



EN | Instruction manual

NL | Gebruiksaanwijzing

FR | Mode d'emploi

DE | Bedienungsanleitung

ES | Manual de usuario

PT | Manual de utilizador

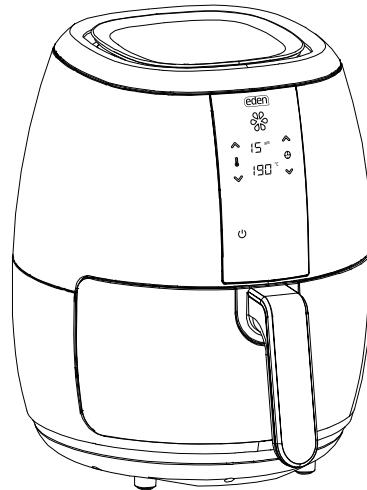
IT | Manuale utente

SV | Bruksanvisning

PL | Instrukcja obsługi

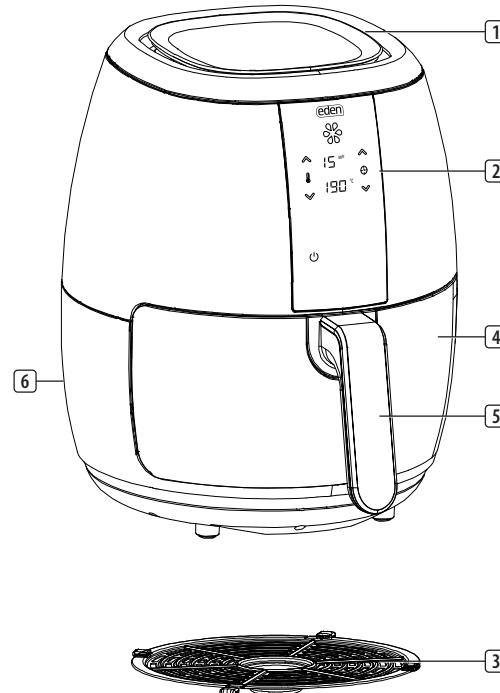
CS | Návod na použití

SK | Návod na použitie



**ED-7005**

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES /  
TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO 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.



The Green Dot is the registered trademark of Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH and is protected as a trademark worldwide. The logo may only be used by customers of DSD GmbH holding a valid trademark usage contract or by engaged waste management companies within the Federal Republic of Germany. This also applies to reproduction of the logo by third parties in a dictionary, an encyclopaedia or an electronic database containing a reference manual.



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.

## 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.
- Clean the pan and aeroplate (removable grid) with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. The pan and aeroplate (removable grid) are not dishwasher-proof.
- If dirt is stuck to the aeroplate (removable grid) or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid.

Put the aeroplate (removable grid) in the pan and let the pan and the grid 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. Air inlet
2. Display
3. Removable grid (do not use without this grid)
4. Pan
5. Handle
6. Air outlet openings

## BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the parts with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface, do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.

- When the device is turned on for the first time, a slight odour will occur. This is normal, ensure adequate ventilation. This fragrance is only temporary and will disappear soon.
- Place the removable grid in the pan properly. NOTE: do not use the appliance without this grid.
- This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.**
- 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.**

## ICON FUNCTIONS AND USE

POWER ON/OFF	START/STOP	MODE	TIMER

- Press the ON/OFF icon to turn the appliance on or off or to cancel a setting.
- Press the START/STOP icon to start or pause a program. To stop, press the it again. The appliance will shut off after 20 seconds.

- Press the MODE icon to select between programmed mode. There are 8 frying programs modes included: [PEREHEAT] [FRIES] [MEAT] [CHICKEN DRUM STICKS] [SHELLFISH], [ROASTBEEF] [FISH] and [BAKE]. Press the MODE icon followed by the desired frying program then press START.

### Using the Aero fryer

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Carefully pull the pan out of the Aero fryer.
- Put the ingredients in the pan, make sure the removable grid is placed in the pan before you put in the ingredients.
- Slide the pan back into the Aero fryer.
- Do not touch the pan during and sometime after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
- Press the POWER button to turn on the appliance then choose between using manual input or a programmed setting.

### Manual settings for time and temperature

#### Time 1-60 minutes

- The time can be adjusted with the timer control icons. Press time UP or time DOWN icons to increase or decrease the frying time by one minute. Press and hold one of the icons to adjust the time faster. You can set the timer between 1 and 60 minutes. When using the timer pressing the time UP or DOWN icons will increase or decrease the time by 30 minutes.

#### Temperature 80°C - 200°C

- The temperature can be adjusted with the temperature control icons Press temperature UP or DOWN icon to increase or decrease the temperature by 5 degrees. Press and hold one of the buttons to adjust the temperature faster. You can set the temperature between 80 and 200 degrees.
- When the desired time and temperature are set, press the START icon to start frying.

	Min-max amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Fries	300-900	10-18	200	shake	
Homemade fries	300-800	16-20	200	shake	add 1/2 a tablespoon of oil
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven ready
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Spring rolls	100-400	8-10	200	shake	Use oven ready
Cake	300	20-25	160		Use baking tin
Quiche	300	20-25	160		Use baking tin
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin

### Programmed modes

#	Symbol	Program	Temperature (°C)	Time (min)
1		Preheat	190	3
2		Aero fryer fries	200	20
3		Meat	180	10
4		Chicken	200	20
5		Shellfish/ Crustaceans	180	12

6		Roast beef	180	23
7		Fish	180	15
8		Bake	170	16

- Press the MODE icon. The first program and the start icon will flash repeatedly.
- Keep pressing the MODE icon until the desired program flashes.
- Press the START icon to start the operation. The Aero fryer will start the corresponding program.
- To cancel any program press the POWER button once. After this you can select another function. It is also possible to adjust the chosen program by changing the time and temperature.
- When you pull out the pan during the frying process, the device will shut off automatically within 5 seconds. When you reinsert the device, the program will resume.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the Aero fryer.
- When you hear the timer beep, the set preparation time has elapsed. The device will shut off after 20 seconds. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat resistant surface.
- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

#### Using the timer

- Select the desired program or manually input the desired settings.
- The time and temperature of that program will be displayed.
- To set the starting time for the chosen program press the TIMER icon on the bottom row of the display.
- A small timer icon will appear near the time indication display. The timer, time up, and time down indicators will flash 3 times.
- Use the Time UP or DOWN icons to set the timing. The timer can be set to start the program within 30 minutes to 12 hours.
- Pressing the time UP or DOWN icons while in the TIMER mode, the time will increase or decrease the time by 30 minutes.
- Press START. The timer icon will flash and the countdown to start will be displayed.
- The program will begin when the countdown is finished.

- During the countdown you can revert to working mode by pressing START. The display will show the programmed settings. Press the TIMER icon again to revert to the set timer.

#### Tips

- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the 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 in the pan if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the aero fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

## 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.

**Support**

You can find all available information and spare parts at  
[www.edenappliances.com!](http://www.edenappliances.com)

## 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:
- Personeelskeukens 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.



The Green Dot is het geregistreerde handelsmerk van Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH en is een wereldwijd beschermd handelsmerk. Het logo mag uitsluitend worden gebruikt door klanten van DSD GmbH die in het bezit zijn van een geldig handelsmerkgebruikscontract of door aangewezen afvalverwerkingsbedrijven binnen de Bondsrepubliek Duitsland. Dit geldt ook voor de reproductie van het logo door derden in een woordenboek, een encyclopedie of een elektronische databank met een naslagwerk.



Afgedankte elektrische producten mogen niet samen met huishoudelijk vuil worden weggegooid. Gelieve te laten recyclen 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 Triman-logo is alleen in Frankrijk geldig.

## Reiniging en onderhoud

- Haal voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat afgekoeld is.

- Dompel het toestel nooit onder in water of een andere vloeistof. Het apparaat is niet vaatwasmachinebestendig.
- Reinig de pan en aero-plaat (het verwijderbare rooster) met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. De pan en aero-plaat (het verwijderbare rooster) zijn niet vaatwasserbestendig.
- Als er resten vastzitten op de aero-plaat (het verwijderbare rooster) of de onderkant van de pan, vult u de pan met heet water en wat afwasmiddel. Plaats de aero-plaat (het verwijderbare rooster) in de pan en laat de pan en het rooster ongeveer 10 minuten weken.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve en schurende schoonmaakmiddelen, schuursponsjes of staalwol, die het apparaat beschadigen.

## ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Luchtinlaat
2. Display
3. Verwijderbaar rooster (niet gebruiken zonder dit rooster)
4. Pan
5. Handgreet

NL

## 6. Luchtauitopeningen

### VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
- Reinig de onderdelen grondig met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Reinig de binnenkant en de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendige ondergrond.
- Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, zal het een lichte geur afgeven. Dit is normaal. Zorg voor voldoende ventilatie. Deze geur is slechts tijdelijk en zal spoedig verdwijnen.
- Plaats het uitneembare rooster op de juiste wijze in de pan. LET OP: Gebruik het apparaat niet zonder dit rooster.
- **Dit is een heleluchtfriteuse die werkt op hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.**
- **Plaats niets boven op het apparaat en zorg ervoor dat er altijd 10 centimeter vrije ruimte rondom het apparaat is om verstoring van de luchtstroom te voorkomen.**

### FUNCTIES EN GEBRUIK VAN PICTOGRAMMEN

AAN/UIT	STARTEN/STOPPEN	MODUS	TIMER

- Druk op het aan/uit-pictogram om het apparaat in of uit te schakelen, of om een instelling te annuleren.
- Druk op het start/stop-pictogram om een programma te starten of te onderbreken. Druk opnieuw op het pictogram om te stoppen. Het apparaat wordt na 20 seconden uitgeschakeld.
- Druk op het moduspictogram om een van de programma's te selecteren. Er zijn 8 bakprogramma's beschikbaar: [VOORVERWARMEN], [FRIET], [VLEES], [KIPDRUMSTICKS], [SCHELPDIEREN], [BRAADSTUK], [VIS] EN [TAART]. Druk op het moduspictogram, gevolgd door het gewenste bakprogramma en druk op het startpictogram.

#### De aerofryer gebruiken

- Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Haal de pan voorzichtig uit de aerofryer.
- Plaats de ingrediënten in de pan. Controleer voordat u de ingrediënten in de pan doet of het uitneembare rooster is geplaatst.
- Schuif de pan terug in de aerofryer.

- Raak de pan tijdens en enige tijd na het gebruik niet aan, aangezien deze erg heet wordt. Houd de pan alleen vast aan de handgreep.
- Druk op de aan/uit-toets om het apparaat in te schakelen. Kies vervolgens handmatig de gewenste instelling of kies een geprogrammeerde instelling.

#### Handmatige instellingen voor tijd en temperatuur

##### Tijd: 1-60 minuten

- U kunt de tijd aanpassen met de pictogrammen voor timerregeling. Druk op de omhoog- en omlaagpictogrammen voor de tijd om de baktijd met één minuut te verlengen of verkorten. Houd een van de pictogrammen ingedrukt om de tijd sneller aan te passen. U kunt de timer instellen tussen de 1 en 60 minuten. Als u de timer gebruikt, kunt u de tijd met 30 minuten verlengen of verkorten door op de omhoog- en omlaagpictogrammen voor de tijd te drukken.

##### Temperatuur: 80-200°C

- U kunt de temperatuur aanpassen met de pictogrammen voor temperatuurregeling. Druk op de omhoog- en omlaagpictogrammen om de temperatuur met 5 graden te verhogen of verlagen. Houd een van de toetsen ingedrukt om de temperatuur sneller aan te passen. U kunt de temperatuur instellen tussen de 80 en 200 graden.
- Wanneer de gewenste tijd en temperatuur zijn ingesteld, drukt u op het startpictogram om te beginnen met bakken.

	Min.-max. hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Friet	300-900	10-18	200	schudden	
Zelfgemaakte friet	300-800	16-20	200	schudden	1/2 eetlepel olie toevoegen
Diepvriessticks	100-400	6-10	200		Ovenklare producten gebruiken
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Loempia's	100-400	8-10	200	schudden	Ovenklare producten gebruiken
Gebak	300	20-25	160		Bakblik gebruiken
Quiche	300	20-25	160		Bakblik gebruiken
Muffins	300	15-18	200		Bakblik gebruiken

#### Programma's

#	Symbool	Programma	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
1		Voorverwarmen	190	3
2		Aerofryer-friet	200	20
3		Vlees	180	10
4		Kip	200	20
5		Schelp- en schaaldieren	180	12

6		Braadstuk	180	23
7		Vis	180	15
8		Taart	170	16

- Druk op het moduspictogram. Het eerste programma en het startpictogram knipperen herhaaldelijk.
- Blijf op het moduspictogram drukken tot het gewenste pictogram knippert.
- Druk op het startpictogram om het bakken te starten. Het bijbehorende programma wordt gestart op de aerofryer.
- Als u een programma wilt annuleren, drukt u één keer op de aan/uit-toets. Vervolgens kunt u een andere functie selecteren. U kunt het gekozen programma ook wijzigen door de tijd en temperatuur aan te passen.
- Als u de pan tijdens het frituren verwijdert, schakelt het apparaat automatisch binnen 5 seconden uit. Als u het apparaat terugplaats, zal het programma hervatten.
- Onderin de pan hoopt zich overmatige olie uit de ingrediënten op.

- Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden omgeschud. Als u de ingrediënten wilt omschudden, haalt u de pan met de handgreep uit het apparaat en schudt u de pan. Schuif de pan vervolgens terug in de aerofryer.
- Wanneer u het timersignaal hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Het apparaat wordt na 20 seconden uitgeschakeld. Haal de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.
- Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u de pan gewoon terug in het apparaat en stelt u een paar extra minuten in op de timer.

### De timer gebruiken

- Selecteer het gewenste programma of kies handmatig de gewenste instellingen.
- De tijd en temperatuur van het desbetreffende programma worden weergegeven.
- Als u de begintijd voor het gekozen programma wilt instellen, drukt u op het timerpictogram op de onderste rij van het display.
- Er wordt een klein timerpictogram weergegeven in de buurt van het tijddindicatiedisplay. De timer, tijd omhoog, tijd omlaag en het tijddisplay knipperen drie keer.
- Gebruik de omhoog- en omlaagpictogrammen voor de tijd om de timer in te stellen. De timer kan worden ingesteld om het programma over 30 minuten tot 12 uur te laten starten.
- Door op de omhoog- en omlaagpictogrammen voor de tijd te drukken in de timermodus, wordt de tijd met 30 minuten verlengd of verkort.

- Druk op het startpictogram. Het timerpictogram knippert en het aftellen tot de begintijd wordt weergegeven.
- Het programma wordt gestart wanneer het aftellen is voltooid.
- Tijdens het aftellen kunt u teruggaan naar de normale modus door op het startpictogram te drukken. De geprogrammeerde instellingen worden weergegeven op het display. Druk opnieuw op het timerpictogram om terug te gaan naar de ingestelde timer.

### Tips

- Het halverwege de bereidingstijd schudden van kleinere ingrediënten verbetert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gefrituurde ingrediënten helpen voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een krokant resultaat. Frituur uw ingrediënten in de heteluchtfriteuse binnen een paar minuten nadat u de olie heeft toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worsten in de heteluchtfriteuse.
- Plaats een bakblik in de pan als u een taart of quiche wilt bakken of als u kwetsbare of gevulde ingrediënten wilt bakken.
- U kunt de aerofryer ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen. Als u ingrediënten opnieuw wilt opwarmen, stelt u de temperatuur gedurende 10 minuten in op 150°C.

### MILIEU



Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponéerd, 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.

**Support**

Alle beschikbare informatie en gegevens over reserveonderdelen zijn te vinden op [www.edenappliances.com](http://www.edenappliances.com).

## 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.



Le Point vert est une marque déposée de Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH et est une marque déposée dans le monde entier. Le logo ne peut être utilisé que par des clients de DSD GmbH titulaires d'une licence valide d'utilisation de la marque ou par des entreprises engagées dans la gestion des déchets en République Fédérale Allemande. Cela s'applique également à la reproduction du logo par des tiers dans un dictionnaire, une encyclopédie ou une base de données électronique contenant un manuel de référence.



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.



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.

## Nettoyage et maintenance

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. L'appareil ne sont pas lavables au lave-vaisselle.

• Nettoyez le panier et l'aeroplate (la grille amovible) avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Le panier et l'aeroplate (la grille amovible) ne sont pas prévus pour un lavage au lave-vaisselle.

• Si des saletés sont collées à l'aeroplate (la grille amovible) ou au fond du panier, remplissez le panier d'eau chaude avec du liquide vaisselle. Mettez l'aeroplate (la grille amovible) dans le panier et laissez les deux tremper pendant 10 minutes environ.

• 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. Entrée d'air
2. Écran
3. Grille amovible (ne pas utiliser sans cette grille)
4. Friteuse
5. Poignée
6. Ouvertures d'évacuation d'air

FR

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout l'emballage.
- Retirez tout autocollant ou étiquette de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement les pièces à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et de niveau et évitez les surfaces non thermorésistantes.
- À la première mise en marche de l'appareil, une légère odeur est perceptible. C'est normal : assurez une ventilation adéquate. Cette odeur est seulement temporaire et disparaît rapidement.
- Placez la grille amovible correctement dans la cuve. NOTE : n'utilisez pas l'appareil sans cette grille.
- **Cette friteuse à air chaud fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou de la graisse de friture.**
- **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.**

## FONCTION ET UTILISATION DES ICÔNES

ALLUMÉ/ ÉTEINT	MARCHE/ ARRÊT	MODE	MINUTERIE

- Appuyez sur l'icône ALLUMÉ/ÉTEINT pour allumer ou éteindre l'appareil, ou annuler un réglage.
- Appuyez sur l'icône MARCHE/ARRÊT pour démarrer ou interrompre un programme. Pour arrêter un programme, appuyez une nouvelle fois sur l'icône. L'appareil s'éteint après 20 secondes.
- Appuyez sur l'icône MODE pour sélectionner un programme. L'appareil propose 8 programmes de cuisson : [PRÉCHAUFFAGE], [FRITES], [VIANDE], [PILONS DE POULET], [FRUITS DE MER], [ROSBIF], [POISSON] et [GÂTEAU]. Appuyez sur l'icône MODE puis sur le programme de cuisson souhaité, puis appuyez sur MARCHE.

### Utilisation de l'Aerofryer

- Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
- Retirez avec précaution le panier de l'Aerofryer.
- Placez les ingrédients dans la cuve en vous assurant que la grille amovible est en place avant de le faire.
- Remettez le panier en place en le faisant glisser dans l'appareil.

- Ne touchez pas le panier pendant et un certain moment après son utilisation, car il devient très chaud. Ne tenez le panier que par la poignée.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, puis choisissez entre un réglage manuel ou un programme de cuisson.

### Réglages manuels de la durée et de la température

#### Durée de 1 à 60 minutes

- La durée de cuisson peut être réglée à l'aide des icônes de réglage de la minuterie. Appuyez une fois sur l'icône d'augmentation ou de diminution de la minuterie pour augmenter ou réduire le temps de cuisson d'une minute. Appuyez sur une icône et laissez le doigt appuyé pour régler plus rapidement la durée. Vous pouvez régler la minuterie de 1 à 60 minutes. Lorsque vous utilisez la minuterie, appuyer sur l'icône d'augmentation ou de diminution de la minuterie augmente ou réduit la durée de 30 minutes.

#### Température 80 °C - 200 °C

- La température peut être ajustée avec les icônes de réglage de la température. Appuyez sur l'icône d'augmentation ou de diminution de la température pour augmenter ou réduire la température de 5 degrés. Appuyez sur une icône et laissez le doigt appuyé pour régler plus rapidement la température. Vous pouvez régler la température entre 80 et 200 degrés.
- Après avoir réglé la durée et la température souhaitées, appuyez sur l'icône MARCHE pour lancer la cuisson.

	Quantité min-max (g)	Durée (min)	Température (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Frites	300-900	10-18	200	secouer	
Frites maison	300-800	16-20	200	secouer	ajouter une demie cuillère à café d'huile
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200		Utiliser des produits prêts à cuire
Pilons	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	secouer	Utiliser des produits prêts à cuire
Gâteau	300	20-25	160		Utiliser le moule à pâtisserie
Quiche	300	20-25	160		Utiliser le moule à pâtisserie

Muffins	300	15-18	200		Utiliser le moule à pâtisserie
---------	-----	-------	-----	--	--------------------------------

**Modes programmés**

#	Symbole	Programme	Température (°C)	Durée (min)
1		Préchauffage	190	3
2		Frites Aerofryer	200	20
3		Viande	180	10
4		Poulet	200	20
5		Fruits de mer	180	12

6		Rosbif	180	23
7		Poisson	180	15
8		Gâteau	170	16

- Appuyez sur l'icône MODE. Le premier programme et l'icône MARCHE se mettent à clignoter.
- Continuez d'appuyer sur l'icône MODE jusqu'à ce que le programme souhaité clignote.
- Appuyez sur l'icône MARCHE pour lancer la cuisson. L'Aerofryer démarre le programme correspondant.
- Pour annuler un programme, appuyez une fois sur le bouton d'alimentation. Vous pourrez ensuite choisir un autre programme. Il est également possible de modifier le programme choisi en adaptant la durée et la température.
- Si vous retirez la cuve durant le processus de friture, l'appareil s'éteint automatiquement dans les 5 secondes. Lorsque vous remettez l'appareil, le programme reprend.
- L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond de la friteuse.

- Certains aliments doivent être remués à mi-temps de la préparation. Pour remuer les aliments, sortez le panier de l'appareil par la poignée et secouez-le. Remettez ensuite le panier en place en le faisant glisser dans l'appareil.
- Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation défini est écoulé. L'appareil s'éteint après 20 secondes. Sortez le panier de l'appareil et placez-le sur une surface résistant à la chaleur.
- Vérifiez si les ingrédients sont prêts. S'ils ne sont pas encore prêts, remettez simplement le panier dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.

#### Utilisation de la minuterie

- Selectionnez le programme souhaité ou effectuez manuellement vos réglages.
- La durée et la température du programme s'affichent.
- Pour régler l'heure de début du programme choisi, appuyez sur l'icône MINUTERIE sur la rangée inférieure de l'écran.
- Une petite icône de minuterie s'affiche à côté de l'heure. Les indicateurs d'heure, de minuterie, d'augmentation de la durée et de diminution de la durée clignotent 3 fois.
- Utilisez l'icône d'augmentation ou de diminution de la durée pour régler l'heure de début. La minuterie peut être réglée pour démarrer le programme dans les 30 minutes qui suivent et jusqu'à 12 heures plus tard.
- Lorsque vous êtes en mode MINUTERIE, appuyez sur l'icône d'augmentation ou de diminution de la durée augmente ou réduit la durée de 30 minutes.

- Appuyez sur MARCHE. L'icône de la minuterie se met à clignoter et le compte à rebours avant le démarrage du programme s'affiche.
- Le programme démarre lorsque le compte à rebours est terminé.
- Pendant le compte à rebours, vous pouvez revenir au mode d'utilisation en appuyant sur MARCHE. L'écran affiche les réglages programmés. Appuyez de nouveau sur l'icône MINUTERIE pour revenir à la minuterie réglée.

#### Conseils

- Secouer les petits ingrédients à mi-temps durant la préparation optimise le résultat final et contribue à éviter la friture irrégulière des ingrédients.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud en quelques minutes après avoir ajouté de l'huile.
- Évitez de préparer des ingrédients très graisseux comme les saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Placez un moule à pâtisserie dans la friteuse si vous souhaitez préparer un gâteau ou une quiche, ou si vous voulez faire frire des ingrédients fragiles ou farcis.
- Vous pouvez également utiliser l'Aerofryer pour réchauffer des aliments. Pour ce faire, réglez la température sur 150 °C et faites-les réchauffer pendant 10 minutes maximum.

## 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.

## Support

Vous trouverez toutes les informations disponibles et les pièces de rechange sur [www.edenappliances.com](http://www.edenappliances.com).

## 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.



Der Grüne Punkt ist das eingetragene Markenzeichen der „Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH“ und ist weltweit als Marke geschützt. Das Logo darf nur von Kunden der DSD GmbH, welche über einen gültigen Markennutzungsvertrag verfügen, oder von beauftragten Entsorgungsunternehmen innerhalb der Bundesrepublik Deutschland genutzt werden. Dies gilt auch für die Darstellung des Logos durch Dritte in einem Wörterbuch, einer Enzyklopädie oder einer elektronischen Datenbank, welche ein Nachschlagewerk enthält.



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.

## 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 andere Flüssigkeiten. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie den Garkorb und das herausnehmbare Gitter mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Der Garkorb und das herausnehmbare Gitter sind nicht spülmaschinenfest.
- Falls das herausnehmbare Gitter oder der Boden des Garkorbs stark verschmutzt ist, füllen Sie den Garkorb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Setzen Sie das herausnehmbare Gitter in den Garkorb ein und lassen Sie beides ca. 10 Minuten 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. Lufteinlass
2. Anzeige
3. Herausnehmbarer Korb (nicht ohne diesen Korb verwenden)

4. Wanne
5. Griff
6. Luftauslassöffnungen

## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.
- Reinigen Sie die Teile gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie das Innere und das Äußere des Geräts mit einem feuchten Lappen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, waagerechten und ebenen Fläche auf. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen auf, die nicht hitzebeständig sind.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann es zu einer leichten Geruchsbildung kommen. Dies ist normal. Sorgen Sie für ausreichende Lüftung. Dieser Geruch hält nur kurze Zeit an und verschwindet bald.
- Setzen Sie den herausnehmbaren Korb richtig in die Wanne ein.  
**HINWEIS:** Verwenden Sie das Gerät nicht ohne diesen Korb.
- **Diese Friteuse arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie die Wanne nicht mit Öl oder Frittierzett.**
- **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.**

## SYMBOLE UND BENUTZUNG

EIN/AUS	START/STOPP	MODUS	TIMER

- Drücken Sie auf EIN/AUS, um das Gerät ein- und auszuschalten oder eine Einstellung zu stornieren.
- Drücken Sie auf START/STOPP, um ein Programm zu starten oder anzuhalten. Drücken Sie erneut, um es zu stoppen. Das Gerät schaltet sich nach 20 Sekunden aus.
- Drücken Sie auf eines der Symbole, um das gewünschte Programm auszuwählen. Es gibt 8 Frittierprogramme: [VORHEIZEN] [POMMERS FRITES] [FLEISCH] [HÄHNCHENKEULEN] [MEERESFRÜCHTE], [ROASTBEEF] [FISCH] und [BACKEN]. Drücken Sie auf MODUS, danach auf das gewünschte Frittierprogramm und dann auf START.

### Benutzung der Heißluftfritteuse

- Schließen Sie den Stecker an einer geerdeten Steckdose an.
- Ziehen Sie den Garkorb vorsichtig aus der Fritteuse heraus.
- Geben Sie die Zutaten in die Wanne und achten Sie darauf, dass der herausnehmbare Korb in die Wanne eingesetzt ist, bevor Sie die Zutaten in die Wanne geben.
- Schieben Sie den Garkorb wieder zurück in die Fritteuse.

- Vermeiden Sie während des Betriebs sowie auch noch einige Zeit danach jede Berührung mit dem Topf, weil er sehr heiß wird. Fassen Sie den Garkorb nur am Griff an.
- Drücken Sie auf EIN/AUS, um das Gerät einzuschalten, und wählen Sie dann zwischen manueller Eingabe und einer programmierten Einstellung.

### Manuelle Einstellung von Garzeit und Temperatur

#### 1-60 Minuten

- Die Zeit kann mit den Zeiteinstellungssymbolen angepasst werden. Drücken Sie auf das jeweilige Zeiteinstellungssymbol, um die Frittierzeit um eine Minute zu erhöhen oder zu verringern. Drücken und halten Sie eine der Tasten, um die Zeit schneller einzustellen. Sie können eine Zeitspanne zwischen 1 Minute und 60 Minuten einstellen. Bei Benutzung der Timerfunktion wird die Zeit durch Drücken der Zeiteinstellungssymbole um jeweils 30 Minuten verlängert bzw. verkürzt.

#### Temperatur 80 °C - 200 °C

- Drücken Sie auf das Temperatureinstellungssymbol, um die Temperatur um jeweils 5 Grad zu erhöhen oder zu verringern. Drücken und halten Sie eine der Tasten, um die Zeit schneller einzustellen. Sie können eine Temperatur zwischen 80 und 200 Grad einstellen.
- Wenn die gewünschte Zeit und Temperatur eingestellt sind, drücken Sie auf START, um den Frittivorgang zu starten.

	Min-Max Menge (g)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Rütteln	Zusatzinformation
Pommes Frites	300-900	10-18	200	Rütteln	
Selbstgemachte Pommes Frites	300-800	16-20	200	Rütteln	1/2 Esslöffel Öl hinzugeben
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200		Ofenbereit verwenden
Keulen	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Rütteln	Ofenbereit verwenden
Kuchen	300	20-25	160		Backform verwenden
Quiche	300	20-25	160		Backform verwenden
Muffins	300	15-18	200		Backform verwenden

### Betriebsarten

#	Symbol	Programm	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
1		Vorheizen	190	3
2		Pommes Frites	200	20
3		Fleisch	180	10
4		Geflügel	200	20
5		Meeresfrüchte/ Krustentiere	180	12

6		Roastbeef	180	23
7		Fisch	180	15
8		Backen	170	16

- Drücken Sie auf MODUS. Das erste Programm und das Startsymbol blinken anhaltend.
- Drücken Sie weiter auf MODUS, bis das gewünschte Programm blinkt.
- Drücken Sie auf START, um den Vorgang zu starten. Die Heißluftfritteuse startet das entsprechende Programm.
- Um ein Programm zu beenden, drücken Sie einmal auf EIN/AUS. Anschließend können Sie eine andere Funktion wählen. Es ist auch möglich, das gewählte Programm einzustellen, indem Sie die Zeit und Temperatur ändern.
- Wenn Sie die Pfanne während des Frittivorgangs herausziehen, schaltet das Gerät innerhalb von 5 Sekunden automatisch ab. Wenn Sie sie wieder einsetzen, wird das Programm fortgesetzt.
- Überschüssiges Öl von den Zutaten wird unten im Topf aufgefangen.

- Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit gerüttelt werden. Dazu ziehen Sie den Garkorb am Handgriff aus dem Gerät heraus und schütteln ihn. Schieben Sie den Garkorb anschließend wieder zurück in die Friteuse.
- Wenn der Timer einen Signalton abgibt, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Das Gerät schaltet sich nach 20 Sekunden aus. Ziehen Sie die Garkorb aus dem Gerät heraus und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Kontrollieren Sie, ob die Zutaten fertig sind. Falls die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Korb einfach zurück in das Gerät und stellen den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten ein.

#### Benutzung der Timerfunktion

- Wählen Sie das gewünschte Programm oder geben Sie die gewünschten Einstellungen manuell ein.
- Zeit und Temperatur des betreffenden Programms werden angezeigt.
- Um die Startzeit des gewählten Programms einzustellen, drücken Sie in der unteren Reihe des Displays auf TIMER.
- An der Zeitanzeige erscheint nun ein kleines Timersymbol, und der Timer, Zeit auf/ab und die Zeitanzeige blinken 3-mal.
- Stellen Sie die gewünschte Zeitdauer mit den Symbolen AUF und AB ein. Der Timer kann für einen Programmstart von 30 Minuten bis 12 Stunden eingestellt werden.
- Im Timermodus wird die Zeit durch Drücken der Zeiteinstellungssymbole um jeweils 30 Minuten verlängert bzw. verkürzt.

- Drücken Sie auf START. Das Timersymbol blinkt, und der Countdown-Start wird angezeigt.
- Das Programm beginnt, wenn der Countdown beendet ist.
- Drücken Sie auf START, um während des Countdown zum Betriebsmodus zurückzukehren. Auf dem Display werden die programmierten Einstellungen angezeigt. Drücken Sie erneut auf TIMER, um zur Timereinstellung zurückzukehren.

#### Tipps

- Das Schütteln von kleineren Zutaten während der Zubereitungszeit verbessert das Endergebnis und kann dazu beitragen, einen ungleichmäßig frittierten Inhalt zu vermeiden.
- Geben Sie den frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu; so wird das Ergebnis knuspriger. Frittieren Sie den Inhalt in der Friteuse noch einige Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugegeben haben.
- Bereiten Sie keine sehr fettigen Zutaten wie beispielsweise Saucen in der Heißluftfriteuse zu.
- Legen Sie eine Backform in den Korb, falls Sie einen Kuchen oder Quiche backen wollen oder falls Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren wollen.
- So können Sie die Heißluftfritteuse auch benutzen, um Speisen wieder aufzuwärmen. Dazu stellen Sie eine Temperatur von 150 °C für maximal 10 Minuten ein.

DE

## 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.

## Support

Sämtliche verfügbaren Informationen und Ersatzteile finden Sie unter [www.edenappliances.com!](http://www.edenappliances.com)

## 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.

ES



- 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.



The Green Dot es la marca registrada de Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH y está protegida como marca comercial en todo el mundo. El logotipo solo puede usarse por clientes de DSD GmbH con un contrato válido para uso de la marca comercial, o por empresas participantes de gestión de residuos en la República Federal de Alemania. Esto también se aplica para la reproducción del logo por terceros en un diccionario, enciclopedia o base electrónica de datos que incluya un manual de referencia.



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.



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.

## Limpieza y mantenimiento

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfríe.
- No sumerja nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido. El aparato no se puede lavar en el lavavajillas.
- Limpie la cubeta y la placa de la freidora de aire (rejilla desmontable) con agua caliente, un poco de detergente líquido y un estropajo no abrasivo. La cubeta y la placa de la freidora de aire (rejilla desmontable) no se pueden lavar en el lavavajillas.

- Si hay suciedad pegada en la placa de la freidora de aire (rejilla desmontable) o en la parte inferior de la cubeta, llene la cubeta con agua caliente y un poco de detergente líquido. Coloque la placa de la freidora de aire (rejilla desmontable) en la cubeta y deje la cubeta y la rejilla 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.

ES

## DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

1. Entrada de aire
2. Pantalla
3. Rejilla desmontable (no utilizar sin esta rejilla)
4. Cubeta
5. Asa
6. Aberturas de salida de aire

## ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el material de embalaje.
- Retire los adhesivos o etiquetas del aparato.
- Limpie bien las piezas con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.

- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada; no coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.
- Cuando encienda el aparato por primera vez, este producirá un ligero olor. Este olor es normal y solo temporal, desaparecerá en unos minutos. Asegúrese de que la habitación está bien ventilada.
- Coloque la rejilla desmontable en la cubeta correctamente. NOTA: no utilice el aparato sin esta rejilla.
- Esta es una freidora de aire que funciona con aire caliente. No llene la cubeta con aceite o grasa para freír.
- Para evitar obstrucciones en el flujo de aire, no ponga nada encima del aparato y asegúrese de que haya siempre 10 centímetros de espacio libre alrededor del aparato.

## FUNCIONES DE LOS ICONOS Y USO

ENCENDIDO/APAGADO	INICIO/PARADA	MODO	TEMPORIZADOR

- Pulse el icono de ENCENDIDO/APAGADO para encender o apagar el aparato o para cancelar un ajuste.

- Pulse el icono de INICIO/PARADA para iniciar o poner en pausa un programa. Para detenerlo, púlselo de nuevo. El aparato se apagará 20 segundos más tarde.
- Pulse el icono de MODO para seleccionar entre el modo programado. Se incluyen 8 programas de fritura: [PRECALENTAR] [PATATAS FRITAS] [CARNE] [MUSLITOS DE POLLO] [MARISCO], [ASADO] [PESCADO] y [HORNEAR]. Pulse el icono de MODO y el programa de fritura que desee y, a continuación, pulse INICIO.

### Uso de la freidora Aerofryer

- Inserte el enchufe de red en un enchufe con toma de tierra.
- Saque la cubeta de la freidora Aerofryer con cuidado.
- Ponga los ingredientes en la cubeta, asegúrese de que la rejilla desmontable esté colocada en la cubeta antes de poner los ingredientes.
- Vuelva a introducir la cubeta en la freidora Aerofryer.
- No toque la cubeta durante el uso ni un tiempo después del uso, ya que se calienta mucho. Sujete la cubeta solo por el asa.
- Pulse el botón de ENCENDIDO para poner en marcha el aparato. A continuación, elija entre un ajuste programado o la introducción manual de información.

### Ajustes manuales de tiempo y temperatura

#### Tiempo: entre 1 y 60 minutos

- El tiempo puede ajustarse con los iconos de control del temporizador. Pulse los iconos para SUBIR o BAJAR tiempo para aumentar o disminuir el tiempo de fritura un minuto. Mantenga pulsado uno de los iconos para ajustar el tiempo más rápido. Puede ajustar el

temporizador entre 1 y 60 minutos. Si pulsa los iconos para SUBIR o BAJAR tiempo en el temporizador, el tiempo subirá o bajará 30 minutos.

#### **Temperatura: entre 80 °C y 200 °C**

- La temperatura puede ajustarse con los iconos de control de temperatura. Pulse el icono para SUBIR o BAJAR temperatura para aumentar o disminuir la temperatura 5 grados. Mantenga pulsado uno de los botones para ajustar la temperatura más rápido. Puede ajustar la temperatura entre 80 y 200 grados.
- Cuando haya ajustado el tiempo y la temperatura deseados, pulse el icono de INICIO para comenzar a freír.

	Cantidad mín.-máx. (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
Patatas fritas	300-900	10-18	200	agitar	
Patatas fritas caseras	300-800	16-20	200	agitar	añadir 1/2 cucharada de aceite
Varitas de pescado congelado	100-400	6-10	200		Listo para usar en el horno
Muslitos	100-500	18-22	180		
Hamburguesa	100-500	13-15	180		
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	agitar	Listo para usar en el horno
Bizcocho	300	20-25	160		Usar molde de horneado
Quiche	300	20-25	160		Usar molde de horneado
Magdalenas	300	15-18	200		Usar molde de horneado

#### **Modos programados**

ES

N.º	Símbolo	Programa	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
1		Precalentar	190	3
2		Patatas fritas en freidora Aerofryer	200	20
3		Carne	180	10
4		Pollo	200	20
5		Marisco/crustáceos	180	12

6		Asado	180	23
7		Pescado	180	15
8		Hornear	170	16

- Pulse el icono de MODO. El primer programa y el icono de inicio parpadearán repetidamente.
- Mantenga pulsado el icono de MODO hasta que el programa deseado parpadee.
- Pulse el icono de INICIO para que comience a funcionar. La freidora Aerofryer iniciará el programa correspondiente.
- Para cancelar cualquier programa, pulse el botón de ENCENDIDO una vez. A continuación, podrá seleccionar otra función. Asimismo, es posible ajustar el programa seleccionado cambiando el tiempo y la temperatura.
- Cuando saca la cubeta durante el proceso de fritura, el dispositivo se apaga automáticamente en 5 segundos. Cuando vuelve a introducir el dispositivo, el programa se reanuda.

- El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en la parte inferior de la cubeta.
- Algunos ingredientes deben agitarse transcurrida la mitad del tiempo de preparación. Para agitar los ingredientes, saque la cubeta del aparato por el asa y agítela. A continuación, vuelva a introducir la cubeta en la freidora Aerofryer.
- Una vez que haya transcurrido el tiempo de preparación ajustado, sonará el pitido del temporizador. El dispositivo se apagará tras 20 segundos. Saque la cubeta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a introducir la cubeta en el aparato y ajuste el temporizador algunos minutos más.

### Uso del temporizador

- Seleccione el programa deseado o introduzca manualmente los ajustes que desee.
- Se mostrarán el tiempo y la temperatura del programa.
- Para establecer la hora de inicio del programa seleccionado, pulse el icono del TEMPORIZADOR en la fila inferior de la pantalla.
- Se mostrará un pequeño ícono de temporizador junto a la pantalla en la que se indica el tiempo. Los indicadores de temporizador, tiempo y subir y bajar tiempo parpadearán 3 veces.
- Utilice los iconos para SUBIR y BAJAR tiempo para establecer el tiempo. El temporizador puede ajustarse para que el programa comience entre 30 minutos y 12 horas más tarde.

- Si pulsa los iconos para SUBIR o BAJAR tiempo mientras el aparato está en el modo TEMPORIZADOR, el tiempo aumentará o disminuirá en 30 minutos.
- Pulse INICIO. El ícono del temporizador parpadeará y se mostrará la cuenta atrás para el comienzo.
- El programa comenzará cuando la cuenta atrás haya terminado.
- Durante la cuenta atrás, puede volver al modo de funcionamiento si pulsa INICIO. La pantalla mostrará los ajustes programados. Pulse de nuevo el ícono del TEMPORIZADOR para volver al temporizador establecido.

ES

### Consejos

- Se recomienda agitar los ingredientes de pequeño tamaño durante el tiempo de preparación para optimizar el resultado final y evitar ingredientes fritos de forma irregular.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fríalos ingredientes en la freidora de aire unos minutos después de haber añadido el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos como salchichas en la freidora de aceite.
- Coloque un molde de horneado en la cubeta si desea hornear un bizcocho o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora Aerofryer para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura hasta 150 °C durante 10 minutos como máximo.

## 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.

### Soporte

Encontrará toda la información disponible y las piezas de repuesto en [www.edenappliances.com](http://www.edenappliances.com).

## SEGURANÇA

- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se 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 respectivo 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 respectivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

PT

- 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.



The Green Dot é uma marca comercial registada da Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH e é uma marca comercial protegida em todo o mundo. O logótipo só poderá ser usado pelos clientes da DSD GmbH que detenham um contrato de marca comercial válido ou por empresas envolvidas na gestão de resíduos, no território da República Federal da Alemanha. Isto também se aplica à reprodução do logótipo por terceiros num dicionário, enciclopédia ou base de dados eletrónica que contenha um manual de referência.



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, seguindo os símbolos ilustrados na embalagem, para um tratamento de resíduos mais correto. O logótipo Triman apenas é válido em França.

## Limpeza e manutenção

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.

- Nunca mergulhe o aparelho na água ou noutro líquido qualquer. O aparelho não pode ser colocado na máquina de lavar louça.
- Limpe a cuba e a Aeroplaca (grelha amovível) com água quente, algum detergente e uma esponja não abrasiva. A cuba e a Aeroplaca (grelha amovível) não podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
- Se existir sujidade presa na Aeroplaca (grelha amovível) ou no fundo da cuba, encha a cuba com água quente e algum detergente. Coloque a Aeroplaca (grelha amovível) dentro da cuba e deixe-as no líquido 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.

PT

## DESCRÍÇÃO DAS PEÇAS

1. Entrada de ar
2. Visor
3. Grelha amovível (não utilize sem esta grelha)
4. Cuba

5. Pega
6. Aberturas de saída de ar

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todo o material de embalagem.
- Retire quaisquer autocolantes ou etiquetas do aparelho.
- Limpe minuciosamente as peças com água quente, algum detergente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada, não coloque o aparelho sobre superfícies não resistentes ao calor.
- Quando o dispositivo é ligado pela primeira vez, irá sentir um ligeiro odor. Isto é normal, assegure que existe uma ventilação adequada. Este odor é apenas temporário e irá desaparecer em breve.
- Coloque a grelha amovível corretamente na cuba. NOTA: não utilize o aparelho sem esta grelha.
- **Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente. Não encha a cuba com óleo ou gordura.**
- **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.**

## FUNÇÕES DOS ÍCONES E UTILIZAÇÃO

LIGAR/ DESLIGAR	INICIAR/PARAR	MODO	TEMPORIZADO R

- Prima o ícone de LIGAR/DESLIGAR para ligar ou desligar o aparelho ou para cancelar uma definição.
- Prima o ícone de INICIAR/PARAR para iniciar ou interromper um programa. Para interromper, basta premir novamente. O aparelho irá desligar-se após 20 segundos.
- Prima o ícone de MODO para escolher entre os modos programados. Inclui 8 modos programados de fritura: [PRÉ-AQUECIMENTO] [BATATAS FRITAS] [CARNE] [COXAS DE FRANGO] [CRUSTÁCEOS], [CARNE ASSADA] [PEIXE] e [COZER]. Prima o ícone de MODO seguido do programa de fritura pretendido, depois prima INICIAR.

### Utilizar a Aerofryer

- Insira a ficha elétrica numa tomada de parede com ligação à terra.
- Retire cuidadosamente a cuba da Aerofryer.
- Coloque os ingredientes na cuba, certifique-se de que a grelha amovível está colocada na cuba antes de colocar os ingredientes.
- Volte a colocar a cuba na Aerofryer.

- Não toque na cuba durante e algum tempo após a utilização, pois aquece muito. Segure a cuba apenas pela pega.
- Prima o botão de LIGAR/DESLIGAR para ligar o aparelho, depois escolha entre a introdução manual e uma definição programada.

#### Definições manuais do tempo e temperatura

##### Tempo: 1-60 minutos

- O tempo pode ser regulado com os ícones de controlo do temporizador. Prima os ícones de regulação do tempo de fritura para CIMA ou para BAIXO para aumentar ou diminuir o tempo de fritura em incrementos de um minuto. Prima e mantenha premido um dos ícones para regular o tempo mais rapidamente. Pode programar o temporizador entre 1 e 60 minutos. Ao usar o temporizador, prima os ícones de controlo do tempo para CIMA ou para BAIXO para aumentar ou diminuir o tempo em incrementos de 30 minutos.

##### Temperatura: 80°C - 200°C

- A temperatura pode ser regulada com os ícones de controlo da temperatura. Prima o ícone de controlo da temperatura para CIMA ou para BAIXO para aumentar ou diminuir a temperatura em incrementos de 5 graus. Prima e mantenha um dos botões premido para regular a temperatura mais rapidamente. Pode programar a temperatura entre 80 e 200 graus.
- Depois de ter programado o tempo e a temperatura pretendidos, prima o ícone INICIAR para começar a fritar.

	Quantidade mín./máx. (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitador	Informação adicional
Batatas fritas	300-900	10-18	200	agitar	
Batatas fritas não congeladas	300-800	16-20	200	agitar	adicionar 1/2 colher de sopa de óleo
Panadinho s de peixe congelados	100-400	6-10	200		Pronto a cozinhar no forno
Coxas de frango	100-500	18-22	180		
Hambúrguer	100-500	13-15	180		
Crepes chineses	100-400	8-10	200	agitar	Pronto a cozinhar no forno
Bolo	300	20-25	160		Utilizar a forma de cozedura
Quiche	300	20-25	160		Utilizar a forma de cozedura

PT

Queques	300	15-18	200		Utilizar a forma de cozedura
---------	-----	-------	-----	--	------------------------------

**Modos programados**

#	Símbolo	Programa	Temperatura (°C)	Tempo (min)
1		Pré-aquecimento	190	3
2		Batatas fritas na Aerofryer	200	20
3		Carne	180	10
4		Frango	200	20
5		Marisco/crustáceos	180	12

6		Carne assada	180	23
7		Peixe	180	15
8		Cozer	170	16

- Prima o ícone de MODO. O primeiro programa e o ícone INICIAR piscam repetidamente.
- Continue a premir o ícone de MODO até que o programa pretendido comece a piscar.
- Prima o ícone INICIAR para iniciar a operação. A Aerofryer iniciará o programa correspondente.
- Para cancelar qualquer programa, prima LIGAR/DESLIGAR uma vez. Poderá depois escolher uma outra função. Pode também ajustar o programa escolhido, alterando o tempo e a temperatura.
- Se retirar a cuba durante o processo de fritura, o aparelho desligar-se-á automaticamente após 5 segundos. Ao recolocar a cuba, o programa será retomado.

- O excesso de óleo dos ingredientes acumula-se na base da cuba.
- Para alguns alimentos é necessário agitar a meio do tempo de preparação. Para agitar os alimentos, retire a cuba do aparelho segurando na pega e agite-a. De seguida, volte a colocar a cuba na Aerofryer.
- Quando ouvir o sinal sonoro do temporizador, o tempo de preparação definido terminou. O aparelho irá desligar-se após 20 segundos. Retire a cuba do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
- Verifique se os ingredientes estão prontos. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta voltar a inserir a cuba no aparelho e programar o temporizador para mais alguns minutos.

PT

#### Utilizar o temporizador

- Selecione o programa ou introduza manualmente as definições pretendidas.
- O visor irá exibir o tempo e a temperatura do programa em causa.
- Para definir a hora de início para o programa selecionado, prima o ícone do TEMPORIZADOR na linha inferior do visor.
- Um pequeno ícone do temporizador será exibido junto do visor de indicação do tempo e o temporizador, a indicação de aumento e diminuição do tempo e a indicação do tempo irão piscar 3 vezes.
- Utilize os ícones de regulação para CIMA e para BAIXO para programar o tempo. O temporizador pode ser regulado para iniciar o programa decorridos 30 minutos a 12 horas.

- Se premir os ícones de regulação do tempo para CIMA e para BAIXO no modo de TEMPORIZADOR, o tempo irá aumentar ou diminuir a incrementos de 30 minutos.
- Prima INICIAR. O ícone do temporizador irá piscar e será exibida a contagem regressiva para iniciar a fritura.
- O programa começará quando a contagem regressiva terminar.
- Pode mudar para o modo de funcionamento durante a contagem regressiva premindo INICIAR. O visor irá apresentar as definições programadas. Prima o ícone do TEMPORIZADOR novamente para reverter para o temporizador definido.

#### Sugestões

- Agitar alimentos de menores dimensões durante o tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar a fritura não uniforme dos alimentos.
- Adicione algum óleo a batatas cruas para obter um resultado crocante. Frite os alimentos na fritadeira sem óleo alguns minutos depois de ter adicionado o óleo.
- Não prepare alimentos extremamente gordurosos como, por exemplo, salsichas, na fritadeira sem óleo.
- Coloque a forma de cozedura no cesto se pretender cozinhá um bolo ou uma quiche ou se pretender fritar alimentos frágeis ou recheados.
- Pode também utilizar a Aerofryer para reaquecer alimentos. Para reaquecer alimentos, regule a temperatura para 150°C durante até 10 minutos.

## 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.

## Assistência

Pode encontrar toda a informação disponível e peças de substituição em [www.edenappliances.com](http://www.edenappliances.com)!

## 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.



The Green Dot è un marchio registrato di Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH ed è protetto come marchio in tutto il mondo. Il logo può essere utilizzato unicamente dai clienti di DSD GmbH titolari di un valido contratto di utilizzo del marchio o da società di gestione dei rifiuti impegnate all'interno della Repubblica Federale di Germania. Quanto sopra si applica anche alla riproduzione del logo da parte di terzi in un dizionario, un'enciclopedia o una banca dati elettronica contenente un manuale di riferimento.



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 marcare 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. Smaltili separatamente, seguendo i simboli di imballaggio illustrati, per un ottimale trattamento dei rifiuti. Il logo Triman è valido solo in Francia.

## Pulizia e manutenzione

- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altro liquido. L'apparecchio non è lavabile in lavastoviglie.

- Pulire il recipiente e l'aeroplate (griglia rimovibile) con acqua calda, una piccola quantità di detersivo e una spugna non abrasiva. Il recipiente e l'aeroplate (griglia rimovibile) non sono lavabili in lavastoviglie.
- Per incrostazioni sull'aeroplate (griglia rimovibile) o sul fondo del recipiente, riempire il recipiente con acqua calda e una piccola quantità di detersivo. Mettere l'aeroplate (griglia rimovibile) nel recipiente e lasciare in ammollo 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.

---

IT

## DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Presa d'aria
2. Display
3. Griglia rimovibile (non utilizzare senza questa griglia)
4. Recipiente
5. Maniglia
6. Aperture per la fuoriuscita dell'aria

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutto l'imballaggio.
- Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
- Lavare a fondo le parti in acqua calda con sapone liquido e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e regolare, non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
- Quando il dispositivo viene acceso per la prima volta, emetterà un leggero cattivo odore. Ciò è normale, garantire un'adeguata ventilazione. L'odore è solo temporaneo e scomparirà presto.
- Collegare correttamente la griglia rimovibile nel contenitore. NOTA: non utilizzare l'apparecchio senza questa griglia.
- **Questa friggitrice ad aria funziona con aria calda. Non riempire il contenitore con olio o grasso.**
- **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.**

## FUNZIONI E USO DEI PULSANTI

ON/OFF	START/STOP	MODALITÀ	TIMER

- Premere il pulsante ON/OFF per accendere o spegnere l'apparecchio oppure per annullare un'impostazione.
- Premere il pulsante START/STOP per avviare o mettere in pausa un programma. Per arrestare un programma, premere nuovamente il pulsante. L'apparecchio si spegne dopo 20 secondi.
- Premere il pulsante MODALITÀ per selezionare le modalità programmate. Sono disponibili 8 programmi di frittura: [PRERISCALDAMENTO], [PATATINE], [CARNE], [FUSI DI POLLO], [MOLLUSCHI], [ROASTBEEF], [PESCE] e [COTTURA]. Premere il pulsante MODALITÀ seguito dal programma di frittura desiderato, quindi premere START.

### Utilizzo dell'Aerofryer

- Collegare la spina ad una presa elettrica dotata di messa a terra.
- Estrarre con attenzione il recipiente dall'Aerofryer.
- Introdurre gli ingredienti nel contenitore, verificare che nel contenitore sia installata la griglia rimovibile prima di introdurre gli ingredienti.
- Riposizionare il recipiente nell'Aerofryer.
- Non toccare il recipiente durante l'uso perché diventa molto caldo; dopo l'uso attendere che si raffreddi. Prendere il recipiente esclusivamente per il manico.
- Premere il pulsante di accensione per accendere l'apparecchio, quindi scegliere tra le impostazioni manuali o quelle programmate.

**Impostazioni manuali per tempo di cottura e temperatura**

**Tempo 1-60 minuti**

- Regolare il tempo con i pulsanti di regolazione del timer. Premere i pulsanti SU e GIÙ per aumentare o diminuire il tempo di frittura di un minuto. Tenere premuto uno dei pulsanti per regolare il tempo più velocemente. Il timer può essere impostato tra 1 e 60 minuti. Quando si usa il timer, i pulsanti SU e GIÙ aumentano o diminuiscono il tempo di 30 minuti.

#### Temperatura (80 °C - 200 °C)

- Regolare la temperatura con i pulsanti di controllo della temperatura. Premere i pulsanti SU e GIÙ per aumentare o diminuire la temperatura di 5 gradi. Tenere premuto uno dei pulsanti per regolare la temperatura più velocemente. La temperatura può essere impostata fra 80 e 200 gradi.
- Dopo aver impostato il tempo e la temperatura desiderati, premere il pulsante START per avviare la cottura.

	Quantità minima o massima (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitare	Informazioni supplementari
Patatine fritte	300-900	10-18	200	agitare	
Patatine fatte in casa	300-800	16-20	200	agitare	aggiungere 1/2 cucchiaio d'olio
Bastoncini di pesce surgelati	100-400	6-10	200		Utilizzare prodotti preparati per la cottura in forno
Fusi di pollo	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Involtini primavera	100-400	8-10	200	agitare	Utilizzare prodotti preparati per la cottura in forno

IT

Torte	300	20-25	160		Utilizzare una teglia
Quiche	300	20-25	160		Utilizzare una teglia
Muffin	300	15-18	200		Utilizzare una teglia

**Modalità programmate**

N.	Simbolo	Programma	Temperatura (°C)	Tempo (min)
1		Preriscaldamento	190	3
2		Patatine fritte ad aria	200	20
3		Carne	180	10
4		Pollo	200	20
5		Molluschi/Crostacei	180	12

6		Roastbeef	180	23
7		Pesce	180	15
8		Torte	170	16

- Premere il pulsante MODALITÀ. Il primo programma e l'icona di avvio lampeggeranno ripetutamente.
- Tenere premuta l'icona MODALITÀ finché il programma desiderato non lampeggia.
- Premere il pulsante START per avviare la cottura. L'Aerofryer avvierà il programma corrispondente.
- Per annullare un programma, premere il tasto di accensione una volta. Successivamente è possibile scegliere un'altra funzione. È inoltre possibile regolare il programma scelto modificando tempo e temperatura.
- Estraendo il contenitore durante il processo di frittura, l'apparecchio si spegne automaticamente entro 5 secondi. Quando il contenitore viene reinserito, il programma riprende.
- L'olio in eccesso viene raccolto sul fondo del recipiente.

- Alcuni ingredienti devono essere agitati a metà cottura, estraendo il contenitore dall'apparecchio usando il manico e scuotendolo. Per agitare gli ingredienti, estrarre il recipiente dall'apparecchio usando il manico e scuotelerlo. Quindi riposizionare il recipiente nell'Aerofryer.
- Al termine del tempo di preparazione impostato, il timer emette un segnale acustico. L'apparecchio si spegne dopo 20 secondi. Estrarre il recipiente dall'apparecchio e collocarlo su una superficie resistente al calore.
- Controllare se la pietanza è pronta. In caso contrario, reinserire il recipiente nell'apparecchio e impostare il timer su alcuni minuti aggiuntivi.

#### Uso del timer

- Selezionare un programma o inserire manualmente le impostazioni desiderate.
- Verranno visualizzati il tempo e la temperatura del programma scelto.
- Per impostare l'ora di inizio del programma scelto, premere il pulsante TIMER sulla riga inferiore del display.
- Una piccola icona del timer apparirà vicino all'indicazione del tempo e il timer, i pulsanti tempo SU e GIÙ e l'indicazione del tempo lampeggeranno 3 volte.
- Usare i pulsanti tempo SU e GIÙ per regolare il tempo. Il timer può essere impostato per avviare il programma dopo un periodo di tempo compreso tra 30 minuti e 12 ore.
- In modalità TIMER, i pulsanti SU e GIÙ aumentano o diminuiscono il tempo di 30 minuti.

IT

- Premere START. L'icona del timer lampeggia e viene visualizzato il conto alla rovescia per l'avvio.
- Il programma inizierà quando il conto alla rovescia sarà finito.
- Durante il conto alla rovescia, è possibile tornare alla modalità di funzionamento normale premendo START. Il display mostrerà le impostazioni programmate. Premere nuovamente il pulsante TIMER per tornare al timer impostato.

#### Suggerimenti

- Saltare le pietanze più piccole a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare una cottura non omogenea.
- Aggiungere un filo d'olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggere le pietanze nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta di olio.
- Non preparare pietanze estremamente grasse, come le salsicce, nella friggitrice.
- Inserire una teglia nel cestello per cuocere una torta o una quiche, oppure per friggere alimenti delicati o ripieni.
- L'Aerofryer può essere usata anche per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura su 150 °C per un massimo di 10 minuti.

## 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.

#### Assistenza

Tutte le informazioni e le parti di ricambio sono disponibili su [www.edenappliances.com!](http://www.edenappliances.com)

## 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 fjärrkontrollsystem.

sv



- 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.



Den gröna punkten är ett registrerat varumärke som tillhör Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH och är skyddat som varumärke över hela världen. Logotypen får endast användas av kunder hos DSD GmbH som har ett giltigt avtal om användning av varumärket eller av anlitade avfallshanteringsföretag i Förbundsrepubliken Tyskland. Detta gäller även om tredje part återger logotypen i en ordbok, en uppslagsbok eller en elektronisk databas som innehåller en referensmanual.



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.

## Rengöring och underhåll

- Innan rengöring, dra ur kontakten och vänta tills apparaten har svalnat.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller i någon annan vätska. Apparaten kan inte diskas i diskmaskin.
- Rengör pannan och det löstagbara gallret. Pannan och det löstagbara gallret tål inte maskindisk.
- Om det sitter fast smuts på det löstagbara gallret eller i botten av pannan fyller du pannan med hett vatten och lite diskmedel. Lägg det löstagbara gallret i pannan och låt pannan och gallret ligga i blötläge i cirka 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. Luftintag
2. Display
3. Borttagbart galler (använd inte utan detta galler)
4. Panna
5. Handtag
6. Luftutloppsöppningar

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta bort allt paketeringsmaterial.
- Ta bort alla dekaler och etiketter från apparaten.
- Rengör delarna noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.
- Torka av apparatens insida och utsida med en fuktad trasa.
- Placera apparaten på en stabil, horisontal och jämn yta, placera inte apparaten på icke värmebeständiga ytor.
- När enheten slås på för första gången kommer det att lukta lite. Det är normalt, se till att det är välventilerat. Lukten kommer snart att försvinna.

SV

- Placera gallret i pannan. OBS: Använd inte apparaten utan detta galler.
- **Detta är en luftfritös som fungerar med varm luft. Fyll inte pannan med olja eller frityrfett.**
- **För att förhindra störningar i luftflödet, sätt inte något ovanpå apparaten och se till att det alltid finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.**

## SYMBOLFUNKTIONER OCH -ANVÄNDNING

STRÖM PÅ/AV	STARTA/STOPPA	LÄGE	TIMER

- Tryck på symbolen PÅ/AV för att slå på apparaten, stänga av apparaten eller avbryta en inställning.
- Tryck på symbolen STARTA/STOPPA för att starta eller pausa ett program. Tryck på den igen för att stoppa. Apparaten stängs av efter 20 sekunder.
- Tryck på symbolen LÄGE för att välja mellan programmerade lägen. Det finns åtta friteringsprogram: [FÖRVÄRM], [POMMES FRITES], [KÖTT], [KYCKLINGKLUBBOR], [SKALDJUR], [ROSTBIFF], [FISK] och [GRÄDDA]. Tryck på symbolen LÄGE, på önskat friteringsprogram och på STARTA.

## Använda luftfritösen

- Sätt i stickkontakten i ett jordat vägguttag.
- Dra försiktigt ut pannan ur luftfritösen.
- Lägg ingredienserna i pannan, se till att det flyttbara gallret placeras i pannan innan du lägger i ingredienserna.
- Skjut tillbaka pannan i luftfritösen.
- Vridrör inte pannan under eller en stund efter användning. Den blir mycket varm. Pannan får bara hållas i handtaget.
- Tryck på knappen STRÖM för att slå på apparaten. Mata in en inställning manuellt eller välj en programmerad inställning.

## Manuella inställningar av tid och temperatur

### Tid 1–60 minuter

- Tiden kan justeras med timerkontrollsymbolerna. Tryck på symbolen för tid UPP eller tid NED för att öka eller minska friteringstiden med en minut. Håll in en av symbolerna för att justera tiden snabbare. Timern kan ställas in på mellan 1 minut och 60 minuter. När timern används och du trycker på symbolen för tid UPP eller tid NED ökas eller minskas tiden med 30 minuter.

### Temperatur 80–200 °C

- Temperaturen justeras med temperaturkontrollsymbolerna. Tryck på temperatursymbolen UPP eller NED för att öka eller minska temperaturen med 5 grader. Håll in en av knapparna för att justera temperaturen snabbare. Temperaturen kan ställas in på mellan 80 och 200 grader.
- När önskad tid och temperatur har ställts in trycker du på symbolen STARTA för att börja frita.

	Mängd min–max (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)	Skaka	Extra information
Pommes frites	300–900	10–18	200	skaka	
Hemgjorda pommes frites	300–800	16–20	200	skaka	tillsätt 1/2 matsked olja
Frysta fiskpinnar	100–400	6–10	200		Använd ugnsgrepp
Kycklingkubb	100–500	18–22	180		
Hamburgare	100–500	13–15	180		
Vårrullar	100–400	8–10	200	skaka	Använd ugnsgrepp
Kaka/tårta	300	20–25	160		Använd bakform
Paj	300	20–25	160		Använd bakform
Muffins	300	15–18	200		Använd bakform

### Programmerade lägen

Nr	Symbol	Program	Temperatur (°C)	Tid (min)
1		Förvärm	190	3
2		Pommes frites	200	20
3		Kött	180	10
4		Kyckling	200	20
5		Skaldjur	180	12
6		Rostbiff	180	23

SV

7		Fisk	180	15
8		Grädda	170	16

- Tryck på symbolen LÄGE. Det första programmet och startsymbolen blinkar upprepade gånger.
- Fortsätt att trycka på symbolen LÄGE tills önskat program blinkar.
- Tryck på symbolen STARTA för att börja frita. Luftfritösen startas i motsvarande program.
- Tryck på knappen STRÖM en gång för att avbryta ett program. Sedan kan du välja en annan funktion. Det går även att justera det valda programmet genom att ändra tid och temperatur.
- När du drar ut pannan under friteringsprocessen stängs apparaten av automatiskt inom 5 sekunder. När du sätter tillbaka enheten kommer programmet att återupptas.
- Överflödig olja från ingredienserna samlas upp i pannans botten.
- Viss mat måste skakas om halvvägs genom tillagningen. När maten ska skakas om drar du ut pannan ur apparaten i handtagen och skakar den. Skjut sedan tillbaka pannan i luftfritösen.
- När du hör att timern piper har den förinställda tillagningstiden gått ut. Apparaten stängs av efter 20 sekunder. Dra ut pannan ur apparaten och ställ den på en värmebeständig yta.

- Kolla om ingredienserna är färdiga. Om ingredienserna inte är färdiga skjuter du tillbaka pannan i apparaten och ställer in timern på ett par extra minuter.

#### Använda timern

- Välj önskat program eller mata in önskade inställningar manuellt.
- Programmets tid och temperatur visas.
- Du ställer in det valda programmets starttid genom att trycka på symbolen TIMER på raden längst ned.
- En liten timersymbol visas nära tidangivelsen och timer. Timern, tid upp, tid ned och tiden blinkar tre gånger.
- Ställ in timern med symbolen tid UPP eller tid NED. Timern kan ställas in på att starta programmet inom 30 minuter till 12 timmar.
- När du trycker på symbolen för tid UPP eller tid NED i läget TIMER ökas eller minskas tiden med 30 minuter.
- Tryck på STARTA. Timersymbolen blinkar och nedräkningen till start visas.
- Programmet startas när nedräkningen når noll.
- Under nedräkningen kan du återgå till arbetsläget genom att trycka på STARTA. De programmerade inställningarna visas på displayen. Tryck på symbolen TIMER igen om du vill återgå till den inställda timern.

#### Tips

- Skaka mindre ingredienser halvvägs genom tillagningstiden för att optimera slutresultatet och för att förhindra att ingredienserna friteras ojämnt.

- Tillsätt lite olja till färsk potatisar för krispig resultat. Frita din ingredienser i luftfritösen inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Tillaga inte extremt fettiga ingredienser så som korvar i luftfritösen.
- Placera en bakform i korgen om du vill baka en kaka eller en quiche eller om du vill frista ömtåliga eller fylda ingredienser.
- Luftfritösen kan även användas till att värma upp mat. Om du vill värma upp mat ställer du in temperaturen på 150 °C i upp till 10 minuter.

## 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 återvinna. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns insamlingsstället.

SV

## Support

Du hittar all tillgänglig information och reservdelar på [www.edenappliances.com](http://www.edenappliances.com).

## 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.



Zielony Punkt jest zastrzeżonym znakiem towarowym firmy Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH i jest chroniony jako znak towarowy na całym świecie. Logo może być używane wyłącznie przez klientów DSD GmbH posiadających ważną umowę o korzystaniu ze znaku towarowego lub przez zaangażowane firmy zajmujące się gospodarką odpadami na terenie Republiki Federalnej Niemiec. Dotyczy to również reprodukcji logo przez osoby trzecie w słowniku, encyklopedii lub elektronicznej bazie danych zawierającej podręcznik.



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.

## Czyszczenie i konserwacja

- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygnie.
- Nie należy nigdy zanurzać urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

- Misę i płytę ażurową (wyjmowaną kratkę) myj w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń przy użyciu delikatnej, nieściernej gąbki. Misa i płyta ażurowa (wyjmowana kratka) nie nadają się do mycia w zmywarce.
- Jeśli do płyty ażurowej (wyjmowanej kratki) przywarł brud, napełnij misę gorącą wodą z płynem do naczyń. Umieść płytę ażurową (wyjmowaną kratkę) w misie i namaczaj kratkę przez ok. 10 minut.
- Urządzenie czyść wilgotną szmatką. Nigdy nie używaj ostrych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania lub druciaków, aby nie uszkodzić urządzenia.

## OPIS CZĘŚCI

1. Wlot powietrza
2. Wyświetlacz
3. Wyjmowany ruszt (nie używaj bez tego rusztu)
4. Misa
5. Uchwyt
6. Otwory wylotowe powietrza

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie elementy opakowania.

- Usuń z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety.
- Dokładnie wyczyść części, używając cieplej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki.
- Wytrzyj wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną ściereką.
- Umieść urządzenie na stabilnej, równej i poziomej powierzchni. Urządzenia nie wolno umieszczać na powierzchniach nieodpornych na działanie wysokich temperatur.
- Przy pierwszym włączeniu urządzenia pojawi się delikatny zapach. Jest to normalne, należy zapewnić odpowiednią wentylację. Zapach ten jest tymczasowy i szybko zniknie.
- Umieść prawidłowo wyjmowany ruszt w urządzeniu. UWAGA: nie należy używać urządzenia bez tej kratki.
- Niniejsza smażalnica wykorzystuje do działania strumień gorącego powietrza. Nie wolno napełniać patelni olejem lub innym tłuszczem do smażenia.**
- 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.**

## FUNKCJE I ZASTOSOWANIE IKON

WŁ./WYŁ. ZASILANIA	START/STOP	TRYB	MINUTNIK

- Aby włączyć lub wyłączyć urządzenie lub anulować ustawienie, naciśnij ikonę WŁ./WYŁ.
- Naciśnij ikonę START/STOP, aby uruchomić lub wstrzymać program. Aby zatrzymać program, naciśnij ją jeszcze raz. Urządzenie wyłączy się po 20 sekundach.
- Za pomocą ikony TRYB wybierz zaprogramowany tryb pracy. Dostępnych jest 8 programów smażenia: [PODGRZEWANIE], [FRYTKI], [MIĘSO] [UDKA KURCZAKA] [OWOCE MORZA], [ROSTBEF] [RYBY] i [PIECZENIE/ZAPIEKANIE]. Naciśnij ikonę TRYB, następnie wybierz żądanego programu smażenia, na koniec naciśnij START.

### Używanie piecyka konwekcyjnego

- Włożyć wtyczkę zasilającą do gniazdka elektrycznego z uziemieniem.
- Ostrożnie wyciągnij misę z piecyka konwekcyjnego.
- Włożyć składniki do patelni, upewniając się, że wyjmowany ruszt jest umieszczony w patelni przed włożeniem składników.

- Wsuń misę z powrotem do piecyka.
- Nie wolno dotykać misy w trakcie użytkowania ani przez pewien czas po jego zakończeniu, ponieważ misa bardzo się nagrzewa. Misę trzymaj wyłącznie za uchwyty.
- Naciśnij przycisk ZASILANIE, aby włączyć urządzenie. Następnie wybierz ustawienia ręczne lub gotowy program.

#### Ustawienia ręczne czasu i temperatury

##### Czas 1-60 minut

- Czas można regulować za pomocą ikon ustawiania minutnika. Naciśkanie ikon ustawiania czasu W GÓRĘ lub W DÓŁ wydłuża lub skraca czas smażenia o jedną minutę. Naciśnij i przytrzymaj jedną z ikon, aby szybciej nastawiać czas. Minutnik można ustawać na czas od 1 do 60 minut. W przypadku stosowania minutnika, naciśnięcie ikon czasu W GÓRĘ lub W DÓŁ wydłuża lub skraca czas o 30 minut.

##### Temperatura 80°C-200°C

- Temperaturę można regulować za pomocą ikon ustawiania temperatury. Naciśnięcie ikon ustawiania temperatury W GÓRĘ lub W DÓŁ zwiększa lub zmniejsza temperaturę o 5 stopni. Naciśnij i przytrzymaj jeden z przycisków, aby szybciej nastawiać temperaturę. Temperaturę można ustawać w zakresie od 80 do 200 stopni.
- Po ustawieniu żądanego czasu i temperatury naciśnij ikonę START, aby rozpocząć smażenie.

	Dopuszczalna masa produktu (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Potrząśnij	Dodatkowe informacje
Frytki	300-900	10-18	200	potrząśnij	
Domowe frytki	300-800	16-20	200	potrząśnij	dodaj 1/2 łyżki oleju
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200		Użyj produktu do przygotowywania w piekarniku
Udka kurczaka	100-500	18-22	180		
Hamburger y	100-500	13-15	180		
Sajgonki	100-400	8-10	200	potrząśnij	Użyj produktu do przygotowywania w piekarniku
Ciasto	300	20-25	160		Użyj formy do pieczenia
Quiche	300	20-25	160		Użyj formy do pieczenia

Babeczki	300	15-18	200		Użyj formy do pieczenia
----------	-----	-------	-----	--	-------------------------

**Zaprogramowane tryby**

#	Symbol	Program	Temperatura (°C)	Czas (min)
1		Podgrzewanie	190	3
2		Frytki z piecyka konwekcyjnego	200	20
3		Mięso	180	10
4		Kurczak	200	20
5		Owoce morza	180	12
6		Rostbef	180	23

PL

7		Ryby	180	15
8		Pieczenie/ zapiekanie	170	16

- Naciśnij ikonę TRYB. Zacznie migać pierwszy program i ikona START.
- Naciskaj ikonę TRYB, aż zacznie migać żądanego programu.
- Naciśnij ikonę START, aby rozpocząć. Piecyk konwekcyjny rozpocznie odpowiedni program.
- Aby anulować dowolny program, naciśnij jednokrotnie przycisk ZASILANIE. Następnie można wybrać inną funkcję. Można również modyfikować wybrany program, zmieniając czas i temperaturę.
- W przypadku wyciągnięcia patelni w trakcie procesu smażenia urządzenie wyłącza się automatycznie w ciągu 5 sekund. Po odłożeniu patelni do urządzenia program jest wznowiany.
- Nadmiar tłuszczu z produktów żywnościowych zbiera się na dnie misy.
- Niektóre artykuły spożywcze wymagają przemieszania poprzez potrząśnięcie po upływie połowy czasu przygotowania. Aby przemieszać składniki, wyciągnij misę z urządzenia za uchwyt i potrząsnij nią. Następnie wsuń misę z powrotem do piecyka.
- Dźwięk dzwonka minutnika sygnalizuje upłynięcie nastawionego czasu przygotowania. Urządzenie wyłączy się po 20 sekundach. Wyciągnij misę z urządzenia i umieść ją na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.

- Sprawdź, czy przygotowywana żywność jest gotowa do spożycia. Jeżeli artykuły spożywcze są jeszcze surowe, wsuń misę z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.

#### **Używanie minutnika**

- Wybierz żądany program lub wprowadź żądane ustawienia ręcznie.
- Na wyświetlaczu będzie się pokazywał czas i temperatura danego programu.
- Aby ustawić czas rozpoczęcia wybranego programu, naciśnij ikonę MINUTNIK w dolnym rzędzie wyświetlacza.
- Obok wskazania czasu pojawi się mała ikona minutnika, a minutnik, czas w góre, czas w dół i wyświetlanie czasu zamigają 3 razy.
- Ustaw czas za pomocą ikon Czas W GÓRĘ i Czas W DÓŁ. Minutnik można ustawić na uruchamianie programu w zakresie od 30 minut do 12 godzin.
- Naciśnięcie ikon czasu W GÓRĘ lub W DÓŁ w trybie MINUTNIK wydłuża lub skraca czas o 30 minut.
- Naciśnij START. Zamiga ikona minutnika i zacznie się wyświetlać odliczanie czasu do rozpoczęcia.
- Gdy odliczanie się skończy, włączy się program.
- Podczas odliczania można wrócić do trybu pracy, naciskając START. Na wyświetlaczu pokażą się zaprogramowane ustawienia. Naciśnij ikonę MINUTNIK jeszcze raz, aby powrócić do ustawionego minutnika.

#### **Wskaźówki**

- Przemieszanie niewielkich artykułów żywnościowych po upływie połowy czasu przygotowania pozwala uzyskać optymalne rezultaty i zapobiega nierównomierнемu smażeniu żywności.

- Aby świeże ziemniaki po usmażeniu były chrupiące, dodaj niewielką ilość oleju. Jeżeli dodajesz olej, poczekaj kilka minut przed rozpoczęciem smażenia żywności.
- Smażalnicy nie należy używać do przygotowywania bardzo tłustych artykułów spożywczych, takich jak kiełbaski.
- Aby upiec ciasto lub quiche bądź przygotować delikatne lub wypełnione farszem artykuły spożywcze, umieść w misie formę do pieczenia.
- Piecyka można również używać do odgrzewania potraw. Aby odgrzać potrawę, ustaw temperaturę na 150°C na czas maks. 10 minut.

Wszelkie informacje i części zamienne można znaleźć w witrynie [www.edenappliances.com!](http://www.edenappliances.com)

## 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.

---

PL

## Wsparcie

## 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.



Zelená tečka je registrovaná ochranná známka Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH a je celosvětově chráněna jako ochranná známka. Logo mohou používat pouze zákazníci společnosti DSD GmbH, kteří mají platnou smlouvu o používání ochranné známky, nebo společnosti zabývající se nakládáním s odpady na území Spolkové republiky Německo. Platí to i pro reprodukci loga třetími stranami ve slovnících, encyklopédích nebo elektronických databázích obsahujících referenční příručku.



Elektroodpad by se neměl likvidovat společně s domovním odpadem. Máte-li k tomu možnost, tříďte 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.

## Čištění a údržba

- Před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny. Zařízení není vhodné pro mytí v myčce.
- Nádobu a horkovzdušnou fritovací mřížku (vyjímatelnou) čistěte neabrazivní houbou navlhčenou v horké vodě s trochou tekutého prostředku na mytí nádobí. Nádoba a horkovzdušná fritovací mřížka (vyjímatelná) nejsou vhodné pro mytí v myčce.
- Pokud na horkovzdušné fritovací mřížce (vyjímatelné) nebo dně nádoby ulpí nečistoty, napříte nádobu horkou vodou s trochou tekutého prostředku na mytí nádobí. Vložte horkovzdušnou fritovací mřížku (vyjímatelnou) do nádoby a nechejte nádobu a mřížku asi 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. Vstup vzduchu
2. Displej
3. Odnímatelná mřížka (bez této mřížky zařízení nepoužívejte)
4. Nádoba
5. Rukojeť
6. Otvory pro výstup vzduchu

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Ze spotřebiče odstraňte veškeré nálepky nebo cedulky.
- Důkladně vyčistěte díly teplou vodou, určitým množstvím saponátu a neodírající houbou.
- Vnitřní i vnější stranu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
- Spotřebič umístěte na stabilní, vodorovný a rovný povrch, neumisťujte spotřebič na povrchy, které nejsou tepelně odolné.
- Při prvním použití se může objevit mírný zápach. Je to zcela běžné, prosím, zajistěte dostatečnou ventilaci. Zápach je dočasný a velmi rychle zmizí.
- Umístěte odjímatelnou mřížku správně do pánve. UPOZORNĚNÍ: bez této mřížky zařízení nepoužívejte.

- Toto je fritéza spotřebič, která pracuje na horký vzduch. Do pánev nelijte olej ani nedávejte tuk na smažení.**
- Abyste zabránili narušením proudění vzduchu, nepokládejte nic na spotřebič a zajistěte, aby byl kolem spotřebiče volný prostor alespoň 10 centimetrů.**

## POUŽITÍ A FUNKCE IKON

ZAPNUTÍ/ VYPNUTÍ	START/STOP	REŽIM	ČASOVÁČ

- Stisknutím ikony ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ zapnete nebo vypnete spotřebič, případně také zrušte nastavení.
- Stisknutím ikony START/STOP spusťte nebo pozastavíte program. Zastavení provedete opětovným stisknutím. Spotřebič se vypne po 20 sekundách.
- Pro volbu některého z naprogramovaných režimů použijte ikonu REŽIM. V nabídce je 8 režimů programů smažení: [PŘEDEHŘEV] [HRANOLKY] [MASO] [KUŘECÍ STEHÝNKA] [MOŘSKÉ PLODY], [ROASTBEEF] [RYBY] a [PEČENÍ]. Stiskněte ikonu REŽIM následovanou požadovaným programem smažení, poté stiskněte START.

### Použití horkovzdušné fritézy

- Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
- Opatrně vytáhněte nádobu z horkovzdušné fritézy.
- Před vložením ingrediencí do pánev zkontrolujte, zda se v páni nachází mřížka.
- Zasuňte nádobu zpět do horkovzdušné fritézy.
- Nedotýkejte se pánev během používání a po něm, protože bude velmi horká. Držte nádobu pouze za držadlo.
- Zapněte spotřebič stisknutím vypínače a poté zvolte, zda chcete použít ruční zadání, nebo naprogramované nastavení.

### Ruční nastavení času a teploty

#### Čas 1–60 minut

- Čas lze nastavit pomocí ovládacích ikon časovače. Stisknutím ikony času NAHORU nebo DOLŮ prodloužíte nebo zkrátíte dobu smažení o jednu minutu. Stisknutím a podržením některé z ikon lze měnit čas rychleji. Časovač lze nastavit v rozsahu od 1 do 60 minut. Při použití časovače stisknutí ikony času NAHORU nebo DOLŮ prodlouží nebo zkrátí čas o 30 minut.

#### Teplota 80–200 °C

- Teplotu lze nastavit pomocí ovládacích ikon teploty. Stisknutím ikony teploty NAHORU nebo DOLŮ můžete zvýšit nebo snížit teplotu o 5 stupňů. Stisknutím a podržením některého z tlačitek lze měnit teplotu rychleji. Teplotu lze nastavit v rozmezí 80 až 200 stupňů.
- Jakmile nastavíte požadovaný čas a teplotu, stisknutím ikony START zahájíte smažení.

CS

	Min.– max. množstv í (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Protře pání	Dodatečné informace
Hranolky	300–900	10–18	200	protře pejte	
Domácí hranolky	300–800	16–20	200	protře pejte	přidejte 1/2 polévkové lžíce oleje
Zmrzené rybí prsty	100–400	6–10	200		Použijte polotovar
Stehýnka	100–500	18–22	180		
Hamburger	100–500	13–15	180		
Jarní závitky	100–400	8–10	200	protře pejte	Použijte polotovar
Koláč/dort	300	20–25	160		Použijte formu na pečení
Quiche	300	20–25	160		Použijte formu na pečení
Muffiny	300	15–18	200		Použijte formu na pečení

Č.	Symbol	Program	Teplota (°C)	Čas (min)
1		Předehřev	190	3
2		Hranolky z horkovzdušné fritézy	200	20
3		Maso	180	10
4		Kuře	200	20
5		Mořské plody	180	12

#### Naprogramované režimy

6		Roastbeef	180	23
7		Ryby	180	15
8		Pečení	170	16

- Stiskněte ikonu REŽIM. Ikona prvního programu a ikona start budou opakovaně blikat.
- Mačkejte ikonu REŽIM, dokud nezačne blikat požadovaný program.
- Provoz zahájíte stisknutím ikony START. Horkovzdušná fritéza spustí příslušný program.
- Program lze zrušit jedním stisknutím vypínače. Následně můžete zvolit jinou funkci. Vybraný program lze rovněž upravit, a to změnou času a teploty.
- Pokud pánev během procesu smažení vytáhnete, spotřebič se automaticky vypne po 5 sekundách. Když pánev znova zasunete, program bude pokračovat.
- Přebytečný olej z ingrediencí se shromažďuje na dně pánve.

- Některé pokrmy je potřeba v polovině přípravy protřepat. V takovém případě vytáhněte nádobu za rukojet' ze spotřebiče a její obsah protřepejte. Poté zasuňte nádobu zpět do horkovzdušné fritézy.
- Pokud uslyšíte pípnutí časovače, uplynul nastavený čas přípravy. Spotřebič se vypne po 20 sekundách. Vytáhněte nádobu ze spotřebiče a položte ji na žáruvzdorný povrch.
- Zkontrolujte, zda jsou ingredience připraveny. Pokud ingredience ještě nejsou hotové, zasuňte pánev zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik minut navíc.

#### Použití časovače

- Zvolte požadovaný program, nebo ručně zadejte požadovaná nastavení.
- Zobrazí se čas a teplota daného programu.
- Chcete-li pro zvolený program nastavit čas zahájení, stiskněte ikonu ČASOVAČ na spodním rádku displeje.
- V blízkosti zobrazené indikace času se zobrazí malá ikona časovače a 3x zabliká ikona časovače, ikona času nahoru, ikona času dolů a zobrazení času.
- Čas můžete nastavit pomocí ikon času NAHORU nebo DOLŮ. Časovač lze nastavit na zahájení programu v rozmezí od 30 minut do 12 hodin.
- Stisknutí ikony času NAHORU nebo DOLŮ v režimu ČASOVAČ prodlouží nebo zkrátí čas o 30 minut.
- Stiskněte START. Zabliká ikona časovače a zobrazí se odpočet do spuštění.
- Program bude zahájen, jakmile se dokončí odpočet.

CS

- Během odpočtu se můžete vrátit do pracovního režimu stisknutím tlačítka START. Na displeji se zobrazí naprogramovaná nastavení. Opětovným stisknutím ikona ČASOVAČ se vrátíte k nastavenému časovači.

#### Tipy

- Protřepání menších ingrediencí v polovině doby přípravy optimalizuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému smažení ingrediencí.
- Do čerstvých brambor přidejte trochu oleje pro křupavý výsledek. Po přidání oleje smažte ingredience ve fritéze ještě několik minut.
- Ve fritéze spotřebiče nepřipravujte ingredience s velkým obsahem tuku, jako např. jako klobásy.
- Chcete-li upéct koláč, dort či quiche nebo fritovat křehké nebo plněné ingredience, vložte do košíku formu na pečení.
- Horkovzdušnou fritézu lze používat také k ohřívání pokrmů. Jestliže chcete ohřát pokrmy, nastavte teplotu 150 °C a čas až 10 minut.

## 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 ke sběrnému místu se zeptejte na místním obecním úřadě.

## Podpora

Všechny dostupné informace a náhradní díly naleznete na adrese [www.edenappliances.com!](http://www.edenappliances.com)

## 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.



The Green Dot je registrovanou obchodnou značkou Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH a ako obchodná značka je celosvetovo chránená. Toto logo smú používať výlučne zákazníci spoločnosti DSD GmbH, ktorí majú platnú zmluvu o používaní ochrannej známky, alebo spoločnosti zaobrajúcej zaobrajú sa odpadovým hospodárstvom v rámci Spolkovej republiky Nemecko. To platí aj pre reprodukciu loga tretími stranami v slovníku, encyklopédii alebo elektronickej databáze, ktorá obsahuje referenčnú príručku.



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 recyklovateľné pod podmienkou rozšírenej zodpovednosti výrobcu. V záujme lepšieho spracovania odpadu ho zlikvidujte oddelené podľa znázornených symbolov na obale. Logo Triman platí len vo Francúzsku.

## Čistenie a údržba

- Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny. Zariadenie nie je vhodné do umývačky riadu.

- Panvicu a teplovzdušnú fritovaciu mriežku (odnímateľnú mriežku) vyčistite mäkkou špongiou navlhčenou v teplej vode s trochou čistiaceho prostriedku. Panvica a teplovzdušná fritovacia mriežka (odnímateľná mriežka) nie sú určené do umývačky riadu.
- Ak na teplovzdušnej fritovacej mriežke (odnímateľnej mriežke) alebo spodnej strane panvice zostanú prilepené nečistoty, panvicu naplňte teplou vodou s čistiacim prostriedkom. Teplovzdušnú fritovaciu mriežku (odnímateľnú mriežku) vložte do panvice a nechajte panvicu s mriežkou nasiaknuť aspoň 10 minút vodou.
- Zariadenie očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu zariadenia.

## POPIS KOMPONENTOV

- Prívod vzduchu
- Displej
- Odnímateľná mriežka (bez tejto mriežky spotrebič nepoužívajte)
- Nádoba
- Rukoväť

SK

## 6. Otvory pre vývod vzduchu

### PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetok balaci materiál.
- Odstráňte zo spotrebiča všetky nálepky alebo štítky.
- Dôkladne umyte diely teplou vodou, čistiacim prostriedkom a neabrazívnu hubkou.
- Utrite vnútro a vonkajšok spotrebiča vlhkou utierkou.
- Umiestnite spotrebič na stabilný horizontálny a rovný povrch, spotrebič neumiestňujte na povrch, ktorý nie je odolný teplu.
- Pri prvom zapnutí spotrebiča sa môže objaviť mierny zápach. Ide o normálny jav, zabezpečte, prosím, dostatočnú ventiláciu. Zápach je dočasné a veľmi rýchlo zmizne.
- Správne umiestnite odnímateľnú mriežku do panvice. POZNÁMKA: nepoužívajte spotrebič bez tejto mriežky.
- Táto teplovzdušná fritéza používa horúci vzduch. Nenalievajte do panvice fritovací olej alebo mastť.**
- Na zabránenie porúch prúdenia vzduchu nedávajte nič navrch spotrebiča a okolo spotrebiča zabezpečte vždy 10 centimetrov voľného miesta.**

### FUNKCIE IKON A POUŽITIE

VYPÍNAČ	ŠTART/STOP	REŽIM	ČASOVĀČ

- Stlačením ikony ZAP./VYP. spotrebič zapnete, vypnete alebo zrušíte nastavenie.
- Stlačením ikony ŠTART/STOP spustíte alebo pozastavíte program. Ak ho chcete zastaviť, stlačte ho znova. Spotrebič sa vypne po 20 sekundách.
- Stláčaním ikony REŽIM môžete prepínať programovací režim. K dispozícii je 8 programov prípravy jedál: [PREDHRIEVANIE], [HRANOLČEKY], [MÄSO], [IKURACIE STEHNÁ], [MORSKÉ PLODY], [PEČENÉ HOVĀDZIE], [RYBA] a [PEČENIE]. Stlačte ikonu REŽIM, následne požadovaný program prípravy jedál a potom ikonu ŠTART.

#### Použitie teplovzdušnej rúry

- Zasuňte zástrčku sieťovej šnúry do uzemnenej zásuvky.
- Opatrne vytiahnite panvicu z teplovzdušnej rúry.
- Vložte ingredience do panvice, uistite sa, že odnímateľná mriežka je vložená do panvice pred tým, než do nej vložíte ingredience.
- Zasuňte panvicu späť do teplovzdušnej rúry.
- Počas používania a nejaký čas po použití sa panvice nedotýkajte, pretože je veľmi horúca. Panvicu chytajte len za rúčku.

- Spotrebič zapnite stlačením tlačidla VYPINAČ. Potom vyberte ručné nastavenie alebo vopred pripravený program.

### Ručné nastavenie času a teploty

#### **Čas: 1 – 60 minút**

- Čas je možné upraviť pomocou ikon ovládania časovača. Stláčaním ikon nastavenia času HORE alebo DOLE zvýšite alebo znížite čas prípravy o jednu minútu. Na rýchlejšiu úpravu časovača stlačte a podržte stlačenú jednu z ikon. Časovač môžete nastaviť od 1 do 60 minút. Stlačením ikonu nastavenia času HORE alebo DOLE pri používaní časovača čas predĺžite alebo skráťte o 30 minút.

#### **Teplota 80 °C – 200 °C**

- Teplotu je možné upravovať ikonami nastavenia teploty. Stlačením ikony nastavenia teploty HORE alebo DOLE zvýšite alebo znížite teplotu o 5 °C. Na rýchlejšiu úpravu teploty podržte stlačené jedno z tlačidiel. Teplotu môžete nastaviť od 80 do 200 °C.
- Po nastavení požadovaného času a teploty spustite prípravu jedla stlačením ikony ŠTART.

	Min. – max. množstvo (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Potrieba	Ďalšie informácie
Hranolčeky	300 – 900	10 – 18	200	potrieba	
Domáce hranolčeky	300 – 800	16 – 20	200	potrieba	pridajte polovicu polievkovej lyžice oleja
Mrazené rybie prsty	100 – 400	6 – 10	200		Použite polotovar
Stehienka	100 – 500	18 – 22	180		
Hamburger	100 – 500	13 – 15	180		
Jarné závitky	100 – 400	8 – 10	200	potrieba	Použite polotovar
Koláč	300	20 – 25	160		Použite plech na pečenie
Quiche	300	20 – 25	160		Použite plech na pečenie

SK

Muffiny	300	15 – 18	200		Použite plech na pečenie
---------	-----	---------	-----	--	--------------------------

**Naprogramované režimy**

Č.	Symbol	Program	Teplota (°C)	Čas (min)
1		Predhrievanie	190	3
2		Hranolčeky v teplovzdušnej fritéze	200	20
3		Mäso	180	10
4		Kurča	200	20
5		Morské plody/kôrovce	180	12

6		Pečené hovädzie mäso	180	23
7		Ryby	180	15
8		Pečenie	170	16

- Stlačte ikonu REŽIM. Prvý program a ikona spustenia budú opakovane blikat.
- Opakovane stláčajte ikonu REŽIM dovtedy, pokiaľ nezačne blikat požadovaný program.
- Prevádzku spustíte stlačením ikony ŠTART. Teplovzdušná rúra spustí príslušný program.
- Na zrušenie ktoréhokoľvek programu stlačte jeden raz tlačidlo VYPÍNAČ. Potom môžete vybrať inú funkciu. Zvolený program môžete upraviť tak, že zmeníte čas a teplotu.
- Pokiaľ vytiahnete pavnicu v priebehu procesu smaženia, spotrebič sa automaticky vypne za 5 sekúnd. Pokiaľ pavnicu znova vložíte, program bude pokračovať.
- Prebytočný olej z jedla sa zhromažďuje v spodnej časti panvice.

- Niektoré potraviny si vyžadujú počas prípravy pretrasenie. Na pretrasenie potravín vytiahnite pavnicu zo spotrebiča za rúčku a zatrasťte ľhou. Potom zasuňte pavnicu späť do teplovzdušnej rúry.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve pípnutie časovača. Spotrebič sa vypne po 20 sekundách. Vytiahnite pavnicu zo spotrebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte pavnicu späť do spotrebiča a nastavte časovač ešte na zopár minút.

#### Použitie časovača

- Vyberte požadovaný program alebo ručne zadajte požadované nastavenia.
- Zobrazí sa čas a teplota tohto programu.
- Ak chcete nastaviť počiatočný čas programu, stlačte ikonu ČASOVAČ na spodnom riadku displeja.
- Pri indikácii času sa zobrazí malá ikona časovača. Časovač, čas nahor, čas nadol a zobrazenie času trikrát blikne.
- Ikonami nastavenia času HORE a DOLE nastavte časovač. Časovač je možné nastaviť tak, aby sa program spustil v priebehu 30 minút až 12 hodín.
- Stlačením ikon nastavenia času HORE alebo DOLE v režime ČASOVAČ čas predĺžite alebo skráťte o 30 minút.
- Stlačte tlačidlo ŠTART. Začne blikat ikona časovača a bude sa zobrazovať odpočítavania až do startu.
- Po skončení odpočítavania sa začne program.

SK

- Počas odpočítavania sa môžete stlačením ikony ŠTART prepnúť do pracovného režimu. Na displeji sa zobrazia naprogramované nastavenia. Opäťovným stlačením ikony ČASOVÁČ obnovíte nastavený časovač.

#### Tipy

- Pretrasenie menších potravín počas prípravy optimalizuje konečný výsledok a môže pomôcť predísť nerovnomernému prepečeniu.
- Na dosiahnutie chrumkavosti pridajte k surovým zemiakom malé množstvo oleja. Pečte prísady v teplovzdušnej fritéze do niekoľkých minút po tom, ako ste pridali olej.
- V teplovzdušnej fritéze nepripravujte veľmi mastné jedlá ako klobásy.
- Ak chcete upiecť koláč alebo quiche, prípadne ak chcete pieciť krehké potraviny či plnené jedlá, do nádoby vložte plech na pečenie.
- Teplovzdušnú rúru môžete použiť aj na ohrievanie potravín. Ak chcete potraviny ohriať, nastavte teplotu na 150 °C na max. 10 minút.

#### Podpora

Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na stránke [www.edenappliances.com!](http://www.edenappliances.com)

## ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Tento spotrebič nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recykláčnom 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 domácich spotrebičov výraznou mierou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zbernych miestach vám poskytnú miestne úrady.

## **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

- Производитель не несет ответственности за ущерб в случае несоблюдения правил техники безопасности.
- Во избежание опасных ситуаций для замены поврежденного кабеля питания рекомендуется обратиться к производителю, его сервисному агенту или другим достаточно квалифицированным специалистам.
- Не перемещайте устройство за кабель питания, а также следите за тем, чтобы кабель не перекручивался.
- Установите устройство на устойчивой ровной поверхности.
- Данное устройство предназначено только для использования в бытовых условиях и только по назначению. В худшем случае, еда может загореться. (Не добавляйте более одной чайной ложки масла, мясо, из которого выделяется слишком много жира, или воду для варки продуктов.)
- Данное устройство не предназначено для использования детьми в возрасте до 8 лет. Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и людьми с ограниченными

физическими, сенсорными и умственными способностями или не имеющими соответствующего опыта или знаний, только при условии, что за их действиями осуществляется контроль или они знакомы с техникой безопасной эксплуатации устройства, а также понимают связанные с этим риски. Не позволяйте детям играть с устройством. Храните устройство и его шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства может проводиться детьми только после достижения ими возраста 8 лет или под присмотром взрослых.

- Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур электропитания, штепсель или устройство в воду или любую другую жидкость.
- Это устройство предназначено для подключения к сетевой розетке, оснащенной заземленным контактом (для устройств класса I).

RU

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если на поверхности появились трещины, отключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- Храните устройство и его шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Во время работы устройства открытые поверхности могут нагреваться до очень высоких температур.
- Данное устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
-  Поверхности, отмеченные этим логотипом, могут сильно нагреваться во время работы.
- Во избежание нарушения вентиляции, ничего не кладите на фритюрницу и удостоверьтесь, что свободное пространство вокруг устройства составляет не менее 10 см.
- После завершения процесса выпечки устройству необходимо дать охладиться. Процесс охлаждения включится автоматически после срабатывания таймера. Не вынимайте вилку из сетевой розетки до завершения процесса охлаждения, поскольку при перегреве устройство может выйти из строя.
- Это устройство предназначено для использования в бытовых условиях, а также в схожих областях применения, таких как:
  - Кухонные помещения для служащих магазинов, офисов и других рабочих условий.
  - Отели, мотели и другие условия проживания для использования постояльцами.
  - Условия типа B&B.
  - Фермерские дома.
- СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ  
только для использования в домашнем хозяйстве



Универсальный символ, логотип или значок вторичной переработки — это международно признанный символ, используемый для обозначения материалов, подлежащих вторичной переработке. Символ переработки является общественным достоянием и не является товарным знаком.



Этот продукт отвечает требованиям соответствия, которые предусмотрены применимыми европейскими нормами или директивами.



Зеленая точка является зарегистрированным товарным знаком Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH и защищена как товарный знак во всем мире. Этот логотип может использоваться только клиентами DSD GmbH, имеющими действующий договор на использование товарного знака, или причастными компаниями по обращению с отходами в Федеративной Республике Германии. Это правило также относится к воспроизведению логотипа третьими лицами в словаре, энциклопедии или электронной базе данных, содержащей справочное руководство.



Отработанные электротехнические изделия нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. При наличии соответствующих предприятий их следует отдавать на переработку. Для получения информации о переработке обратитесь в местные органы власти или к продавцу.



Этот символ используется для маркировки материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами в Европейском Союзе, как определено в постановлении (ЕС) № 1935/2004.



Продукт и упаковочные материалы подлежат вторичной переработке при условии расширенной ответственности производителя. Для лучшей переработки отходов продукт следует утилизировать отдельно в соответствии с обозначениями на упаковке. Логотип Triman действует только во Франции.

### Очистка и техническое обслуживание

- Перед очисткой отключите устройство от сети и подождите, пока оно остынет.
- Запрещается погружать электрические устройства в воду или любую другую жидкость. Устройство не предназначено для очистки в посудомоечной машине.
- Поддон и съемную решетку для аэрогриля можно мыть в горячей воде неабразивной губкой с моющим

RU

средством. Поддон и съемную решетку для аэрогриля нельзя мыть в посудомоечной машине.

- Если на съемной решетке для аэрогриля или дне поддона появилась пригоревшая грязь, заполните поддон горячей водой и добавьте немного моющего средства. Установите съемную решетку для аэрогриля в поддон и оставьте отмокать примерно на 10 минут.
- Очищать устройство следует с помощью влажной ткани. Используйте только мягкие чистящие средства. Запрещается использовать абразивные средства, скребки или металлические мочалки, которые могут повредить устройство.

## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Воздухозаборное отверстие
2. Дисплей
3. Съемная решетка (запрещается использовать без данной решетки)
4. Емкость
5. Ручка
6. Отверстия для выпуска воздуха

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Снимите всю упаковку.
- Снимите с устройства все наклейки и этикетки.
- Тщательно вымойте компоненты горячей водой с моющим средством и неабразивной губкой.
- Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность устройства влажной тканью.
- Установите устройство на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность. Не устанавливайте его на нежаростойкие поверхности.
- При первом включении устройства появится нехарактерный запах. Это не является неисправностью. Обеспечьте надлежащую вентиляцию. Этот аромат скоро исчезнет.
- Должным образом установите решетку в противень.  
**ПРИМЕЧАНИЕ:** запрещается использовать устройство без решетки.
- **Жарка в аэрофритюрнице происходит за счет горячего воздуха. Не наливайте в противень масло или жир для жарки.**
- **Во избежание нарушения вентиляции, ничего не кладите на фритюрницу и удостоверьтесь, что свободное пространство вокруг устройства составляет не менее 10 см.**

## НАЗНАЧЕНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗНАЧКОВ

ВКЛ/ВЫКЛ	СТАРТ/СТОП	РЕЖИМ	ТАЙМЕР

- Нажмите на значок ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы включить или выключить устройство или отменить настройку.
- Нажмите на значок СТАРТ/СТОП, чтобы запустить программу или приостановить ее выполнение. Чтобы отменить программу, нажмите на значок еще раз. Через 20 секунд после этого устройство выключится.
- Чтобы выбрать режим, нажмите на значок РЕЖИМ. В устройстве доступно восемь программ жарки: [ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ], [КАРТОФЕЛЬ ФРИ], [МЯСО], [КУРИНЫЕ НОЖКИ], [МОЛЛЮСКИ], [РОСТБИФ], [РЫБА] и [ВЫПЕЧКА]. Нажмите на значок РЕЖИМ и выберите нужную программу, а затем нажмите СТАРТ.

### Использование аэрофритюрницы

- Вставьте сетевой штекер в заземленную розетку.
- Осторожно извлеките поддон из аэрофритюрницы.
- Удостоверившись, что решетка установлена, поместите ингредиенты в противень.
- Задвиньте поддон обратно в аэрофритюрницу.

- Не прикасайтесь к поддону во время работы устройства и какое-то время после ее завершения, так как он очень сильно нагревается. Держите поддон только за ручку.
- Нажмите кнопку питания, чтобы включить устройство, выберите программу или задайте параметры приготовления вручную.

### Настройка времени и температуры вручную

#### 1–60 мин

- Чтобы задать время, используйте значки управления таймером. Чтобы увеличить или уменьшить время жарки на одну минуту, нажмите на значок со стрелкой ВВЕРХ или ВНИЗ. Нажмите на значок и удерживайте его, чтобы время менялось быстрее. Можно задать время в диапазоне от 1 до 60 минут. В режиме таймера при нажатии на значок со стрелкой ВВЕРХ или ВНИЗ время увеличивается или уменьшается на 30 минут.

#### Температура 80–200°С

- Чтобы задать температуру, воспользуйтесь значками управления температурой. Нажатие на значок со стрелкой ВВЕРХ или ВНИЗ увеличивает или уменьшает температуру на 5°градусов. Нажмите на значок и удерживайте его, чтобы температура менялась быстрее. Температура регулируется в диапазоне от 80 до 200 градусов.
- Установив желаемое время и температуру, нажмите на значок СТАРТ, чтобы начать приготовление.

RU

	<b>Минимальное и максимальное количество (г)</b>	<b>Время (мин)</b>	<b>Температура (°C)</b>	<b>Перемешивание</b>	<b>Дополнительная информация</b>
Картофель фри	300–900	10–18	200	Требуется	
Картофель фри по-домашнему	300–800	16–20	200	Требуется	Добавьте 1/2 столовой ложки масла
Замороженные рыбные палочки	100–400	6–10	200		Используйте продукты, готовые для тепловой обработки
Куриные ножки	100–500	18–22	180		
Гамбургер	100–500	13–15	180		
Спринг-роллы	100–400	8–10	200	Требуется	Используйте продукты, готовые для тепловой обработки
Кекс	300	20–25	160		Используйте форму для выпечки

Киш	300	20–25	160		Используйте форму для выпечки
Маффины	300	15–18	200		Используйте форму для выпечки

### Программы

№	Символ	Программа	Температура (°C)	Время (мин)
1		Предварительный нагрев	190	3
2		Картофель фри	200	20
3		Мясо	180	10
4		Курица	200	20
5		Моллюски и ракообразные	180	12
6		Жареное мясо	180	23

7		Рыба	180	15
8		Выпечка	170	16

- Нажмите на значок РЕЖИМ. Индикатор первой программы и значок старта начнут мигать.
- Нажимайте на значок РЕЖИМ, пока не загорится индикатор нужной программы.
- Нажмите на значок СТАРТ, чтобы начать приготовление. Аэрофритюрница запустит выбранную программу.
- Для отмены выполнения программы нажмите кнопку питания. После этого можно будет выбрать другую функцию. В выбранной программе также можно изменить параметры времени и температуры.
- Если начать вытягивать противень во время жарки, то устройство автоматически выключится через 5 секунд. Установите противень на место, и программа будет возобновлена.
- Лишнее масло из ингредиентов скапливается в нижней части противня.

RU

- Некоторые продукты нужно перемешивать во время готовки. Для этого извлеките поддон из аэрофритюрницы за ручку и встряхните его. Задвиньте поддон обратно в аэрофритюрницу.
- По окончании времени приготовления раздастся сигнал таймера. Через 20 секунд после этого устройство выключится. Извлеките поддон из фритюрницы и поставьте на жаростойкую поверхность.
- Проверьте готовность ингредиентов. Если ингредиенты еще не готовы, то просто задвиньте противень обратно в устройство и установите таймер еще на несколько минут.

### Использование функции таймера

- Выберите нужную программу или задайте параметры вручную.
- Для выбранной программы отобразятся время и температура приготовления.
- Чтобы установить время запуска для выбранной программы, нажмите на значок ТАЙМЕР в нижней строке дисплея.
- Рядом с индикатором времени появится небольшой значок таймера. Значок таймера, значки со стрелками вверх и вниз и отображаемое время три раза мигнут.
- Установите время с помощью значков со стрелками ВВЕРХ и ВНИЗ. С помощью таймера можно отложить запуск программы на время от 30 минут до 12 часов.
- В режиме настройки таймера при нажатии на значок со стрелкой ВВЕРХ или ВНИЗ время увеличивается или уменьшается на 30 минут.
- Нажмите на значок СТАРТ. Значок таймера мигнет, и начнется обратный отсчет до момента запуска программы.
- Когда обратный отсчет дойдет до нуля, начнется выполнение программы.

- Во время обратного отсчета можно вернуться в рабочий режим, нажав на значок СТАРТ. На дисплее появятся заданные настройки. Нажмите на значок ТАЙМЕР снова, чтобы вернуться к установленному таймеру.

### Советы

- Встряхивание небольших ингредиентов в процессе жарки позволяет получить лучший результат и предотвратить неравномерное прожаривание.
- Для получения хрустящего картофеля добавьте в свежий картофель немного масла. После добавления масла выполните жарку ингредиентов в аэрофритюрнице в течение нескольких минут.
- Не готовьте в аэрофритюрнице слишком жирные продукты (сосиски).
- Для приготовления пирога, запеканки, киша, мягких ингредиентов или ингредиентов с начинкой вставьте в ёмкость форму для выпекания.
- В аэрофритюрнице можно разогревать продукты. Для этого задайте приготовление в течение 10 минут при температуре 150 °C.

### ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



По истечении срока службы не выкидывайте данное устройство с бытовыми отходами. Вместо этого его необходимо сдать в центральный пункт переработки электрических или электронных бытовых приборов. На этот важный момент указывает данный

---

символ, используемый на устройстве, в руководстве по эксплуатации и на упаковке. Используемые в данном устройстве материалы подлежат вторичной переработке. Способствуя вторичной переработке бытовых приборов, вы вносите огромный вклад в защиту окружающей среды. Информацию о ближайшем пункте сбора таких приборов можно узнать в органах местного самоуправления.

#### **Поддержка**

Всю информацию и сведения о запчастях см. на сайте  
[www.edenappliances.com](http://www.edenappliances.com).

---

RU



[www.edenappliances.com](http://www.edenappliances.com)  
© Copyright 2022