



**EN** Instruction manual

**NL** Gebruiksaanwijzing

**FR** Mode d'emploi

**DE** Bedienungsanleitung

**ES** Manual de usuario

**PT** Manual de utilizador

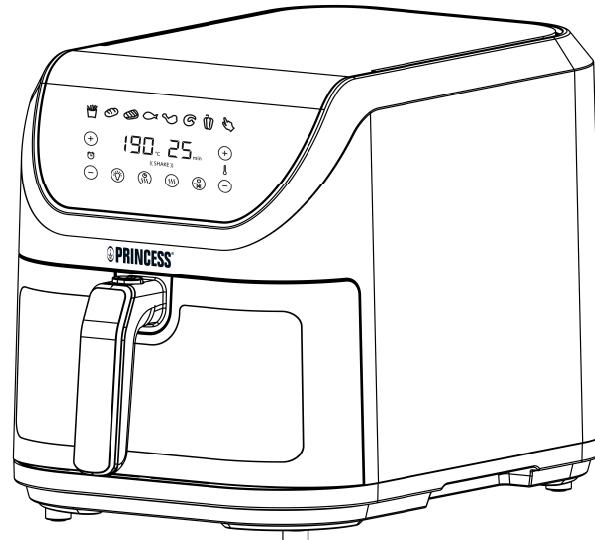
**IT** Manuale utente

**SV** Bruksanvisning

**PL** Instrukcja obsługi

**CS** Návod na použití

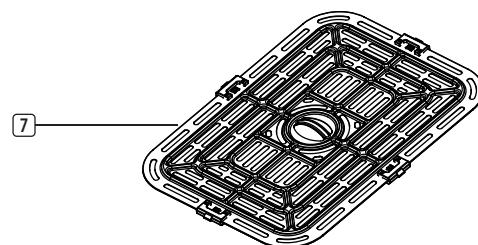
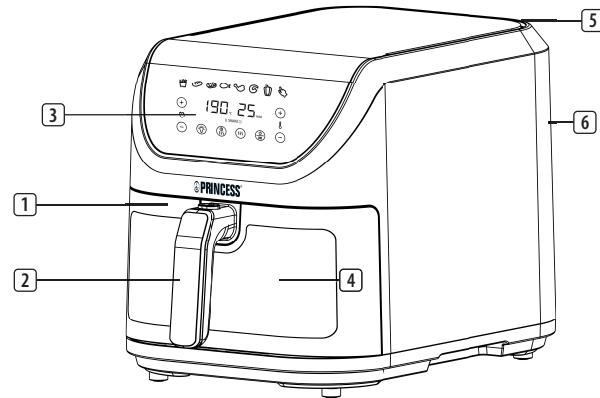
**SK** Návod na použitie



## DIGITAL AIRFRYER

01.182258.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION  
DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS /  
DESCRÍCÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI /  
BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS  
SÚČASTÍ



## SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for. In worst case the food can catch fire. (i.e. do not use more than one tea spoon of oil, no meat that will release to much grease or water intended for boiling foods).
- This appliance shall not be used by children aged less than 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.

- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthed contact (for class I appliances).
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.



- Surfaces indicated with this logo are liable to get hot during use.
- In order to prevent disruptions of the airflow do not put anything on top of the appliance and make sure there is always 10 centimeter of free space around the appliance.
- After the baking process the appliance needs to cooldown, this cooling process will activate automatically when the timer is done. Avoid to unplug the appliance from the net socket before the cooling process is finished because the remaining hot air can damage the appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- By clients in hotels, motels and other residential type environments.
- Bed and breakfast type environments.
- Farm houses.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS  
HOUSEHOLD USE ONLY**



The universal recycling symbol, logo, or icon is an internationally recognized symbol used to designate recyclable materials. The recycling symbol is in the public domain and is not a trademark.



This product complies with conformity requirements of the applicable European regulations or directives.



Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your local Authority or local store for recycling advice.



This symbol is used for marking materials intended to come into contact with food in the European Union as defined in regulation (EC) No 1935/2004.



The product and packaging materials are recyclable, subject to extended manufacturer responsibility. Dispose it separately, following the illustrated packaging symbols, for better waste treatment. The Triman logo is valid in France only.



Separate collection / Check your local municipal guidelines.

## Cleaning and maintenance

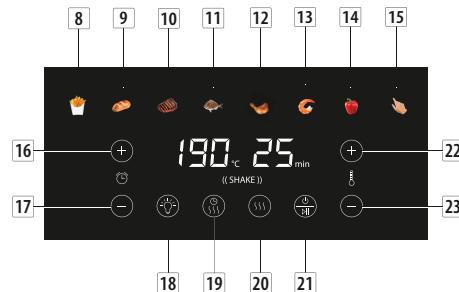
- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.
- Never immerse the device in water or any other liquid. The device is not dishwasher-proof.
- The pan and basket are dishwasher-proof, they can also be cleaned with some washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.
- If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for about 10 minutes.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the appliance.

## PARTS DESCRIPTION

1. Basket

2. Basket handle
3. Touch screen display
4. Viewing window
5. Air inlet
6. Air outlet
7. Airfryer plate

### Control panel



8. Fries
9. Bake
10. Meat
11. Fish
12. Chicken
13. Shellfish/Crustaceans
14. Vegetables
15. Manual
16. Timer +
17. Timer –
18. Light
19. Preheat
20. (W)
21. (H)
22. (L)
23. (R)

- 20. Keep warm
- 21. Start/Pause, On/off button
- 22. Temperature +
- 23. Temperature -

## BEFORE THE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out of the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Before using your appliance for the first time, wipe off all removable parts with a damp cloth. Never use abrasive products.
- When the device is turned on for the first time, a slight odour will occur. This is normal, ensure adequate ventilation. This smell is only temporary and will soon fade.
- We advise to place the device on a heat resistant surface.
- Place the device in a well ventilated space.
- Put the power cable into the socket. (Note: Make sure the voltage which is indicated on the device matches the local voltage before connecting the device. Voltage 220V-240V~ 50Hz).

## USE

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Gently pull open the frying basket and insert the airfryer plate into the basket.
- Never use the basket without the airfryer plate in it.
- Add the ingredients to the basket.
- Do not use oil or any other liquids in the air fryer. (Maximum ½ teaspoon of oil may be added when cooking fries or steak)
- Slide the basket back into the air fryer.
- Press the start/pause icon to activate the display.

- After powering on, all lights and the display will light up for 1 second, and after a long beep, the device will enter the function menu state.
- To turn off the item, please press the start/pause, on/off button 2 seconds. The item will turn off.

## Adjusting the cooking time and temperature

- To select any menu, press the corresponding menu icon.
- After selecting the menu, the time/temperature parameter can be set. The time/temperature can be set when selecting the menu, when pausing and when working. If the start/pause key is not pressed within 1 minute after selecting functions or setting parameters, the function selection status will be returned.
- To adjust the cooking time, press the time/temperature icon to select the time and push the + and – icons to adjust this function. The cooking time can be adjusted in 1-minute increments, between 1- 60 minutes for all cooking pre-sets. Press and hold for rapid increase or decrease of the time.
- To adjust the cooking temperature, press the time/temperature icon to select the temperature and push the + and – icons to adjust this function. The cooking temperature can be adjusted in 5 degree increments between 80°C - 200°C for all cooking pre-sets. Press and hold for rapid increase or decrease of the temperature.
- Press the start/pause icon to start. During use, press the start/pause icon to pause the program and again to restart, during pause another program can also be selected or a new time/temperature can be set. Pressing the start/pause icon again will start the selected option.

- Press the light icon to turn on/off the furnace light. When the furnace light is on, the indicator light of this button flashes. When the furnace light is turned off, the indicator light is always on. The maximum working time is 60 seconds.
- Do not touch the basket during use and until it has completely cooled down. Always hold the basket by the handle.
- In Manual mode; after selecting the function, set the time/ temperature and then press start, the time/ temperature parameters will be permanently memorized. If the start button is not pressed, the time/ temperature parameters will not be memorized.
- To cancel any program, press the start/pause icon.
- When the basket is removed from the device, the device will automatically enter the pause mode.
- 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.
- 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.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the frying trivet.
- Unplug the appliance and allow it to cool down completely before cleaning.

#### **Pause/Start button**

- When the device is cooking, short press the pause/start button to pause the cooking program.

- When entering the pause mode, the heating tube and fan of the device will immediately stop working. The digital screen displays the remaining time and the current temperature. It will flash synchronously with the currently working menu button. The two middle points of the display will not flash.
- The light button, power button, the "+" key and "-" key are always on and can be operated normally. All other buttons are off and inoperable.
- When paused, press and hold the pause/start button for 2 seconds to exit the pause state and enter the standby state.
- If there is no operation within 5 minutes in the pause state, the device will enter standby mode.

#### **Preheat function**

- Press the preheat button. The button will start flashing indicating that the preheat function is turned on.
- Press the power key to start the preheating process. The button light will stay on and the display will show "PrE".
- When the oven temperature reaches the temperature or when 5 minutes have passed, the preheating is complete. The display will show "Add" to remind you to add food and open the basket.
- When the basket is opened, the display will show the menu time and temperature. The program finishes and the device enters the pause mode. After placing the food, close the basket and press the power button to start the cooking process.
- Note: If the preheating function is turned on in the selected menu, the default heating time will be reduced by 2 minutes.
- The preheating function can be turned off or on before starting work. After starting, the operation will be invalid and the heating time will be updated accordingly.

#### **Keep warm function**

- Press the Keep warm button to select the keep function. The keep warm button will start flashing, indicating that the function is selected.
- Press the pause/start button to start the function. The button will stay on continuously for the whole program. The program lasts 15-minutes on 80°C. The display will show the remaining time and temperature. If the countdown time is less than 1 minute, it will be displayed in seconds and the "MIN" on the display will disappear.
- When the countdown is complete, the device will enter standby mode.

#### **Light button**

- Press the light button to turn the display light on or off.

#### **Shake reminder**

- The shake reminder activates when the setting time is  $\geq$  6 minutes.
- The shake reminder is indicated by the sound of 1 beep. The display will show a flashing "SHAKE".
- Shake by extracting the basket using the basket handle. Be careful to not shake too hard in order to keep all the food inside the basket and avoid burns. Place the basket back into the main unit to continue the program.
- The shake reminder will continue to flash if not completed, but will continue the program. After completion, the shake reminder will also turn off.

#### **TIPS**

- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you've added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.

- Place a baking tin or oven dish in the basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.

## **PROGRAM TABLE**

| Menu               | Icon  | Quantity  | Default temperature | Default time | Time when preheated |
|--------------------|---|-----------|---------------------|--------------|---------------------|
| Fries*             |  | 500g      | 200°C               | 20 min       | 18 min              |
| Bread              |  | 300g-500g | 160°C               | 30 min       | 28 min              |
| Steak              |  | 200g      | 180°C               | 15 min       | 13 min              |
| Fish               |  | 200g      | 180°C               | 20 min       | 18 min              |
| Drumstick          |  | 600g      | 190°C               | 25 min       | 23 min              |
| Shrimp             |  | 200g      | 180°C               | 10 min       | 8 min               |
| Vegetable          |  | 200g      | 150°C               | 10 min       | 8 min               |
| Manual             |  | -         | 180°C               | 20 min       | 20 min              |
| Keep warm function | -   | -         | 80°C                | 15 min       | 15 min              |

\* Please use fries which are suitable for the airfryer. In case of homemade fries, spray some oil on the fries. Baking times may vary based on amount of fries, type of fries, temperature and brand. Please following the instructions of the food supplier.

## ENVIRONMENT



This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

## TROUBLESHOOTING

| Problem                                   | Possible cause   | Solution  |
|---|--|---|
| The appliance does not work               | The appliance is not plugged in  | Plug the appliance into an earthed socket   |
|   | The timer is not set   | Set the timer to the required preparation time  |
| The ingredients are not thoroughly cooked | Too much ingredients in the basket   | Put smaller batches in the basket   |
|   | The preparation time is too short  | Increase the preparation time   |
|   | The set temperature is too low   | Increase the temperature  |
| The ingredients are fried unevenly        | Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time. | Carefully remove and shake the basket with ingredients halfway through the operation              |
| The display shows E1                      | Open circuit   | Carefully remove the plug from the earthed socket and let the appliance cool down.                |
| The display shows E2                      | Short circuit  |   |
| The display shows E3                      | The temperature is too high  | Slide out the basket and let the device cool down a little before continuing the cooking progress |

## VEILIGHEID

- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is. In het ergste geval kan het voedsel vlam vatten. (Gebruik niet meer dan één theelepel olie, geen vlees dat te veel vet vrijgeeft of water dat bedoeld is om voedsel te koken.)
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde

ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact (voor klasse I-apparaten).
- WAARSCHUWING: Indien het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.

- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.



- Oppervlakken gemarkerd met dit logo kunnen heet worden tijdens gebruik.
- Plaats niets boven op het apparaat en zorg ervoor dat er altijd 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat is om verstoring van de luchtstroom te voorkomen.
- Na het bakken moet het apparaat afkoelen. Dit koelproces wordt automatisch geactiveerd na afloop van de timer. Verwijder de stekker pas na voltooiing van het koelproces uit het stopcontact, omdat de resterende hete lucht het apparaat kan beschadigen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
- Personelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
- Bed&Breakfast-type omgevingen.
- Boerderijen.

**BEWAAR DEZE INSTRUCTIES  
ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK**



Het universele recyclingsymbool, -logo of -pictogram is een internationaal erkend symbool dat wordt gebruikt om recyclebare materialen aan te duiden. Het recyclingsymbool behoort tot het publieke domein en is geen handelsmerk.



Dit product voldoet aan de conformiteitseisen van de toepasselijke Europese verordeningen of richtlijnen.



Afgedankte elektrische producten mogen niet samen met huishoudelijk vuil worden weggegooid. Gelieve te laten recycelen bij de daartoe aangewezen faciliteiten. Neem contact op met uw gemeente of plaatselijke winkel voor advies over recycling.



Dit symbool wordt gebruikt voor het markeren van materialen die bestemd zijn om in aanraking te komen met voedsel in de Europese Unie, zoals gedefinieerd in verordening (EC) nr. 1935/2004.



Het product en de verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar, binnen de grenzen van de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant. Verwijder het gescheiden, volgens de geïllustreerde verpakkingssymbolen, voor een betere afvalverwerking. Het Trimano logo is alleen in Frankrijk geldig.



Gescheiden inzameling / Controleer uw gemeentelijke richtlijnen.

## Reiniging en onderhoud

- Verwijder voor reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het toestel nooit onder in water of een andere vloeistof. Het apparaat is niet vaatwasmachinebestendig.
- De pan en het mandje zijn vaatwasserbestendig. U kunt ze ook reinigen met wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Vul als vuil aan de mand of aan de onderzijde van de pan is aangekoekt de pan met heet water en een beetje afwasmiddel. Plaats de mand in de pan en laat de pan en de mand ongeveer 10 minuten inweken.

- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek. Gebruik nooit krassende en schurende schoonmaakmiddelen, schuursponzen of staalwol, aangezien deze het apparaat kunnen beschadigen.

## ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Mand
2. Handvat mand
3. Aanraakscherm
4. Kijkvenster
5. Luchtinlaat
6. Luchtauilaat
7. Airfryer-plaat

### Bedieningspaneel



8. Friet  
9. Bakken

- 10. Vlees
- 11. Vis
- 12. Kip
- 13. Schelp-/schaaldieren
- 14. Groenten
- 15. Handmatig
- 16. Timer +
- 17. Timer –
- 18. Lampje
- 19. Voorverwarmen
- 20. Warmhouden
- 21. Start/Pauze, Aan/uit-knop
- 22. Temperatuur +
- 23. Temperatuur –

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, de beschermfolie of het plastic van het apparaat.
- Veeg voor het eerste gebruik van het apparaat alle afneembare onderdelen af met een vochtige doek. Gebruik nooit schurende producten.
- Als het apparaat voor de eerste keer wordt aangezet, ontstaat een lichte geur. Dit is normaal, zorg voor voldoende ventilatie. Deze geur is maar tijdelijk en zal spoedig vervliegen.
- We raden aan om het apparaat op een hittebestendig oppervlak te plaatsen.
- Plaats het apparaat altijd in een goed geventileerde ruimte.

- Steek de stekker van de stroomkabel in het stopcontact.(opmerking: controleer of de spanning die op het apparaat staat aangegeven overeenkomt met de plaatselijke spanning voordat je het apparaat aansluit. Voltage 220V-240V~ 50Hz).

## GEBRUIK

- Steek de voedingsstekker in een geaard stopcontact.
- Open voorzichtig het frituurmandje en leg de airfryer-plaat in het mandje.
- Gebruik de mand nooit zonder de airfryer-plaat erin.
- Plaats de ingrediënten in de mand.
- Gebruik geen olie of andere vloeistoffen in de Airfryer. (maximaal ½ theelepel olie toevoegen bij het bakken van frites of een steak)
- Schuif de mand terug in de Airfryer.
- Druk op het start-/pauze pictogram om het scherm te activeren.
- Na het inschakelen gaan alle lampjes en het scherm 1 seconde branden en na een lange pieptoon gaat het apparaat naar de status functiemenu.
- Druk 2 seconden op start/pauze, Aan/uit-knop om het item uit te schakelen. Het item wordt uitgeschakeld.

## Aanpassen van de baktijd en -temperatuur

- Druk op het overeenkomstige menupictogram om een menu te selecteren.
- Na selectie van het menu kan de parameter tijd/temperatuur worden ingesteld. De tijd/temperatuur kan worden ingesteld wanneer het menu wordt geselecteerd, wanneer wordt gepauzeerd en wanneer het

- in werking is. Als de start/pauzetoets niet binnen 1 minuut wordt ingedrukt na het selecteren van functies of het instellen van parameters, keert de status van de functieselectie terug.
- Om de bereidingstijd in te stellen, drukt u op het tijd/temperatuur-pictogram om de tijd te selecteren en drukt u op de + en - pictogrammen om deze functie in te stellen. De baktijd kan in stappen van 1 minuut worden aangepast, tussen 1- 60 minuten voor alle voorinstellingen voor het bakken. Indrukken en ingedrukt houden voor snelle verhoging of verlaging van de tijd.
  - Om de bereidingstemperatuur aan te passen, drukt u op het tijd/temperatuur-pictogram om de temperatuur te selecteren en drukt u op de + en - pictogrammen om deze functie in te stellen. De baktemperatuur kan in stappen van 5 graden worden aangepast, tussen 80°C - 200°C voor alle voorinstellingen voor het bakken. Indrukken en ingedrukt houden voor snelle verhoging of verlaging van de temperatuur.
  - Druk op het start/pauzepictogram om te beginnen. Druk tijdens het gebruik op het start/pauzepictogram om het programma te pauzeren en nogmaals om opnieuw te starten, tijdens de pauze kan ook een ander programma worden geselecteerd of een nieuwe tijd/temperatuur worden ingesteld. Als u nogmaals op het start/pauzepictogram drukt, wordt de geselecteerde optie gestart.
  - Druk op het verlichtingspictogram om de ovenverlichting in of uit te schakelen. Als de ovenverlichting brandt, knippert het indicatorlampje van deze knop. Als de ovenverlichting is uitgeschakeld, brandt het indicatielampje constant. De maximale werktijd is 60 seconden.
  - Raak het mandje niet aan tijdens het gebruik en tot het volledig afgekoeld is. Houd het mandje altijd vast aan de handgreep.
  - In de handmatige modus; stel na het selecteren van de functie de tijd/temperatuur in en druk vervolgens op start, de tijd/temperatuurparameters worden permanent opgeslagen. Als de startknop niet wordt ingedrukt, worden de tijd/temperatuurparameters niet opgeslagen.
  - Druk op de start-/pauzeknop om een programma te annuleren.
  - Als de mand uit het apparaat wordt gehaald, gaat het apparaat automatisch in de pauzestand.
  - Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif je het mandje weer terug in het apparaat en zet je de timer op een paar extra minuten.
  - Leeg de mand in een kom of op een bord. Als een portie ingrediënten klaar is, is de air fryer meteen klaar om een volgende portie te bereiden.
  - Overtollige olie van de ingrediënten wordt opgevangen op het onderzetstuk van het frituurmandje.
  - Haal de stekker uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen voordat je het schoonmaakt.

#### Pauze/startknop

- Als het apparaat bezig is met een kookprogramma, druk dan kort op de pauze/startknop om het kookprogramma te pauzeren.
- Als de pauzemodus wordt geactiveerd, stoppen de verwarmingsbuis en ventilator van het apparaat onmiddellijk met werken. Het digitale scherm geeft de resterende tijd en de huidige temperatuur weer. Het knippert synchroon met de huidige menuknop. De twee middelste punten van het scherm knipperen niet.

- De lichtknop, aan/uit-knop, de "+"-toets en de "-"-toets staan altijd aan en kunnen normaal worden bediend. Alle andere knoppen staan uit en zijn onbruikbaar.
- Houd de pauze-/startknop 2 seconden ingedrukt om de pauzestand te verlaten en naar de stand-bymodus te gaan.
- Als er binnen 5 minuten geen bediening plaatsvindt in de pauzestand, schakelt het apparaat over naar de stand-bymodus.

#### Voorverwarmingsfunctie

- Druk op de voorverwarmingsknop. De knop begint te knipperen om aan te geven dat de voorverwarmfunctie is ingeschakeld.
- Druk op de aan/uit-toets om het voorverwarmen te starten. Het lampje van de knop blijft branden en op het display verschijnt "PrE".
- Wanneer de oventemperatuur de temperatuur bereikt of wanneer er 5 minuten zijn verstreken, is het voorverwarmen voltooid. Op het scherm verschijnt "Toevoegen" om je eraan te herinneren voedsel toe te voegen en het mandje te openen.
- Wanneer het mandje wordt geopend, toont het scherm de menutijd en -temperatuur. Het programma wordt beëindigd en het apparaat schakelt over naar de pauzemodus. Sluit het mandje na het plaatsen van het voedsel en druk op de aan/uit-knop om het kookproces te starten.
- Opmerking: Als de voorverwarmfunctie is ingeschakeld in het geselecteerde menu, wordt de standaard opwarmtijd met 2 minuten verkort.
- De voorverwarmfunctie kan uit of aan worden gezet voordat het begint te werken. Na het starten is de bewerking ongeldig en wordt de verwarmingstijd overeenkomstig bijgewerkt.

#### Warmhoudfunctie

- Druk op de knop Warmhouden om de warmhoudfunctie te selecteren. De knop warmhouden begint te knipperen om aan te geven dat de functie is geselecteerd.
- Druk op de pauze/startknop om de functie te starten. De knop blijft gedurende het hele programma aan. Het programma duurt 15 minuten op 80°C. Het scherm toont de resterende tijd en temperatuur. Als de afteltijd minder dan 1 minuut is, wordt deze weergegeven in seconden en verdwijnt de "MIN" op het display.
- Wanneer het aftellen is voltooid, schakelt het apparaat over naar de stand-bymodus.

#### Lichtknop

- Druk op de lichtknop om het scherm aan of uit te zetten.

#### Schudherinnering

- De schudherinnering wordt geactiveerd wanneer de insteltijd  $\geq 6$  minuten is.
- De schudherinnering wordt aangegeven door 1 pieptoon. Op het scherm knippert "SHAKE".
- Schud het mandje door het eruit te halen met behulp van de mandgreep. Schud niet te hard om al het voedsel in het mandje te houden en verbranding te voorkomen. Plaats de mand terug in het apparaat om door te gaan met het programma.
- De schudherinnering blijft knipperen als deze niet is voltooid, maar het programma gaat wel verder. Na voltooiing wordt de herinnering voor het schudden ook uitgeschakeld.

#### TIPS

- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Frituur de ingrediënten binnen enkele minuten nadat u de olie heeft toegevoegd, in de Airfryer.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten, zoals worstjes, in de Airfryer.

- Plaats een bakvorm of ovenschaal in de mand als je een cake of quiche wilt bakken of als je kwetsbare ingrediënten of gevulde ingrediënten wilt bakken.

## PROGRAMMATABEL

| Menu        | Pictogram  | Hoeveelheid | Standaardtemperatuur | Standartijd | Tijd bij voorverwarmen |
|-------------|--|-------------|----------------------|-------------|------------------------|
| Friet*      |  | 500 g       | 200°C                | 20 min      | 18 min                 |
| Brood       |  | 300g-500g   | 160°C                | 30 min      | 28 min                 |
| Biefstuk    |  | 200 g       | 180°C                | 15 min      | 13 min                 |
| Vis         |  | 200 g       | 180°C                | 20 min      | 18 min                 |
| Drumsticks  |  | 600g        | 190°C                | 25 min      | 23 min                 |
| Garnalen    |  | 200 g       | 180°C                | 10 min      | 8 min                  |
| Groente     |  | 200 g       | 150°C                | 10 min      | 8 min                  |
| Handmagneet |  | -           | 180°C                | 20 min      | 20 min                 |

NL

|                  |   |   |      |        |        |
|------------------|---|---|------|--------|--------|
| Warmhoofdfunctie | - | - | 80°C | 15 min | 15 min |
|------------------|---|---|------|--------|--------|

\* Gebruik friet die geschikt is voor de airfryer. Als je zelfgemaakte frietjes hebt, spuit dan wat olie op de frietjes. De baktijden kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid friet, het type friet, de temperatuur en het merk. Volg de instructies van de fabrikant.

## MILIEU



Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponererd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recyclen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.

## PROBLEEMOPLOSSING

| Probleem                                 | Mogelijke oorzaak   | Oplossing   |
|--|---|---|
| Het apparaat werkt niet                  | Het apparaat is niet aangesloten<br>De timer is niet ingesteld  | Steek de stekker van het apparaat in een geaard stopcontact.<br>Stel de timer in op de gewenste bereidingsstijd |
| Ingrediënten zijn niet goed gebakken     | Teveel ingrediënten in de mand<br>De voorbereidingsstijd is te kort<br>De ingestelde temperatuur is te laag | Doe kleinere hoeveelheden in de mand<br>Verleng de voorbereidingsstijd<br>Verhoog de temperatuur                |
| De ingrediënten worden ongelijk gebakken | Sommige soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingsstijd worden geschud.                           | Verwijder het mandje met ingrediënten voorzichtig en schud het halverwege.                                      |
| Het scherm geeft E1 weer                 | Open circuit  | Haal de stekker voorzichtig uit het geaarde stopcontact en laat het apparaat afkoelen.                          |
| Het scherm geeft E2 weer                 | Kortsluiting  |   |

|                          |                           |  |
|--------------------------|---------------------------|--|
| Het scherm geeft E3 weer | De temperatuur is te hoog | Schuif het mandje naar buiten en laat het apparaat een beetje afkoelen voordat je verdergaat met de bereiding. |
|--------------------------|---------------------------|--|

NL

## SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que celui-ci ne s'enroule pas.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivélée.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué. Dans le pire des cas, les aliments peuvent prendre feu.  
(N'utilisez pas plus d'une cuillère à café d'huile, aucune viande pouvant diffuser trop de graisse ou d'eau pour l'ébullition des aliments.)
- Cet 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.

- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- Branchez l'appareil sur une prise électrique munie d'une connexion à la terre (pour les appareils de catégorie I).
- AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, arrêtez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- La température des surfaces accessibles peut devenir élevée quand l'appareil est en fonction.
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.



- Les surfaces indiquées par ce logo risquent de devenir chaudes à l'usage.
- Pour éviter les perturbations du flux d'air, ne placez rien sur l'appareil et assurez-vous de préserver systématiquement un dégagement de 10 cm autour de l'appareil.
- Après le processus de cuisson, l'appareil doit refroidir. Ce processus de refroidissement s'active automatiquement une fois la minuterie terminée. Évitez de débrancher l'appareil du secteur avant la fin du processus de refroidissement. L'air chaud résiduel risquerait d'endommager l'appareil.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications similaires, notamment :
- Coin cuisine des commerces, bureaux et autres environnements de travail.
- Hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
- Environnements de type chambre d'hôtes.
- Fermes.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS  
USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**



Le symbole, le logo ou l'icône universel de recyclage est un symbole internationalement reconnu utilisé pour désigner les matériaux recyclables. Le symbole du recyclage relève du domaine public et n'est pas une marque déposée.



Ce produit est conforme aux exigences de conformité des règlements ou directives européens en vigueur.



Les produits électriques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez recycler là où les installations sont disponibles. Vérifiez auprès des autorités locales ou du magasin le plus proche pour obtenir des conseils sur le recyclage.



Ce symbole est utilisé pour le marquage des matériaux destinés à entrer en contact avec les aliments dans l'Union Européenne, tel que défini dans le règlement (CE) n° 1935/2004.

FR



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables, sous réserve de la responsabilité étendue du fabricant. Par souci de bon traitement des déchets, mettez-le au rebut séparément, en suivant les symboles d'emballage illustrés. Le logo Triman n'est valable qu'en France.



Collecte séparée / Vérifiez les directives de votre municipalité locale.

## Nettoyage et maintenance

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. L'appareil ne passe pas au lave-vaisselle.
- La casserole et le panier passent au lave-vaisselle. Ils peuvent également être nettoyés avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Si de la saleté adhère au panier ou au fond de la cuve, remplissez la cuve d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Placez le panier dans la cuve et laissez le panier et la cuve tremper environ 10 minutes.

- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez jamais de nettoyant abrasif ni de tampon à récurer ou de laine d'acier, ce qui pourrait endommager l'appareil.

## DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Panier
2. Poignée du panier
3. Affichage sur écran tactile
4. Fenêtre de contrôle
5. Entrée d'air
6. Sortie d'air
7. Plateau de friteuse à air

### Panneau de commande



8. Frites
9. Cuisson
10. Viande

- 11. Poisson
- 12. Poulet
- 13. Fruits de mer/Crustacés
- 14. Légumes
- 15. Manuel
- 16. Minuterie +
- 17. Minuterie -
- 18. Lumière
- 19. Préchauffage
- 20. Maintien au chaud
- 21. Bouton Départ/Pause, Marche/Arrêt
- 22. Température +
- 23. Température -

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortez l'appareil et les accessoires hors de la boîte. Retirez les autocollants, le film protecteur ou le plastique de l'appareil.
- Avant la première utilisation de votre appareil, essuyez toutes les pièces amovibles avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs.
- Lorsque l'appareil est allumé pour la première fois, une légère odeur se dégage. Ceci est normal et gage d'une ventilation adéquate. Cette odeur est temporaire et disparaîtra vite.
- Nous conseillons de placer l'appareil sur une surface résistante à la chaleur.
- Mettez l'appareil dans un endroit bien aéré

- Branchez le câble d'alimentation dans la prise.(Remarque : assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant tout branchement de l'appareil.Tension : 220V-240V 50Hz).

## UTILISATION

- Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
- Ouvrez délicatement le panier à friture et insérez le plateau de friteuse à air dans le panier.
- N'utilisez jamais la panier s'il ne contient pas de plateau pour friteuse à air.
- Ajoutez les ingrédients dans le panier.
- N'utilisez ni huile ni aucun autre liquide dans la friteuse à air ( Une ½ cuillère à café d'huile maximum peut être ajoutée lors de la cuisson de frites ou de steak)
- Remettez le panier dans la friteuse à air en le faisant glisser.
- Appuyez sur l'icône de démarrage/pause pour activer l'affichage.
- Après mise sous tension, tous les voyants et l'écran s'allument pendant une seconde et, après un long bip, l'appareil se met en mode menu fonctions.
- Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche Départ/Pause, Marche/Arrêt pendant 2 secondes. L'appareil s'éteint.

### Réglage de la durée et de la température de cuisson

- Pour sélectionner un menu, appuyez sur l'icône de menu correspondante.
- Après avoir sélectionné le menu, le paramètre de durée/ température peut être réglé. La durée et la température peuvent être réglées lors de la sélection du menu, en pause ou en

---

FR

- fonctionnement. Si la touche démarrage/pause n'est pas actionnée dans la minute qui suit la sélection des fonctions ou le réglage des paramètres, l'état de sélection des fonctions est rétabli.
- Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur l'icône durée/température pour sélectionner la durée et appuyez sur la touche + et - pour ajuster cette fonction. Le temps de cuisson peut être réglé par paliers d'une minute, entre 1 et 60 minutes pour tous les préréglages de cuisson. Maintenez cette touche enfoncée pour augmenter ou diminuer rapidement la durée.
  - Pour régler la température de cuisson, appuyez sur l'icône durée/température pour sélectionner la durée ou la température et appuyez sur les icônes + ou - pour ajuster cette fonction. La température de cuisson peut être réglée par paliers de 5 degrés entre 80°C et 200°C pour tous les préréglages de cuisson. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pour augmenter ou diminuer rapidement la température.
  - Appuyez sur l'icône de départ/pause pour commencer. En cours d'utilisation, appuyez sur l'icône départ/pause pour mettre le programme en pause et de nouveau pour le redémarrer. Pendant la pause, il est possible de sélectionner un autre programme ou de régler un nouveau temps/une nouvelle température. Une nouvelle pression sur l'icône départ/pause lance l'option sélectionnée.
  - Appuyez sur l'icône de l'éclairage pour allumer ou éteindre l'éclairage du four. Lorsque la lampe du four est allumée, le témoin lumineux de cette touche clignote. Lorsque la lampe du four est éteinte, le voyant est toujours allumé. La durée maximale de fonctionnement est de 60 secondes.
  - Ne touchez pas le panier durant l'utilisation et ce, jusqu'à son refroidissement complet. Tenez toujours le panier par la poignée.
  - En mode manuel, après avoir sélectionné la fonction, réglez la durée/la température, puis appuyez sur démarrer, les paramètres de durée/température seront mémorisés de façon permanente. Si le bouton de démarrage n'est pas actionné, les paramètres de temps/température ne seront pas mémorisés.
  - Pour annuler un programme, appuyez sur l'icône de démarrage/pause.
  - Lorsque le panier est retiré de l'appareil, celui-ci passe automatiquement en mode pause.
  - Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas tout à fait cuits, il suffit de replacer le panier dans l'appareil et de régler la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
  - Videz le panier dans un bol ou une assiette. Dès qu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air est instantanément prête à la préparation d'un autre lot.
  - L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond du plateau de friture.
  - Débranchez l'appareil et laissez-le entièrement refroidir avant de le nettoyer.

#### Bouton départ/pause

- Lorsque l'appareil est en cours de cuisson, une brève pression sur la touche pause/départ permet d'interrompre ce programme.
- Lorsque vous passez en mode pause, le tube chauffant et le ventilateur de l'appareil s'arrêtent immédiatement. L'écran numérique affiche le temps restant et la température actuelle. Il clignote de manière synchronisée avec le bouton de menu en cours d'utilisation. Les deux points centraux de l'écran ne clignotent pas.

- Le bouton d'éclairage, le bouton d'alimentation, les touches "+" et "-" sont toujours allumés et peuvent être utilisés normalement. Tous les autres boutons sont éteints et inopérants.
- Lorsque l'appareil est en pause, appuyez sur la touche pause/départ et maintenez-la enfoncée pendant 2 secondes pour quitter l'état de pause et passer à l'état de veille.
- Si aucune opération n'est effectuée pendant 5 minutes en état de pause, l'appareil passe en mode veille.

#### Fonction de pré-chauffage

- Appuyez sur le bouton de préchauffage Le bouton se met à clignoter pour indiquer que la fonction de préchauffage est activée.
- Appuyez sur la touche de mise en marche pour lancer le processus de préchauffage. Le voyant de la touche reste allumé et l'écran affiche "PrE".
- Lorsque le four arrive à température ou après 5 minutes, le préchauffage est terminé. L'écran affiche "Add" pour vous rappeler d'ajouter des aliments et d'ouvrir le panier.
- Lorsque le panier est ouvert, l'écran affiche la durée et la température du menu. Le programme se termine et l'appareil passe en mode pause. Après avoir déposé les aliments, fermez le panier et appuyez sur la touche de mise marche pour lancer le processus de cuisson.
- Remarque : Si la fonction de préchauffage est activée dans le menu sélectionné, le temps de chauffage par défaut sera réduit de 2 minutes.

- La fonction de préchauffage peut être désactivée ou activée avant de commencer le travail. Après le démarrage, l'opération sera invalidée et le temps de chauffage sera mis à jour en conséquence.

#### Fonction de maintien au chaud

- Appuyez sur la touche Maintien au chaud pour sélectionner cette fonction. La touche de Maintien au chaud se met à clignoter, indiquant que la fonction est sélectionnée.
- Appuyez sur le bouton pause/démarrage pour lancer l'opération. Le bouton reste allumé en permanence pendant toute la durée du programme. Le programme dure 15 minutes à 80 °C. L'écran affichera le temps restant et la température. Si le temps du compte à rebours est inférieur à 1 minute, il s'affiche en secondes et le "MIN" disparaît de l'écran.
- Lorsque le compte à rebours est terminé, l'appareil passe en mode veille.

#### Bouton Lumière

- Appuyez sur la touche éclairage pour allumer ou éteindre l'écran.

#### Rappel de secouage

- Le rappel de secouage s'active lorsque le temps de réglage est  $\geq$  6 minutes.
- Le rappel de secouage se manifeste par un bip sonore. L'écran affiche un "SHAKE" clignotant.
- Secouez en retirant le panier à l'aide de la poignée du panier. Veillez à ne pas secouer trop fort afin de conserver tous les aliments à l'intérieur du panier et éviter de se brûler. Replacez le panier dans l'unité principale pour poursuivre le programme.

- Le rappel de secouage continuera à clignoter si la manipulation n'a pas été faite, mais le programme se poursuivra. Une fois l'opération terminée, le rappel de secouage s'éteint également.

#### CONSEILS

- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne faites cuire aucun aliment très gras, comme des saucisses, dans la friteuse à air.
- Placez un moule ou un plat à four dans le panier si vous souhaitez faire cuire un gâteau ou une quiche ou faire frire des ingrédients fragiles ou fourrés.

## TABLE DES PROGRAMMES

| Menu             | Icône  | Quantité    | Température par défaut | Durée par défaut | Durée après préchauffage |
|------------------|--|-------------|------------------------|------------------|--------------------------|
| Frites           |   | 500 g       | 200 °C                 | 20 min           | 18 min                   |
| Pain             |   | 300 g-500 g | 160 °C                 | 30 min           | 28 min                   |
| Steak            |   | 200 g       | 180 °C                 | 15 min           | 13 min                   |
| Poisson          |   | 200 g       | 180 °C                 | 20 min           | 18 min                   |
| Pilons de poulet |   | 600 g       | 190 °C                 | 25 min           | 23 min                   |
| Crevettes        |   | 200 g       | 180 °C                 | 10 min           | 8 min                    |
| Légumes          |   | 200 g       | 150 °C                 | 10 min           | 8 min                    |
| Manuel           |  | -           | 180 °C                 | 20 min           | 20 min                   |

|                               |   |   |       |        |        |
|-------------------------------|---|---|-------|--------|--------|
| Fonction de maintien au chaud | - | - | 80 °C | 15 min | 15 min |
|-------------------------------|---|---|-------|--------|--------|

\* Veuillez utiliser des frites qui conviennent à la friteuse. Si les frites sont faites maison, vaporisez un peu d'huile sur les frites. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la quantité de frites, du type de frites, de la température et de la marque. Veuillez suivre les instructions du fabricant.

## ENVIRONNEMENT



Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

## DÉPANNAGE

| Problème                                       | Cause possible  | Solution  |
|--|---|---|
| L'appareil ne fonctionne pas                   | L'appareil ne sera pas branché  | Branchez l'appareil dans une prise de courant reliée à la terre.                              |
| La minuterie n'est pas réglée                  | Réglez la minuterie sur le temps de préparation requis                                |   |
| Les ingrédients ne sont pas correctement cuits | Trop d'ingrédients dans le panier   | Mettez de plus petites quantités dans le panier   |
| Le temps de préparation est trop court         | Augmentez le temps de préparation   |   |
| La température indiquée est trop basse         | Augmentez la température de cuisson   |   |
| Les ingrédients sont frits de manière inégale  | Certains types d'ingrédients doivent être remués à la moitié du temps de préparation. | Retirez délicatement le panier et secouez-le avec les ingrédients à la moitié de l'opération. |

|                        |                                |  |
|------------------------|--------------------------------|--|
| L'affichage indique E1 | Circuit ouvert                 | Retirez avec précaution la fiche de la prise de courant reliée à la terre et laissez l'appareil refroidir. |
| L'affichage indique E2 | Court-circuit                  |  |
| L'affichage indique E3 | La température est trop élevée | Retirez le panier et laissez l'appareil refroidir un peu avant de poursuivre la cuisson.                   |

## SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickeln kann.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde. Im schlimmsten Fall kann sich das Essen entzünden. (Verwenden Sie nicht mehr als einen Teelöffel Öl, verwenden Sie kein Fleisch, das zu viel Fett auslässt oder Wasser, das zum Kochen von Speisen vorgesehen ist.)
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten

oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.

- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf nur mit einer geerdeten Steckdose (für Klasse I Geräte) verbunden werden.
- ACHTUNG: Hat die Oberfläche einen Riss, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.



- Oberflächen, die mit diesem Logo gekennzeichnet sind, können beim Gebrauch heiß werden.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und stellen Sie sicher, dass immer 10 Zentimeter Freiraum um das Gerät herum sind, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann.
- Nach dem Backvorgang muss das Gerät abkühlen; dieser Abkühlvorgang wird automatisch aktiviert, wenn der Timer abgelaufen ist. Ziehen Sie nicht den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor der Abkühlvorgang beendet ist, weil die sonst verbleibende heiße Luft das Gerät beschädigen kann.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
- In Frühstückspensionen.
- In Gutshäusern.

**BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF  
NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH**



Das universelle Recycling-Symbol, -Logo oder -Zeichen ist ein international anerkanntes Symbol zur Kennzeichnung von recycelbaren Materialien. Das Recycling-Symbol ist gemeinfrei und kein Markenzeichen.



Dieses Produkt erfüllt die Konformitätsanforderungen der geltenden europäischen Verordnungen oder Richtlinien.



Elektro-Altgeräte sollten nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Bitte recyceln Sie diese nur in den dafür vorgesehenen Einrichtungen. Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Behörde oder Ihrem örtlichen Händler nach Recyclingmöglichkeiten.



Dieses Symbol wird zur Kennzeichnung von Materialien verwendet, die dazu bestimmt sind, in der Europäischen Union mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, wie in der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 definiert.



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recycelbar und unterliegen der erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie es separat und folgen Sie den auf der Verpackung abgebildeten Symbolen für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo ist nur in Frankreich gültig.



Getrennte Sammlung/ Prüfen Sie die lokalen Richtlinien in Ihrer Gemeinde.

## Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.

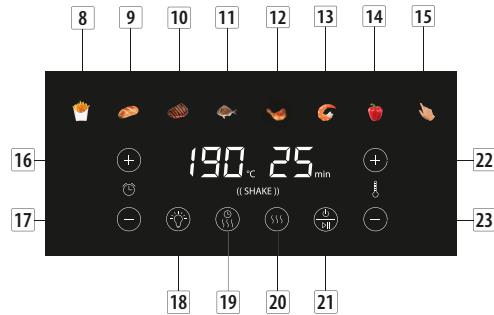
- Backform und Garbkorb sind spülmaschinenfest. Sie können auch mit etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm gereinigt werden.
- Falls Schmutz am Korb oder dem Wannenboden festklebt, füllen Sie die Wanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den Korb in die Wanne und lassen Sie die Wanne und den Korb ca. 10 Minuten lang einweichen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.

DE

## TEILEBESCHREIBUNG

1. Korb
2. Korbgriff
3. Touchscreen-Display
4. Sichtfenster
5. Lufteinlass
6. Luftauslass
7. Frittierplatte

### Bedienfeld



- 8. Pommes frites
- 9. Backen
- 10. Fleisch
- 11. Fisch
- 12. Hähnchen
- 13. Schalen-/Krustentiere
- 14. Gemüse
- 15. Manuell
- 16. Timer +
- 17. Timer –
- 18. Licht
- 19. Vorwärmen
- 20. Warmhalten
- 21. Start/Pause, Ein/Aus-Taste
- 22. Temperatur +
- 23. Temperatur -

## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber, Schutzfolien und Transportsicherungen vom Gerät.
- Wischen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie niemals Scheuermittel.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, entsteht ein leichter Geruch. Das ist normal, aber achten Sie auf ausreichende Belüftung. Der Geruch entsteht nur vorübergehend und wird bald verschwinden.
- Wir empfehlen, das Gerät auf eine hitzebeständige Oberfläche zu stellen.
- Stellen Sie das Gerät an einem gut belüfteten Ort auf.
- Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.(Achtung: Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen. Spannung 220-240 V~ 50 Hz).

## GEBRAUCH

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
- Ziehen Sie den Frittierkorb vorsichtig auf und setzen Sie den Frittierplatte in den Korb ein.
- Verwenden Sie den Korb niemals ohne eingesetzte Frittierplatte.
- Geben Sie das Gargut in den Korb.
- Verwenden Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in der Heißluftfritteuse. (Bei der Zubereitung von Pommes frites oder Steak darf maximal ½ Teelöffel Öl hinzugefügt werden)
- Schieben Sie den Korb zurück in die Heißluftfritteuse.

- Drücken Sie auf das Start/Pause-Symbol, um das Display zu aktivieren.
- Nach dem Einschalten leuchten alle Lichter und das Display 1 Sekunde lang auf, und nach einem langen Piepton wechselt das Gerät in den Funktionsmenüstatus.
- Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie bitte 2 Sekunden lang die Start/Pause, Ein/Aus-Taste. Das Gerät wird ausgeschaltet.

#### Garzeit und Temperatur anpassen

- Um ein beliebiges Menü auszuwählen, drücken Sie auf das entsprechende Menüsymbol.
- Nach Auswahl des Menüs kann der Zeit-/Temperaturparameter eingestellt werden. Die Zeit/Temperatur kann bei der Menüauswahl, beim Pausieren und beim Arbeiten eingestellt werden. Wird nach der Auswahl von Funktionen oder der Einstellung von Parametern die Start/Pause-Taste nicht innerhalb von 1 Minute gedrückt, wird der Status der Funktionsauswahl zurückgesetzt.
- Um die Garzeit einzustellen, drücken Sie das Zeit-/Temperatursymbol, um Zeit auszuwählen, und drücken Sie die + + und - - Symbole, um diese Funktion einzustellen. Die Garzeit kann in 1-Minuten-Schritten eingestellt werden, zwischen 1–60 Minuten für alle Garvoreinstellungen. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeit schnell zu erhöhen oder zu verringern.
- Um die Gartemperatur einzustellen, drücken Sie das Zeit-/Temperatursymbol, um Zeit auszuwählen, und drücken Sie die Symbole + und -, um diese Funktion einzustellen. Die Gartemperatur kann in 5-Grad-Schritten zwischen 80 °C – 200 °C

für alle Garvoreinstellungen eingestellt werden. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Temperatur schnell zu erhöhen oder zu verringern.

- Drücken Sie zum Starten das Start-/Pause-Symbol. Drücken Sie während des Gebrauchs das Start-/Pause-Symbol, um das Programm zu pausieren und erneut, um es wieder aufzunehmen. Während der Pause kann auch ein anderes Programm ausgewählt oder eine neue Zeit/Temperatur eingestellt werden. Durch erneutes Drücken des Start-/Pause-Symbols wird die ausgewählte Option gestartet.
- Drücken Sie auf das Licht-Symbol, um das Ofenlicht ein-/auszuschalten. Wenn das Ofenlicht eingeschaltet ist, blinkt die Kontrollleuchte dieser Taste. Wenn das Ofenlicht ausgeschaltet ist, leuchtet die Kontrolllampe ständig. Die maximale Betriebszeit beträgt 60 Sekunden.
- Berühren Sie den Korb nicht während des Gebrauchs und bis er vollständig abgekühlt ist. Halten Sie den Korb immer am Griff.
- Im manuellen Modus: Nachdem Sie die Funktion ausgewählt haben, stellen Sie die Zeit/Temperatur ein und drücken Sie dann Start. Die Zeit-/Temperaturparameter werden dauerhaft gespeichert. Wenn die Starttaste nicht gedrückt wird, werden die Zeit-/Temperaturparameter nicht gespeichert.
- Um ein Programm abzubrechen, drücken Sie das Start/Pause-Symbol.
- Wenn der Korb aus dem Gerät genommen wird, schaltet das Gerät automatisch in den Pausenmodus.
- Überprüfen Sie, ob das Gargut fertig ist. Wenn das Gargut noch nicht fertig sind, schieben Sie den Korb einfach wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten.

DE

- Entleeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller. Wenn eine Portion fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort für die Zubereitung einer weiteren Portion bereit.
- Überschüssiges Öl des Garguts sammelt sich am Boden des Frittierreinsatzes.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

#### **Pause/Start-Taste**

- Wenn das Gerät gerade gart, drücken Sie kurz auf die Pause/Start-Taste, um das Garprogramm zu unterbrechen.
- Beim Wechsel in den Pausenmodus stellen das Heizrohr und der Lüfter des Geräts sofort den Betrieb ein. Der digitale Bildschirm zeigt die verbleibende Zeit und die aktuelle Temperatur an. Sie blinkt synchron mit der gerade aktiven Menütaste. Die beiden mittleren Punkte auf dem Display blinken nicht.
- Die Lichttaste, Ein-/Aus-Taste, „+“-Taste und „-“-Taste sind immer aktiv und können normal bedient werden. Alle anderen Tasten sind nicht aktiv und können nicht bedient werden.
- Halten Sie im Pausenmodus die Pause/Start-Taste 2 Sekunden lang gedrückt, um den Pausenmodus zu verlassen und in den Standby-Modus zu wechseln.
- Wenn im Pausenmodus innerhalb von 5 Minuten keine Bedienung erfolgt, wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

#### **Vorwärmfunktion**

- Drücken Sie die Vorwärmertaste. Die Taste beginnt zu blinken und zeigt damit an, dass die Vorwärmfunktion aktiviert ist.
- Drücken Sie die Einschalttaste, um den Vorwärmprozess zu starten. Die Tastenbeleuchtung leuchtet dauerhaft und auf dem Display wird „PrE“ angezeigt.

- Wenn die Backofentemperatur die Temperatur erreicht oder 5 Minuten vergangen sind, ist das Vorwärmen beendet. Auf dem Display wird „Hinzufügen“ angezeigt, um Sie daran zu erinnern, Lebensmittel hinzuzufügen und den Korb zu öffnen.
- Wenn der Korb geöffnet wird, zeigt das Display die Menüzeit und die Temperatur an. Das Programm wird beendet und das Gerät wechselt in den Pausenmodus. Schließen Sie nach dem Hinzufügen der Lebensmittel den Korb und drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Hinweis: Wenn die Vorwärmfunktion im ausgewählten Menü aktiviert ist, wird die Standardheizzeit um 2 Minuten verkürzt.
- Die Vorwärmfunktion kann vor Arbeitsbeginn ein- oder ausgeschaltet werden. Nach dem Beginn ist der Vorgang ungültig und die Heizzeit wird entsprechend aktualisiert.

#### **Warmhaltefunktion**

- Drücken Sie die Warmhaltetaste, um die Warmhaltefunktion auszuwählen. Die Warmhaltetaste beginnt zu blinken und zeigt damit an, dass die Funktion ausgewählt ist.
- Drücken Sie die Pause/Start-Taste, um die Funktion zu starten. Die Taste bleibt während des gesamten Programms aktiviert. Das Programm dauert 15 Minuten bei 80 °C. Das Display zeigt die verbleibende Zeit und die Temperatur an. Wenn die Countdown-Zeit weniger als 1 Minute beträgt, wird sie in Sekunden angezeigt und das „MIN“ auf dem Display verschwindet.
- Wenn der Countdown abgelaufen ist, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

#### **Lichttaste**

- Drücken Sie die Lichttaste, um die Displaybeleuchtung ein- oder auszuschalten.

**Erinnerung für das Schwenken**

- Die Erinnerung für das Schwenken wird aktiviert, wenn die eingestellte Zeit  $\geq 6$  Minuten beträgt.
- Die Erinnerung für das Schwenken erfolgt durch 1 Piepton. Das Display zeigt ein blinkendes „SHAKE“ an.
- Schwenken Sie die Zutaten, indem Sie den Korb am Korbgriff herausziehen. Achten Sie darauf, nicht zu heftig zu schwenken, damit alle Zutaten im Korb bleiben und Sie sich nicht verbrennen. Setzen Sie den Korb wieder in das Hauptgerät ein, um das Programm fortzusetzen.
- Die Erinnerung für das Schwenken blinkt weiterhin, wenn das Programm nicht abgeschlossen ist, setzt es aber fort. Nach dem Abschluss des Programms wird auch die Erinnerung für das Schwenken ausgeschaltet.

**TIPPS**

- Fügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um das Ergebnis knusprig zu machen. Frittieren Sie Ihr Gargut in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie kein extrem fettiges Gargut wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Stellen Sie eine Back- oder Auflaufform in den Korb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder empfindliches oder gefülltes Gargut zubereiten möchten.

**PROGRAMMTABELLE**

| Menü           | Symbol   | Menge       | Standardtemperatur | Standardezeit | Zeit mit Vorwärmten |
|----------------|--|-------------|--------------------|---------------|---------------------|
| Pommes Frites* |  | 500 g       | 200 °C             | 20 Min.       | 18 Min.             |
| Brot           |  | 300 – 500 g | 160 °C             | 30 Min.       | 28 Min.             |
| Steak          |  | 200 g       | 180 °C             | 15 Min.       | 13 Min.             |
| Fisch          |  | 200 g       | 180 °C             | 20 Min.       | 18 Min.             |
| Hähnchenkeulen |  | 600 g       | 190 °C             | 25 Min.       | 23 Min.             |
| Shrimps        |  | 200 g       | 180 °C             | 10 Min.       | 8 Min.              |
| Gemüse         |  | 200 g       | 150 °C             | 10 Min.       | 8 Min.              |
| Manuell        |  | -           | 180 °C             | 20 Min.       | 20 Min.             |

|                       |   |   |       |         |         |
|-----------------------|---|---|-------|---------|---------|
| Warmhalt<br>efunktion | - | - | 80 °C | 15 Min. | 15 Min. |
|-----------------------|---|---|-------|---------|---------|

\* Bitte verwenden Sie Pommes frites, die für den Airfryer geeignet sind. Bei selbstgemachten Pommes frites etwas Öl auf die Pommes spritzen. Die Backzeit kann je nach Menge der Pommes frites, Art der Pommes frites, Temperatur und Marke variieren. Bitte beachten Sie die Anweisungen des Lebensmittellieferanten.

## UMWELT



Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

## FEHLERBEHEBUNG

| Problem                                 | Mögliche Ursache   | Lösung  |
|---|--|---|
| Das Gerät funktioniert nicht.           | Das Gerät ist nicht angeschlossen  | Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an   |
|   | Der Timer ist nicht eingestellt  | Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein   |
| Die Zutaten sind nicht vollständig gar  | Zu viele Zutaten im Korb   | Geben Sie kleinere Mengen in den Korb   |
|   | Die Zubereitungszeit ist zu kurz   | Verlängern Sie die Zubereitungszeit   |
|   | Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig                                       | Erhöhen Sie die Temperatur  |
| Die Zutaten sind ungleichmäßig gebraten | Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschwenkt werden. | Nehmen Sie den Korb mit den Zutaten vorsichtig heraus und schwenken Sie ihn nach der Hälfte des Vorgangs. |
| Das Display zeigt E1                    | Offener Stromkreis   | Ziehen Sie den Stecker vorsichtig aus der geerdeten Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.          |
| Das Display zeigt E2                    | Kurzschluss  |   |

|                      |                            |   |
|----------------------|----------------------------|---|
| Das Display zeigt E3 | Die Temperatur ist zu hoch | Ziehen Sie den Korb heraus und lassen Sie das Gerät etwas abkühlen, bevor Sie den Garvorgang fortsetzen |
|----------------------|----------------------------|---|

---

DE

## **SEGURIDAD**

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado. En el peor de los casos, los alimentos pueden prenderse. (No utilice más de una cucharadita de aceite, ninguna carne que suelte demasiada grasa o agua para hervir alimentos.)
- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 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 reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.

- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Este aparato debe enchufarse a una toma de pared conectada a tierra (para aparatos de clase I).
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando funcione el aparato.
- El aparato no está diseñado para usarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.



- Las superficies indicadas con este logotipo pueden calentarse durante el uso.
- Para evitar obstrucciones en el flujo de aire, no ponga nada encima del aparato y asegúrese de que haya siempre 10 cm de espacio libre alrededor del aparato.
- Tras el proceso de horneado, el aparato necesita enfriarse. Este proceso de enfriamiento se activará automáticamente cuando el temporizador haya terminado. Evite desenchufar el aparato de la toma de red antes de que haya finalizado el proceso de enfriamiento ya que el aire caliente restante puede producir daños en el aparato.
- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:
- Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- Clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
- Entornos de tipo casa de huéspedes.

- Granjas.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES  
SOLO PARA USO DOMÉSTICO**



El símbolo, logo o ícono universal de reciclaje es un símbolo reconocido en todo el mundo y usado para designar materiales reciclables. Este símbolo de reciclaje es de dominio público y no es una marca comercial.



El producto cumple los requisitos de conformidad de las regulaciones o directivas europeas aplicables.



Los productos eléctricos viejos no deben eliminarse con la basura doméstica. Recíclelos en instalaciones al efecto. Si necesita ayuda en temas de reciclaje, consulte a las autoridades o comercios locales.



Este símbolo se usa para marcar materiales que estarán en contacto con alimentos en la Unión Europea, como se define en el reglamento (CE) n.º 1935/2004.

ES



El producto y los materiales de embalaje son reciclables y están sujetos a una garantía extendida del fabricante. Elimínelos por separado y respetando los símbolos mostrados en el embalaje, para facilitar la gestión de residuos. El logo de Triman solo es válido en Francia.



Colección individual / Revise sus directrices municipales locales.

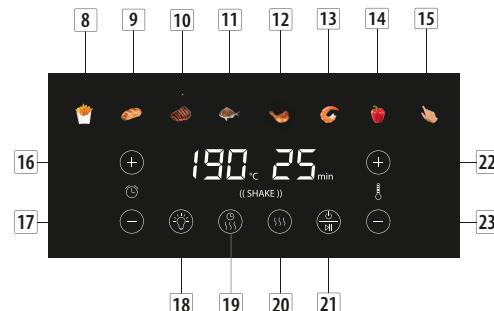
## Limpieza y mantenimiento

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfrié.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido. El aparato no es apto para lavavajillas.
- La cubeta y la cesta se lavan en el lavavajillas, pero también se pueden lavar con un poco de detergente líquido y un estropajo no abrasivo.
- Si la suciedad se adhiere al fondo de la cubeta, llénela de agua caliente con un poco de detergente. Introduzca la cesta en la cubeta y deje que la cubeta y la cesta estén en remojo durante 10 minutos.
- Limpie el equipo con un paño húmedo. No utilice limpiadores fuertes ni abrasivos, estropajos ni lana de acero, ya que dañarían el aparato.

## DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1. Cesta
2. Asa de la cesta
3. Pantalla táctil
4. Ventana de visualización
5. Entrada de aire
6. Salida de aire
7. Placa Airfryer

### Panel de control



8. Patatas fritas
9. Horneado
10. Carne
11. Pescado
12. Pollo
13. Marisco/Crustáceos
14. Verduras
15. Manual

- 16. Temporizador +
- 17. Temporizador -
- 18. Luz
- 19. Precalentado
- 20. Mantener el calor
- 21. Botón de inicio/pausa, encendido/apagado
- 22. Temperatura +
- 23. Temperatura -

## ANTES DEL PRIMER USO

- Saque el aparato y los accesorios de la caja. Quite los adhesivos, la lámina protectora o el plástico del dispositivo.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, pase un paño húmedo por todas las piezas desmontables. Nunca utilice productos abrasivos.
- Cuando el dispositivo se enciende por primera vez, se produce un ligero olor. Es algo normal, asegure una ventilación adecuada. Este olor es solo temporal y pronto desaparecerá.
- Aconsejamos colocar el aparato sobre una superficie resistente al calor.
- Coloque el aparato en un espacio ventilado
- Introduzca el cable de alimentación en la toma de corriente. (Nota: Asegúrese de que el voltaje que se indica en el dispositivo coincide con el voltaje local antes de conectar el dispositivo. Voltaje 220-240 V ~ 50 Hz).

## USO

- Coloque el enchufe en una toma de corriente con conexión a tierra.

- Abra suavemente la cesta de freír e introduzca la placa airfryer para freír en la cesta.
- Nunca utilice la sartén sin la placa airfryer dentro.
- Añada los ingredientes a la cesta.
- No utilice aceite ni ningún otro líquido en la freidora de aire. (Se puede añadir un máximo de  $\frac{1}{2}$  cucharadita de aceite cuando se cocinen patatas fritas o filetes)
- Vuelve a introducir la cesta en la freidora de aire.
- Pulse el icono de inicio/pausa para activar la pantalla.
- Tras el encendido, todas las luces y la pantalla se iluminarán durante 1 segundo y, después de un largo pitido, el aparato entrará en el estado de menú de funciones.
- Para apagar el aparato, pulse el botón de inicio/pausa, encendido/apagado durante 2 segundos. El aparato se apagará.

ES

## Ajustar el tiempo y la temperatura de cocción

- Para seleccionar cualquier menú, pulse el icono de menú correspondiente.
- Una vez seleccionado el menú, se puede ajustar el parámetro de tiempo/temperatura. La hora/temperatura se puede ajustar al seleccionar el menú, al hacer una pausa y durante el funcionamiento. Si no se pulsa la tecla de inicio/pausa en 1 minuto después de seleccionar funciones o ajustar parámetros, volverá al estado de selección de funciones.
- Pulse el icono de tiempo/temperatura para seleccionar el tiempo de cocinado y los + y - iconos para ajustar esta función. El tiempo de cocinado puede ajustarse en incrementos de 1 minuto,

- entre 1 y 60 minutos para todos los preajustes de cocinado. Mantenga pulsado para aumentar o disminuir rápidamente el tiempo.
- Para ajustar la temperatura de cocción, pulse el ícono de tiempo/temperatura para seleccionar el tiempo o la temperatura y pulse los iconos + y - para ajustar esta función La temperatura de cocinado puede ajustarse en incrementos de 5 grados entre 80°C - 200°C para todos los preajustes de cocinado. Mantenga pulsado para aumentar o disminuir rápidamente la temperatura.
  - Pulse el ícono de inicio/pausa para empezar. Durante su uso, pulse el ícono inicio/pausa para pausar el programa y una vez más para reiniciar, también se puede seleccionar otro programa o configurar otro tiempo/temperatura durante la pausa. Pulsar de nuevo el ícono de inicio/pausa iniciará la opción seleccionada.
  - Pulse el ícono de la luz para encender o apagar la luz del horno. Cuando la luz del horno está encendida, el indicador luminoso de este botón parpadea. Cuando la luz del horno está apagada, el indicador luminoso permanece encendido. El tiempo máximo de funcionamiento es de 60 segundos.
  - No toque la cesta durante su uso y hasta que se haya enfriado completamente. Sujete siempre la cesta por el asa.
  - En modo Manual; después de seleccionar la función, ajuste la hora/temperatura y luego pulse inicio, los parámetros de hora/temperatura quedarán memorizados permanentemente. Si no se pulsa el botón de inicio, los parámetros de hora/temperatura no se memorizarán.
  - Para cancelar cualquier programa, pulse el ícono de encendido/pausa.
  - Al retirar la cesta del aparato, este entrará automáticamente en modo de pausa.
  - Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, basta con volver a introducir la cesta en el aparato y ajustar el temporizador a unos minutos más.
  - Vacíe la cesta en un bol o en un plato. Cuando tengas preparada una tanda de ingredientes, la freidora de aire está lista al instante para cocinar la siguiente tanda.
  - El exceso de grasa de los ingredientes se recoge en la parte inferior del salvamanteles para fritura.
  - Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Botón Iniciar/Pausa**
- Cuando el aparato esté cocinando, pulse brevemente el botón de Iniciar/Pausa para pausar el programa de cocción.
  - Al entrar en el modo de pausa, el tubo calefactor y el ventilador del aparato dejarán de funcionar inmediatamente. La pantalla digital muestra el tiempo restante y la temperatura actual. Parpadeará de forma sincronizada con el botón de menú activo en ese momento. Los dos puntos centrales de la pantalla no parpadearán.
  - El botón luminoso, el botón de encendido, la tecla «+» y la tecla «-» están siempre encendidos y se pueden utilizar con normalidad. Todos los demás botones están apagados y no funcionan.
  - Cuando esté en pausa, mantenga pulsado el botón de pausa/inicio durante 2 segundos para salir del estado de pausa y entrar en el estado de espera.
  - Si no hay ninguna operación en 5 minutos en el estado de pausa, el dispositivo entrará en modo de espera.
- Función precalentar**
- Presione el botón de precalentar. El botón comenzará a parpadear indicando que la función de precalentamiento está activada.

- Pulse la tecla de encendido para iniciar el proceso de precalentamiento. La luz del botón permanecerá encendida y la pantalla mostrará «PrE».
- Cuando el horno alcance la temperatura correspondiente o hayan transcurrido 5 minutos, el precalentamiento habrá finalizado. La pantalla mostrará «Añadir» para recordarle que debe añadir alimentos y abrir la cesta.
- Al abrir la cesta, la pantalla mostrará la hora del menú y la temperatura. El programa finaliza y el aparato entra en modo de pausa. Tras colocar los alimentos, cierre la cesta y pulse el botón de encendido para iniciar el proceso de cocción.
- Nota: si la función de precalentamiento está activada en el menú seleccionado, se reducirá el tiempo de calentamiento por defecto en 2 minutos.
- La función de precalentamiento puede desactivarse o activarse antes de empezar a trabajar. Tras el arranque, la operación no será válida y el tiempo de calentamiento se actualizará en consecuencia.

#### Función mantener caliente

- Pulse el botón Mantener caliente para seleccionar la función correspondiente. El botón de mantener caliente empezará a parpadear indicando que la función está seleccionada.
- Pulsar el botón Iniciar/Pausa para comenzar con el programa. El botón permanecerá encendido continuamente durante todo el programa. El programa dura 15 minutos a 80°C. La pantalla mostrará el tiempo y la temperatura restantes. Si el tiempo de la cuenta atrás es inferior a 1 minuto, se mostrará en segundos y desaparecerá «MIN» de la pantalla.

- Cuando finalice la cuenta atrás, el dispositivo entrará en modo de espera.

#### Botón de luz

- Presione el botón de luz para encender o apagar la luz de la pantalla.

#### Recordatorio de agitar

- El recordatorio de agitar se activa cuando el tiempo de ajuste es  $\geq 6$  minutos.
- El recordatorio de agitar se indica mediante 1 pitido. La pantalla mostrará «SHAKE» parpadeando.
- Agite el contenido de la cesta, extrayéndola por medio del asa. Tenga cuidado de no agitar demasiado fuerte los alimentos para que no salgan de la cesta y evitar quemaduras. Vuelva a colocar la cesta en la unidad principal para continuar con el programa.
- El recordatorio de agitar seguirá parpadeando si no se completa, pero continuará el programa. Una vez completado, el recordatorio de agitar también se apagará.

#### CONSEJOS

- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para que queden crujientes. Fríalos ingredientes en la freidora de aire unos minutos después de haber añadido el aceite.
- No prepare en la freidora de aire ingredientes extremadamente grasos como salchichas.
- Coloque un molde de horneado o plato para horno en la cesta si desea hornear un bizcocho o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.

## TABLA DE PROGRAMA

| Menú            | Icono | Cantidad  | Temperatura predeterminada | Tiempo predeterminado | Tiempo tras precalentar |
|-----------------|-------|-----------|----------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Patatas fritas* |       | 500 g     | 200 °C                     | 20 min                | 18 min                  |
| Pan             |       | 300-500 g | 160 °C                     | 30 min                | 28 min                  |
| Filete          |       | 200 g     | 180 °C                     | 15 min                | 13 min                  |
| Pescado         |       | 200 g     | 180 °C                     | 20 min                | 18 min                  |
| Muslo de pollo  |       | 600 g     | 190 °C                     | 25 min                | 23 min                  |
| Gambas          |       | 200 g     | 180 °C                     | 10 min                | 8 min                   |
| Verduras        |       | 200 g     | 150°C                      | 10 min                | 8 min                   |
| Manual          |       | -         | 180 °C                     | 20 min                | 20 min                  |

|                           |   |   |       |        |        |
|---------------------------|---|---|-------|--------|--------|
| Función mantener caliente | - | - | 80 °C | 15 min | 15 min |
|---------------------------|---|---|-------|--------|--------|

\* Utilice patatas fritas aptas para la freidora de aire. En caso de patatas fritas caseras, rocíe un poco de aceite sobre las mismas. Los tiempos de horneado pueden variar según la cantidad de patatas fritas, tipo de patatas fritas, temperatura y marca. Siga las instrucciones de su proveedor de alimentación.

## MEDIO AMBIENTE



Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe entregar en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre esta importante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Solicite más información sobre los puntos de recogida a las autoridades locales.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema                                     | Possible motivo   | Solución  |                         |   |
|--|---|---|-------------------------|---|
| El aparato no funciona.                      | El aparato no está enchufado.   | Conecte el aparato en un enchufe con toma de tierra.                                | La pantalla muestra E3. | La temperatura es demasiado alta. Saque la cesta y deje que el aparato se enfrie un poco antes de continuar la cocción. |
|  | El temporizador no está ajustado.   | Ajuste el temporizador al tiempo de preparación deseado.                            |                         |   |
| Los ingredientes no están bien cocidos.      | Demasiados ingredientes en la cesta.  | Ponga menos alimentos o más pequeños en la cesta.                                   | ES                      |   |
|  | El tiempo de preparación es demasiado corto.                                    | Aumentar el tiempo de preparación.  |                         |   |
|  | La temperatura establecida es muy baja.   | Aumente la temperatura de preparación.  |                         |   |
| Los ingredientes se fríen de forma desigual. | Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación. | Saque y agite con cuidado la cesta con los ingredientes a mitad de la operación.    |                         |   |
| La pantalla muestra E1.                      | Circuito abierto.   | Retire con cuidado el enchufe de la toma de tierra y deje que el aparato se enfrie. |                         |   |
| La pantalla muestra E2.                      | Cortocircuito.  |   |                         |   |

ES

## **SEGURANÇA**

- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se você ignorar as instruções de segurança.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido. No pior dos casos, a comida poderá incendiar-se. (Não utilize mais do que uma colher de chá de óleo, não cozinhe carne que liberte muita gordura nem utilize água para cozinhar alimentos.)
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre menos de 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.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- O aparelho deverá ser ligado a uma saída de tomada com contacto de terra (para aparelhos de classe I).
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Mantenha o aparelho e respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- A temperatura das superfícies acessíveis poderá ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um sistema de temporizador externo ou de controlo remoto à parte.



- As superfícies com este logótipo poderão aquecer durante a utilização.
- De modo a manter livre o fluxo de ar, não coloque objetos em cima do aparelho e certifique-se de que existe sempre 10 cm de espaço à volta do mesmo.
- Após o processo de cozedura, o aparelho tem de arrefecer, sendo este processo de arrefecimento ativado automaticamente depois de atingido o tempo do temporizador. Evite desligar a ficha do aparelho da tomada antes de ser concluído o processo de arrefecimento, uma vez que o ar quente restante pode danificar o aparelho.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:
- Zonas de cozinha profissional em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
- Ambientes de dormida e pequeno almoço.
- Quintas.

**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES  
APENAS PARA USO DOMÉSTICO**



O símbolo, logótipo ou ícone universal de reciclagem é um símbolo internacionalmente reconhecido que é usado para designar materiais recicláveis. O símbolo de reciclagem é do domínio público e não é uma marca comercial.



Este produto cumpre os requisitos de conformidade dos regulamentos ou diretivas europeias aplicáveis.



Os resíduos de produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos. Recicle-os nos centros competentes existentes. Para aconselhamento sobre reciclagem, consulte as autoridades locais ou o revendedor local.



Este símbolo é usado para marcar materiais que se destinam a entrar em contacto com alimentos na União Europeia, conforme definido no regulamento (CE) n.º 1935/2004.



Os materiais do produto e da embalagem são recicláveis e estão sujeitos à responsabilidade alargada do fabricante. Elimine-os em separado, segundo os símbolos ilustrados na embalagem, para um tratamento de resíduos mais correto. O logótipo Triman apenas é válido em França.



Recolha separada/Consulte as diretrizes da sua autarquia local.

## Limpeza e manutenção

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos. O aparelho não é à prova de água.
- A cuba e o cesto podem ser lavados na máquina de lavar louça, mas também pode lavá-los com detergente líquido e uma esponja não abrasiva.
- Se existir sujidade presa no cesto ou no fundo da cuba, encha a cuba com água quente e algum detergente. Coloque o cesto dentro da cuba e deixe ambos amolecer durante 10 minutos.

- Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca utilize produtos de limpeza ásperos ou abrasivos, esfregões ou palha de aço, já que danificam o aparelho.

## DESCRÍÇÃO DAS PEÇAS

1. Cesto
2. Pega do cesto
3. Visor do ecrã tátil
4. Janela de visualização
5. Entrada de ar
6. Saída de ar
7. Prato para airfryer

### Painel de controlo



8. Batatas fritas
9. Cozinhar
10. Carne

- 11. Peixe
- 12. Frango
- 13. Marisco/Crustáceos
- 14. Legumes
- 15. Manual
- 16. Temporizador +
- 17. Temporizador -
- 18. Luz
- 19. Pré-aquecer
- 20. Manter quente
- 21. Botão Iniciar/Pausa, Ligar/Desligar
- 22. Temperatura +
- 23. Temperatura -

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Retire os autocolantes, a película ou plástico de proteção do aparelho.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe todas as peças amovíveis com um pano húmido. Nunca utilize produtos abrasivos.
- Quando o dispositivo é ligado pela primeira vez, pode emanar um ligeiro odor. Isto é normal, garanta uma ventilação adequada. Este odor é temporário e desaparecerá em breve.
- Aconselhamos a colocar o aparelho numa superfície resistente ao calor.
- Coloque o aparelho num espaço bem ventilado.
- Insira o cabo de alimentação na tomada. (Nota: Certifique-se de que a tensão indicada no dispositivo corresponde à tensão local antes de ligar o dispositivo. Tensão 220V-240V~ 50Hz).

## UTILIZAÇÃO

- Insira a ficha de alimentação numa tomada com ligação à terra.
- Abra cuidadosamente o cesto de fritura e coloque o prato da fritadeira de ar quente no cesto.
- Nunca utilize o cesto sem o prato da fritadeira de ar quente.
- Adicione os ingredientes ao cesto.
- Não utilize óleo ou quaisquer outros líquidos na fritadeira. (Ao cozinar batatas fritas ou bife, pode adicionar-se, no máximo, meia colher de chá de óleo)
- Deslize novamente o cesto para dentro da fritadeira.
- Pressione o ícone de iniciar/pausa para ativar o visor.
- Após ligar a alimentação, todas as luzes e o ecrã acendem durante 1 segundo e, após um longo sinal sonoro, o dispositivo entra no estado de menu de funções.
- Para desligar o artigo, prima o botão iniciar/pausa, Ligar/Desligar durante 2 segundos. O artigo desliga-se.

### Ajustar o tempo e a temperatura de cozedura

- Para selecionar qualquer menu, prima o ícone de menu correspondente.
- Depois de selecionar o menu, o parâmetro de tempo/temperatura pode ser definido. O tempo/temperatura pode ser definido quando se seleciona o menu, quando está em pausa e quando está em funcionamento. Se a tecla de início/pausa não for pressionada no espaço de 1 minuto após a seleção de funções ou a definição de parâmetros, o estado de seleção de funções será reposto.

PT

- Para ajustar o tempo de cozedura, pressione o ícone de tempo/temperatura para selecionar o tempo e pressione o + e – os ícones para ajustar esta função. O tempo de cozedura pode ser ajustado em aumentos de 1 minuto, entre 1 e 60 minutos para todas as predefinições de cozedura. Pressione e mantenha premido para que o tempo aumente ou reduza rapidamente.
- Para ajustar o tempo de cozedura, pressione o ícone de tempo/temperatura para selecionar a temperatura e pressione os ícones + – para ajustar esta função. A temperatura de cozedura pode ser ajustada em aumentos de 5 graus, entre 80 °C e 200 °C para todas as predefinições de cozedura. Pressione e mantenha premido para que a temperatura aumente ou diminua rapidamente.
- Prima o ícone início/pausa para começar. Durante a utilização, prima o ícone de início/pausa para fazer uma pausa no programa e de novo para reiniciar. Durante a pausa, também pode ser selecionado outro programa ou definido um novo tempo/temperatura. Ao premir de novo o ícone de início/pausa iniciará a opção selecionada.
- Prima o ícone de luz para ligar/desligar a luz do forno. Quando a luz do forno está acesa, o indicador luminoso deste botão fica intermitente. Quando a luz do forno está apagada, o indicador luminoso está sempre aceso. O tempo máximo de funcionamento é de 60 segundos.
- Não toque no cesto durante a utilização e até que o mesmo arrefeça totalmente. Pegue no cesto sempre pela pega.
- No modo Manual; após selecionar a função, defina o tempo/temperatura e, em seguida, pressione iniciar, os parâmetros de tempo/temperatura serão memorizados de forma permanente. Se o botão de iniciar não for pressionado, os parâmetros de tempo/temperatura não serão memorizados.
- Para cancelar qualquer programa, pressione o ícone de ligar/pausa.
- Quando o cesto é retirado do aparelho, este entra automaticamente no modo de pausa.
- Verifique se os ingredientes estão prontos. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta voltar a deslizar o cesto para dentro do aparelho e definir mais alguns minutos no temporizador.
- Esvazie o cesto para uma taça ou um prato. Quando um lote de ingredientes está pronto, a fritadeira está imediatamente pronta para preparar outro lote.
- O excesso de óleo dos ingredientes acumula-se na base de fritura.
- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer completamente antes de limpar.

#### **Botão Pausa/Iniciar**

- Quando o dispositivo estiver a cozinar, prima brevemente o botão de pausa/início para interromper o programa de cozedura.
- Ao entrar no modo de pausa, o tubo de aquecimento e a ventoinha do aparelho param imediatamente de funcionar. O ecrã digital apresenta o tempo restante e a temperatura atual. Este piscará em sincronia com o botão do menu atualmente em funcionamento. Os dois pontos centrais do ecrã não piscam.
- O botão de iluminação, o botão de alimentação, a tecla "+" e a tecla "-" estão sempre ligados e podem ser acionados normalmente. Todos os outros botões estão desligados e inoperacionais.
- Quando em pausa, prima e mantenha premido o botão de pausa/início durante 2 segundos para sair do estado de pausa e entrar no estado de standby.
- Se não houver qualquer operação durante 5 minutos no estado de pausa, o dispositivo entrará no modo de standby.

#### **Função Pré-aquecimento**

- Prima o botão de pré-aquecimento. O botão começará a piscar, indicando que a função de pré-aquecimento está ativada.
- Prima a tecla de alimentação para iniciar o processo de pré-aquecimento. A luz do botão mantém-se acesa e o visor apresenta a indicação "PrE".
- Quando o forno atingir a temperatura definida, ou quando tiverem passado 5 minutos, o pré-aquecimento está concluído. O visor mostra "Add" para lembrar que deve adicionar alimentos e abrir o cesto.
- Quando o cesto é aberto, o visor indica a duração e a temperatura do respetivo menu. O programa é concluído e o aparelho entra no modo de pausa. Após colocar os alimentos, feche o cesto e prima o botão de alimentação para iniciar o processo de cozeda.
- Nota: se a função de pré-aquecimento estiver ativada no menu selecionado, o tempo de aquecimento predefinido será reduzido em 2 minutos.
- A função de pré-aquecimento pode ser desligada ou ligada antes de iniciar o trabalho. Após o arranque, a operação será inválida e o tempo de aquecimento será atualizado em conformidade.

#### **Função Manter quente**

- Prima o botão "Manter quente" para selecionar a função de conservação. O botão "Manter quente" começará a piscar, indicando que a função foi selecionada.
- Pressione o botão pausa/iniciar para iniciar a função. O botão mantém-se aceso durante todo o programa. O programa tem a duração de 15 minutos a 80 °C. O ecrã mostra o tempo restante

e a temperatura. Se o tempo de contagem decrescente for inferior a 1 minuto, será apresentado em segundos e o "MIN" desaparecerá do ecrã.

- Quando a contagem decrescente estiver concluída, o dispositivo entrará no modo de espera.

#### **Botão de iluminação**

- Prima o botão de iluminação para ligar ou desligar a luz do ecrã.

#### **Lembrete de agitação**

- O lembrete de agitação é ativado quando o tempo de definição é ≥ 6 minutos.
- O lembrete de agitação é indicado através de 1 sinal sonoro. O visor irá mostrar a palavra "SHAKE" a piscar.
- Agite, retirando o cesto pela pega. Tenha cuidado para não agitar com demasiada força e, assim, manter todos os alimentos no cesto, evitando também queimaduras. Volte a colocar o cesto na unidade principal para continuar o programa.
- O lembrete de agitação continuará a piscar se não estiver concluído, mas continuará o programa. Após a conclusão, o lembrete de agitação também se desligará.

#### **DICAS**

- Para um resultado estaladiço, adicione algum óleo às batatas. Depois de adicionar o óleo, frite os ingredientes na fritadeira durante alguns minutos.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, tais como salsichas, na fritadeira.
- Coloque uma forma ou prato de forno no cesto se pretende fazer um bolo ou quiche, ou se prefere fritar ingredientes mais frágeis ou recheados.

## TABELA DE PROGRAMAS

| Menu            | Ícone  | Quantidade  | Temperatura predefinida | Tempo predefinido | Tempo quando pré-aquecido |
|-----------------|--|-------------|-------------------------|-------------------|---------------------------|
| Batatas fritas* |   | 500g        | 200 °C                  | 20 min.           | 18 min.                   |
| Pão             |   | 300g — 500g | 160 °C                  | 30 min.           | 28 min.                   |
| Bife            |   | 200g        | 180 °C                  | 15 min.           | 13 min.                   |
| Peixe           |   | 200g        | 180 °C                  | 20 min.           | 18 min.                   |
| Coxas de frango |   | 600g        | 190 °C                  | 25 min.           | 23 min.                   |
| Camarão         |   | 200g        | 180 °C                  | 10 min.           | 8 min.                    |
| Legumes         |   | 200g        | 150 °C                  | 10 min.           | 8 min.                    |
| Manual          |  | -           | 180 °C                  | 20 min.           | 20 min.                   |

|                            |   |   |       |         |         |
|----------------------------|---|---|-------|---------|---------|
| Função<br>Manter<br>quente | - | - | 80 °C | 15 min. | 15 min. |
|----------------------------|---|---|-------|---------|---------|

\* Utilize batatas fritas adequadas para a fritadeira de ar quente. No caso de batatas fritas caseiras, boriffe um pouco de óleo nas batatas fritas. Os tempos de cozedura podem variar consoante a quantidade de batatas fritas, o tipo de batatas fritas, a temperatura e a marca. Por favor, siga as instruções do fornecedor de produtos alimentares.

## AMBIENTE



Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve ser entregue num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos elétricos e eletrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar aparelhos domésticos usados, está a contribuir de forma significativa para a proteção do nosso ambiente. Solicite às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema   | Possível causa   | Solução  |
|--|--|--|
| O aparelho não funciona                          | O dispositivo não está ligado à corrente elétrica                                    | Ligue o aparelho numa tomada ligada à terra.   |
| O temporizador não está definido                 |  | Regule o temporizador para o tempo de preparação pretendido  |
| Os ingredientes não são cozinhados completamente | Demasiados ingredientes no cesto   | Coloque fornadas mais pequenas no cesto  |
|  | O tempo de preparação é demasiado curto  | Aumente o tempo de preparação  |
|  | A temperatura definida é muito baixa   | Aumente a temperatura  |
| Os ingredientes são fritos de forma desigual     | Alguns tipos de ingredientes precisam de ser agitados a meio do tempo de preparação. | Retire cuidadosamente e agite o cesto com os ingredientes a meio da operação                               |
| O visor mostra E1                                | Circuito aberto  | Desligue cuidadosamente a ficha de alimentação da tomada com ligação à terra e deixe o aparelho arrefecer. |
| O visor mostra E2                                | Curto-círcito  |  |

|                  |                               |  |
|------------------|-------------------------------|--|
| O ecrã mostra E3 | A temperatura está muito alta | Retire o cesto e deixe o aparelho arrefecer um pouco antes de continuar o processo de cozedura |
|------------------|-------------------------------|--|

## SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti la mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe per evitare rischi.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti. Nel caso peggiore gli alimenti possono prendere fuoco. (Non usare una quantità di olio superiore a un cucchiaino da tè, carne che possa rilasciare troppo grasso o acqua per bollire i cibi.)
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed

esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati.

- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di rete dotata di messa a terra (per elettrodomestici di classe I).
- AVVERTENZA: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche.
- Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione.

---

IT

- L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.



- Le superfici indicate da questo simbolo possono diventare molto calde durante l'uso.
- Per evitare interruzioni del flusso d'aria, non collocare niente sopra l'apparecchio e verificare che vi siano sempre 10 cm di spazio libero attorno all'apparecchio.
- Dopo la cottura, l'apparecchio deve raffreddarsi; tale processo di raffreddamento si attiva automaticamente allo scadere del tempo impostato sul timer. Evitare di scollegare l'apparecchio dalla presa di rete prima del termine del processo di raffreddamento perché l'aria calda residua può danneggiare l'apparecchio.
- Questo apparecchio è concepito per uso domestico e applicazioni simili come:
- Aree cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.

- Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
- Ambienti di tipo Bed and breakfast.
- Fattorie.

**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI  
SOLO PER USO DOMESTICO**



Il simbolo, il logo o l'icona del riciclaggio universale è un emblema riconosciuto a livello internazionale utilizzato per designare i materiali riciclabili. Il simbolo del riciclaggio è di dominio pubblico e non è un marchio.



Questo prodotto è conforme alle prescrizioni applicabili contenute nelle normative o direttive europee.



I rifiuti elettrici non vanno smaltiti insieme ai rifiuti domestici. Provvedere al riciclo dove esistono strutture. Effettuare la verifica presso l'autorità locale o il negozio in loco per ottenere consigli sul riciclaggio.



Questo simbolo è utilizzato per marcire i materiali destinati al contatto con gli alimenti nell'Unione Europea come stabilito dal Regolamento (CE) N° 1935/2004.



Il prodotto e i materiali di imballaggio sono riciclabili, a condizione che la responsabilità del produttore sia estesa. Smaltrirli separatamente, seguendo i simboli di imballaggio illustrati, per un ottimale trattamento dei rifiuti. Il logo Triman è valido solo in Francia.



Racolta differenziata dei rifiuti / Controlla le linee guida del tuo comune

## Pulizia e manutenzione

- Prima della pulizia, scolare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua o in qualsiasi altro liquido. Il dispositivo non è lavabile in lavastoviglie.
- Il recipiente e il cestello sono lavabili in lavastoviglie. Possono essere lavati anche con una piccola quantità di detersivo e una spugna non abrasiva.
- In presenza di sporco attaccato al cestello o al fondo del contenitore, riempire il contenitore con acqua calda e sapone liquido. Inserire il cestello nel contenitore e lasciare a molle entrambi per circa 10 minuti.

- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi, spugnette abrasive o pagliette d'acciaio, per non danneggiare l'apparecchio.

## DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Cestello
2. Manico del cestello
3. Display touch screen
4. Finestra di visualizzazione
5. Presa d'aria
6. Uscita d'aria
7. Piastra per friggitrice ad aria

### Pannello di controllo



IT

- 10. Carne
- 11. Pesce
- 12. Pollo
- 13. Molluschi/Crostacei
- 14. Verdure
- 15. Manuale
- 16. Timer +
- 17. Timer –
- 18. Luce
- 19. Preriscaldamento
- 20. Mantenimento in caldo
- 21. Pulsante avvio/pausa, accensione/spegnimento
- 22. Temperatura +
- 23. Temperatura -

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Estrarre apparecchio e accessori dall'imballaggio. Rimuovere adesivi, pellicola protettiva o plastica dall'apparecchio.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutte le parti amovibili con un panno umido. Non utilizzare mai prodotti abrasivi.
- Alla prima accensione del dispositivo, si sprigionerà un leggero odore. Ciò è normale, assicurarsi che ci sia una ventilazione adeguata. Questo odore solo temporaneo e svanirà rapidamente.
- Si consiglia di posizionare il dispositivo su una superficie resistente al calore.
- Collocare l'apparecchio in un luogo ben ventilato
- Inserire il cavo di alimentazione nella presa.(Nota: prima di collegare il dispositivo, accertarsi che la tensione indicata sul dispositivo corrisponda alla tensione locale. Tensione 220V-240V~ 50Hz).

## USO

- Inserire la spina in una presa con messa a terra.
- Aprire delicatamente il cestello e inserirvi il piatto della friggitrice ad aria.
- Non utilizzare mai il cestello senza il piatto della friggitrice ad aria all'interno.
- Inserire gli ingredienti nel cestello.
- Non utilizzare olio o altri liquidi nella friggitrice ad aria. (È possibile aggiungere al massimo ½ cucchiaino di olio per la cottura di patatine fritte o bistecche)
- Riposizionare il cestello nella friggitrice ad aria.
- Premere l'icona di avvio/pausa per attivare il display.
- Dopo l'accensione, tutte le spie e il display si accendono per 1 secondo e, dopo un lungo segnale acustico, il dispositivo entra nello stato di menu delle funzioni.
- Per spegnere l'apparecchio, tenere premuto il tasto di avvio/pausa, accensione/spegnimento per 2 secondi. L'articolo si spegne.

## Regolazione del tempo di cottura e della temperatura

- Per selezionare un qualsiasi menu, premere l'icona corrispondente.
- Dopo aver selezionato il menu, è possibile impostare il parametro tempo/temperatura. L'ora/temperatura può essere impostata quando si seleziona il menu, quando si mette in pausa e durante il funzionamento. Se il tasto di avvio/pausa non viene premuto entro 1 minuto dalla selezione delle funzioni o dall'impostazione dei parametri, lo stato di selezione delle funzioni viene ripristinato.
- Per regolare il tempo di cottura, premere l'icona ora/temperatura per selezionare l'ora o la temperatura e premere le + e – icone per regolare questa funzione. Il tempo di cottura può essere regolato in

- incrementi di 1 minuto, tra 1 e 60 minuti per tutte le preimpostazioni di cottura. Tenere premuto per aumentare o ridurre rapidamente il tempo.
- Per regolare la temperatura di cottura, premere l'icona dell'ora/temperatura per selezionare la temperatura e premere le icone + e - per regolare questa funzione. La temperatura di cottura può essere regolata in incrementi di 5 gradi da 80°C a 200°C per tutte le preimpostazioni di cottura. Tenere premuto per aumentare o diminuire rapidamente la temperatura.
  - Premi l'icona di avvio/pausa per iniziare. Durante l'utilizzo, premere l'icona di avvio/pausa per mettere in pausa il programma e premere di nuovo per riavviarlo; durante la pausa, è possibile selezionare un altro programma o impostare una nuova ora/temperatura. Premendo nuovamente l'icona di avvio/pausa si avvierà l'opzione selezionata.
  - Premere l'icona della luce per accendere/spegnere la luce del forno. Quando la luce del forno è accesa, la spia di questo pulsante lampeggia. Quando la luce del forno è spenta, la spia è sempre accesa. Il tempo di funzionamento massimo è di 60 secondi.
  - Non toccare il cestello durante l'uso e finché non si raffredda completamente. Tenere sempre il cestello dal manico.
  - In modalità manuale, dopo aver selezionato la funzione, impostare l'ora/la temperatura e premere il tasto di avvio; i parametri di ora/temperatura saranno memorizzati in modo permanente. Se il pulsante di avvio non viene premuto, i parametri di tempo/temperatura non vengono memorizzati.
  - Per annullare qualsiasi programma, premere l'icona di avvio/pausa.
- Quando il cestello viene rimosso dal dispositivo, quest'ultimo entra automaticamente in modalità di pausa.
  - Controllare che gli ingredienti siano pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente reinserire il cestello nell'apparecchio e impostare il timer per continuare la cottura ancora per qualche minuto.
  - Svuota il cestello in una scodella o in un piatto. Quando un set di ingredienti è pronto, la friggitrice è immediatamente pronta per prepararne un altro.
  - L'olio in eccesso viene raccolto sul fondo del supporto.
  - Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.
- Pulsante pausa/avvio**
- Quando l'apparecchio è in funzione, premere brevemente il pulsante di pausa/avvio per mettere in pausa il programma di cottura.
  - Quando l'apparecchio entra in modalità di pausa, il tubo di riscaldamento e la ventola smettono immediatamente di funzionare. Lo schermo digitale visualizza il tempo rimanente e la temperatura attuale. Lampeggerà in sincronia con il pulsante del menu attualmente in uso. I due punti centrali del display non lampeggiano.
  - Il pulsante luminoso, il pulsante di accensione, il tasto "+" e il tasto "-" sono sempre accesi e possono essere utilizzati normalmente. Tutti gli altri pulsanti sono spenti e inutilizzabili.
  - Quando l'apparecchio è in pausa, tenere premuto il pulsante di pausa/avvio per 2 secondi per uscire dallo stato di pausa ed entrare nello stato di standby.

---

IT

- Se nello stato di pausa non vengono effettuate operazioni entro 5 minuti, il dispositivo entra in modalità standby.

#### **Funzione di preriscaldamento**

- Premere il pulsante di preriscaldamento Il pulsante inizia a lampeggiare per indicare che la funzione di preriscaldamento è stata attivata.
- Premere il tasto di accensione per avviare la procedura di preriscaldamento. La spia del pulsante rimane accesa e il display visualizza "PrE".
- Quando la temperatura del forno raggiunge la temperatura o quando sono trascorsi 5 minuti, il preriscaldamento è completo. Il display visualizza "Aggiungi" per ricordare di aggiungere il cibo e aprire il cestello.
- Quando viene aperto il cestello, il display visualizza il tempo e la temperatura del menu. Il programma termina e il dispositivo entra in modalità di pausa. Dopo aver posizionato gli alimenti, chiudere il cestello e premere il pulsante di accensione per avviare la cottura.
- Nota: se la funzione di preriscaldamento è attivata nel menu selezionato, il tempo di riscaldamento predefinito sarà ridotto di 2 minuti.
- La funzione di preriscaldamento può essere disattivata o attivata prima di iniziare il lavoro. Dopo l'avvio, l'operazione non sarà più valida e il tempo di riscaldamento sarà aggiornato di conseguenza.

#### **Funzione di mantenimento in caldo**

- Premere il pulsante Mantenimento in caldo per selezionare la funzione di mantenimento. Il pulsante di mantenimento in caldo inizia a lampeggiare, indicando che la funzione è stata selezionata.

- Premere il pulsante di pausa/avvio per avviare la funzione. Il pulsante rimane acceso per tutta la durata del programma. La durata del programma è di 15 minuti a 80°C. Il display visualizza il tempo rimanente e la temperatura. Se il tempo del conto alla rovescia è inferiore a 1 minuto, viene visualizzato in secondi e la dicitura "MIN" sul display scompare.
- Al termine del conto alla rovescia, il dispositivo entra in modalità standby.

#### **Pulsante luce**

- Premere il pulsante luce per accendere o spegnere la luce del display.

#### **Promemoria agitamento**

- Il promemoria di agitamento si attiva quando il tempo impostato è ≥ 6 minuti.
- Il promemoria di agitamento è segnalato da 1 bip. Il display visualizza la scritta "SHAKE" lampeggiante.
- Estrarre il cestello tramite l'apposita maniglia e agitarlo. Non scuotere il cestello troppo vigorosamente per evitare che il cibo fuoriesca e possibili bruciature. Riposizionare il cestello nell'unità principale per continuare il programma.
- Il promemoria di agitamento continuerà a lampeggiare se non è stato completato, ma continuerà il programma. Al termine, si spegnerà anche il promemoria di agitamento.

#### **SUGGERIMENTI**

- Per ottenere un risultato croccante, aggiungi un po' d'olio alle patate fresche. Friggi gli ingredienti nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Non cuocere ingredienti estremamente grassi, come le salsicce, nella friggitrice ad aria.

- Inserire una teglia o una pirofila nel cestello per cuocere torte o quiche oppure per friggere pietanze fragili o ripieni.

## TABELLA DEI PROGRAMMI

| Menu             | Icona  | Quantità      | Temperatura preimpostata | Tempo predefinito | Tempo di preriscaldamento |
|------------------|--|---------------|--------------------------|-------------------|---------------------------|
| Patatine fritte* |  | 500 g         | 200 °C                   | 20 min            | 18 min                    |
| Pane             |  | 300 g - 500 g | 160°C                    | 30 min            | 28 min                    |
| Bistecca         |  | 200 g         | 180 °C                   | 15 min            | 13 min                    |
| Pesce            |  | 200 g         | 180 °C                   | 20 min            | 18 min                    |
| Cosce di pollo   |  | 600 g         | 190 °C                   | 25 min            | 23 min                    |
| Gamberi          |  | 200 g         | 180 °C                   | 10 min            | 8 min                     |
| Verdure          |  | 200 g         | 150 °C                   | 10 min            | 8 min                     |
| Manuale          |  | -             | 180 °C                   | 20 min            | 20 min                    |

IT

|                                   |   |   |       |        |        |
|-----------------------------------|---|---|-------|--------|--------|
| Funzione di mantenimento in caldo | - | - | 80 °C | 15 min | 15 min |
|-----------------------------------|---|---|-------|--------|--------|

\* Utilizzare patatine adatte alla friggitrice ad aria. Nel caso di patatine fritte fatte in casa, spruzzare un po' d'olio sulle patatine. I tempi di cottura possono variare in base alla quantità di patatine, al tipo di patatine, alla temperatura e alla marca. Seguire le istruzioni del produttore dell'alimento.

## AMBIENTE



Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione sottolineano tale importante questione. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando gli apparecchi domestici è possibile contribuire alla protezione dell'ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema   | Possibile causa  | Soluzione   |
|--|--|---|
| L'apparecchio non funziona                       | L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente                               | Collegare l'apparecchio a una presa con messa a terra.  |
|  | Il timer non è impostato   | Impostare il timer sul tempo di preparazione richiesto  |
| Gli ingredienti non sono ben cotti               | Troppi ingredienti nel cestello  | Mettere nel cestello quantitativi più piccoli   |
|  | Il tempo di preparazione è troppo breve  | Aumentare il tempo di preparazione  |
|  | La temperatura impostata è troppo bassa  | Aumentare la temperatura  |
| Gli ingredienti non sono fritti in modo uniforme | Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione. | A metà dell'operazione, rimuovere il cestello con gli ingredienti e agitarlo con cautela.         |
| Il display visualizza E1                         | Circuito aperto  | Estrarre con cautela la spina dalla presa con messa a terra e lasciare raffreddare l'apparecchio. |
| Il display visualizza E2                         | Cortocircuito  |   |

|                          |                                 |   |
|--------------------------|---------------------------------|---|
| Il display visualizza E3 | La temperatura è troppo elevata | Estrarre il cestello e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di continuare la cottura. |
|--------------------------|---------------------------------|---|

---

IT

## SÄKERHET

- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för. I värsta fall kan livsmedlet börja brinna. (Använd inte mer än en tesked olja, inget kött som släpper ut för mycket fett eller vatten som är avsett för att koka livsmedel.)
- Apparaten ska inte användas av barn som är yngre än 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka

med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.

- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Apparaten ska anslutas till ett vägguttag med jordad kontakt (för Klass I-apparater).
- **VARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift.
- Apparaten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsysteem.



- Ytor som anges med denna logotyp kan bli heta under användning.

- För att förhindra störningar i luftflödet, sätt inte något ovanpå apparaten och se till att det alltid finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.
- Efter bakningsprocessen behöver apparaten kylas ner, denna kylningsprocess aktiveras automatiskt när timern färdig. Undvik att koppla ut apparaten från nättuttaget innan kylningsprocessen är färdig, eftersom kvarvarande varmluft kan skada apparaten.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:
- Personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
- Av gäster på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer.
- "Bed and breakfast" och liknande boendemiljöer.
- Bondgårdar.

**SPARA DESSA ANVISNINGAR  
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK**



Den universella återvinningsymbolen, logotypen eller ikonen är en internationellt erkänd symbol som används för att beteckna återvinningsbara material. Återvinningsymbolen används offentligt och är inte ett varumärke.



Denna produkt uppfyller kraven på överensstämmelse i tillämpliga europeiska förordningar eller direktiv.



Elektriska avfallsprodukter får inte slängas med hushållsavfallet. Återvinn där det finns anläggningar för det ändamålet. Kontakta din lokala myndighet eller butik för att få råd om återvinning.



Denna symbol används för att markera material som säkert kan användas i kontakt med livsmedel inom Europeiska unionen enligt definitionen i förordning (EG) nr 1935/2004.



Produkten och förpackningsmaterialet är återvinningsbart och är kopplat till ett utökat tillverkaransvar. Kassera den separat och följ de illustrerade förpackningssymbolerna för bättre avfallshantering. Triman-logotypen är endast giltig i Frankrike.



Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.

SV

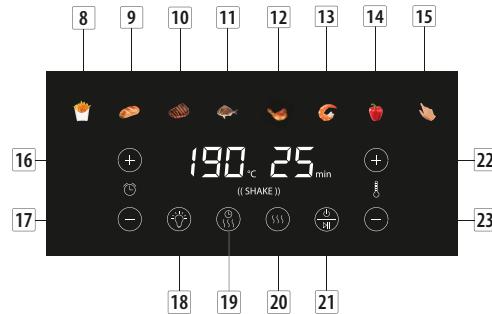
## Rengöring och underhåll

- Innan rengöring, dra ur kontakten och vänta tills apparaten har svalnat.
- Sänk aldrig ner enheten i vatten eller någon annan vätska. Apparaten tål inte diskmaskin.
- Pannan och korgen kan diskas i diskmaskin. De kan även diskas med lite diskmedel och en svamp utan slipverkan.
- Om smuts fastnar i korgen eller i botten av pannan, fyll pannan med varmvatten och lite diskmedel. Lägg korgen i pannan och låt pannan och korgen stå i blötlösning i 10 minuter.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel, kökssvampar (av Scotch-Brite-typ) eller stålull. Sådana artiklar skadar apparaten.

## BESKRIVNING AV DELAR

1. Korg
2. Korghandtag
3. Pekskärmsdisplay
4. Siktfönster
5. Luftintag
6. Luftutlopp
7. Luftfritös-platta

### Kontrollpanel



8. Pommes frites
9. Bakning
10. Kött
11. Fisk
12. Kyckling
13. Skaldjur/kräftdjur
14. Grönsaker
15. Manuell
16. Timer +
17. Timer -
18. Lampa
19. Föruppvärmlning
20. Varmhållning
21. Start-/paus-, På/av-knapp
22. Temperatur +
23. Temperatur -

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta ut apparaten och tillbehören ur lådan. Avlägsna klistermärken, skyddsfolie och plast från apparaten.
- Innan apparaten används för första gången, torka av alla avtagbara delar med en dammtrasa. Använd aldrig slipande produkter.
- När enheten sätts på för första gången uppstår en svag lukt. Detta är helt normalt. Sörj för god ventilation. Lukten är bara tillfällig och försvinner snart.
- Vi rekommenderar att du placerar enheten på en värmebeständig yta.
- Placerera apparaten på en väl ventilerade plats
- Sätt i elsladden i eluttaget.(OBS: Se till att spänningen som anges på enheten motsvarar den lokala spänningen innan apparaten ansluts.Spänning 220V-240V~ 50Hz).

## ANVÄNDNING

- Sätt i kontakten i ett jordat uttag.
- Dra försiktigt upp friteringskorgen och sätt in friteringsplattan i korgen.
- Använd aldrig korgen utan att airfryer-plattan är i.
- Lägg i ingredienserna i korgen.
- Använd inte olja eller andra vätskor i varmluftsfrötösen. (Högst ½ tesked olja får tillsättas vid tillagning av pommes frites eller stek)
- Skjut tillbaka korgen i varmluftsfrötösen igen.
- Tryck på start-/pausikonen för att aktivera displayen.
- Efter att ha slagits på tänds alla lampor och displayen i 1 sekund, och efter ett långt pip kommer enheten att gå in i funktionsmenyn.

- För att stänga av föremålet, tryck på start/paus, På/av-knapp i 2 sekunder. Föremålet kommer att stängas av.

### Inställning av tillagningstid och temperatur

- För att välja valfri meny, tryck på motsvarande menyikon.
- Efter att ha valt menyn kan parametern tid/temperatur ställas in. Tid/temperatur kan ställas in vid val av meny, vid paus och vid arbete. Om start-/paus-tangenten inte trycks in inom 1 minut efter val av funktioner eller inställning av parametrar, kommer funktionsvalsstatusen att returneras.
- För att justera tillagningstiden, tryck på ikonen för tid/temperatur för att välja tid och tryck på + och - ikoner för att justera denna funktion. Tillagningstiden kan justeras i steg om 1 minut, mellan 1- 60 minuter för alla förinställningar. Tryck och håll inne för snabb ökning eller minskning av tiden.
- För att justera tillagningstemperaturen, tryck på ikonen för tid/temperatur för att välja temperatur och tryck på ikonerna + och - för att justera denna funktion. Tillagningstemperaturen kan justeras i steg om 5 grader mellan 80°C - 200°C för alla förinställningar. Tryck och håll ned för att snabbt öka eller minska temperaturen.
- Tryck på start-/paussymbolen för att starta. Under användning trycker du på start/paus-ikonen för att pausa programmet och igen för att starta om, under pausen kan ett annat program väljas eller en ny tid/temperatur ställas in. Genom att trycka på start-/paussymbolen igen startas det valda alternativet.

SV

- Tryck på ljusikonen för att sätta på/stänga av ugnsljuset. När ugnslampan är tänd blinkar indikatorlampan för denna knapp. När ugnslampan är avstängd är indikatorlampan alltid på. Den maximala arbetstiden är 60 sekunder.
- Rör inte korgen under användning och tills den har svalnat helt. Håll alltid korgen i handtaget.
- I manuellt läge; efter att ha valt funktionen, ställ in tid/temperatur och tryck sedan på start, tid/temperaturparametrarna kommer att lagras permanent. Om startknappen inte trycks in kommer tid-/temperaturparametrarna inte att sparas.
- För att avbryta ett program, tryck på start-/pausknappen.
- När korgen tas bort från enheten går enheten automatiskt in i pausläget.
- Kontrollera att ingredienserna är klara. Om ingredienserna inte är klara än är det bara att sätta tillbaka korgen i apparaten och ställa in timern på några extra minuter.
- Töm korgen i en skål eller på en tallrik. När en sats av ingredienser är klar, är fritösens direkt klar för att tillaga en ny sats.
- Överflödig olja från maten ansamlas i botten av fritösunderlägget.
- Ta ur kontakten och låt apparaten svalna helt innan du rengör den.

#### Start-/pausknapp

- När enheten tillagar mat, tryck kort på paus/start-knappen för att pausa tillagningsprogrammet.
- När du går in i pausläge kommer enhetens värmerör och fläkt omedelbart att sluta fungera. Den digitala skärmen visar återstående tid och aktuell temperatur. Den kommer att blinka synkront med den menyknapp som för närvärande fungerar. Displayens två mittpunkter blinkar inte.

- Ljusknappen, strömknappen, "+"-tangenten och "-"knappen är alltid på och kan användas normalt. Alla andra knappar är avstängda och fungerar inte.
- När den är pausad, tryck och håll in paus/start-knappen i 2 sekunder för att lämna pausläget och gå in i standbyläget.
- Om det inte sker någon åtgärd inom 5 minuter i pausläge, går enheten in i standbyläge.

#### Föruppvärmningsfunktion

- Tryck på förvärmningsknappen Knappen börjar blinka för att indikera att förvärmningsfunktionen är på.
- Tryck på strömbrytaren för att starta förvärmningsprocessen. Knapplampan förblir tänd och displayen visar "PrE".
- När ugnstemperaturen når temperaturen eller när 5 minuter har gått är förvärmningen klar. Displayen visar "Lägg till" för att påminna dig om att lägga till mat och öppna korgen.
- När korgen öppnas visar displayen menytid och temperatur. Programmet avslutas och enheten går in i pausläge. När du har placerat maten, stäng korgen och tryck på strömknappen för att starta tillagningsprocessen.
- Obs: Om förvärmningsfunktionen är påslagen i den valda menyn kommer standarduppvärmningstiden att minska med 2 minuter.
- Förvärmningsfunktionen kan stängas av eller slås på innan arbetet påbörjas. Efter start kommer funktionen att vara igiltig och uppvärmningstiden uppdateras i enlighet med detta.

#### Varmhållningsfunktion

- Tryck på varmhållningsknappen för att välja varmhållningsfunktionen. Varmhållningsknappen börjar blinka, vilket indikerar att funktionen är vald.

- Tryck på paus-/start-knappen för att starta funktionen. Knappen kommer att vara på kontinuerligt under hela programmet. Programmet varar 15 minuter vid 80°C. Displayen visar återstående tid och temperatur. Om nedräkningstiden är mindre än 1 minut, kommer den att visas i sekunder och "MIN" på displayen försvinner.
- När nedräkningen är klar går enheten in i standbyläge.

#### Ljusknapp

- Tryck på ljusknappen för att tända eller släcka displaybelysningen.

#### Påminnelse om att skaka

- Påminnelsen om att skaka aktiveras när inställningstiden är  $\geq 6$  minuter.
- Påminnelsen om att skaka indikeras av ljudet av 1 ljudsignal. Displayen visar ett blinkande "SHAKE".
- Skaka genom att dra ut korgen med hjälp av korgens handtag. Var noga med att inte skaka för hårt för att behålla all mat i korgen och undvika brännskador. Sätt tillbaka korgen i huvudenheten för att fortsätta programmet.
- Påminnelsen om att skaka fortsätter att blinka om det inte gjorts, men programmet fortsätter. Efter slutförandet stängs även påminnelsen om att skaka av.

#### TIPS!

- Tillsätt lite olja till färskpotatis för att få ett krispigt resultat. Fritera dina ingredienser i varmluftsfrötösen inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Tillaga inte extremt feta ingredienser, t.ex. korv, i varmluftsfrötösen.

- Sätt en bakform eller en ugnssform i korgen om du vill grädda en kaka/tårta eller en paj eller om du vill fritera ömtålig eller fylld mat.

## PROGRAMTABELL

---

SV

| Meny                | Ikon/<br>symbol   | Mängd     | Standardtem-<br>peratur | Standard<br>tid | Tid vid<br>förvärmning |
|---------------------|---|-----------|-------------------------|-----------------|------------------------|
| Pommes frites*      |  | 500 g     | 200 °C                  | 20 min          | 18 min                 |
| Bröd                |  | 300g-500g | 160 °C                  | 30 min          | 28 min                 |
| Biff                |  | 200 g     | 180 °C                  | 15 min          | 13 min                 |
| Fisk                |  | 200 g     | 180 °C                  | 20 min          | 18 min                 |
| Kycklingk<br>lubbor |  | 600 g     | 190 °C                  | 25 min          | 23 min                 |
| Räkor               |  | 200 g     | 180 °C                  | 10 min          | 8 min                  |
| Grönsak<br>er       |  | 200 g     | 150 °C                  | 10 min          | 8 min                  |
| Manuell             |  | -         | 180 °C                  | 20 min          | 20 min                 |

|                               |   |   |      |        |        |
|-------------------------------|---|---|------|--------|--------|
| Varmhåll<br>ningsfunk<br>tion | - | - | 80°C | 15 min | 15 min |
|-------------------------------|---|---|------|--------|--------|

\* Använd pommes frites som passar airfryern. Om det är hemmagjorda pommes frites, spraya lite olja på pommes fritesen. Gräddningstiderna kan variera beroende på mängd pommes frites, typ av pommes, temperatur och märke. Följ anvisningarna från livsmedelsleverantören.

## OMGIVNING



Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på detta. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns insamlingsställen.

## FELSÖKNING

| Problem                                     | Möjlig orsak  | Lösning   |
|---|---|---|
| Enheten fungerar inte                       | Enheten är inte inkopplad   | Sätt i sladden till enheten i ett jordat uttag.                                   |
|   | Timern är inte inställd   | Ställ in timern på önskad tillagningstid  |
| Ingredienserna är inte ordentligt tillagade | För mycket ingredienser i korgen                                  | Lägg mindre partier i korgen  |
|   | Tillagningen är för kort  | Öka tillagningstiden  |
|   | Den inställda temperaturen är för låg                             | Öka temperaturen  |
| Ingredienserna steks ojämnt                 | Vissa ingredienser måste skakas om efter halva tillredningstiden. | Ta försiktigt bort och skaka korgen med ingredienser halvvägs genom operationen   |
| Displayen visar E1                          | Öppen krets   | Dra försiktigt ut stickkontakten ur det jordade uttaget och låt apparaten svalna. |
| Displayen visar E2                          | Kortslutning  |   |
| Displayen visar E3                          | Temperaturen är för hög   | Skjut ut korgen och låt enheten svalna lite innan du fortsätter med tillagningen  |

SV

## BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwać urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem. W najgorszym przypadku żywność może się zapalić. (Nie używaj więcej niż jednej łyżeczki oleju, mięsa, które uwalnia za dużo tłuszczu lub wody przeznaczonej do gotowania.)
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje

dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenia i konserwacji nie powinny wykonywać dzieci chyba, że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Urządzenie musi być podłączone do gniazdka elektrycznego z uziemieniem (dla urządzeń klasy I).
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem.
- Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat.
- Podczas pracy urządzenia temperatura jego dostępnych powierzchni może być wysoka.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.



- Powierzchnie oznaczony tym logo mogą stać się gorące podczas użytkowania.
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczycie urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.
- Po zakończeniu procesu pieczenia urządzenie musi ostygnąć; ten proces chłodzenia włączy się automatycznie, kiedy minutnik skończy pracę. Unikaj odłączania urządzenia od gniazda sieciowego przed zakończeniem procesu chłodzenia, ponieważ pozostałe gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.
- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:
- Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
- Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.

- Gospodarstwa rolne.

**NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ NA  
PRZYSZŁOŚĆ  
WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.**



Uniwersalny symbol, logo lub ikona recyklingu to uznawany na całym świecie symbol stosowany do oznaczania materiałów nadających się do recyklingu. Symbol recyklingu jest dostępny w domenie publicznej i nie jest znakiem towarowym.



Ten produkt spełnia wymagania zgodności z odpowiednimi europejskimi przepisami lub dyrektywami.



Zużytych produktów elektrycznych nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi. Oddawaj odpady do recyklingu w odpowiednich zakładach utylizacji odpadów. Aby uzyskać informacje dotyczące recyklingu, skontaktuj się z lokalnym urzędem lub sklepem.



Ten symbol jest używany do oznaczania materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w Unii Europejskiej zgodnie z definicją w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004.



Produkt i materiały opakowaniowe nadają się do recyklingu, pod warunkiem rozszerzenia odpowiedzialności producenta. Wyrzucaj je oddzielnie, stosując się do przedstawionych symboli na opakowaniu, aby lepiej przetwarzać odpady. Logo Triman obowiązuje tylko we Francji.



Oddzielna utylizacja / Sprawdź przepisy lokalne.

## Czyszczenie i konserwacja

- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygnie.
- Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Misę i kosz można myć w zmywarce lub przy użyciu płynu do mycia naczyń i delikatnej nieściernej gąbki.
- Jeśli do kosza lub dna patelni przylega brud, napełnij patelnię ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Umieść kosz na patelni i pozostaw oba przedmioty do namoczenia przez około 10 minut.
- Urządzenie czyść wilgotną szmatką. Nigdy nie używaj ostrzych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania lub druciaków, aby nie uszkodzić urządzenia.

## OPIS CZĘŚCI

1. Kosz
2. Uchwyty kosza
3. Wyświetlacz z ekranem dotykowym
4. Okienko podglądu
5. Wlot powietrza
6. Wylot powietrza
7. Płytki frytkownicy beztłuszczowej

### Panel sterowania



8. Frytki
9. Pieczywo
10. Mięso
11. Ryby
12. Kurczak
13. Mięczaki/skorupiaki
14. Warzywa
15. Tryb ręczny

- 16. Włącznik czasowy +
- 17. Włącznik czasowy –
- 18. Podświetlenie
- 19. Wstępne nagrzewanie
- 20. Podtrzymywanie ciepła
- 21. Przycisk Start/Pauza, Wł./Wył.
- 22. Temperatura +
- 23. Temperatura –

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Urządzenie i akcesoria należy wyjąć z pudełka. Usuń z urządzenia naklejki, folię ochronną lub elementy plastikowe.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wytrzeć wszystkie wyjmowane części wilgotną szmatką. Nigdy nie należy używać szorstkich środków czyszczących.
- Gdy urządzenie zostanie włączone po raz pierwszy, pojawi się lekki zapach. To normalne, zadbaj o odpowiednią wentylację. Zapach jest tymczasowy i wkrótce zniknie.
- Zalecamy umieścić urządzenie na powierzchni odpornej na ciepło.
- Urządzenie umieścić w przestrzeni o dobrej wentylacji.
- Włożyć kabel zasilający do gniazdka.(Uwaga: Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem lokalnym. Napięcie 220V-240V~ 50Hz).

## UŻYTKOWANIE

- Włożyć wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ścennego.

- Delikatnie otwórz kosz do smażenia i włóż do niego płytę frytkownicą.
- Nigdy nie używaj kosza bez płytki.
- Dodaj składniki do kosza.
- We frytkownicy bez tłuszczowej nie należy używać oleju ani żadnych innych płynów. (Podczas przygotowywania frytek lub steków można dodać maksymalnie ½ łyżeczki oleju)
- Wsuń kosz z powrotem do urządzenia.
- Naciśnij przycisk Start/Pauza, aby włączyć wyświetlacz.
- Po włączeniu zasilania wszystkie kontrolki oraz wyświetlacz zaświecą się na 1 sekundę, a po długim sygnale dźwiękowym urządzenie przejdzie do stanu menu funkcji.
- Aby wyłączyć urządzenie, przytrzymaj przycisk start/pauza Wł./ Wył., przez 2 sekundy. Urządzenie wyłączy się.

### Regulacja czasu i temperatury gotowania

- Aby wybrać dowolne menu, naciśnij odpowiednią ikonę menu.
- Po wybraniu menu można ustawić parametr czasu/temperatury. Czas/temperaturę można ustawić podczas wybierania menu, pauzy i pracy. Jeśli przycisk Start/Pauza nie zostanie naciśnięty w ciągu 1 minuty po wybraniu funkcji lub ustawieniu parametrów, nastąpi powrót do stanu wyboru funkcji.
- Aby wyregulować czas gotowania, należy nacisnąć ikonę czas/temperatura w celu wybrania czasu, a następnie naciśnij ikony + oraz – w celu wyregulowania tej funkcji. Czas gotowania można regulować w odstępach 1-minutowych, w zakresie 1-60 minut dla wszystkich ustawień wstępnych Naciśnij i przytrzymaj, aby szybko wydłużyć lub skrócić czas.

- Aby wyregulować temperaturę gotowania, należy nacisnąć ikonę czas/temperatura w celu wybrania temperatury, a następnie nacisnąć ikony + oraz - w celu wyregulowania tej funkcji. Temperaturę gotowania można regulować w odstępach co 5 stopni w zakresie od 80°C do 200°C w przypadku wszystkich ustawień wstępnych. Naciśnij i przytrzymaj, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę.
- Naciśnij ikonę start/pauza, aby uruchomić urządzenie. Podczas użytkowania naciśnij ikonę start/pauza, aby wstrzymać program i naciśnij ją ponownie, aby uruchomić go ponownie. Podczas przerwy można również wybrać inny program lub ustawić nowy czas/temperaturę. Ponowne naciśnięcie ikony start/pauza uruchomi wybraną opcję.
- Naciśnij ikonę światła, aby włączyć/wyłączyć oświetlenie piekarnika. Gdy podświetlenie pieca jest włączone, wskaźnik tego przycisku migra. Gdy oświetlenie pieca jest wyłączone, kontrolka jest zawsze włączona. Maksymalny czas pracy wynosi 60 sekund.
- Nie należy dotykać kosza podczas użytkowania i do czasu jego całkowitego ostygnięcia. Kosz należy zawsze trzymać za uchwyty.
- W trybie ręcznym; po wybraniu funkcji ustaw czas/temperaturę, a następnie naciśnij przycisk Start, parametry czasu/temperatury zostaną trwale zapamiętane. Jeśli przycisk uruchamiania nie zostanie naciśnięty, parametry czasu/temperatury nie zostaną zapamiętane.
- Aby anulować dowolny program, naciśnij ikonę Start/Pauza.
- Po wyjęciu kosza z urządzenia przechodzi ono automatycznie w tryb zatrzymania.
- Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wystarczy wsunąć kosz z powrotem do urządzenia i ustawić minutnik na kilka dodatkowych minut.
- Opróżnij kosz do miski lub na talerz. Po przygotowaniu porcji składników frytkownica bezłuszcza będzie natychmiast gotowa do przyrządzania kolejnej porcji.
- Nadmiar tłuszczu z produktów żywnościowych zbiera się na dnie trójnogu do smażenia.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania i pozostawić je do całkowitego ostygnięcia.

#### **Przycisk zatrzymanie/start**

- Gdy urządzenie gotuje, naciśnij krótko przycisk zatrzymanie/start, aby zatrzymać program gotowania.
- Po wejściu w tryb zatrzymania rurka grzewcza i wentylator urządzenia natychmiast przestaną działać. Cyfrowy ekran wyświetla pozostały czas i aktualną temperaturę. Będzie migać synchronicznie z aktualnie działającym przyciskiem menu. Dwa środkowe punkty wyświetlacza nie będą migać.
- Przycisk podświetlenia, zasilania, przyciski „+” i „-“ są zawsze włączone i można je normalnie używać. Wszystkie pozostałe przyciski są wyłączone i nie działają.
- Po zatrzymaniu naciśnij i przytrzymaj przycisk zatrzymanie/start przez 2 sekundy, aby wyjść ze stanu zatrzymania i przejść do stanu gotowości.
- Jeżeli w ciągu 5 minut w stanie zatrzymania nie zostanie wykonane żadne działanie, urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

#### **Funkcja wstępnego nagrzewania**

- Naciśnij przycisk wstępного nagrzewania. Przycisk zacznie migać, wskazując, że funkcja wstępnego nagrzewania jest włączona.
- Naciśnij przycisk zasilania, aby uruchomić wstępne nagrzewanie. Podświetlenie przycisku pozostanie włączone, a na wyświetlaczu pojawi się „PrE”.

- Gdy temperatura piekarnika osiągnie odpowiedni poziom lub upłynie 5 minut, wstępne nagrzewanie zostało zakończone. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Dodaj”, przypominający o dodaniu jedzenia i otwarciu koszyka.
- Po otwarciu koszyka na wyświetlaczu pojawi się menu czas i temperatura. Program zakończy się, a urządzenie przejdzie w tryb zatrzymania. Po umieszczeniu jedzenia zamknij kosz i naciśnij przycisk zasilania, aby rozpocząć gotowanie.
- Uwaga: Jeżeli w wybranym menu zostanie włączona funkcja wstępnego nagrzewania, domyślny czas grzania zostanie skrócony o 2 minuty.
- Funkcję wstępnego nagrzewania można wyłączyć lub włączyć przed rozpoczęciem pracy. Po uruchomieniu operacja będzie nieważna, a czas grzania zostanie odpowiednio zaktualizowany.

#### Funkcja podtrzymywania ciepła

- Naciśnij przycisk Utrzymuj ciepło, aby wybrać funkcję podtrzymywania ciepła. Przycisk podtrzymywania ciepła zacznie migać, wskazując, że funkcja została wybrana.
- Naciśnij przycisk zatrzymanie/start, aby uruchomić funkcję. Przycisk będzie świecić w sposób ciągły podczas całego programu. Program trwa 15 minut przy temperaturze 80°C. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas i temperatura. Jeśli czas odliczania jest krótszy niż 1 minuta, będzie on wyświetlany w sekundach, a „MIN” na wyświetlaczu zniknie.
- Po zakończeniu odliczania urządzenie przejdzie w tryb gotowości.

#### Przycisk podświetlenia

- Naciśnij przycisk podświetlenia, aby je włączyć lub wyłączyć.

#### Przypomnienie o wstrząśnięciu

- Przypomnienie o wstrząśnięciu włącza się, gdy ustawiony czas wynosi  $\geq 6$  minut.
- Przypomnienie o wstrząśnięciu obywa się za pomocą 1 sygnału dźwiękowego. Na wyświetlaczu pojawi się migający komunikat „SHAKE”.
- Wstrząsnij poprzez wyciągnięcie kosza za pomocą uchwytu. Nie wstrząsaj zbyt mocno, aby zapewnić, że jedzenie pozostanie w koszu i uniknąć oparzeń. W celu kontynuowania programu wróć do kosza z powrotem do urządzenia.
- Przypomnienie o wstrząśnięciu będzie nadal migać, jeśli nie zostanie wykonane, ale program będzie kontynuowany. Po wstrząśnięciu przypomnienie również się wyłączy.

#### WSKAZÓWKI

- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać efekt chrupkości. Smaż składniki we frytkownicy bez tłuszczowej przez kilka minut po dodaniu oleju.
- W urządzeniu nie należy przyrządać wyjątkowo tłustych składników, takich jak kiełbasy.
- Aby upiec ciasto lub quiche bądź przygotować delikatne lub wypełnione farszem artykuły spożywcze, umieść w koszu formę do pieczenia albo naczynie żaroodporne.

PL

## TABELA PROGRAMÓW

| Menu                | Ikona  | Ilość       | Domyślna temperatura | Domyślny czas | Czas w przypadku wstępnego nagrzewania |
|---------------------|--|-------------|----------------------|---------------|--|
| Frytki*             |   | 500 g       | 200°C                | 20 min        | 18 min                                 |
| Chleb               |   | 300 - 500 g | 160°C                | 30 min        | 28 min                                 |
| Stek                |   | 200 g       | 180°C                | 15 min        | 13 min                                 |
| Ryby                |   | 200 g       | 180°C                | 20 min        | 18 min                                 |
| Podudzia z kurczaka |   | 600 g       | 190°C                | 25 min        | 23 min                                 |
| Krewetki            |   | 200 g       | 180°C                | 10 min        | 8 min                                  |
| Warzywa             |   | 200 g       | 150°C                | 10 min        | 8 min                                  |
| Tryb ręczny         |  | -           | 180°C                | 20 min        | 20 min                                 |

|                               |   |   |      |        |        |
|-------------------------------|---|---|------|--------|--------|
| Funkcja podtrzymywania ciepła | - | - | 80°C | 15 min | 15 min |
|-------------------------------|---|---|------|--------|--------|

\* Należy używać frytek do frytkownicy bezłuszczonej. W przypadku domowych frytek posmaruj frytki odrobiną oleju. Czas pieczenia może się różnić w zależności od ilości frytek, ich rodzaju, temperatury i producenta. Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta żywności.

## ŚRODOWISKO



Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użytkowania i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki odpadów.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnego, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem                                  | Możliwa przyczyna  | Rozwiązańe  |
|--|--|---|
| Urządzenie nie działa                    | Urządzenie nie jest podłączone                                       | Podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka.   |
| Zegar czasowy nie jest ustawiony         |  | Ustaw zegar czasowy na żądany czas gotowania  |
| Składniki nie są całkowicie ugotowane    | W koszu znajduje się zbyt dużo składników                            | Włóż mniejsze porcje do kosza   |
|  | Czas gotowania jest zbyt krótki                                      | Wydłuż czas gotowania   |
|  | Ustawiona temperatura jest zbyt niska                                | ZwiększM temperaturę  |
| Składniki są nierównomiernie usmażone    | Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu gotowania. | W połowie gotowania ostrożnie wyjmij kosz i wstrząsnij składnikami                  |
| Na wyświetlaczu pojawia się komunikat E1 | Otwarty obwód  | Ostrożnie wyjmij wtyczkę z uziemionego gniazdka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie. |
| Na wyświetlaczu pojawia się komunikat E2 | Zwarcie  |   |

PL

|  |                              |  |
|--|------------------------------|--|
| Na wyświetlaczu pojawią się komunikat E3 | Temperatura jest zbyt wysoka | Wysuń kosz i poczekaj, aż urządzenie nieco ostygnie, zanim będziesz mógł kontynuować gotowanie |
|--|------------------------------|--|

## BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů nemůže být výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zamotat.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben. V nejhorším případě se jídlo může vznítit. (Nepoužívejte více než jednu čajovou lžičku oleje, žádné maso, které by uvolnilo větší množství tuku nebo vodu určenou k vaření potravin.)
- Tento spotřebič nesmí používat děti mladších 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí používat, pouze pokud jsou pod dohledem nebo dostali instrukce týkající se

bezpečného použití přístroje a rozumí možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.

- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Tento spotřebič má být připojen k zásuvce, která je uzemněná (pro spotřebiče třídy I).
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch poškrábaný, vypněte zařízení, abyste zabránili případnému elektrickému šoku!
- Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let.
- Teplota povrchů, ke kterým je přístup, může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Přístroj by neměl být ovládán prostřednictvím externího časovače nebo odděleným dálkovým ovládáním.



- Povrchy, označené tímto logem, mohou být během používání horké.

- Abyste zabránili narušením proudění vzduchu, nepokládejte nic na spotřebič a zajistěte, aby byl kolem spotřebiče volný prostor alespoň 10 centimetrů.
- Po skončení pečení se zařízení musí ochladit. Tento proces se aktivuje automaticky, jakmile se vypne časovač. Nevytahujte zástrčku zařízení se síťové zásuvky, dokud nebude dokončen proces chlazení, protože by se zařízení mohlo zbytkem horkého vzduchu poškodit.
- Tento spotřebič je určený k použití v domácnosti a k podobnému používání, jako například:
- kuchyňky personálu v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
- Klienty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
- V penzionech.
- Na staticích a farmách.

**TENTO NÁVOD K POUŽITÍ USCHOVEJTE  
POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ**



Univerzální symbol recyklace, logo nebo ikona je mezinárodně uznávaný symbol používaný k označení recyklovatelných materiálů. Symbol recyklace je veřejně dostupný a není ochrannou známkou.



Tento výrobek splňuje požadavky na shodu s platnými evropskými předpisy nebo směrnicemi.



Elektroodpad by se neměl likvidovat společně s domovním odpadem. Máte-li k tomu možnost, tříděte prosím odpad. Informace o recyklaci získáte na místním úřadě nebo v místním obchodě.



Tento symbol slouží v Evropské unii k označení materiálů určených pro kontakt s potravinami, jak definuje nařízení ES č. 1935/2004.



V rámci rozšířené zodpovědnosti výrobce lze produkt i obalové materiály recyklovat. V zájmu efektivnějšího nakládání s odpadem je likvidujte zvlášť podle symbolů na balení. Logo Triman platí pouze ve Francii.



Separovaný sběr / Ověřte si pokyny místních orgánů.

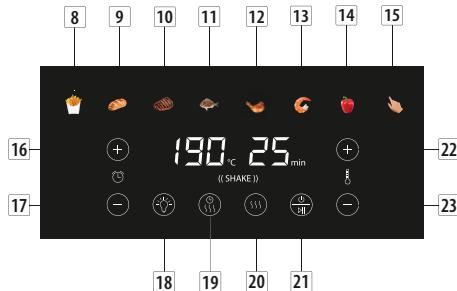
### **Čištění a údržba**

- Před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.

- Zařízení nikdy neponořujte do vody nebo jiné tekutiny. Zařízení nelze mýt v myčce nádobí.
- Pánev a košík lze umývat v myčce. Rovněž se dají čistit neabrazivní houbou s trohou tekutého prostředku na mytí nádobí.
- Pokud je nečistota přilepená ke košíku nebo na dně párnve, naplňte pánev horkou vodou s trohou tekutého saponátu. Košík vložte do párnve a pánev a košík nechte 10 minut odmočit.
- Spotřebič vyčistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, škrabku ani drátěnku, které by mohly spotřebič poškodit.

## POPIS SOUČÁSTÍ

1. Košík
  2. Rukojeť košíku
  3. Dotykový displej
  4. Průzor
  5. Přívod vzduchu
  6. Výstup vzduchu
  7. Fritovací deska
- Ovládací panel



8. Hranolky
9. Pečení
10. Maso
11. Ryba
12. Kuře
13. Měkkýši/korýši
14. Zelenina
15. Manuální
16. Časovač +
17. Časovač -
18. Osvětlení
19. Předehřev
20. Udržet teplé
21. Tlačítka Start/Pauza, Zapnout/Vypnout
22. Teplota +
23. Teplota -

CS

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Spotřebič a příslušenství vyjměte z krabice. Ze spotřebiče odstraňte nálepky, ochrannou fólii nebo plast.
- Před prvním použitím tohoto spotřebiče otřete všechny odnímatelné součásti vlhkým hadíkem. Nikdy nepoužívejte brusné čisticí prostředky.
- Při prvním zapnutí spotřebiče se objeví mírný zápach. To je normální, zajistěte dostatečné větrání. Tento zápach je pouze dočasný a brzy zmizí.
- Doporučujeme umístit zařízení na tepelně odolný povrch.
- Umístěte spotřebič do dobře ventilovaného prostoru.
- Zapojte napájecí kabel do zásuvky.(Poznámka: Před prvním zapojením spotřebiče se ujistěte, že napětí, které je uvedeno na jeho štítku, odpovídá napětí v dané zásuvce. Napětí 220 V – 240 V, 50 Hz).

## POUŽITÍ

- Zapojte síťovou zástrčku do uzemněné síťové zásuvky.
- Opatrně vytáhněte koš na smažení a vložte do něj fritovací desku.
- Nikdy nepoužívejte koš bez vložené fritovací desky.
- Přidejte do košíku suroviny.
- V teplovzdušné friteze nepoužívejte olej ani jiné kapaliny. (Při přípravě hranolků nebo steaku lze přidat maximálně  $\frac{1}{2}$  lžičky oleje)
- Zasuňte košík zpět do fritezy.
- Stisknutím ikony spuštění/pozastavení aktivujete displej.
- Po zapnutí se na jednu sekundu rozsvítí všechny kontrolky a displej, ozve se dlouhé pípnutí a zařízení přejde do stavu nabídky funkcí.
- Chcete-li zařízení vypnout, stiskněte tlačítko start/pauza na apnout/Vypnout 2 sekundy. Zařízení se vypne.

## Přizpůsobení doby a teploty vaření

- Chcete-li vybrat některou nabídku, stiskněte odpovídající ikonu nabídky.
- Po výběru nabídky lze nastavit parametr času/teploty. Čas/teplotu lze nastavit při výběru nabídky, při pozastavení a po spuštění. Pokud nestisknete tlačítko spuštění/pozastavení do 1 minuty od výběru funkce nebo nastavení parametrů, vrátí se stav výběru funkce.
- Pokud chcete nastavit dobu vaření, stisknutím ikony času/teploty zvolte čas a stisknutím ikon + a – nastavte tuto funkci. U všech přednastavených programů vaření je možné nastavit dobu vaření po minutách na 1–60 minut. Chcete-li čas prodloužit či zkrátit rychle, stiskněte ikonu a podržte ji.
- Pokud chcete nastavit teplotu vaření, stiskněte ikonu teploty a stisknutím ikony + nebo - tuto funkci nastavte. U všech přednastavených programů vaření lze nastavit teplotu vaření po 5 stupních v rozmezí 80 °C až 200 °C. Chcete-li teplotu zvýšit nebo snížit rychle, stiskněte ikonu a podržte ji.
- Spusťte spotřebič stisknutím ikony spuštění/pozastavení. Po spuštění můžete stisknutím ikony spuštění/pozastavení pozastavit program a opětovně jej spustit, během pozastavení můžete také zvolit jiný program nebo nastavit nový čas/teplotu. Vybranou možnost spusťte opětovným stisknutím ikony spuštění/pozastavení.
- Stisknutím ikony osvětlení zapnete/vypnete osvětlení trouby. Když je osvětlení trouby zapnuté, kontrolka tohoto tlačítka bliká. Když je osvětlení pece vypnuté, kontrolka svítí nepřerušovaně. Maximální provozní doba je 60 sekund.
- Nedotýkejte se koše během používání a dokud zcela nevychladne. Koš vždy držte za rukojet'.

- V manuálním režimu; po zvolení funkce nastavte čas/teplotu a poté stiskněte tlačítko spuštění, parametry času/teploty budou trvale uloženy. Pokud není stisknuto tlačítko spuštění, parametry času/teploty se neuloží.
- Kterýkoli program zrušíte stisknutím tlačítka spuštění/ pozastavení.
- Po vyjmutí koše se zařízení automaticky přepne do režimu pozastavení.
- Zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Pokud ještě není hotové, jednoduše zasuňte koš zpět do přístroje a nastavte časovač na několik dalších minut.
- Vysypete obsah košíku do mysy nebo na talíř. Když je jedna dávka pokrmu hotová, je možné okamžitě začít připravovat další dávku pokrmu.
- Přebytečný olej z ingrediencí se shromažďuje na dně trojnožky na smažení.
- Odpojte přístroj ze sítě a před čištěním jej nechte zcela vychladnout.

#### Tlačítko Spuštění/Pozastavení

- Krátkým stisknutím tlačítka Spuštění/Pozastavení za chodu pozastavíte program.
- Při přechodu do režimu pauzy okamžitě přestane fungovat topné těleso a ventilátor zařízení. Digitální displej zobrazuje zbývající čas a aktuální teplotu. Bude blikat synchronně s aktuálně funkčním tlačítkem nabídky. Dva body uprostřed displeje blikat nebuduou.
- Tlačítko osvětlení, tlačítko napájení, tlačítko „+“ a „-“ jsou vždy aktivní a lze je normálně používat. Všechna ostatní tlačítka jsou neaktivní a nelze je používat.

- Během pozastavení stisknutím a podržením tlačítka Spuštění/ Pozastavení na dvě sekundy ukončíte pozastavení a přejdete do pohotovostního stavu.
- Pokud během pěti minut ve stavu pozastavení nedojde k žádné operaci, zařízení přejde do pohotovostního režimu.

#### Funkce předehřevu

- Stiskněte tlačítko předehřevu. Tlačítko začne blikáním signalizovat, že funkce předehřevu je zapnuta.
- Stisknutím tlačítka napájení spusťte proces předehřívání. Kontrolka tlačítka zůstane svítit a na displeji se zobrazí „PrE“.
- Jakmile teplota trouby dosáhne teploty nebo uplyne pět minut, je předehřívání dokončeno. Na displeji se zobrazí „Add“ signalizující, že máte přidat jídlo a otevřít koš.
- Po otevření koše se na displeji zobrazí čas nabídky a teplota. Program skončí a zařízení přejde do režimu pozastavení. Po vložení jídla zavřete koš a stisknutím tlačítka napájení spusťte proces.
- Poznámka: Pokud je ve zvolené nabídce zapnuta funkce předehřevu, zkrátí se výchozí doba ohřevu o dvě minuty.
- Funkci předehřevu lze před spuštěním vypnout nebo zapnout. Po spuštění bude operace neplatná a doba ohřevu se podle toho aktualizuje.

#### Funkce udržování teploty

- Stisknutím tlačítka Keep warm (Udržování teploty) vyberte funkci udržování teploty. Tlačítko udržování teploty začne blikáním signalizovat, že je funkce zvolena.

---

CS

- Stisknutím tlačítka Spuštění/Pozastavení spusťte funkci. Tlačítko zůstane svítit nepřetržitě po celý program. Program trvá 15 minut při 80 °C. Na displeji se zobrazí zbývající čas a teplota. Pokud je zbývající doba kratší než jedna minuta, zobrazí se v sekundách a „MIN“ z displeje zmizí.
- Po skončení odpočítávání přejde zařízení do pohotovostního režimu.

#### Tlačítko osvětlení

- Stisknutím tlačítka osvětlení můžete zapnout nebo vypnout podsvícení displeje.

#### Připomínka protřepání

- Připomínka protřepání se aktivuje, když je nastaven čas  $\geq 6$  minut.
- Připomínka protřepání je signalizována jedním pípnutím. Na displeji se zobrazí blíkající „SHAKE“.
- Protřepojte vytažením koše za rukojet. Dávejte pozor, neprotřepávejte příliš, aby všechny potraviny zůstaly uvnitř koše a nedošlo k popálení. Chcete-li pokračovat v programu, vložte košík zpět do hlavní jednotky.
- Pokud protřepáním nebude provedeno, připomínka bude i nadále blíkat, ale program bude pokračovat. Po dokončení se připomínka protřepání vypne také.

#### TIPY

- Přidejte trochu oleje na čerstvé brambory pro křupavý výsledek. Fritujte suroviny v horkovzdušné fritéze po dobu několika minut po přidání oleje.
- V horkovzdušné fritéze nepřipravujte extrémně mastná jídla, jako jsou klobásy.
- Chcete-li upéct dort nebo quiche nebo fritovat křehké nebo plněné ingredience, vložte do košíku pečící formu nebo pečící misku.

## TABULKA PROGRAMŮ

| Nabídka        | Ikona   | Množství      | Výchozí teplota | Výchozí čas | Čas při předehřátí |
|----------------|---|---------------|-----------------|-------------|--------------------|
| Hranolky *     |  | 500 g         | 200 °C          | 20 min      | 18 min             |
| Chléb          |  | 300 g – 500 g | 160 °C          | 30 min      | 28 min             |
| Steak          |  | 200 g         | 180 °C          | 15 min      | 13 min             |
| Ryba           |  | 200 g         | 180 °C          | 20 min      | 18 min             |
| Drůbeží stehno |  | 600 g         | 190 °C          | 25 min      | 23 min             |
| Krevety        |  | 200 g         | 180 °C          | 10 min      | 8 min              |
| Zelenina       |  | 200 g         | 150 °C          | 10 min      | 8 min              |
| Manuální       |  | -             | 180 °C          | 20 min      | 20 min             |

|                          |   |   |       |        |        |
|--------------------------|---|---|-------|--------|--------|
| Funkce udržování teploty | - | - | 80 °C | 15 min | 15 min |
|--------------------------|---|---|-------|--------|--------|

\* Používejte hranolky vhodné pro horkovzdušnou fritézu. V případě domácích hranolků nastříkejte na hranolky trochu oleje. Doba pečení se může lišit podle množství hranolek, druhu hranolek, teploty či značky. Dodržujte pokyny dodavatele potravin.

## PROSTŘEDÍ



Tento spotřebič by neměl být po ukončení životnosti vyhazován do domovního odpadu, ale musí být dovezen na centrální sběrné místo k recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotřebičů. Symbol na spotřebiči, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorňuje. Materiály použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklací použitých domácích spotřebičů významně přispějete k ochraně životního prostředí. Na informace vztahující se k sběrnému místu se zeptejte na místním obecním úřadě.

CS

## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

| Problém                               | Možná příčina   | Řešení   |
|---------------------------------------|---|--|
| Spotřebič nefunguje.                  | Spotřebič není zapojený.  | Zapojte spotřebič do uzemněné zásuvky.                                   |
|                                       | Časovač není nastavený.   | Nastavte časovač na požadovaný čas přípravy.                             |
| Suroviny nejsou důkladně propečené.   | Příliš mnoho surovin v košíku.                                    | Dávejte do košíku menší dávky.   |
|                                       | Doba přípravy je příliš krátká.                                   | Prodlužte dobu přípravy.   |
|                                       | Nastavená teplota je příliš nízká.                                | Zvyšte teplotu.  |
| Suroviny jsou fritované nerovnoměrně. | Některé typy surovin vyžadují v polovině doby přípravy protřepat. | V polovině operace opatrně vyjměte a protřepejte koš se surovinami.      |
| Displej zobrazuje E1                  | Otevřený obvod  | Opatrně vytáhněte  |
| Displej zobrazuje E2                  | Zkrat   | zástrčku z uzemněné zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.              |
| Displej zobrazuje E3                  | Teplota je příliš vysoká.   | Vysuňte koš a nechte zařízení trochu vychladnout, než budete pokračovat. |

## BEZPEČNOSŤ

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkoľvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobné kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Zariadenie nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotrebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Tento spotrebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí. V najhoršom prípade sa potraviny môžu vznieť. (Nepoužívajte viac ako jednu čajovú lyžičku oleja, žiadne mäso, ktoré uvoľní príliš veľa mastnoty alebo vodu určenú na varenie potravín.)
- Tento spotrebič nesmejú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotrebič smejú detí staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patričných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozerá osoba zodpovedná za

ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhe spotrebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.

- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Spotrebič musí byť zapojený do uzemnej elektrickej zásuvky (pre spotrebiče triedy I).
- **VAROVANIE:** V prípade, že je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby sa predišlo riziku úrazu elektrickým prúdom!
- Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Počas prevádzky spotrebiča môžu byť teploty prístupných povrchov vysoké.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému na diaľkové ovládanie.

---

SK



- Povrchy označené týmto logom môžu byť pri používaní horúce.
- Na zabránenie porúch prúdenia vzduchu nedávajte nič navrch spotrebiča a okolo spotrebiča zabezpečte vždy 10 centimetrov voľného miesta.
- Po procese pečenia musí spotrebič vychladnúť. Proces chladenia sa aktivuje automaticky po skončení časovača. Spotrebič neodpájajte z elektrickej siete skôr, ako sa skončí proces chladenia, pretože zostávajúci horúci vzduch spôsobiť poškodenie prístroja.
- Toto zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa používať, napríklad:
- V kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriach a v iných profesionálnych priestoroch.
- Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter.
- V turistických ubytovniach.
- Na farmách.

**USCHOVAVAJTE SI TIETO INŠTRUKCIE  
LEN NA POUŽITIE VNÚTRI**



Symbol univerzálnej recyklácie, logo alebo ikona je medzinárodne uznávaným symbolom, ktorý sa používa na označenie recyklovateľných materiálov. Symbol recyklácie spadá do verejnej oblasti a nie je ochrannou známkou.



Tento výrobok spĺňa požiadavky zhody podľa platných európskych predpisov alebo smerníc.



Odpad z elektrických výrobkov sa nesmie likvidovať spolu s odpadom z domácností. Recyklujte, prosím, v príslušných zariadeniach. Informácie o recyklácii sú dostupné na miestnom úrade alebo v miestnej predajni.



Tento symbol sa používa na označenie materiálov určených na styk s potravinami v Európskej únii, ako je definované v nariadení (ES) č. 1935/2004.



Výrobok a obalové materiály sú recyklateľné pod podmienkou rozšírenej zodpovednosti výrobcu. V záujme lepšieho spracovania odpadu ho zlikvidujte oddelené podľa znázornených symbolov na obale. Logo Triman platí len vo Francúzsku.



Separovaný zber / Overte si pokyny vydané miestnou samosprávou.

## Čistenie a údržba

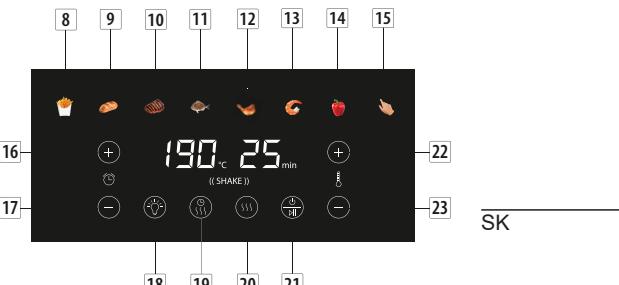
- Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Nikdy neponárajte zariadenie do vody alebo inej tekutiny. Zariadenie nie je odolné voči umývaniu v umývačke riadu.
- Panvica a kôš sú vhodné do umývačky riadu, ale dajú sa vyčistiť aj mäkkou špongiou navlhčenou v teplej vode s trochou čistiaceho prostriedku.
- Pokiaľ je špina zaschnutá na koši či na dne panvice, naplňte panvicu horúcou vodou s troškou tekutého čistiaceho prostriedku. Kôs vložte do panvice a nechajte 10 minút odmočiť.

- Zariadenie očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu zariadenia.

## POPIS KOMPONENTOV

- Košík
- Rúčka košika
- Dotykový displej
- Priehľadné okienko
- Prívod vzduchu
- Vývod vzduchu
- Fritovací tanier

### Ovládací panel



- Hranolky
- Pečivo
- Mäso

- 11. Ryby
- 12. Kurča
- 13. Mäkkýše/kôrovce
- 14. Zelenina
- 15. Manuálne
- 16. Časovač +
- 17. Časovač –
- 18. Osvetlenie
- 19. Predohrev
- 20. Udržiavanie teploty
- 21. Štart/pauza, tlačidlo zapnúť/vypnúť
- 22. Teplota +
- 23. Teplota –

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Spotrebič a príslušenstvo vyberte z obalu. Zo spotrebiča odstráňte nálepky, ochrannú fóliu alebo plastové vrecko.
- Pred prvým použitím spotrebiča utrite všetky demontovateľné diely vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte abrazívne výrobky.
- Po prvom zapnutí ohrievača sa objaví mierny zápach. Je to normálne, zabezpečte dostatočné vetranie. Tento zápach je len dočasný a čoskoro vyprchá.
- Odporúčame umiestniť zariadenie na tepelne odolný povrch.
- Umiestnite spotrebič v dobre vetranom priestore.
- Zasuňte napájací kábel do zásuvky. (Poznámka: Pred pripojením zariadenia do siete sa uistite, že napätie uvedené na zariadení sa zhoduje s miestnym napäťom siete. Napätie 220V-240V 50Hz).

## POUŽÍVANIE

- Zapojte sieťovú zástrčku do uzemnenej zásuvky.
- Jemne potiahnite kôš na vyprážanie a vložte doň fritovací tanier.
- Nikdy nepoužívajte kôš bez vloženého fritovacieho taniera.
- Do košíka pridať suroviny.
- V teplovzdušnej fritéze nepoužívajte olej ani iné tekutiny. (Pri príprave hranoliek alebo steaku možno pridať maximálne ½ čajovej lyžičky oleja)
- Zasuňte košík späť do teplovzdušnej fritézy.
- Stlačením ikony štart/pauza aktivujete displej.
- Po zapnutí sa na 1 sekundu rozsvietia všetky kontrolky a displej a po dlhom plpnutí zariadenie prejde do stavu ponuky funkcií.
- Ak chcete položku vypnúť, stlačte tlačidlo štart/pauza na 2 sekundy. Položka sa vypne.

### Nastavenie času a teploty varenia

- Ak chcete vybrať ktorúkoľvek ponuku, stlačte príslušnú ikonu ponuky.
- Po výbere menu je možné nastaviť parameter času/teploty. Čas/teplotu je možné nastaviť pri výbere menu, pri prestávkach a pri prevádzke. Ak sa po výbere funkcií alebo nastavení parametrov nestlačí tlačidlo štart/pauza do 1 minúty, vráti sa stav výberu funkcie.
- Ak chcete nastavaviť čas prípravy, stlačte ikonu čas/teplota a vyberte čas alebo teplotu a stlačte + a – ikony na nastavenie tejto funkcie. Čas varenia možno nastaviť v 1-minútových hodnotách v rozmedzí 1 - 60 minút pre všetky predvolby varenia. Stlačte a podržte tlačidlo pre rýchle zvýšenie alebo zníženie času.

- Ak chcete nastaviť teplotu varenia, stlačením ikony času/teploty vyberte čas alebo teplotu a stlačením ikon + a - túto funkciu nastavte. Teplotu varenia je možné nastaviť po 5 stupňoch od 80 °C do 200 °C pre všetky prednastavenia varenia. Pre rýchle zvýšenie alebo zníženie teploty stlačte a podržte.
- Stlačením ikony štart/pauza spustite. Počas používania stlačte ikonu štart/pauza, aby ste program pozastavili a znova spustili, počas pauzy je možné vybrať aj iný program alebo nastaviť nový čas/teplotu. Opäťovným stlačením ikony štart/pauza spustíte zvolenú možnosť.
- Stlačením ikony svetla zapnete/vypnete svetlo pece. Keď je svetlo pece zapnuté, kontrolka tohto tlačidla bliká. Keď je svetlo pece vypnuté, kontrolka tohto tlačidla vždy svieti. Maximálny pracovný čas je 60 sekúnd.
- Počas používania a kým úplne nevychladne sa koša nedotýkajte. Kôš vždy držte za rukováť.
- V manuálnom režime; po výbere funkcie nastavte čas/teplotu a potom stlačte tlačidlo Štart, parametre času/teploty sa trvalo uložia. Ak nestlačíte tlačidlo štart, parametre času/teploty sa neuložia.
- Ak chcete zrušiť akýkoľvek program, stlačte ikonu štart/stop.
- Po vybratí košíka zo zariadenia sa zariadenie automaticky prepne do režimu pozastavenia.
- Skontrolujte, či sú suroviny pripravené. Ak suroviny ešte nie sú pripravené, jednoducho zasuňte kôš späť do spotrebiča a nastavte časovač na niekoľko minút navyše.
- Košík vyprázdnite do misky alebo na tanier. Keď je dávka prísad hotová, fritéza je okamžite pripravená na prípravu ďalšej dávky.

- Prebytočný olej z jedla sa zhromažďuje v spodnej časti fritovacej trojnožky.
- Pred čistením odpojte spotrebič a nechajte ho úplne vychladnúť.

#### Tlačidlo štart/pauza

- Keď zariadenie varí, krátkym stlačením tlačidla pauza/štart pozastavíte program varenia.
- Pri vstupe do režimu pauzy okamžite prestane fungovať ohrevná trubica a ventilátor zariadenia. Digitálny displej zobrazuje zostávajúci čas a aktuálnu teplotu. Bude blikať synchronne s aktuálne fungujúcim tlačidlom ponuky. Dva stredné body displeja nebudú blikať.
- Tlačidlo osvetlenia, tlačidlo napájania, tlačidlo „+“ a tlačidlo „-“ sú vždy zapnuté a možno s nimi normálne pracovať. Všetky ostatné tlačidlá sú vypnuté a nefunkčné.
- Keď je zariadenie pozastavené, stlačením a podržaním tlačidla pozastavenia/spustenia na 2 sekundy opustíte stav pozastavenia a prejdete do pohotovostného režimu.
- Ak počas 5 minút v stave pozastavenia nedôjde k žiadnej operácii, zariadenie prejde do pohotovostného režimu.

#### Funkcia predhrievania

- Tlačidlo predhrievania Tlačidlo začne blikať, čo znamená, že funkcia predhrievania je zapnutá.
- Stlačením vypínača spustíte proces predhrievania. Svetlo tlačidla zostane svietiť a na displeji sa zobrazí „PrE“.
- Keď teplota rúry dosiahne teplotu alebo po uplynutí 5 minút, predhrievanie je dokončené. Na displeji sa zobrazí „Pridat“, ktorý vám pripomene, že máte pridať jedlo a otvoriť košík.

---

SK

- Po otvorení koša sa na displeji zobrazí čas a teplota v ponuke. Program sa skončí a zariadenie prejde do režimu pozastavenia. Po vložení jedla zatvorte kôš a stlačením tlačidla napájania spusťte proces varenia.
- Poznámka: Ak je vo vybranom menu zapnutá funkcia predhrievania, predvolený čas ohrevu sa skráti o 2 minúty.
- Funkciu predhrievania je možné pred začatím práce vypnúť alebo zapnúť. Po spustení bude operácia neplatná a čas ohrevu sa zodpovedajúcim spôsobom aktualizuje.

#### Funkcia Keep warm (udržiavanie teploty)

- Stlačením tlačidla Keep warm vyberte funkciu udržiavania teploty. Tlačidlo udržiavania teploty začne blikáť, čo znamená, že funkcia je zvolená.
- Stlačením tlačidla pozastavenia/spustenia spusťte funkciu. Tlačidlo zostane zapnuté nepretržite počas celého programu. Program trvá 15 minút pri 80 °C. Na displeji sa zobrazí teplota a zostávajúci čas. Ak je čas odpočítavania kratší ako 1 minúta, zobrazí sa v sekundách a „MIN“ z displeja zmizne.
- Po dokončení odpočítavania sa zariadenie prepne do pohotovostného režimu.

#### Tlačidlo osvetlenia

- Stlačením tlačidla svetla zapnete alebo vypnete osvetlenie displeja.

#### Pripomienutie ztrasenia

- Pripomienutie ztrasenia sa aktivuje, keď je čas nastavenia  $\geq 6$  minút.
- Pripomienutie ztrasenia je signalizované 1 pípnutím. Na displeji sa zobrazí blikajúci nápis „SHAKE“.

- Košom zatreste vysunutím pomocou jeho rukoväte. Dávajte pozor, aby ste netriasi príliš silno, aby sa všetky potraviny udržali v koši a nedošlo k popáleniu. Ak chcete pokračovať v programe, vložte kôš späť do hlavnej jednotky.
- Ak nie je program dokončený, pripomienka ztrasenia bude nadalej blikáť, ale v programe sa bude ďalej pokračovať. Po dokončení sa vypne aj pripomienka ztrasenia.

#### TIPY

- Pre chrumkavý výsledok pridajte do čerstvých zemiakov trochu oleja. Smažte potraviny v teplovzdušnej fritéze do niekoľkých minút po pridaní oleja.
- V teplovzdušnej fritéze nepripravujte extrémne mastné suroviny, ako sú klobásy.
- Ak chcete upieciť koláč alebo koláč quiche alebo ak chcete pieciť krehké potraviny alebo plnené jedlá, do koša vložte plech alebo zapekaciu misu.

## TABUĽKA PROGRAMOV

| Menu           | Ikona  | Množstvo      | Prednastaveneá teplota | Prednásť tavený čas | Čas pri predhriatí |
|----------------|--|---------------|------------------------|---------------------|--------------------|
| Hranolky *     |   | 500 g         | 200 °C                 | 20 min.             | 18 min.            |
| Chlieb         |   | 300 g - 500 g | 160 °C                 | 30 min.             | 28 min.            |
| Steak          |   | 200 g         | 180 °C                 | 15 min.             | 13 min.            |
| Ryby           |   | 200 g         | 180 °C                 | 20 min.             | 18 min.            |
| Kuracie stehná |   | 600 g         | 190 °C                 | 25 min.             | 23 min.            |
| Krevety        |   | 200 g         | 180 °C                 | 10 min.             | 8 min.             |
| Zelenina       |   | 200 g         | 150 °C                 | 10 min.             | 8 min.             |
| Manuálne       |  | -             | 180 °C                 | 20 min.             | 20 min.            |

|   |   |   |       |         |         |
|---|---|---|-------|---------|---------|
| Funkcia<br>Keep warm<br>(udržiavanie teploty) | - | - | 80 °C | 15 min. | 15 min. |
|---|---|---|-------|---------|---------|

\* Použite hranolky, ktoré sú vhodné pre vzduchovú fritézu. V prípade domáciach hranolčekov nastrieckajte na hranolky trochu oleja. Časy pečenia sa môžu líšiť v závislosti od množstva hranolčekov, druhu hranolčekov, teploty a značky. Dodržujte prosím pokyny dodávateľa potravín.

## ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Tento spotrebič nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklačnom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotrebiče. Tento symbol na spotrebiči, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotrebiči je možné recyklovať. Recykláciou použitých domáciach spotrebičov výraznou mierou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zbernych miestach vám poskytnú miestne úrady.

SK

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

| Problém                            | Možná príčina   | Riešenie   |
|------------------------------------|---|--|
| Spotrebič nefunguje.               | Spotrebič nie je zapojený do zásuvky.                             | Spotrebič zapojte do uzemnenej zásuvky   |
|                                    | Časovač nie je nastavený  | Nastavte časovač na požadovaný čas prípravy                                      |
| Suroviny nie sú dôkladne uvarené   | Príliš veľa surovín v koší  | Do košíka vložte menšie dávky  |
|                                    | Čas prípravy je príliš krátky                                     | Predlžte čas prípravy  |
|                                    | Nastavená teplota varenia je príliš nízka                         | Zvýšte teplotu varenia   |
| Suroviny sa vyprážajú nerovnomerne | Niektoré druhy surovín je potrebné v polovici prípravy pretrepať. | V polovici operácie opatrne vyberte a pretrepte kôš o surovinami                 |
| Na displeji sa zobrazuje E1        | Otvorený okruh  | Opatrne vytiahnite zástrčku z uzemnenej zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť. |
| Na displeji sa zobrazuje E2        | Skrat   |  |
| Na displeji sa zobrazuje E3        | Teplota je príliš vysoká  | Vysuňte kôš a pred pokračovaním vo varení nechajte zariadenie trochu vychladnúť  |



**IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT  
[WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-SPAREPARTS](http://WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-SPAREPARTS)  
FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!**



© Princess 2024 | Swaardvenstraat 65  
5048 AV Tilburg | The Netherlands | [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)