size: 39.6*29.7*33.3cm

Capacità: 6,5L

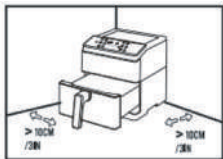
2 riscaldatore & 1 griglia interna

ISTRUZIONI

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente il presente manuale d'uso e conservarlo per future consultazioni.

Avvertenze

1. Per evitare scosse elettriche, non far entrare acqua o altri liquidi nell'apparecchio.
2. Collocare sempre gli ingredienti da friggere nella padella estraibile per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
3. Non ostruire le aperture di ingresso e uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
4. Evitare di riempire la griglia di olio per evitare il rischio di incendio.
5. Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
6. Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale del proprio Paese.
7. Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
8. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un centro di assistenza autorizzato o da persone analogamente qualificate, al fine di evitare un pericolo.
9. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone altrettanto qualificate per evitare un pericolo.
10. Questo apparecchio è adatto all'uso da parte di persone di età pari o superiore a 8 anni e di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione e istruzioni e che comprendano i rischi connessi. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione devono essere eseguite solo da bambini di età superiore agli 8 anni e sotto la loro supervisione.
11. Quando l'apparecchio è acceso o in fase di raffreddamento, tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
12. Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia tenuto lontano da superfici calde.
13. Non collegare l'apparecchio e non azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Collegare sempre l'apparecchio a una presa di corrente con messa a terra e assicurarsi che la spina sia inserita correttamente.
15. L'apparecchio non è assolutamente progettato per essere utilizzato con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
16. Evitare di collocare l'apparecchio sopra o vicino a materiali infiammabili come tovaglie o tende.
17. Evitare di posizionare l'apparecchio contro una parete o altri apparecchi. Mantenere una distanza minima di 10 cm sul retro e sui lati e di 10 cm sulla parte superiore dell'apparecchio. Non collocare oggetti sopra l'apparecchio.



18. L'apparecchio deve essere utilizzato solo per gli scopi descritti nel presente manuale.

Non lasciare l'apparecchio in funzione senza sorveglianza.

20. Durante la frittura, dalle bocchette di scarico fuoriesce vapore caldo. Mantenere una distanza di sicurezza dalle aperture di scarico e dal vapore per evitare ustioni. Prestare attenzione quando si rimuove la griglia dall'apparecchio, poiché potrebbero essere presenti vapore e aria calda.

21. La superficie sotto l'apparecchio può diventare calda durante l'uso.

22. Scollegare immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione elettrica se si nota del fumo scuro che fuoriesce dall'apparecchio. Attendere che il fumo cessi prima di rimuovere la griglia dall'apparecchio.

23. Fare riferimento alla sezione "pulizia" delle istruzioni per istruzioni specifiche sulla pulizia delle superfici che vengono a contatto con cibo o olio.

24. Fare attenzione perché la superficie dell'apparecchio può diventare calda durante l'uso.

Attenzione

Assicurarsi di posizionare l'apparecchio su una superficie piana, livellata e robusta.

25. Questo apparecchio è destinato esclusivamente a un uso domestico regolare. Non è destinato all'uso in cucine professionali, uffici, aziende agricole o altri ambienti di lavoro. Inoltre, non deve essere utilizzato dagli ospiti di alberghi o strutture simili.

L'uso improprio o la mancata osservanza delle istruzioni riportate nel manuale d'uso invalidano la garanzia e il venditore non sarà responsabile di eventuali danni.

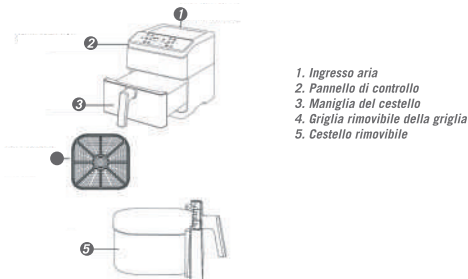
Ricordarsi sempre di scollegare l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di maneggiarlo o pulirlo.

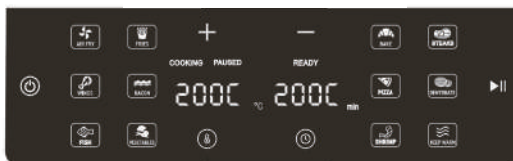
Rimuovere eventuali residui di bruciature dall'apparecchio.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE GENERALE



Pannello di controllo



Funzione

Frittura ad ari		Pizza	
Patatine fritte		Disidratati	
Corissant		Pesce	
Carne		Verdure	
Ali di pollo		Gamberi	
Pancetta		Mantenere in caldo	

Pulsanti operativi

- Alimentazione: premere il pulsante per accendere il display a LED.
- Pulsante menu: premere l'icona del cibo.
- Avvio/arresto: premere per avviare il funzionamento. La funzione selezionata sarà indicata da un'icona illuminata, a indicare che la funzione è attiva. Quando si estrae il cassetto (cestello per friggere e griglia), tutte le funzioni vengono messe in pausa. Facendo scorrere il cassetto in posizione si riprendono le operazioni.
- Controllo temperatura/tempo: Premere per controllare la temperatura, quindi premere il pulsante "+" o "-" per regolare la temperatura come desiderato. Premere per controllare il tempo di cottura, quindi premere il pulsante "+" o "-" per regolare il tempo di cottura.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO RICORDARE

1. Iniziare a rimuovere tutti i materiali di imballaggio dall'apparecchio.
2. Rimuovere con cura tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio, ad eccezione dell'etichetta di classificazione.

3. Pulire accuratamente la padella e la griglia rimovibili con acqua calda e sapone per piatti delicato, avendo cura di utilizzare una spugna non abrasiva.

Nota: in alternativa, si può scegliere di pulire queste parti in lavastoviglie.
Con un panno umido, pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio.

- Preparazione all'uso
- 1.Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
 - 2.Inserire correttamente la padella sulla griglia.

3. Evitare di riempire la griglia con liquidi come l'olio. Assicurarsi di non appoggiare oggetti sopra l'apparecchio, in quanto ciò potrebbe interrompere il flusso d'aria e compromettere il processo di frittura ad aria.

NOTA: Quando si utilizza la friggitrice ad aria per la prima volta, si può notare un leggero odore di plastica durante il riscaldamento. Si tratta di un fenomeno del tutto normale nelle friggitrici nuove, poiché i materiali si riscaldano per la prima volta. L'odore scomparirà dopo qualche utilizzo dell'apparecchio.

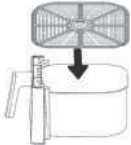
COME USARE

FUNCIONES	MENÚ		TIEMPO (MIN)	TEMPERATURA (°C)
		Frittura ad aria	20	200
		Patatine fritte	20	200
		Corissant	25	160
		Carne	15	180
		Ali di pollo	25	185
		Pancetta	12	190
		Pizza	15	180
		Disidratati	8H	55
		Pesce	15	180
		Verdure	15	160
		Gamberi	20	160
		Mantenere in caldo	30	95

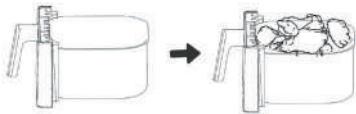
COME USARE

Fasi di cottura

1. Inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra e posizionare la padella sulla griglia.



2. Mettere gli ingredienti nella padella e accendere l'apparecchio.



3. Collocare la padella nella posizione corretta. Scegliere la funzione sul pannello di controllo e premere il tasto “ ” per iniziare a friggere.



4. Il display visualizza la temperatura e il tempo di lavoro rimanente. La temperatura visualizzata rappresenta la temperatura impostata, mentre il tempo visualizzato indica il tempo di cottura rimanente.



COME USARE

Fasi di cottura

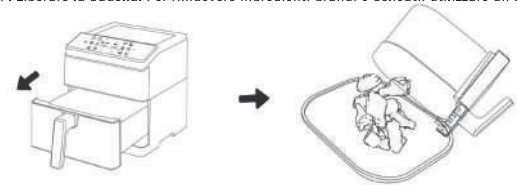
5. Il suono del timer indica che la cottura è terminata. Togliere la pentola dall'apparecchio e appoggiarla con cura su una superficie resistente al calore.



6. Controllare se gli ingredienti sono pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, far rientrare delicatamente la griglia nell'apparecchio e lasciar cuocere per altri minuti.



7. Liberare la padella. Per rimuovere ingredienti grandi o delicati, utilizzare un paio di pinze per sollevare gli ingredienti dalla padella rimovibile.



COME USARE

IMPOSTAZIONI

Oltre alle funzioni preimpostate, questa friggitrice ad aria può essere utilizzata per cucinare altri alimenti regolando le impostazioni di tempo e temperatura.

Si prega di notare che queste impostazioni sono fornite solo come riferimento. Poiché gli ingredienti variano per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire le impostazioni ottimali per gli ingredienti specifici.

SUGGERIMENTI:

Gli ingredienti più piccoli hanno di solito un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.
Se gli ingredienti sono più numerosi, il tempo di preparazione è leggermente più lungo, mentre se sono meno numerosi, il tempo di preparazione è leggermente più breve.
Per garantire una frittura uniforme e risultati ottimali, si consiglia di scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione.
Per ottenere un risultato croccante, è possibile spennellare le patate fresche con una piccola quantità di olio prima di friggerle nella friggitrice ad aria. È meglio aggiungere l'olio poco prima di friggere.
Evitare di preparare nella friggitrice ad aria ingredienti troppo grassi, come le salsicce.
Tutti gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
La pasta precotta può essere utilizzata per preparare in modo rapido e semplice snack ripieni. Inoltre, la pasta precotta richiede meno tempo di preparazione rispetto a quella fatta in casa.

Nota: se l'apparecchio è freddo, aumentare il tempo di preriscaldamento di 3 minuti prima di iniziare a friggere.

MANUTENZIONE

Pulizia e conservazione

Pulizia

Si raccomanda di pulire accuratamente l'apparecchio dopo ogni utilizzo. La griglia, il cestello e l'interno dell'apparecchio sono dotati di un rivestimento antiaderente, pertanto è importante evitare di utilizzare utensili metallici o materiali abrasivi per la pulizia che potrebbero danneggiare il rivestimento.

1. Ecco i passaggi per pulire correttamente l'apparecchio:
2. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare. Per un raffreddamento più rapido, è possibile rimuovere la griglia.
3. Pulire delicatamente l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
4. Pulire la griglia e il cestello con acqua calda, sapone neutro e una spugna non abrasiva. È possibile utilizzare anche un liquido detergente per lavastoviglie per rimuovere eventuali residui di sporco.

Nota: la griglia e il cestello possono essere facilmente lavati in lavastoviglie.

Ricordate di seguire sempre le istruzioni del produttore per quanto riguarda i requisiti specifici di pulizia e manutenzione del vostro apparecchio per garantirne la durata e le prestazioni ottimali.

Un consiglio utile per rimuovere lo sporco ostinato dalla vaschetta estraibile o dalla parte inferiore della griglia è quello di riempire la griglia con acqua calda e una piccola quantità di detersivo liquido per piatti. Posizionare la vaschetta rimovibile all'interno della griglia e lasciarla in ammollo per circa 10 minuti. Quindi pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva. Per rimuovere i residui di cibo, pulire l'elemento riscaldante con una spazzola.

Conservazione

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutti i componenti siano puliti e completamente asciutti.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA

L'apparecchio smette di funzionare

POSSIBILE CAUSA

1. L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.
2. Il timer non sembra essere impostato.

SOLUZIONE

1. Inserire la spina principale in una presa con collegamento a terra di protezione.
2. Impostare il timer sul tempo di preparazione desiderato per attivare l'apparecchio.

PROBLEMA

Gli ingredienti cucinati con la friggitrice ad aria non sono ancora completamente cotti.

POSSIBILE CAUSA

1. La quantità di ingredienti nel contenitore estraibile supera la capacità consigliata.
2. La temperatura impostata è insufficiente. Regolare alla temperatura consigliata.
3. La temperatura preimpostata è troppo bassa

SOLUZIONE

1. Collocare piccole quantità di ingredienti nelle ciotole rimovibili, in quanto quantità ridotte garantiscono una frittura più uniforme.
2. Il tempo di preparazione previsto è insufficiente. Impostare il timer sul tempo di preparazione richiesto.
3. Impostare la temperatura sul valore specificato.

PROBLEMA

Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.

POSSIBILE CAUSA

1. Alcune categorie di ingredienti richiedono un'agitazione a metà del tempo di preparazione.

SOLUZIONE

1. Gli ingredienti impilati o sovrapposti, come le patatine, devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.

PROBLEMA

Dall'apparecchio esce del fumo bianco.

POSSIBILE CAUSA

Nell'apparecchio sono stati introdotti ingredienti grassi.

SOLUZIONE

Controllare attentamente la temperatura, mantenendola al di sotto degli 80°C quando si friggono ingredienti ad alto contenuto di grassi.

GARANZIA

SOSTITUZIONE

La direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) stabilisce che gli apparecchi non devono essere smaltiti attraverso i normali canali di raccolta dei rifiuti urbani. I vecchi apparecchi devono invece essere raccolti separatamente per migliorare il recupero e il riciclaggio dei materiali che li compongono, riducendo così al minimo l'impatto sulla salute umana e sull'ambiente.

Il simbolo di un bidone della spazzatura è universalmente utilizzato su tutti i prodotti per ricordare l'obbligo di raccolta differenziata. Si consiglia ai consumatori di contattare le autorità locali o i distributori per ottenere indicazioni sulle procedure appropriate per lo smaltimento dei vecchi apparecchi. Se si sceglie di smaltire i vecchi apparecchi, è indispensabile neutralizzare i potenziali pericoli scollegando il cavo di alimentazione a filo dell'apparecchio.

MOVIMENTI PERICOLOSI:

Non tentare in nessun caso di utilizzare l'apparecchio se presenta segni di deterioramento o se il cavo di alimentazione o la spina sono compromessi. Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia difettoso, è fondamentale sostituirlo tramite il servizio di assistenza per ridurre i potenziali rischi.

Le riparazioni dell'apparecchio devono essere effettuate solo da personale qualificato e autorizzato. L'esecuzione di riparazioni non conformi agli standard stabiliti può aumentare notevolmente il rischio per l'utente.

La garanzia del prodotto decade in caso di difetti derivanti da uso improprio, degrado o tentativi di riparazione da parte di terzi. Questa clausola si applica anche ai casi di normale usura degli accessori che accompagnano l'apparecchio.

NOTA: SI CONSIGLIA DI CONSERVARE L'IMBALLAGGIO DELL'APPARECCHIO INTATTO:

Si consiglia di conservare l'imballaggio dell'apparecchio per tutta la durata della garanzia. La garanzia non è valida in assenza dell'imballaggio originale. I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.

Garanzia:

L'apparecchio è coperto da una garanzia di un anno. Gli accessori e i pezzi di ricambio sono disponibili solo durante l'anno di garanzia del prodotto. La garanzia non copre l'usura o le rotture dovute a un uso improprio del prodotto.

I clienti sono responsabili di tutte le procedure di restituzione. Inoltre, il cliente è responsabile dei costi e dei rischi associati alla spedizione del prodotto. Pertanto, si raccomanda di spedire il prodotto con una prova di ricezione e un'assicurazione di spedizione, soprattutto se il prodotto ha un valore significativo.

Vi assicuriamo che questo prodotto è stato realizzato secondo gli standard più elevati. In caso di domande, il nostro cordiale servizio clienti è a disposizione per assistervi.



INFORMAZIONI PER L'UTENTE

In conformità alle direttive europee 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche e allo smaltimento dei rifiuti, il simbolo sul contenitore dell'apparecchio indica che il prodotto deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti al termine della sua vita utile. L'utente deve quindi restituire l'apparecchio, quando non è più in uso, al centro di raccolta appropriato per i rifiuti elettronici ed elettotecnici, oppure restituirlo al rivenditore al momento dell'acquisto di un nuovo apparecchio di tipo equivalente o della sostituzione di un altro apparecchio. La corretta raccolta delle apparecchiature inutilizzate per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ecocompatibile evita possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclaggio dei materiali di cui sono composte le apparecchiature; lo smaltimento improprio del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla legge.

BENUTZERHANDBUCH

WICHTIG FÜR DIE AUFBEWAHRUNG ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN BITTE SORGFÄLTIG LESEN

EINLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für diese hochwertige Heißluftfritteuse entschieden haben.

Die Heißluftfritteuse wurde entwickelt, um Ihre Speisen schnell und effizient mit Heißluft und Hochgeschwindigkeits-Luftzirkulation zu garen. Durch den zusätzlichen oberen Einschub werden die Zutaten gleichmäßig von allen Seiten gleichzeitig erhitzt, so dass in den meisten Fällen kein zusätzliches Öl benötigt wird.

Mit diesem Gerät können Sie Ihre Lieblingsgerichte mühelos zubereiten und gesündere Mahlzeiten genießen.

TECHNISCHE DATEN

MODELL NR.

Leistung: 1700W 220-240V~50/60HZ

Size: 39.6*29.7*33.3cm

Fassungsvermögen: 6,5L

2 Heizungen & 1 Innengrill

ANLEITUNGEN

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Warnungen

Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, dürfen kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät gelangen.

2. Legen Sie die zu bratenden Zutaten immer in die herausnehmbare Pfanne, um einen Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.

3. die Luftein- und -auslassöffnungen während des Betriebs des Geräts nicht blockieren.

4. Vermeiden Sie es, den Grill mit Öl zu füllen, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.

5. Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.

6. Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung in Ihrem Land übereinstimmt.

7. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.

8. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einer autorisierten Kundendienststelle oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

9. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

10. Dieses Gerät kann von Personen ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung benutzt werden, vorausgesetzt, sie werden beaufsichtigt und eingewiesen und verstehen die damit verbundenen Gefahren. Kindern ist es nicht gestattet, mit dem Gerät zu spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern über 8 Jahren nur unter Aufsicht durchgeführt werden.

11. wenn das Gerät eingeschaltet ist oder abkühlt, halten Sie es und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.

12. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel von heißen Oberflächen ferngehalten wird.

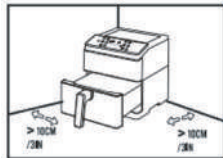
13. Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.

Schließen Sie das Gerät immer an eine geerdete Steckdose an und achten Sie darauf, dass der Stecker richtig eingesteckt ist.

15 Das Gerät ist grundsätzlich nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

16. Vermeiden Sie es, das Gerät auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen aufzustellen.

17. Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder andere Geräte. Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm an der Rückseite und den Seiten und 10 cm an der Oberseite des Geräts ein. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.



Das Gerät darf nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke verwendet werden.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.

20. Während des Bratens entweicht heißer Dampf aus den Abluftöffnungen. Halten Sie einen sicheren Abstand zu den Dampf- und Abluftöffnungen, um Verbrennungen zu vermeiden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Grill aus dem Gerät nehmen, da heißer Dampf und Luft vorhanden sein können.

21. Die Oberfläche unter dem Gerät kann während des Gebrauchs heiß werden.

22. Trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz, wenn Sie bemerken, dass dunkler Rauch aus dem Gerät kommt. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, bevor Sie den Grill aus dem Gerät nehmen.

Im Abschnitt „Reinigung“ der Anleitung finden Sie spezielle Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung

kommen.

24 Seien Sie vorsichtig, da die Oberfläche des Geräts während des Gebrauchs heiß werden kann.

Vorsicht

Stellen Sie das Gerät unbedingt auf eine flache, ebene und stabile Oberfläche.

25. Dieses Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Gebrauch in professionellen Küchen, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsumgebungen bestimmt. Außerdem darf es nicht von Gästen in Hotels oder ähnlichen Einrichtungen verwendet werden.

Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, und der Verkäufer haftet nicht für daraus resultierende Schäden.

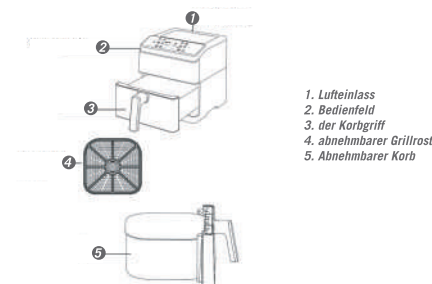
Vergessen Sie nicht, nach jedem Gebrauch den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.

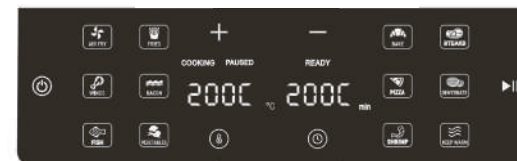
Entfernen Sie alle verbrannten Rückstände vom Gerät.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG



Bedienfeld



Funktion

Frittieren		Pizza	
Pommes frite:		Dehydrieren	
Croissants		Fisch	
Fleisch		Gemüse	
Chicken Wing		Garnelen	
Speck		Warmhalten	

Bedientasten

Power: Drücken Sie die Taste, um die LED-Anzeige einzuschalten.

Menütaste: Drücken Sie das Lebensmittelsymbol.

Start/Stop: Drücken Sie diese Taste, um den Betrieb zu starten. Die gewählte Funktion wird durch ein leuchtendes Symbol angezeigt, was bedeutet, dass die Funktion aktiv ist. Wenn die Schublade (Frittierkorb und Grillrost) herausgezogen wird, werden alle Funktionen pausiert. Wenn Sie die Schublade wieder in ihre Position schieben, werden die Funktionen wieder aufgenommen.

Temperatur-/Zeitsteuerung:

Drücken Sie auf +, um die Temperatur zu regeln, und drücken Sie dann auf die Taste „+“ oder „-“, um die Temperatur wie gewünscht einzustellen.

Drücken Sie auf -, um die Garzeit einzustellen, und drücken Sie dann auf die Taste „+“ oder „-“, um die Garzeit einzustellen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

REMEMBER

- 1) Entfernen Sie zunächst alle Verpackungsmaterialien aus dem Gerät.
Achten Sie darauf, alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät zu entfernen, mit Ausnahme des Typenschilds.
3. Reinigen Sie die abnehmbare Wanne und den Grill gründlich mit heißem Wasser und milder Spülmittelseife, wobei Sie einen nicht scheuernden Schwamm verwenden sollten.
- Hinweis: Alternativ können Sie diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen.
Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.
- Vorbereitung für den Gebrauch
- 1.stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache und hitzebeständige Unterlage.
2. setzen Sie die Pfanne richtig auf den Grill.
- 3 Vermeiden Sie es, den Grill mit Flüssigkeiten wie Öl zu füllen. Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände auf das Gerät gestellt werden, da dies den Luftstrom unterbrechen und den Frittiervorgang beeinträchtigen kann.

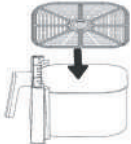
HINWEIS: Wenn Sie die Heißluftfritteuse zum ersten Mal in Betrieb nehmen, können Sie beim Aufheizen einen leichten plastikartigen Geruch wahrnehmen. Dies ist bei neuen Luftfritteusen völlig normal, da sich die Materialien zum ersten Mal aufheizen. Der Geruch verschwindet, nachdem Sie das Gerät ein paar Mal benutzt haben.

BEDIENUNGSHINWEISE

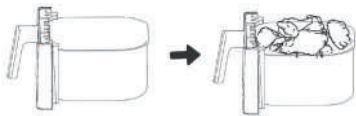
MENÚ		TIEMPO (MIN)	TEMPERATURA (°C)
FUNCIONES	Fritieren	20	200
	Pommes frites	20	200
	Croissants	25	160
	Fleisch	15	180
	Chicken Wings	25	185
	Speck	12	190
	Pizza	15	180
	Dehydrieren	8H	55
	Fisch	15	180
	Gemüse	15	160
	Garnelen	20	160
	Warmhalten	30	95

BEDIENUNGSHINWEISE
Schritte zum Garen

- 1 Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose und stellen Sie die Pfanne auf den Grill.



2. geben Sie die Zutaten in die Pfanne und schalten Sie das Gerät ein.



3. Stellen Sie die Pfanne in die richtige Position. Wählen Sie die Funktion auf dem Bedienfeld und drücken Sie die Taste „“, um mit dem Braten zu beginnen.



4. Auf dem Display werden die Temperatur und die verbleibende Betriebszeit angezeigt. Die angezeigte Temperatur stellt die eingestellte Temperatur dar, während die angezeigte Zeit die verbleibende Garzeit angibt.



BEDIENUNGSHINWEISE
Schritte zum Garen

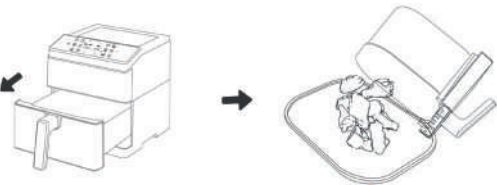
5. Wenn die Glocke des Timers läutet, bedeutet dies, dass der Garvorgang beendet ist. Nehmen Sie den Topf aus dem Gerät und stellen Sie ihn vorsichtig auf eine hitzebeständige Unterlage.



6. prüfen Sie, ob die Zutaten tertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht tertig sind, ziehen Sie den Grill vorsichtig in das Gerät zurück und lassen Sie ihn noch einige Minuten weitergaren.



7. Leeren Sie die Pfanne. Um große oder empfindliche Zutaten herauszunehmen, verwenden Sie eine Zange, um die Zutaten aus der herausnehmbaren Pfanne zu heben.



BEDIENUNGSHINWEISE
EINSTELLUNGEN

Zusätzlich zu den voreingestellten Funktionen kann diese Fritteuse auch zum Garen anderer Speisen verwendet werden, indem Sie die Zeit- und Temperatureinstellungen anpassen.

Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen. Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren, können wir keine Garantie für die optimalen Einstellungen für Ihre spezifischen Zutaten übernehmen.

TIPPS:
Kleinere Zutaten haben in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
Bei mehr Zutaten ist die Zubereitungszeit etwas länger, bei weniger Zutaten ist sie etwas kürzer.
Um ein gleichmäßiges Braten und optimale Bratergebnisse zu gewährleisten, empfiehlt es sich, die kleineren Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit zu schütteln.
Für ein knuspriges Ergebnis können Sie die frischen Kartoffeln mit etwas Öl bepinseln, bevor Sie sie in der Fritteuse frittieren. Am besten geben Sie das Öl erst kurz vor dem Frittieren hinzu.
Vermeiden Sie die Zubereitung von zu fetthaltigen Zutaten, wie z. B. Würstchen, in der Heißluftfritteuse.
Alle Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
Mit vorgekochtem Teig lassen sich gefüllte Snacks schnell und einfach zubereiten. Außerdem ist die Zubereitungszeit bei vorgekochtem Teig kürzer als bei selbstgemachtem Teig.

Hinweis: Bitte erhöhen Sie die Vorheizzeit um 3 Minuten, wenn das Gerät kalt ist, bevor Sie mit dem Frittieren beginnen.

WARTUNG

Reinigung und Aufbewahrung

Reinigung

Es wird empfohlen, das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen. Der Grill, der Korb und das Innere des Geräts sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Es ist daher wichtig, dass Sie keine metallischen Utensilien oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden, die die Beschichtung beschädigen könnten.

1. so wird das Gerät richtig gereinigt:
2. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Zum schnelleren Abkühlen können Sie den Grill abnehmen.
3. Wischen Sie die Außenseite des Geräts vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab.
4. Reinigen Sie den Grill und den Korb mit warmem Wasser, milder Seife und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können auch ein Spülmaschinenfestes Reinigungsmittel verwenden, um restliche Verschmutzungen zu entfernen.

Hinweis: Der Grill und der Korb können problemlos in der Spülmaschine gereinigt werden.

Denken Sie daran, immer die Anweisungen des Herstellers bezüglich der spezifischen Reinigungs- und Wartungsanforderungen Ihres Geräts zu befolgen, um Langlebigkeit und optimale Leistung zu gewährleisten.

Ein nützlicher Tipp, um hartnäckigen Schmutz von der herausnehmbaren Schale oder der Unterseite des Grills zu entfernen, ist, den Grill mit heißem Wasser und einer kleinen Menge flüssigem Spülmittel zu füllen. Legen Sie die herausnehmbare Schale in den Grill und lassen Sie sie etwa 10 Minuten einweichen. Reinigen Sie dann das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

Lagerung

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten sauber und vollständig trocken sind.

FEHLERSUCHE

PROBLEM

Das Gerät funktioniert nicht mehr

MÖGLICHE URSACHE

1. Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.
2. Der Timer scheint nicht eingestellt zu sein.

LÖSUNG

1. stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit Schutzleiteranschluss.
2. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein, um das Gerät zu aktivieren.

PROBLEM

Die in der Fritteuse zubereiteten Zutaten sind noch nicht vollständig gegart.

MÖGLICHE URSACHE

1. Die Menge der Zutaten im herausnehmbaren Behälter übersteigt die empfohlene Kapazität.
2. Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. Auf die empfohlene Temperatur einstellen.
3. Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.

LÖSUNG

1. geben Sie bitte kleinere Mengen an Zutaten in die herausnehmbaren Schalen, da kleinere Mengen ein gleichmäßigeres Braten gewährleisten.
2. Die angegebene Zubereitungszeit ist nicht ausreichend. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein.
3. Stellen Sie die Temperatur auf den angegebenen Wert ein.

PROBLEM

Die Zutaten haben ein ungleichmäßiges Frittierergebnis in der Fritteuse.

MÖGLICHE URSACHE

1. Bestimmte Zutatenkategorien müssen in der Mitte der Zubereitungszeit umgerührt werden.

LÖSUNG

1. Gestapelte oder sich überlappende Zutaten, wie z. B. Chips, sollten in der Mitte der Zubereitungszeit umgerührt werden.

PROBLEM

Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.

MÖGLICHE URSACHE

Es wurden fettige Zutaten in das Gerät gegeben.

LÖSUNG

Kontrollieren Sie die Temperatur sorgfältig und halten Sie sie unter 80°C, wenn Sie Zutaten mit einem hohen Fettgehalt frittieren.

GARANTIE

AUSTAUSCH

Die Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) schreibt vor, dass Geräte nicht über die normale kommunale Müllabfuhr entsorgt werden dürfen. Stattdessen sollten Altgeräte getrennt gesammelt werden, um die Rückgewinnung und das Recycling ihrer Bestandteile zu verbessern und so die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu minimieren.

Das Symbol einer Mülltonne wird allgemein auf allen Produkten verwendet, um an die Verpflichtung zur getrennten Sammlung zu erinnern. Den Verbrauchern wird empfohlen, sich bei ihren örtlichen Behörden oder Händlern nach den geeigneten Verfahren für die Entsorgung ihrer Altgeräte zu erkundigen. Wenn Sie sich für die Entsorgung von Altgeräten entscheiden, müssen Sie unbedingt mögliche Gefahren ausschalten, indem Sie das Netzkabel bündig mit dem Gerät abtrennen.

GEFÄHRliche BEWEGUNGEN:

Versuchen Sie unter keinen Umständen, Ihr Gerät zu benutzen, wenn es Anzeichen von Verschleiß aufweist oder wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist. Falls das Netzkabel defekt ist, muss es unbedingt durch den Kundendienst ersetzt werden, um mögliche Gefahren zu vermeiden. Reparaturen an Ihrem Gerät sollten nur von qualifiziertem und autorisiertem Personal durchgeführt werden. Die Durchführung von Reparaturen, die nicht den geltenden Normen entsprechen, kann das Risiko für den Benutzer erheblich erhöhen. Die Produktgarantie erlischt bei Mängeln, die auf unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche durch Dritte zurückzuführen sind. Dies gilt auch für die normale Abnutzung des Zubehörs, das dem Gerät beigelegt ist.

HINWEIS: ES IST RATSAM, DIE VERPACKUNG DES GERÄTS UNVERSEHRT ZU LASSEN:

Es ist ratsam, die Verpackung Ihres Geräts während der gesamten Dauer der Garantie aufzubewahren. Bei Fehlen der Originalverpackung erlischt der Garantieanspruch. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Garantie:

Für Ihr Gerät gilt eine Garantie von einem Jahr. Bitte beachten Sie, dass Zubehör und Ersatzteile nur während des Garantiejahres für das Produkt erhältlich sind. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Verschleiß oder Bruch, der durch unsachgemäßen Gebrauch des Produkts entsteht. Die Kunden sind für alle Rückgabeverfahren verantwortlich. Außerdem sind Sie für die Kosten und Risiken verantwortlich, die mit dem Versand des Produkts verbunden sind. Es wird daher empfohlen, das Produkt mit einem Empfangsnachweis und einer Versandversicherung zu versenden, insbesondere wenn das Produkt einen hohen Wert hat. Bitte seien Sie versichert, dass dieses Produkt nach den höchsten Standards hergestellt wurde. Wenn Sie Fragen haben, stehen Ihnen unsere freundlichen Kundendienstmitarbeiter gerne zur Verfügung.



INFORMATIONS POUR L'UTILISATEUR

Conformément aux directives européennes 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et à l'élimination des déchets, le symbole figurant sur l'emballage de l'appareil indique que le produit doit être éliminé séparément des autres déchets à la fin de sa vie. L'utilisateur doit donc remettre l'appareil, lorsqu'il n'est plus utilisé, au point de collecte approprié pour les déchets électroniques et électrotechniques, ou le remettre au détaillant lors de l'achat d'un nouvel appareil d'un type équivalent ou lors du remplacement d'un autre appareil. La collecte correcte des équipements inutilisés en vue de leur recyclage, de leur traitement et de leur élimination écologiquement rationnelle permet d'éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé, et favorise le recyclage des matériaux qui composent l'équipement ; l'élimination incorrecte du produit par l'utilisateur entraîne l'application des sanctions prévues par la loi.



CARTA GARANTÍA

INDICACIONES Y CONDICIONES LEGALES

CARTA DE GARANTÍA · CARTA DE GARANTÍA
LETTER OF GUARANTEE · GARANTIEBRIEF
LETTRE DE GARANTIE · LETTERA DI GARANZIA
GARANTIESCHREIBE

CARTA DE GARANTÍA

INDICACIONES Y CONDICIONES LEGALES

ESPAÑOL

ALFA DYSER responderá durante un plazo de treinta y seis (36) MESES desde la fecha de su albarán de venta a su cliente directo, de los defectos de origen en los productos, en los términos previstos en la legislación vigente y en estas condiciones comerciales de venta.

Los productos que sean tramitados en garantía y que no cumplan con lo estipulado en el párrafo anterior, serán considerados fuera de garantía. En tales casos, ALFA DYSER se reserva el derecho de adoptar las medidas que resulten necesarias para compensar los perjuicios que le hayan sido ocasionados.

Los productos sustituidos o reparados durante el citado período de 36 meses, tendrán un período de garantía propio de SEIS (6) meses desde la fecha de envío del producto reparado o sustituido, salvo que el plazo que reste para dar por terminado el período de garantía del producto original sea superior, en cuyo caso resultará de aplicación este último.

Quedan excluidas de la garantía y responsabilidad de ALFA DYSER todas las deficiencias fuera de su control, especialmente si son el resultado del desgaste normal, información falsa o inexacta facilitada por el comprador, negligencia, mal uso o mantenimiento inadecuado, incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento de los productos, uso de los productos junto con cualquier material inadecuado, o como consecuencia de la influencia de una acción química o electrolítica u otras causas similares. La garantía otorgada por ALFA DYSER está sujeta al oportuno cumplimiento de las condiciones de pago acordadas con el comprador.

Para la devolución o reparación del producto en garantía se deberá solicitar en el punto de venta donde se adquirió el producto junto con la factura de venta que se hará llegar la solicitud de devolución / reparación a **ALFA DYSER (C/Cooperativa, 2 08635. Sant Esteve Sesrovires. Tlf. 937831011)** dónde se encuentra el servicio posventa.

ALFA DYSER, no aceptará ningún producto que no esté acompañada de su correspondiente factura de compra.

Será responsabilidad exclusiva del comprador o cliente directo el cumplimiento de las exigencias legales que, en materia de garantías, deban otorgarse a los consumidores finales con los que éste interactúe, según la legislación vigente en cada país donde comercialice.

GARANTÍA DE SERVICIOS DIGITALES Y CONTINUIDAD EN LA PRESTACIÓN

Si el producto suministrado desde ALFA DYSER conlleva la prestación de un servicio digital, el plazo de garantía y de continuidad del servicio que se ofrece a los usuarios es de treinta y seis (36) meses garantizado desde la venta del producto físico.

En caso de cierre o interrupción indefinida del servicio, ALFA DYSER notificará a sus clientes y usuarios con un plazo mínimo de seis (6) meses de antelación, siempre manteniendo la garantía de continuidad de servicio citada en el párrafo anterior. Así mismo, si se produce un cambio sustancial en las condiciones contractuales de prestación, ALFA DYSER avisará siempre con al menos tres (3) meses de antelación.

DISPONIBILIDAD DE REPUESTOS ALFA DYSER mantendrá disponibilidad de repuestos, productos o sistemas equivalentes y similares en funcionalidad durante 10 años desde que un artículo se deja de fabricar o es descatalogado (5 años para productos descatalogados antes de 2022).

ALFA DYSER responderá igualmente durante un plazo de treinta y seis (36) meses desde la fecha de su albarán al comprador directo, de los defectos de origen en los repuestos adquiridos.

CARTA DE GARANTÍA

INFORMAÇÕES JURÍDICAS E CONDIÇÕES

PORTUGUÊS

ALFA DYSER responderá por um período de trinta e seis (36) MESES a partir da data da sua nota de entrega ao cliente direto, pelos defeitos de origem nos produtos, nos termos previstos na legislação vigente e nestas condições comerciais de venda.

Os produtos que forem processados em garantia e que não cumprirem com o estipulado no parágrafo anterior, serão considerados fora de garantia. Nesses casos, a ALFA DYSER reserva-se o direito de adotar as medidas necessárias para compensar os prejuízos que lhe foram causados.

Os produtos substituídos ou reparados durante o mencionado período de 36 meses terão um período de garantia próprio de SEIS (6) meses a partir da data de envio do produto reparado ou substituído, exceto se o prazo restante para finalizar o período de garantia do produto original for superior, caso em que se aplicará este último.

Estão excluídos da garantia e responsabilidade da ALFA DYSER todos os defeitos fora do seu controle, especialmente se forem o resultado do desgaste normal, informação falsa ou inexata fornecida pelo comprador, negligência, mau uso ou manutenção inadequada, não cumprimento das instruções de funcionamento dos produtos, uso dos produtos juntamente com qualquer material inadequado, ou como consequência da influência de uma ação química ou eletrolítica ou outras causas semelhantes.

A garantia concedida pela ALFA DYSER está sujeita ao devido cumprimento das condições de pagamento acordadas com o comprador.

Para a devolução ou reparação do produto em garantia deve ser solicitada no ponto de venda onde o produto foi adquirido, juntamente com a fatura de venda que irá enviar o pedido de devolução / reparação para **ALFA DYSER (C / Cooperativa, 2 08635. Sant Esteve Sesrovires. Tlf. +34 937831011)**, onde o serviço pós-venda está localizado.

A ALFA DYSER não aceitará nenhum produto que não esteja acompanhado da respetiva fatura de compra. Será exclusivamente responsabilidade do comprador ou cliente direto o cumprimento das exigências legais que, em matéria de garantias, devem ser concedidas aos consumidores finais com os quais este interaja, de acordo com a legislação vigente em cada país onde comercialize.

GARANTIA DE SERVIÇOS DIGITAIS E CONTINUIDADE NA PRESTAÇÃO

Se o produto fornecido pela ALFA DYSER incluir a prestação de um serviço digital, o período de garantia e de continuidade do serviço oferecido aos usuários é de trinta e seis (36) meses garantidos a partir da venda do produto físico.

Em caso de encerramento ou interrupção indefinida do serviço, a ALFA DYSER notificará seus clientes e usuários com um prazo mínimo de seis (6) meses de antecedência, mantendo sempre a garantia de continuidade do serviço citado no parágrafo anterior. Da mesma forma, se houver uma mudança substancial nas condições contratuais de prestação, a ALFA DYSER avisará sempre com pelo menos três (3) meses de antecedência.

DISPONIBILIDADE DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO

A ALFA DYSER manterá disponibilidade de peças de reposição, produtos ou sistemas equivalentes e similares em funcionalidade por 10 anos desde que um artigo deixa de ser fabricado ou é descontinuado (5 anos para produtos descontinuados antes de 2022).

A ALFA DYSER também responderá por um período de trinta e seis (36) meses a partir da data da sua nota de entrega ao comprador direto, pelos defeitos de origem nas peças de reposição adquiridas.

LETTER OF GUARANTEE

LEGAL INFORMATION AND CONDITIONS

ENGLISH

ALFA DYSER will respond for a period of thirty-six (36) MONTHS from the date of its delivery note to the direct customer, for the origin defects in the products, under the terms provided in current legislation and these commercial conditions of sale.

Products that are processed under warranty and do not comply with the stipulated in the previous paragraph will be considered out of warranty. In these cases, ALFA DYSER reserves the right to take the necessary measures to compensate for the damages caused to it.

Products replaced or repaired during the aforementioned 36-month period will have their own warranty period of SIX (6) months from the date of shipment of the repaired or replaced product, except if the remaining time to finish the warranty period of the original product is superior, in which case the latter will apply.

Excluded from the warranty and responsibility of ALFA DYSER are all defects beyond its control, especially if they are the result of normal wear, false or inaccurate information provided by the buyer, negligence, misuse or inadequate maintenance, non-compliance with the operating instructions of the products, use of the products together with any inadequate material, or as a consequence of the influence of a chemical or electrolytic action or other similar causes.

The warranty granted by ALFA DYSER is subject to due compliance with the payment conditions agreed with the buyer.

For the return or repair of the product under warranty must be requested at the point of sale where the product was purchased along with the sales invoice that will send the request for return / repair to **ALFA DYSER (C / Cooperativa, 2 08635. Sant Esteve Sesrovires. Tlf. +34 937831011)** where the after-sales service is located.

ALFA DYSER will not accept any product that is not accompanied by its respective purchase invoice. It is exclusively the responsibility of the buyer or direct client to comply with the legal requirements that, in terms of warranties, must be granted to the final consumers with whom they interact, in accordance with the legislation in force in each country where they market.

WARRANTY OF DIGITAL SERVICES AND CONTINUITY IN THE PROVISION

If the product supplied by ALFA DYSER includes the provision of a digital service, the warranty period and continuity of the service offered to users is thirty-six (36) months guaranteed from the sale of the physical product. In case of closure or indefinite interruption of the service, ALFA DYSER will notify its clients and users with a minimum period of six (6) months in advance, always maintaining the guarantee of continuity of the service mentioned in the previous paragraph. Similarly, if there is a substantial change in the contractual conditions of provision, ALFA DYSER will always warn with at least three (3) months in advance.

AVAILABILITY OF SPARE PARTS ALFA DYSER will maintain availability of spare parts, products or equivalent and similar systems in functionality for 10 years since an article stops being manufactured or is discontinued (5 years for products discontinued before 2022).

ALFA DYSER will also respond for a period of thirty-six (36) months from the date of its delivery note to the direct buyer, for the origin defects in the replacement parts purchased.

GARANTIEBRIEF

WETTELIJKE INFORMATIE EN VOORWAARDEN

NERLANDS

ALFA DYSER zal gedurende een periode van zesendertig (36) MAANDEN, te rekenen vanaf de datum van de verkoopbon aan de directe klant, reageren op gebreken van oorsprong in de producten, onder de voorwaarden voorzien in de huidige wetgeving en in deze commerciële verkoopvoorwaarden. Producten die onder garantie worden verwerkt en die niet voldoen aan de bepalingen van de vorige paragraaf, worden beschouwd als buiten garantie. In dergelijke gevallen behoudt ALFA DYSER zich het recht voor om de nodige maatregelen te nemen om de schade die aan het product is toegebracht te vergoeden.

Producten die tijdens de bovengenoemde periode van 36 maanden worden vervangen of gerepareerd, hebben een eigen garantieperiode van ZES (6) maanden vanaf de datum van verzending van het gerepareerde of vervangen product, tenzij de resterende periode voor het beëindigen van de garantieperiode van het oorspronkelijke product langer is, in welk geval deze laatste van toepassing is.

Uitgesloten van garantie en verantwoordelijkheid van ALFA DYSER zijn alle gebreken waarop ALFA DYSER geen invloed heeft, met name als deze het gevolg zijn van normale slijtage, onjuiste of onnauwkeurige informatie verstrekt door de koper, nalatigheid, verkeerd gebruik of onjuist onderhoud, het niet naleven van de gebruiksinstructies van de producten, het gebruik van de producten samen met ongeschikt materiaal, of als gevolg van de inwerking van een chemische of elektrolytische werking of andere soortgelijke oorzaken.

Voor de terugkeer of reparatie van het product onder garantie moet worden aangevraagd bij het verkooppunt waar het product is gekocht, samen met de verkoopfactuur die het verzoek voor terugkeer / reparatie zal sturen naar **ALFA DYSER (C / Cooperativa, 2 08635, Sant Esteve Sesrovires, Tlf. +34 937831011)** waar de after-sales service is gevestigd.

ALFA DYSER accepteert geen enkel product dat niet vergezeld is van de bijbehorende aankoopfactuur. Het is uitsluitend de verantwoordelijkheid van de koper of directe klant om te voldoen aan de wettelijke eisen die, in termen van garanties, moeten worden toegekend aan de eindgebruikers met wie hij/zij in contact komt, volgens de wetgeving die van kracht is in elk land waar hij/zij verkoopt.

GARANTIE VAN DIGITALE DIENSTEN EN CONTINUÏTEIT VAN DIENST Indien het door ALFA DYSER geleverde product de levering van een digitale dienst inhoudt, bedraagt de garantieperiode en de continuïteit van de aan de gebruikers aangeboden dienst zesendertig (36) maanden gegarandeerd vanaf de verkoop van het fysieke product. In geval van sluiting of een niet nader omschreven onderbreking van de service, zal ALFA DYSER haar klanten en gebruikers ten minste zes (6) maanden van tevoren informeren, waarbij de garantie van continuïteit van de service zoals vermeld in de vorige paragraaf altijd gehandhaafd blijft. Evenzo zal ALFA DYSER in het geval van een substantiële wijziging in de contractuele leveringsvoorwaarden altijd ten minste drie (3) maanden van tevoren kennisgeving doen.

BESCHIKBAARHEID VAN SPARE ONDERDELEN ALFA DYSER zal de beschikbaarheid van reserveonderdelen, producten of systemen die gelijkwaardig zijn en gelijksoortig in functionaliteit gedurende 10 jaar na beëindiging of stopzetting van een artikel in stand houden (5 jaar voor producten die vóór 2022 worden stopgezet).

ALFA DYSER is tevens gedurende een periode van zesendertig (36) maanden vanaf de datum van zijn leveringsbon aan de directe koper aansprakelijk voor gebreken van oorsprong in de gekochte reserveonderdelen.

LETTE DE GARANTIE

INFORMATIONS ET CONDITIONS JURIDIQUES

FRANÇAIS

ALFA DYSER répondra pendant une période de trente-six (36) MOIS à compter de la date de son bon de livraison de vente à son client direct, des défauts d'origine des produits, dans les conditions prévues par la législation en vigueur et par les présentes conditions commerciales de vente. Les produits traités sous garantie et ne respectant pas les dispositions du paragraphe précédent, seront considérés comme hors garantie. Dans ce cas, ALFA DYSER se réserve le droit d'adopter les mesures nécessaires pour réparer les dommages causés.

Les produits remplacés ou réparés pendant la période de 36 mois susmentionnée auront leur propre période de garantie de SIX (6) mois à compter de la date d'expédition du produit réparé ou remplacé, sauf si la période restant à courir pour mettre fin à la période de garantie du produit d'origine est plus longue, auquel cas c'est cette dernière qui s'appliquera.

Toutes les déficiences indépendantes de la volonté d'ALFA DYSER, notamment si elles résultent de l'usure normale, d'informations fausses ou inexactes fournies par l'acheteur, d'une négligence, d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais entretien, du non-respect du mode d'emploi des produits, de l'utilisation des produits avec un matériel inadapté ou de l'influence d'une action chimique ou électrolytique ou d'autres causes similaires, sont exclues de la garantie et de la responsabilité d'ALFA DYSER, sous réserve du respect en temps utile des conditions de paiement convenues avec l'acheteur.

Pour le retour ou la réparation du produit sous garantie, la demande de retour/réparation doit être faite au point de vente où le produit a été acheté, accompagnée de la facture d'achat, qui sera envoyée à **ALFA DYSER (C/Cooperativa, 2 08635, Sant Esteve Sesrovires, Tel. +34 937831011)**, où se trouve le service après-vente.

ALFA DYSER n'acceptera aucun produit qui ne soit pas accompagné de la facture d'achat correspondante. Il incombe à l'acheteur ou au client direct de respecter les exigences légales qui, en matière de garanties, doivent être accordées aux consommateurs finaux avec lesquels il interagit, conformément à la législation en vigueur dans chaque pays où il vend.

GARANTIE DES SERVICES NUMÉRIQUES ET CONTINUÏTÉ DU SERVICE Si le produit fourni par ALFA DYSER implique la prestation d'un service numérique, la période de garantie et la continuité du service offert aux utilisateurs est de trente-six (36) mois garantis à compter de la vente du produit physique. En cas de fermeture ou d'interruption indéfinie du service, ALFA DYSER informera ses clients et utilisateurs au moins six (6) mois à l'avance, en maintenant toujours la garantie de continuité du service mentionnée dans le paragraphe précédent. De même, en cas de modification substantielle des conditions contractuelles de fourniture, ALFA DYSER donnera toujours un préavis d'au moins trois (3) mois.

DISPONIBILITÉ DES PIÈCES DE RECHANGEALFA DYSER maintiendra la disponibilité des pièces de rechange, des produits ou des systèmes équivalents et similaires en termes de fonctionnalité pendant 10 ans après l'abandon ou la suppression d'un article (5 ans pour les produits abandonnés avant 2022).

ALFA DYSER est également responsable pendant une période de trente-six (36) mois à compter de la date de son bon de livraison à l'acheteur direct des défauts d'origine des pièces détachées achetées.

LETTERA DI GARANZIA

INFORMAZIONI E CONDIZIONI LEGALI

ITALIANO

ALFA DYSER sarà responsabile per un periodo di trentasei (36) MESI dalla data della bolla di consegna al cliente diretto, per i difetti di origine dei prodotti, nei termini previsti dalla normativa vigente e dalle presenti condizioni commerciali di vendita.

I prodotti trattati in garanzia che non rispettano quanto stabilito nel paragrafo precedente saranno considerati fuori garanzia. I prodotti sostituiti o riparati durante il suddetto periodo di 36 mesi avranno un periodo di garanzia proprio di SEI (6) mesi dalla data di spedizione del prodotto riparato o sostituito, a meno che il periodo rimanente per completare il periodo di garanzia del prodotto originale non sia più lungo, nel qual caso si applicherà quest'ultimo.

Sono esclusi dalla garanzia e dalla responsabilità di ALFA DYSER tutti i difetti che esulano dal suo controllo, in particolare se sono il risultato della normale usura, di informazioni false o inesatte fornite dall'acquirente, di negligenza, di uso improprio o di manutenzione non corretta, di mancato rispetto delle istruzioni per l'uso dei prodotti, di utilizzo dei prodotti insieme a materiali non idonei, o come risultato dell'influenza di un'azione chimica o elettrolitica o di altre cause simili. La garanzia concessa da ALFA DYSER è soggetta al rispetto dei termini di pagamento concordati con l'acquirente.

La restituzione o la riparazione del prodotto in garanzia deve essere richiesta presso il punto vendita in cui il prodotto è stato acquistato, insieme alla fattura di vendita che invierà la richiesta di restituzione/riparazione ad **ALFA DYSER (C/Cooperativa, 2 08635, Sant Esteve Sesrovires, Tlf. +34 937831011)**, dove si trova il servizio post-vendita.

ALFA DYSER non accetterà alcun prodotto che non sia accompagnato dalla corrispondente fattura d'acquisto. Sarà esclusiva responsabilità dell'acquirente o del cliente diretto rispettare i requisiti legali che, in termini di garanzie, devono essere garantiti ai consumatori finali con cui interagiscono, in conformità con la legislazione vigente in ciascun paese in cui operano.

GARANZIA DEL SERVIZIO DIGITALE E CONTINUITÀ DEL SERVIZIO Se il prodotto fornito da ALFA DYSER prevede l'erogazione di un servizio digitale, il periodo di garanzia e continuità del servizio offerto agli utenti è di trentasei (36) mesi garantiti dalla vendita del prodotto fisico. In caso di chiusura o interruzione a tempo indeterminato del servizio, ALFA DYSER avviserà i propri clienti e utenti con almeno sei (6) mesi di anticipo, mantenendo sempre la garanzia di continuità del servizio di cui al paragrafo precedente. Allo stesso modo, in caso di modifica sostanziale delle condizioni contrattuali di fornitura, ALFA DYSER darà sempre un preavviso di almeno tre (3) mesi.

DISPONIBILITÀ DEI RICAMBI ALFA DYSER manterrà la disponibilità di ricambi, prodotti o sistemi funzionalmente equivalenti e simili per 10 anni dal momento in cui un articolo cessa di essere prodotto o viene dismesso (5 anni per i prodotti dismessi prima del 2022).

ALFA DYSER sarà inoltre responsabile per un periodo di trentasei (36) mesi dalla data della bolla di consegna all'acquirente diretto per i difetti di origine dei pezzi di ricambio acquistati.

GARANTIESCHREIBEN

RECHTLICHE INFORMATIONEN UND BEDINGUNGEN

DEUTSCH

ALFA DYSER haftet während eines Zeitraums von sechsund-dreißig (36) MONATEN ab dem Datum des Lieferscheins an den direkten Kunden für Ursprungsmängel der Produkte gemäß den in der geltenden Gesetzgebung und in den vorliegenden Verkaufsbedingungen festgelegten Bedingungen.

Produkte, die im Rahmen der Garantie bearbeitet werden und die nicht den Bestimmungen des vorhergehenden Absatzes entsprechen, werden als außerhalb der Garantie betrachtet. In diesem Fall behält sich ALFA DYSER das Recht vor, die notwendigen Maßnahmen zu ergreifen, um den entstandenen Schaden zu kompensieren. Für Produkte, die während der vorgenannten 36-monatigen Frist ersetzt oder repariert werden, gilt eine eigene Garantiezeit von SECHS (6) Monaten ab dem Versanddatum des reparierten oder ersetzten Produkts, es sei denn, die verbleibende Frist zur Beendigung der Garantiezeit des ursprünglichen Produkts ist länger, in diesem Fall gilt die letztere.

Ausgeschlossen von der Garantie und der Haftung von ALFA DYSER sind alle Mängel, auf die ALFA DYSER keinen Einfluss hat, insbesondere wenn sie auf normalen Verschleiß, falsche oder ungenaue Angaben des Käufers, Nachlässigkeit, Missbrauch oder unsachgemäße Wartung, Nichteinhaltung der Betriebsanleitung der Produkte, Verwendung der Produkte zusammen mit ungeeignetem Material oder als Folge der Einwirkung einer chemischen oder elektrolytischen Reaktion oder anderer ähnlicher Ursachen zurückzuführen sind.

Die von ALFA DYSER gewährte Garantie hängt von der rechtzeitigen Erfüllung der mit dem Käufer vereinbarten Zahlungsbedingungen ab.

Für die Rückgabe oder Reparatur des Produkts im Rahmen der Garantie muss der Antrag auf Rückgabe/Reparatur bei der Verkaufsstelle, bei der das Produkt gekauft wurde, zusammen mit der Verkaufsrechnung gestellt und an **ALFA DYSER (C/Cooperativa, 2 08635, Sant Esteve Sesrovires, Tel. 937831011)** geschickt werden, wo sich der Kundendienst befindet.

ALFA DYSER akzeptiert keine Produkte, die nicht von der entsprechenden Kaufrechnung begleitet werden. Es liegt in der ausschließlichen Verantwortung des Käufers oder Direktkunden, die gesetzlichen Anforderungen an die Garantien zu erfüllen, die den Endverbrauchern, mit denen er interagiert, gemäß der geltenden Gesetzgebung in jedem Land, in dem er verkauft, gewährt werden müssen.

GARANTIE FÜR DIGITALE DIENSTLEISTUNGEN UND KONTINUITÄT IN DER BEREITSTELLUNG

Wenn das von ALFA DYSER gelieferte Produkt die Bereitstellung einer digitalen Dienstleistung beinhaltet, beträgt die Garantiezeit und die Kontinuität der den Nutzern angebotenen Dienstleistung sechsunddreißig (36) Monate ab dem Verkauf des physischen Produkts.

Im Falle einer Schließung oder einer unbestimmten Unterbrechung des Dienstes wird ALFA DYSER seine Kunden und Nutzer mindestens sechs (6) Monate im Voraus benachrichtigen, wobei die im vorhergehenden Absatz erwähnte Garantie der Kontinuität des Dienstes immer aufrechterhalten wird. Ebenso wird ALFA DYSER die Kunden und Nutzer mindestens drei (3) Monate im Voraus benachrichtigen, wenn sich die vertraglichen Bedingungen für die Erbringung der Dienstleistung wesentlich ändern.

VERFÜGBARKEIT VON ERSATZTEILEN ALFA DYSER

wird die Verfügbarkeit von Ersatzteilen, gleichwertigen Produkten oder Systemen, die in ihrer Funktionalität ähnlich sind, für einen Zeitraum von 10 Jahren nach der Einstellung oder dem Auslaufen eines Artikels aufrechterhalten (5 Jahre für Produkte, die vor 2022 eingestellt werden).

ALFA DYSER haftet außerdem für einen Zeitraum von sechsunddreißig (36) Monaten ab dem Datum seines Lieferscheins an den direkten Käufer für Ursprungsmängel an den gekauften Ersatzteilen.