

# HÆGER



Digital Air Fryer – Fritadeira sem óleo digital  
Freidora sin aceite digital – Friteuse sans huile numérique  
Ψηφιακή Φριτέζα Αέρα

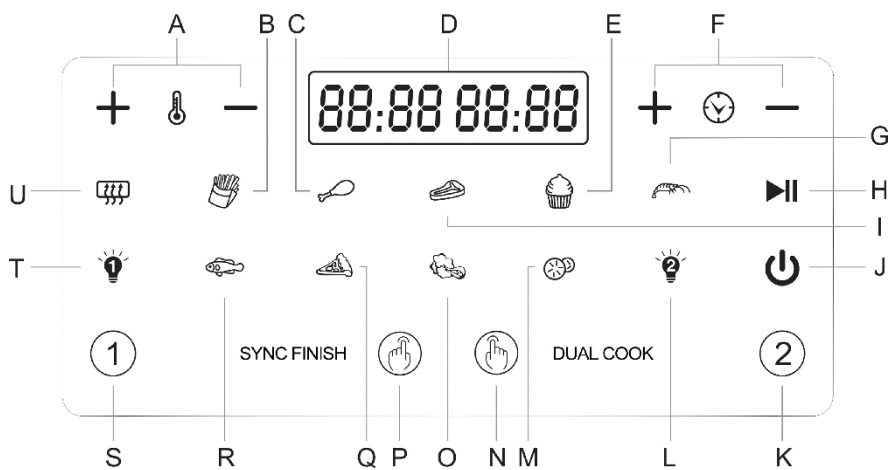
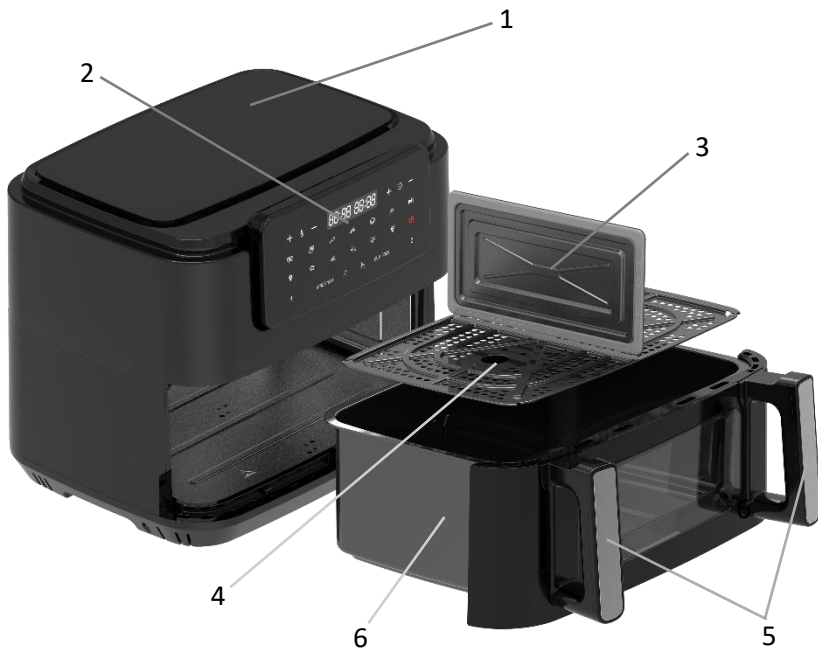
Super Cook 10L \* AF-D10-010A



Download  
Multi-language file

CE RoHS

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



## English

### Dear customer

Thank you for having chosen a HÆGER product.

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

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

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

### Intended use

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

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

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

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

### Important Safety Instructions

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

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

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

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



### **Surface are liable to get hot during use.**

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

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

## **Caution!**

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

## **Short cord instructions**

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

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














**SAVE THESE INSTRUCTIONS  
FOR HOUSEHOLD USE ONLY**









## Description of the appliance

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

## Description of the control panel and display

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

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

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

## Know your air fryer

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

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

### Other great advantages provided by your Air Fryer include:

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

## Before the first use

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



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

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


## Operating the appliance

### Preparing for use

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




### Using the appliance

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

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

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

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

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

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

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

## Viewing Lights and Windows ,

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

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

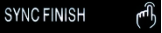
## Adjusting the temperature and time

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

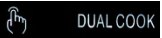
- The temperature control range is 50-200°C, every click on the + / - temperature will increase or reduce 10°C. At 200°C, press the "+", will loop back to a temperature of 50°C, press the "-" at 50°C temperature will cycle back to 200°C. In the process of temperature control, temperature digital display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

## Sync Finish



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

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

## Dual Cook

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

## Pre-Heat

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


## Dehydrate


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

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

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

## Automatic Switch-Off

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

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

## Food Tips

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

## Cleaning and Maintenance

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

## Troubleshooting

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

## Technical Data

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

## Conformity CE

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



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

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

The CE mark attests this product with all relevant directives.

## Disposal – Environment policy

### Packing



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

### Disposal

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

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



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

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

## Warranty Terms and Conditions

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

### 17. Warranty Period:

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

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

# Português

## Estimado Cliente

Obrigado por ter escolhido um produto HÆGER.

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

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

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

## Uso previsto

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

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

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

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

## Conselhos e advertências de segurança

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

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



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

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



### **A superfície poderá aquecer durante a utilização.**

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

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

## **Cuidado!**

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

## **Instruções de cabo curto**

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

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













**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES  
APENAS PARA USO DOMÉSTICO**


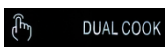







## Descrição dos elementos

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

## Descrição do painel de controle e visor

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

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

M		Desidratar	360	60
N		Cozedura Dupla	Cozinhar com as mesmas funções nas duas zonas	
O		Vegetais	10	160
P		Acabamento sincronizado	Cozinhar em duas zonas diferentes com funções diferentes e terminar ao mesmo tempo.	
Q		Pizza	20	180
R		Peixe	10	180
S		Zona 1	Zona de cozedura 1	
T		Lâmpada 1	Para acender a zona de cozedura 1	
U		Pré-Aquecimento	3	180

## Conheça a sua fritadeira

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

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

### Outras grandes vantagens oferecidas pela sua Fritadeira de Ar incluem:

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

## Antes de usar pela primeira vez

- Retire o aparelho da embalagem e todos os seus acessórios. Lave os acessórios em água quente com sabão e depois enxague e seque. Limpe o interior da cavidade de fritadeira com um pano húmido ou esponja e seque com uma toalha de papel. Certifique-se de que a cavidade está seca antes de colocar o aparelho em funcionamento.
- Coloque a fritadeira em uma superfície plana, estável e resistente ao calor. **Certifique-se de que também está posicionada a pelo menos 15 cm (6 polegadas) de distância de qualquer objeto ao redor.**
- Recomenda-se ligar a fritadeira sem alimentos por cerca de 20 minutos. Isso ajudará a remover qualquer graxa que possa ter aderido durante a fabricação e removerá o cheiro de “novo” do aparelho.
- Ventile a cozinha durante este processo. Quando sua fritadeira aquece pela primeira vez, ela pode emitir um pouco de fumaça ou odor. Isso é normal para muitos aparelhos novos e não afetará a segurança do seu aparelho.

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


## Funcionamento do aparelho

### Preparação do aparelho para o seu uso

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

### Uso do aparelho



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


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

5. Deslize o cesto de volta para a fritadeira.

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

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

7. Prima o botão de início/pausa  para iniciar a cozedura. O ícone  começará a piscar e, após um sinal sonoro, a fritadeira começará a funcionar. O ecrã apresentará alternadamente a temperatura e a hora do menu.

8. Quando a fritadeira estiver a funcionar, pode premir  ou retirar o cesto de fritar para interromper o funcionamento. Quando o cesto de fritar for colocado de novo no aparelho, o funcionamento continuará durante o tempo restante e à temperatura selecionada.

9. Depois de decorrido o tempo de preparação, a resistência para de funcionar. O fim deste processo será indicado por um aviso sonoro. A ventoinha continuará a funcionar durante cerca de 60 segundos, expelindo o ar quente por razões de segurança.

10. Retire o cesto do aparelho e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.

11. Verifique se os alimentos estão prontos. Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta voltar a colocar o cesto no aparelho e regular o temporizador para mais alguns minutos.

12. Esvazie o cesto para uma tigela ou para um prato. Quando o alimento estiver pronto, a fritadeira está imediatamente pronta para preparar outro alimento.

**Nota:** Não vire o cesto de fritar. O óleo que se acumula no fundo do cesto escorre para os ingredientes.

**Nota:** Para retirar ingredientes grandes ou frágeis, retire-os do cesto com uma pinça.

## Luzes e janelas de visualização

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

1. Prima qualquer um dos botões das luzes de visualização situados na extremidade esquerda e direita do painel de visualização, identificados como 1 e 2, para iluminar o tabuleiro de cozedura.

2. A luz pode ser desligada premindo novamente o botão, caso contrário, apagar-se-á automaticamente após 3 minutos.

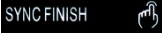
## Ajustar a temperatura e o tempo

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

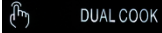
- O intervalo de controlo da temperatura é de 50-200°C, cada clique no botão +/- aumenta ou diminui a temperatura em 10°C. A 200°C, se premir o botão "+", a temperatura regressa a 50°C, se premir o botão "-", a 50°C a temperatura regressa a 200°C. No processo de controlo da temperatura, o visor digital da temperatura pisca no ecrã (não pisca durante o funcionamento), depois de piscar 3 vezes, a temperatura está definida;
- O intervalo de tempo de regulação é de 1 a 60 minutos. Cada clique no botão +/- aumenta ou reduz o tempo em 1 minuto. Aos 60 minutos, se premir "+", o tempo regressa a 01 minuto. A 01 min, se premir "-", a temperatura volta a passar para 60 min. No processo de controlo do tempo, o visor digital do tempo pisca no ecrã (não pisca durante o funcionamento), depois de piscar 3 vezes, o tempo está definido.

## Função de Sincronização (Sync Finish)


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

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


## Cozimento duplo

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

## Pré-aquecimento

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



aquecimento , pode agora editar livremente o tempo e a temperatura de cozedura. A temperatura e o tempo de cozedura são constantemente alternados em cada um dos ecrãs para indicar as configurações atuais.


## Desidratar


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

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

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

## Desligamento automático

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

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

## Dicas de alimentação

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

## Limpeza e Manutenção

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

## Resolução de problemas

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

## Características técnicas

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

## Conformidade CE

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



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

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

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

## Eliminação – Política ambiental

### Embalagem



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

### Eliminação

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

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



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

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

## Termos e Condições de garantia

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

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

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

# Español

## Estimado cliente

Gracias por elegir un producto HÆGER.

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

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

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

## Uso adecuado

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

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

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

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

## Consejos y advertencias de seguridad

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

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

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

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



### **La superficie puede calentarse durante el uso.**

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



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

## **¡Precaución!**

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

## **Instrucciones para cable corto**

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

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

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES  
SOLO PARA EL HOGAR**


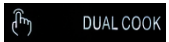







## Resumen de componentes

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

## Descripción del panel de control y de la pantalla

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

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

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

## Conozca su freidora de aire

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

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

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

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

## Antes de usar por la primera vez

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


## Funcionamiento del aparato

### Preparación del aparato para su uso:




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

### Uso del aparato

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

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

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

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

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

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

## Luces y ventanas de visualización

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

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

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


## Ajuste de la temperatura y el tiempo

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

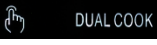
- El rango de control de temperatura es de 50-200°C, cada pulsación en el botón + / - de temperatura aumentará o reducirá 10°C. A 200°C, pulse el «+», volverá a una temperatura de 50°C, pulse el «-» a una temperatura de 50°C volverá a un ciclo de 200°C. En el proceso de control de temperatura, la pantalla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

## Sincronizar acabado


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


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

## Cocción Dual

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

## Pre calentamiento

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

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

## Deshidratar


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


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

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

## Apagado automático

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

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

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

## Consejos de comida

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

## Limpieza y Mantenimiento

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



## Resolución de problemas

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

## Datos técnicos:

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

## Conformidad CE

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



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

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

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

## Disposición – La política ambiental

### Embalaje



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

### Eliminación

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

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



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

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

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

## Términos y condiciones de la garantía

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

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

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

# Français

## Cher Client

Merci d'avoir choisi un produit HÆGER.

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

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

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

## Usage conforme

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

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

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

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

## Consignes de sécurité importantes

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

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

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

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



### **La surface peut devenir chaude à l'usage.**

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

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

## **Attention !**

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

## **Instructions pour le câble court**

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

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












**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS  
POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

## Vue d'ensemble des composants

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

## Description du panneau de commande et de l'affichage

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

Boutons de l'écran tactile				
Symbole		Fonction	Durée par défaut (min)	Température par défaut (°C)
A		Température	La plage de réglage de la température est comprise entre 50 et 200°C. Chaque clic sur les touches + / - permet d'augmenter ou de réduire la température de 10°C	
B		Frites	18	200
C		Pignons	20	200
D		Affichage	Écran numérique - indication de la température et de la durée	
E		Gâteau	25	160
F		Minuterie	La plage de réglage de la durée est comprise entre 1 et 60 minutes. Chaque clic sur les touches + / - augmente ou réduit la durée de 1 minute	
G		Crevettes	8	180
H		Marche-Pause	Pour démarrer ou interrompre la fonction	
I		Steak	12	180
J		On-Off	Pour allumer ou éteindre l'appareil	
K		Zone 2	Zone de cuisson 2	



L		Lampe 2	Pour allumer la zone de cuisson 2	
M		Déshydratation	360	60
N		Double cuisson	Cuisson avec les mêmes fonctions dans les deux zones	
O		Légumes	10	160
P		Finition synchronisée	Cuisson dans deux zones différentes avec des fonctions différentes	
Q		Pizza	20	180
R		Poisson	10	180
S		Zone 1	Zone de cuisson 1	
T		Lampe 1	Pour allumer la zone de cuisson 1	
U		Préchauffage	3	180

## Connaître votre friteuse à air chaud

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

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

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

- Une cuisson rapide, avec un temps de préchauffage bref ou même sans aucun préchauffage.
- Un nettoyage rapide et facile : les surfaces antiadhésives sont adaptées au nettoyage au lave-vaisselle.
- Une friture sans complications — pas de spatules, pas de désordre, et pas d'odeur d'huile !
- Une grande versatilité— que ce soit pour frire, cuire au four, rôtir ou griller, cet appareil est le parfait outil de cuisson dans une cuisine active.
- Il n'y a pas besoin de montage – son utilisation est très facile et sûre !

## Avant la première utilisation

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

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


## Mode d'emploi

### Préparation pour l'usage

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




### Utiliser l'appareil

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

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

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

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

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

## Voyants et fenêtres

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

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

## Réglage de la température et de la durée

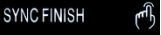
La température et la durée peuvent être réglées à tout moment avant le démarrage de la friture ou pendant le processus de friture, quel que soit le programme sélectionné.

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

## Sync Finish

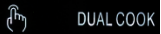
Si vous avez l'intention d'utiliser les deux côtés pour cuire avec des temps de cuisson différents (généralement si vous cuisez différents types d'aliments dans chaque côté). La fonction Sync Finish retarde automatiquement le début du cycle le plus court afin que les deux côtés finissent en même temps.

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



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

## Double cuisson

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

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

## Préchauffage

La touche Préchauffage  est simplement un mode de cuisson pré-réglé supplémentaire et peut être utilisée de la même manière que n'importe quel autre mode pré-réglé. Le mode de préchauffage fixe la durée à 3 minutes et la température à 180°C. Comme pour les autres modes pré-réglés, il peut également être modifié et utilisé comme mode de réglage manuel de la durée et de la température. Pour ce faire, sélectionnez la zone de cuisson (gauche ou droite) en appuyant sur la touche 1 ou 2. Sélectionnez la touche Préchauffage , vous pouvez maintenant modifier librement le temps de cuisson et la

température. La température et le temps de cuisson alternent en permanence sur chaque écran pour indiquer les réglages en cours.

## Déshydrater

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

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

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

## Arrêt automatique

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



pour éteindre l'appareil.

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

## Conseils alimentaires

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

## Nettoyage et Entretien

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

## Résolution des Problèmes

Problème	Cause	Solution
<b>La friteuse a air chaud ne fonctionne pas.</b>	L'appareil n'est pas branché ou pas mis sous tension.	Branchez l'appareil dans une prise de courant reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Réglez le temps de cuisson requis.
<b>Les ingrédients ne sont pas cuits.</b>	Il y a trop de nourriture dans le panier.	Retirez un peu de nourriture. Les petites quantités sont frites plus uniformément.
	La température programmée est trop basse.	Sélectionner la température souhaitée (voir chapitre Réglages).
	Le temps de préparation est trop court.	Sélectionner la température souhaitée (voir chapitre Réglages).
<b>Les ingrédients ne sont pas frits uniformément.</b>	Certains types d'ingrédients doivent être retirés pendant le processus de préparation.	Retirer la poêle du corps principal et agiter délicatement pendant le processus de préparation.
<b>Les apéritifs frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.</b>	Vous utilisez un type de snack destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des amuse-gueules ou enduisez légèrement les ingrédients d'un peu d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
<b>La poêle ne rentre pas correctement dans l'appareil</b>	Il y a trop de nourriture dans le tiroir.	Retirez un peu de nourriture. Les petites quantités sont frites plus uniformément.
	Le panier n'est pas correctement positionné dans la casserole.	Poussez le panier vers le bas dans le tiroir jusqu'à ce que vous entendiez un dé clic.
<b>De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.</b>	Vous êtes en train de préparer des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile se répandra dans la poêle. L'huile produit une fumée blanche et la poêle peut chauffer plus que d'habitude. Ceci n'affecte pas la performance ni le résultat final.
	La casserole contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation antérieure.	La fumée blanche est causée par le chauffage de la graisse dans la poêle. Assurez-vous de bien nettoyer la poêle après chaque utilisation.
<b>Les frites ne sont pas cuites de façon uni-forme.</b>	Vous n'avez pas bien lavé les pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez bien les pommes de terre pour enlever tout l'amidon de l'extérieur.
<b>Les frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.</b>	Obtenir des frites croustillantes dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Couper les pommes de terre en bâtonnets plus petits et ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

## Données techniques

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

## Conformité CE

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



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

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

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

## Élimination – La politique environnementale

### Emballage



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

### Mise au rebut

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

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



Ce symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

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



## Termes et conditions de la garantie

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

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

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

# Ελληνικά

## Αγαπητέ πελάτη

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα προϊόν HÆGER.

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

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

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

## Προβλεπόμενη χρήση

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

Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση.

Δεν προορίζεται για χρήση σε τοποθεσίες όπως:

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

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

## Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

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

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

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

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



### **Η επιφάνεια ενδέχεται να θερμανθεί κατά τη χρήση.**

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

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

## Προσοχή!

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

## Σύντομες οδηγίες καλωδίου

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

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


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

## Επισκόπηση στοιχείων

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

## Περιγραφή του πίνακα ελέγχου

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

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

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

## Γνωρίστε τη φριτέζα αέρα σας

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

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

### Άλλα μεγάλα πλεονεκτήματα που παρέχονται από τη Φριτέζα Αέρα:

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

## Πριν την πρώτη χρήση

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

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


## Λειτουργία της συσκευής

### Προετοιμασία για χρήση

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




### Χρήση της συσκευής

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

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



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

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

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

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

## Προβολή φώτων και παραθύρων

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

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

## Ρύθμιση της θερμοκρασίας και του χρόνου



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

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

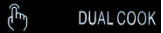
## Φινίρισμα συγχρονισμού

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


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


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

## Διπλός μαγείρας

Ως επιλογή Εάν σκοπεύετε να χρησιμοποιήσετε και τις δύο πλευρές (και τους δύο δίσκους) για μαγείρεμα με ίδιο χρόνο και θερμοκρασία, (συνήθως εάν μαγειρεύετε τον ίδιο τύπο φαγητού και στις δύο πλευρές), απλά πατήστε το κουμπί «Διπλό μαγείρεμα»  αντί για τα κουμπιά πλευράς 1 ή 2 που περιγράφονται στην ενότητα «Χρήση της συσκευής» παραπάνω. Τώρα, όλες οι προκαθορισμένες λειτουργίες μαγειρέματος και όλες οι επεξεργασίες του χρόνου ή της θερμοκρασίας θα επαναλαμβάνονται και στις δύο πλευρές μαγειρέματος (και στους δύο δίσκους) εξοικονομώντας σας χρόνο για να τις ρυθμίσετε ξεχωριστά.

## Προθέρμανση

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

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


## Αφυδάτωση


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

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

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

## Αυτόματη απενεργοποίηση

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

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

## Συμβουλές για το φαγητό

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

## Καθαρισμός και συντήρηση

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

## Αντιμετώπιση προβλημάτων

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

## Τεχνικά χαρακτηριστικά:

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

## Δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ

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



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

και έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τους πιο πρόσφατους κανονισμούς ασφαλείας.

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

## Διάθεση – Περιβαλλοντική πολιτική

### Συσκευασία



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

### Διάθεση

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

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



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

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

### Όροι και Προϋποθέσεις Εγγύησης

1. Το προϊόν είναι εγγυημένο για την περίοδο που ορίζεται από τη νομοθεσία στην οποία διατίθεται στην αγορά, αρχής γενομένης από την ημερομηνία αγοράς, έναντι κατασκευαστικών ελαττωμάτων ή/και κατασκευής. Η έλλειψη συμμόρφωσης που εκδηλώνεται κατά την περίοδο αυτή τεκμαίρεται ότι υφίσταται κατά την ημερομηνία αγοράς. Μετά από αυτή την περίοδο, εναπόκειται στον πελάτη να αποδείξει ότι η έλλειψη συμμόρφωσης υπήρχε ήδη κατά τη στιγμή της παράδοσης.
2. Εάν, κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης, το προϊόν είναι ελαττωματικό σε κανονική χρήση, ο αγοραστής θα πρέπει να επικοινωνήσει με την εγκατάσταση πώλησης και να στείλει τη συσκευή στον τόπο που υποδεικνύεται από τον πωλητή.
3. Η εγγύηση ισχύει μόνο με την προσκόμιση του τιμολογίου που αποδεικνύει την αγορά και το συμπληρωμένο πιστοποιητικό εγγύησης (αναφέροντας την ημερομηνία αγοράς, το όνομα του εμπόρου, την αναφορά του μοντέλου και συνιστάται επίσης να αναφέρετε τον σειριακό αριθμό και τον αριθμό παρτίδας).
4. Ο εισαγωγέας/πωλητής διατηρεί το δικαίωμα να αρνηθεί τη βοήθεια εγγύησης σε περίπτωση που οι πληροφορίες αυτές έχουν διαγραφεί ή τροποποιηθεί μετά την αρχική αγορά του προϊόντος.
5. Η ευθύνη του εισαγωγέα/πωλητή περιλαμβάνει ιδίως τα έξοδα επισκευής ή/και αντικατάστασης της μονάδας που καλύπτεται από την εγγύηση με την επιφύλαξη του δικαιώματος αντικατάστασης της με ισοδύναμο προϊόν, σε περιπτώσεις όπου δεν είναι δυνατή η επισκευή της.
6. Η εγγύηση δεν ισχύει για προβλήματα που δεν σχετίζονται άμεσα με ελαττώματα υλικού, σχεδιασμού ή κατασκευής.
7. Αυτό το προϊόν είναι συσκευή και προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Η εγγύηση θα είναι άκυρη εάν το προϊόν χρησιμοποιείται για επαγγελματικούς σκοπούς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που προκαλούνται από κακή χρήση, ακατάλληλη εγκατάσταση, διαρροή, εξωτερικούς παράγοντες ή σκόπιμη ζημιά.
9. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που προκύπτουν από πτώσεις, χρήση υπερβολικής δύναμης, χτυπήματα, έκθεση σε ακραίες περιβαλλοντικές συνθήκες ή φθορά που προκαλείται από την κανονική χρήση πλαστικών μερών ή ηλεκτρολογίων, καθώς και τη χρήση μπαταριών άλλων από αυτές που καθορίζονται στο παρόν εγχειρίδιο.
10. Η εγγύηση δεν καλύπτει την εγκατάσταση και τον προγραμματισμό από τον αντιπρόσωπο. Ειδικότερα, δεν μπορεί να γίνει δεκτή καμία αξίωση εγκατάστασης και δωρεάν προγραμματισμού από τον μεταπωλητή.
11. Η εγγύηση δεν καλύπτει ελλείψεις που επηρεάζουν ασήμαντα τη λειτουργία της συσκευής. Άλλα έξοδα, όπως η εγκατάσταση, η μεταφορά και η μετακίνηση του τεχνικού εξαιρούνται ρητά από την εγγύηση.
12. Η δυνατότητα εφαρμογής της εγγύησης προϋποθέτει ότι η συσκευή αποστέλλεται στον πωλητή ή τον τόπο που υποδεικνύεται από αυτόν, πλήρης και σε καλά προστατευμένη συσκευασία (ει δυνατόν, στην αρχική συσκευασία της) και συνοδεύεται από το φύλλο ή την κάρτα εγγύησης που έχει συμπληρωθεί δεόντως και απόδειξη αγοράς.
13. Εάν μετά την επαλήθευση, διαπιστωθεί ότι δεν υπάρχουν λόγοι για τον ισχυρισμό ή ότι το προϊόν δεν είναι ελαττωματικό, το γεννές κόστος θα καταλογιστεί στον πελάτη και ο έμπορος εξουσιοδοτείται να χρεώσει αυτά τα έξοδα στον πελάτη.
14. Η εγγύηση θα είναι άκυρη όταν εμφανίζει ενδείξεις ότι ένα μη εξουσιοδοτημένο άτομο έχει επιχειρήσει να πραγματοποιήσει επισκευές, τροποποιήσεις ή αντικατάσταση εξαρτημάτων στη συσκευή.
15. Οι επισκευές που πραγματοποιούνται μετά το τέλος της περιόδου εγγύησης υπόκεινται σε έξοδα.
16. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νόμιμα δικαιώματά σας που ενδέχεται να έχετε ως καταναλωτή σύμφωνα με το εφαρμοστέο εθνικό δίκαιο που διέπει την αγορά προϊόντων όπου πωλείται το προϊόν.
17. **Περίοδος εγγύησης:**  
**Χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης** - Οι Ευρωπαϊκές οδηγίες (ΕΕ) 2019/771 και (ΕΕ) 2019/770 εφαρμόζονται σε ορισμένες πτυχές των συμβάσεων αγοράς και πώλησης κινητών αγαθών και μεταφέρονται στην εθνική νομοθεσία των χωρών τους.  
**Άλλες χώρες** - εφαρμόζεται εθνική νομοθεσία για τα δικαιώματα των καταναλωτών στη χώρα τους. Σε περίπτωση μη επίσημης νομοθεσίας, η εγγύηση εφαρμόζεται κατά τη διακριτική ευχέρεια του εισαγωγέα που διαθέτει το προϊόν στην αγορά ή στην εγκατάσταση πωλητή.

# Meet the family



## **HAEGERTEC, S.A.**

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

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



2405AFD10010A-EU