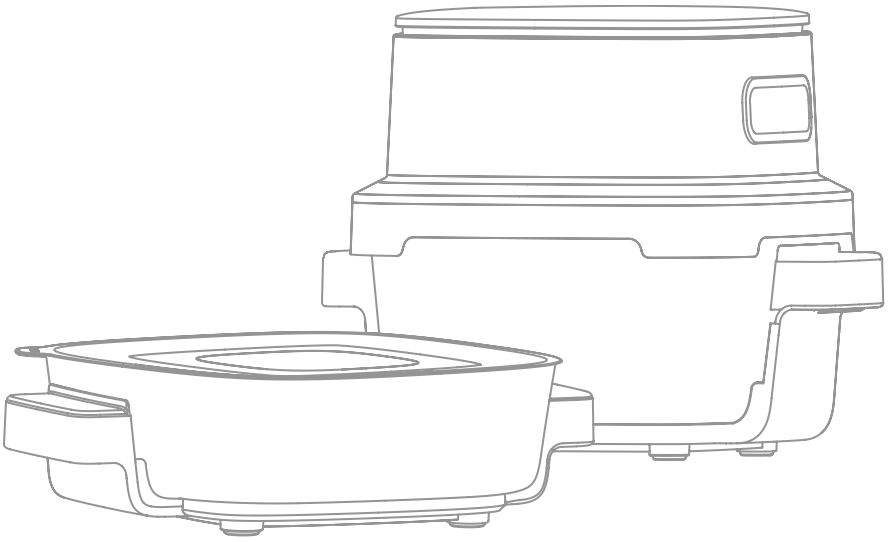
Aeroglass AF20 Pro

Air Fryer
User Manual

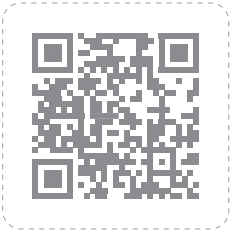


MOVA

THANK YOU

FOR PURCHASING THIS MOVA AIR FRYER.

For more product information,
please visit https://www.mova.tech/



The high-quality product is engineered
for optimal performance.
If you have any questions on the product,
please contact us:
https://global.mova-tech.com/pages/contact-us



EN User Manual 01

DE Benutzerhandbuch 13

FR Mode d’emploi 25

IT Manuale dell’utente 39

ES Manual de usuario 53

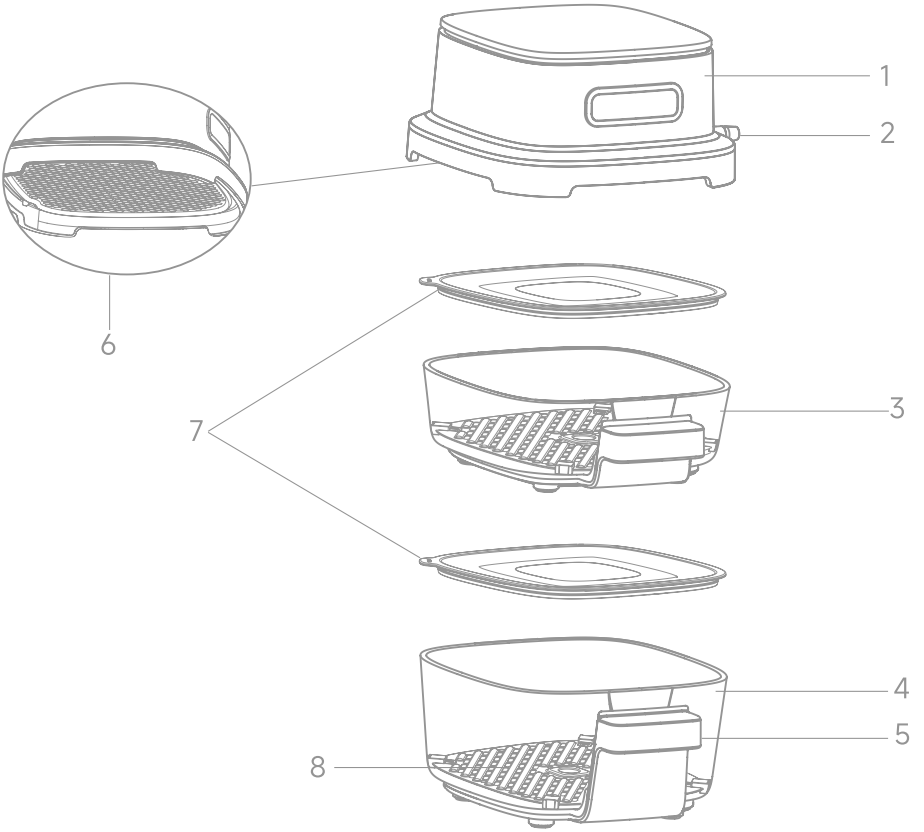
NL Gebruikershandleiding 67

EL Εγχειρίδιο χρήστη 81

HE מדריך למשתמש/ת 93

EN

Product Overview

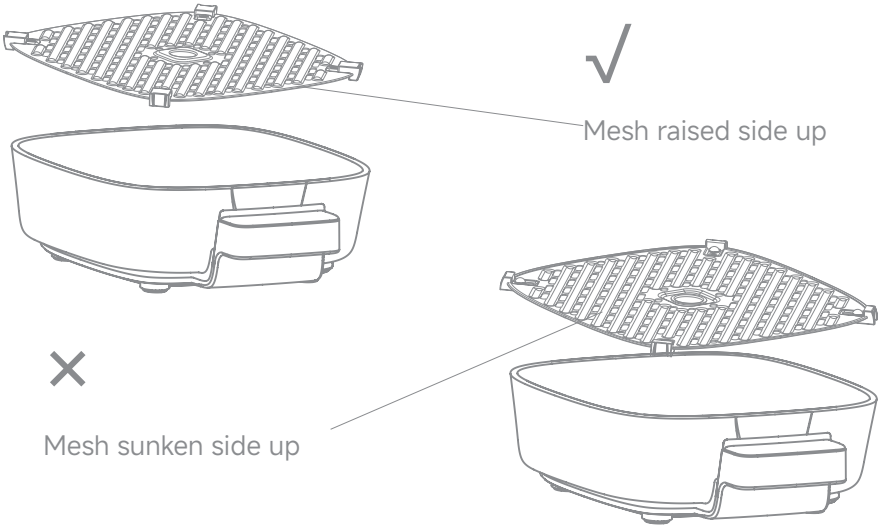


Accessories:

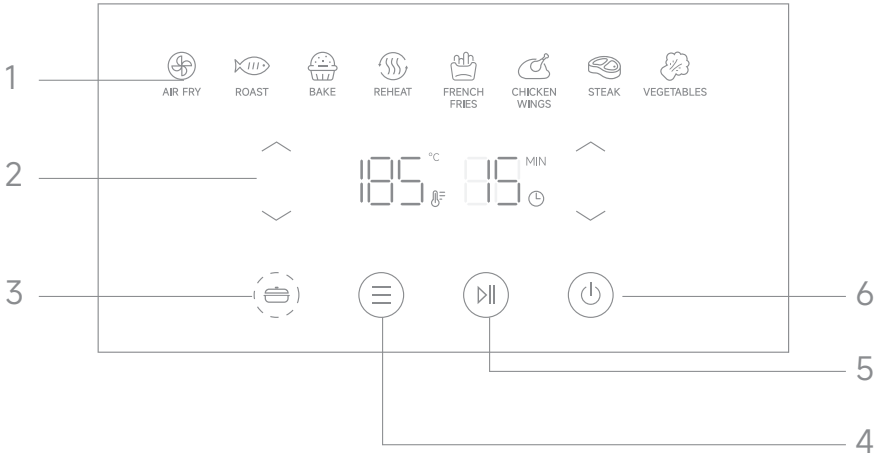
1. Brushless Crisp Pod
2. Power Cord
3. Small Glass Container
4. Large Glass Container
5. Handle
6. Protective Mesh
7. Container Lid
8. Grill Plate

Note:

Correct Grill Plate Placement:



Control Panel Description



1. Symbols for preset menus
2. Temperature/time control button
3. Small pot button
4. Menu button
5. Start/Pause button
6. Power button

EN

Safety Instructions

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING (THIS APPLIANCE). Failure to follow the warnings and instructions may result in electric shock, fire and/or serious injury.

Warning— To reduce the risk of fire, electric shock, or injury:

- This product is for indoor use only.
- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- To avoid electric shock or fire due to short circuit, do not use the product if the power cord or plug is damaged or if the connection between the power outlet and the power plug is loose.
- → If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service department or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- To avoid electric shock due to damage to the power cord and power plug, or fire due to short circuit, the following is strictly prohibited:Damaging it, altering it, exposing it to or near high heat, forcibly bending it, twisting it, pulling on it, hanging it on a corner, placing a heavy object on it, bundling it, pinching it, or dragging the power cord.
- Do not insert or unplug the power plug with wet hands. Always make sure hands are dry before handling the power plug or product.
- Do not lick the power plug.
- Do not pour water over the product, wash it directly with water, or immerse it in water (Not applicable to the glass container, grill plate).
- → If water gets inside the product, Please contact after-sales service for maintenance.
- Do not alter, disassemble or repair the product by yourself → For repairs, Please contact after-sales service for maintenance.
- To avoid causing burns, keep face, fingers and other parts of the body away from the exhaust port during use or just after use.
- Do not use the product for any purposes other than those described in the instruction manual.
- → Mova will not be held responsible for conditions resulting from improper use or failure to follow the instruction manual .
- Do not move the product while cooking.
- Do not splash water or other liquids on the power plug.
- To avoid sharing power supply with other electrical appliances and causing a fire due to overheating, be sure to use an AC power socket with a specification of 220 V-240 V / 10 A on its own.
- Be sure to use a terminal strip of at least 10 A.
- To avoid causing smoke, fire or electric shock, be sure to insert the power plug firmly all the way.

- To avoid the risk of electric shock due to failure or electric leakage, single-phase bipolar grounded power outlet should be used for this appliance to ensure reliable grounding. If grounding device is not installed, it may cause electrostatic induction of other metal parts such as housing.
- To prevent the power plug from being poorly insulated due to the accumulation of moisture and foreign objects, which may cause a fire, please clean the power plug regularly.
- Unplug the power plug and wipe it with a dry cloth.
- This product is not suitable for use by the following persons (including children): persons with reduced physical or mental abilities, or persons lacking experience and knowledge of use, unless they are supervised or instructed by a person responsible for their safety. Please be careful not to let children play with this product.
- Be sure to keep the product out of the reach of children.
- In case of abnormality or failure, please stop using it immediately and unplug the power plug.
- Abnormalities and examples of failure:
  - The power plug and power cord are abnormally hot.
  - The power cord is damaged or intermittent power loss occurs after the power cord is touched.
  - The main body is deformed or abnormally heated.
  - The main body emits smoke or burnt smell.
  - The main body is cracked, loosened, or making abnormal noises.
- When cooking, there is no air coming from the exhaust port.
  → Please contact after-sales service for maintenance.
- To avoid causing burns or injuries due to overheating or malfunction, do not use anynon-exclusive or deformed glass container.
- To avoid electric shock, injury, burns, fire or causing discolouration, deformation, and damage to the furniture due to the heat discharged from the exhaust port, do not use this product in the following places:
- - Near heat sources or in high humidity.
- - On an uneven surface or non-heat-resistant mat.
- - Near any walls or furniture.
- To prevent the glass container from falling out and damaging it, when moving the product, make sure that the glass container is firmly in place. Do not carry the product at an angle.
- Do not touch where the temperature is high during use or immediately after cooking. The main body has a high temperature. Especially the metal parts such as the exhaust port , glass container and protective grid.



Caution, hot surface!

- To avoid deforming the plug or causing a fire due to a short circuit, do not aim the exhaust port at the power plug.
  → When using this machine, it should be placed in an open area. If it is placed in a cabinet, please ensure that there is enough space for heat dissipation to avoid overheating and malfunctioning.
- Do not run the product with an empty glass container.
- It is recommended to perform a preheating for 10 minutes because a strange odor may be noticed upon first use. Some white smoke or odor may occur during the preheating process, which is a normal condition.
- To avoid malfunctioning or injuries, do not connect this product to an external timer or run it with an independent remote control system.
- To prevent the power cord from being too close to other objects which might damage it, please ensure that there is more than 8 cm of space around the product.
- To avoid causing electric shock, or fire due to short circuit, when unplugging the power plug, be sure to pull on the plug itself.
- To avoid causing burns, injuries, or electric shock, leakage, or fire due to insulation aging, always turn off and unplug the appliance when removing the glass container or when not in use.
- Please wait until the main body has cooled down sufficiently before cleaning it.
- When a power outage occurs during use, including when unplugging the power plug during cooking, the circuit breaker tripping, etc., and the power is on again within 10 minutes, the product will resume cooking. If it occurs in standby or menu mode, the product will return to being switched off after the power comes back on.
- This product is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Take out the protective insert before operating the unit.
- Do not extend the power cord unnecessarily. Long or loose cords may pose a hazard or allow children to pull the appliance down, causing injury or damage.

How to Use

Before Use

- Remove all packing materials and stickers from the inside and outside of the air fryer.
- Gently wipe down exterior with a damp cloth or paper towel.
- WARNING: Do not use abrasive cleaning agents or scouring pads. Never immerse the air fryer or its plug in water or any other liquids.

Starting working

1. Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface, away from areas that can be damaged by steam.

2. Place the grill plate inside the glass container, then position the container beneath the brushless crisp pod.

3. Connect the main plug to a home socket.

4. Definition of each state mode

4.1 Standby state

1. After powering on, all indicator lights and display light up for 1 second, and the buzzer beeps once before entering the standby mode.

2. During operation, long press the power button ⏻ enter standby mode

3.In Standby Mode, only the power button light stays on; other lights are off and all buttons turn inactive.

4.2 Power-on Mode

1. Press the power button to turn on the device;

2. Before selecting a menu, default settings are 185°C and 15 minutes.

4.3 Working Mode

1. Select a cooking mode or manually set temperature and time, press the start/pause button, and the machine starts working.

2. During operation, only the selected cooking mode is shown; all other menu buttons turn off;

3. When remaining time is less than 1 minute, the display switches to a 60-second countdown (MIN icon turns off).

4.4 Pause Mode

1. During operation, press the Start/ Pause ⏯ button to pause;

2. In pause mode, the digital display flashes, buttons do not flash, and both the heating element and fan stop working;

3. The device enters standby mode automatically if paused for 30 minutes without any operation.

Note: Modes can only be switched while in Pause mode. The timer will reset after switching.

4.5 Completion Mode

1. After cooking, the display shows "End" for 10 minutes unless the glass container is removed or the power button is pressed to return to standby.

2. At completion mode, the heating tube stops, and the fan cooling stops after a 60-second delay.

3. Once cooking is complete, the air fryer beeps, and “End”is shown on the digital display;

4.6 Pod Lift Mode

1. During operation, lifting the Brushless Crisp Pod pauses the cooking process.
2. Lowering the Brushless Crisp Pod resumes the previous cooking state.
3. If the pod is not placed back within 30 minutes, the appliance enters standby mode automatically.

4.7 Pod Placement Status

After the Brushless Crisp Pod is lifted and then placed back, the appliance returns to the previous state.

5. Specific function description

5.1 Button Functions

1. Except for the temperature and time adjustment buttons, which support long presses, all other buttons respond to a single press.

2. Temperature/time up/down buttons: short press is effective once, long press for 2 seconds supports continuous adjustment.

3. All button presses trigger a single beep.

5.2 Adjusting Time During Operation

After starting the cooking program, press the up/down buttons to change the cooking time. The time interval is 1 minute, and the time range is 1min to 60min.

5.3 Adjusting Temperature During Operation

After starting the cooking program, press the up/down buttons to change the cooking temperature. The temperature interval is 5°C, and the temperature range is 40°C to 185°C

5.4 Pot Size Selection

Due to the different cooking temperatures and times required for the large and small glass containers, a large/small pot selection function has been implemented.

1. After powering on, the default setting is large pot. Press the small pot button to switch to small pot.

2. During cooking setup, large/small pot can be switched at any time.

3.After starting work, the small pot button light turns off and becomes inactive.

4. When re-entering cooking setup state, the button lights up and allows selection.

5.5 Power-Off Delay Memory

If the power is disconnected and reconnected within 5 minutes, the system remembers the working mode and continues operation. If the power is off for more than 20 minutes, the memory fails, and upon restart, the machine will enter standby mode.

Care & Maintenance

Tips:

• Before cleaning, be sure to unplug the power plug and wait for the main body to cool.

• When cleaning, do not immerse the main body in water. Do not use lacquer thinner, gasoline, alcohol, cleaning powder, stiff brushes, etc. to clean.

• Do not put the power pod in the dishwasher or dryer.

1. Casing exterior/Internal walls:

• Wipe with a wrung damp cloth.

2. Glass container and grill plate:

• Wash with diluted dish soap and a sponge and water. Wipe any moisture off the exterior of the glass container.

• There are air channel holes in the top of the glass container Water must not enter these air channels. Please drain the glass container promptly after cleaning if any water does enter the air channels.

3. Container Lid:

• Each glass bowl is equipped with a water- and dust-proof lid that is also dishwasher safe.

4. Regular inspection:

• Check it about once a month, if there is dirt, please clean it in a timely manner.

Cooking Tips

• If the glass container is overfilled, food will cook unevenly.

• Adding a small amount of oil to food will make it crispier. Use no more than 2 tablespoons of oil.

• Oil sprays are excellent for applying small amounts of oil evenly to all food items.

• Air frying high-fat foods will cause fat to drip to the bottom of the container. To avoid excess smoke while cooking, pour out fat drippings after cooking.

• Liquid-marinated foods create splatter and excess smoke. Pat these foods dry before air frying.

• Normally, the frozen food that is traditionally cooked in the oven can be air fried.

• Foods cook evenly when they are of similar size and thickness.

• Smaller pieces of food require less cooking time than larger pieces.

• For best results in the shortest amount of time, air fry food in small batches. Avoid stacking or layering when possible.

• Most prepackaged foods do not need to be tossed in oil before air frying. Most already contain oil and other ingredients that enhance browning and crispiness.

• Frozen appetizers air fry very well. For best results, arrange them on the tray in a single layer.

• If layering foods, be sure to shake the glass container halfway through (or flip food) to promote even cooking.

• Toss foods preparing from scratch, such as French fries or other vegetables, with a small amount of oil to promote browning and crispiness.

• When air frying fresh vegetables, make sure to pat them dry completely before tossing with oil and air frying to ensure maximum crispiness.

• Air fryers are great for reheating food, including pizza. To reheat the food, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

• During the preheating phase of the Steak program, the corresponding menu indicator will flash. Once complete, beeps will sound and the indicator will remain steadily lit.

Note:

The default cooking time of the program can be adjusted as needed based on specific conditions.

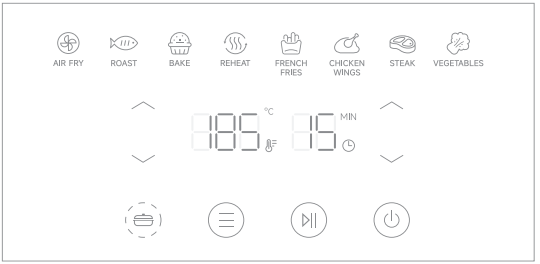
EN

Recipes Preparation

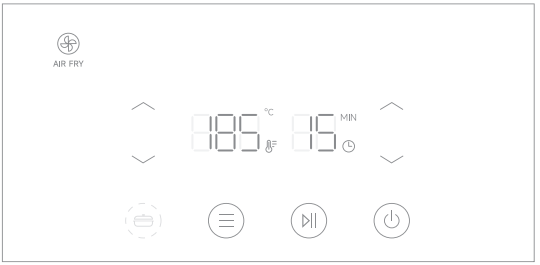
Working mode

1. Repeatedly press the menu button ☰ to manually select a menu; the selected menu flashes, unselected menus remain lit.

2. After selecting a menu, default time and temperature are displayed; manually adjust temperature/time ⌃⌄, then press start/pause ⏯ to begin heating.



(During setting)



(Once operation starts)

Large Pot Menu Settings:（Temperature and time are tentative, subject to final measurement）

Menu	Default temperature	Temperature range	Default time	Time range	Fan Speed (rpm)	Recommended Solution
Air fry	160°C	40°C~200°C	14min	1~60min	3600	Crispy food
Roast	140°C	40°C~185°C	25min		2400~3600	Large cuts of meat
Bake	160°C		15min		2400	Baked goods
Reheat	185°C		10min		2600	Pizza(reduce cooking time for dough-based items)
French fries	150°C~185°C		15min		3600	300g
Chicken Wings	160°C		15min		2400	8 pcs (300g~360g)
Steak	preheat:185°C		3min		2400~3600	220g
	185°C		9min			
Vegetables	130°C		8min		2400	Broccoli (350g)

Small Pot Menu Settings:（Temperature and time are tentative, subject to final measurement）

Menu	Default temperature	Temperature range	Default time	Time range	Fan Speed (rpm)	Recommended Solution
Air fry	160°C	40°C~210°C	14min	1-60min	3600	Crispy food
Roast	160°C	40°C~185°C	23min		2400-3600	Large cuts of meat
Bake	160°C		13min		2400	Baked goods
Reheat	185°C		10min		2600	Pizza(reduce cooking time for dough-based items)
French fries	150°C-185°C		15min		3600	250g
Chicken Wings	185°C		13min		2800-3600	8 pcs (300g~360g)
Steak	Preheat：185°C		3min		2400-3600	220g
	185°C		8min			
Vegetables	150°C		8min		3000-3600	Broccoli (350g)
In Air fry mode, the temperature is adjustable up to 200°C (large pot) and 210°C (small pot).						

Troubleshooting

The following is not a malfunction, please check before requesting repairs.

Problem	Cause	Solutions
No response when connected to power	The power plug is not inserted in place.	Plug it in again or find another outlet.
The motor does not turn or there is an abnormal sound.	There is foreign matter stuck to the fan blade or the suction port is blocked.	After power is switched off, check whether there are any foreign objects in the suction port and the inside of the main body. If there is still a fault, Please contact after-sales service for maintenance.
The see-through window is fogging or a small amount of water is leaking from the glass container below the see-through window.	The glass container is not fully drained after being cleaned and there is residual moisture in the air duct.	This is normal. Please use the product as usual.
Food is not cooking evenly.	The container is overcrowded or food is stacked.	Arrange food in a single layer and avoid overlapping. Shake the container halfway through cooking for loose ingredients like fries or vegetables.
Smoke is coming from the air fryer.	Cooking high-fat foods or residue from previous cooking.	Empty any fat drippings from the container between batches. Clean the heating element and fan area to remove food debris.
Food is too dry after cooking.	Cooking time too long or insufficient oil.	Brush foods with a small amount of oil before cooking or reduce cooking temperature by 10-15°C.

Problem	Cause	Solutions
Fresh battered foods are not cooking properly.	Loose breading is being blown by the fan.	Use proper breading technique: coat with flour, then egg, then breadcrumbs. Press breading firmly onto food so it adheres well.
Display shows "End" but food isn't fully cooked.	Recipe requires longer cooking time than preset.	Press the power button to return to setup mode, set additional time and press start to continue cooking.
Screen went black suddenly.	Unit entered standby mode after inactivity.	Press the power button to turn the unit back on. The unit enters standby after 30 minutes of inactivity.
Air fryer beeps multiple times.	Cooking completion reminders.	/
Screen went black suddenly.	Unit entered standby mode after inactivity.	Press the power button to turn the unit back on. The unit enters standby after 30 minutes of inactivity.
Small/large pot button doesn't respond during cooking.	Pot size cannot be changed mid-cooking.	Pause cooking, press power button to return to setup mode, then select desired pot size before restarting.
Food is stuck to the container and difficult to clean.	Food residue has dried on non-stick surface.	Soak container in warm, soapy water for 10-15 minutes before cleaning. Never use abrasive cleaners or metal utensils.
Door opened during cooking and air fryer doesn't resume.	Door not properly closed or power interruption.	Ensure door is firmly closed. If problem persists, press start/pause button to resume cooking.
Need to preheat the air fryer.	For optimal crispiness, especially with frozen foods.	While not required, preheating for 3-5 minutes is recommended for best results with most recipes.
Not sure when to use the grill plate.	Different cooking needs require different accessories.	Use the grill plate when cooking foods that might drip fat or release juices. It helps with air circulation and prevents food from sitting in excess oil.
If one of the error codes from E1 to E3 appears on the display screen, please contact the after-sales service team.		

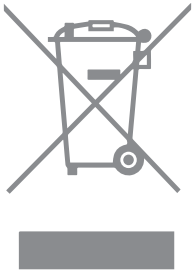
Specifications

Air fryer			
Model	AF20 Pro	Rated Power	1700W
Glass container Capacity	2.5L/4.0L	Rated Input	220-240 V~ 50-60 Hz

Energy Consumption and Power Management Information

- Power Consumption in Off Mode: ≤0.3W
- Power Management Function: 10 minutes

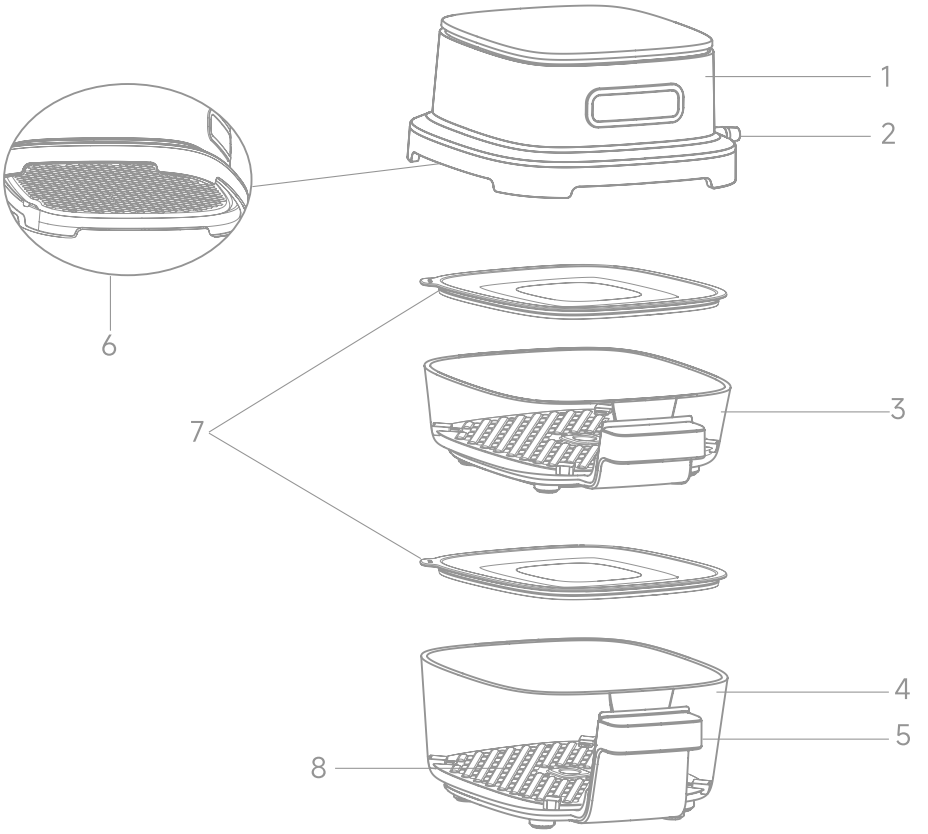
WEEE Information



All products bearing this symbol are waste electrical and electronic equipment (WEEE as in directive 2012/19/EU) which should not be mixed with unsorted household waste. Instead, you should protect human health and the environment by handing over your waste equipment to a designated collection point for the recycling of waste electrical and electronic equipment, appointed by the government or local authorities. Correct disposal and recycling will help prevent potential negative consequences to the environment and human health. Please contact the installer or local authorities for more information about the location as well as terms and conditions of such collection points.

DE

Produktübersicht

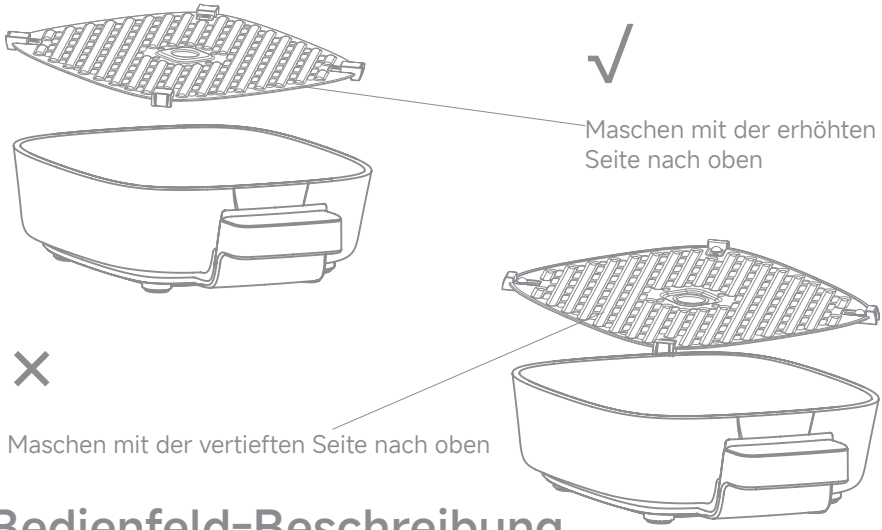


Zubehör:

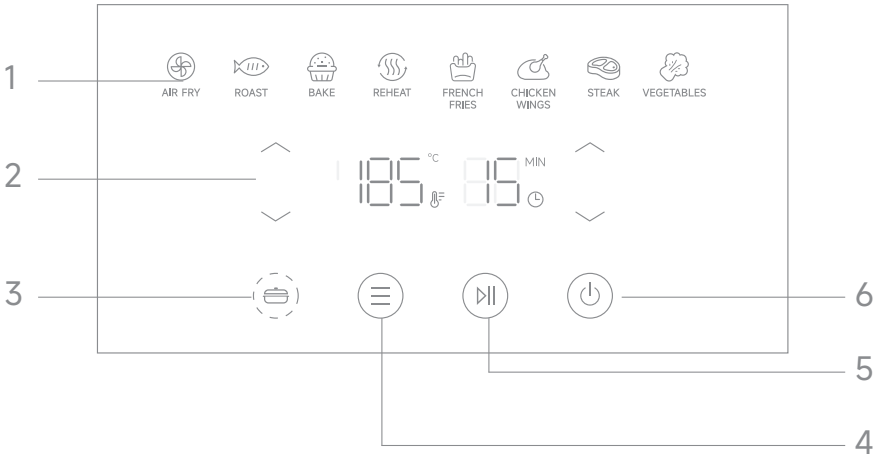
1. Powerpod
2. Netzkabel
3. Kleiner Glasbehälter
4. Großer Glasbehälter
5. Griff
6. Schutzgitter
7. Behälterdeckel
8. Grillteller

Anmerkung:

Richtige Positionierung des Grilltellers:



Bedienfeld-Beschreibung



1. Symbole für voreingestellte Menüs
2. Taste „Temperatur-/Zeitsteuerung“
3. Taste „Kleiner Topf“
4. Taste „Menü“
5. Taste „Start/Pause“
6. Taste „Ein-/Ausschalten“

DE

Sicherheitshinweise

LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH (DIESES GERÄTS) ALLE ANWEISUNGEN. Die Nichtbeachtung der Warnhinweise und Anweisungen kann zu einem Stromschlag, Brand und/oder schweren Verletzungen führen.

Warnung – Um das Risiko von Feuer, Stromschlag oder Verletzungen zu verringern:

- Dieses Gerät wurde nur für den Einsatz im Innenbereich entwickelt.
- Dieses Produkt kann sowohl von Kindern ab 8 Jahren als auch von Personen mit eingeschränkten physischen und geistigen Fähigkeiten sowie mit Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden bei der Verwendung beaufsichtigt oder wurden bezüglich der möglichen Gefahren unterwiesen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Damit ein Stromschlag oder ein Feuer durch einen Kurzschluss vermieden wird, darf das Produkt nicht benutzt werden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn die Verbindung zwischen der Steckdose und dem Netzstecker locker ist.
  → Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Um einen Stromschlag durch ein beschädigtes Netzkabel oder einen Brand durch einen Kurzschluss zu vermeiden, sind folgende Handlungen strikt untersagt: Sie dürfen das Netzkabel nicht beschädigen, modifizieren, hoher Hitze aussetzen oder in deren Nähe bringen, es gewaltsam verbiegen, verdrehen, daran ziehen, an einer Ecke aufhängen, mit schweren Gegenständen beschweren, bündeln, einklemmen oder daran zerren.
- Stecken Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen ein oder aus. Bevor Sie das den Netzstecker oder das Produkt berühren, stellen Sie bitte sicher, dass Ihre Hände trocken sind.
- Lecken Sie nicht am Netzstecker.
- Gießen Sie kein Wasser über das Produkt, reinigen Sie es nicht direkt mit Wasser und tauchen Sie es nicht in Wasser ein (ausgenommen Glasbehälter, Grillteller).
  → Wenn Wasser in das Produkt eingedrungen ist, wenden Sie sich bitte zur Wartung an den Kundendienst.
- Bitte verändern, zerlegen oder reparieren Sie das Produkt nicht selbst → Sollte eine Reparatur erforderlich sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, halten Sie Gesicht, Finger und andere Körperteile während und unmittelbar nach der Verwendung von der Abluftöffnung fern.
- Benutzen Sie das Produkt zu keinen anderen Zwecken als denen, die in der Gebrauchsanweisung beschrieben sind.
  → Mova haftet nicht für Schäden, die durch eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung oder eine Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung entstehen.
- Bewegen Sie das Produkt nicht bei laufendem Garvorgang.
- Spritzen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten auf den Netzstecker.
- Vermeiden Sie die gemeinsame Nutzung der Stromversorgung (z. B. Mehrfachsteckdosen, Steckdosenleisten) mit anderen Elektrogeräten, um einen Brand durch Überhitzung zu verhindern – verwenden Sie daher ausschließlich eine Wechselstrom-Netzsteckdose mit einer Spezifikation von 220 V–240 V/10 A.
- Achten Sie darauf, eine Anschlussleiste mit mindestens 10 A zu verwenden.
- Um Rauchentwicklung, Feuer oder Stromschläge zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker fest und vollständig eingesteckt ist.
- Um das Risiko eines Stromschlags infolge eines Defekts oder eines Kriechstroms zu vermeiden, sollte dieses Gerät an eine einphasige, geerdete Steckdose angeschlossen werden, um eine zuverlässige Erdung zu gewährleisten. Ist keine Erdungsvorrichtung

installiert, kann eine elektrostatische Induktion anderer Metallteile wie beispielsweise des Gehäuses auftreten.

- Reinigen Sie den Netzstecker regelmäßig, um zu verhindern, dass er aufgrund einer Ansammlung von Feuchtigkeit und Fremdkörpern nicht mehr ordnungsgemäß isoliert ist, was zu einem Brand führen könnte.
- Ziehen Sie den Netzstecker und wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch ab.
- Dieses Produkt eignet sich nicht zum Gebrauch durch folgende Personen (einschließlich Kinder): Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse im Umgang mit dem Produkt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder unterwiesen werden. Bitte achten Sie sorgfältig darauf, dass Kinder nicht mit diesem Produkt spielen.
- Das Produkt ist unbedingt außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren.
- Sollten Störungen oder Defekte auftreten, stellen Sie bitte umgehend die Nutzung ein und ziehen Sie den Netzstecker.
- Ungewöhnliche Zustände und Beispiele für Fehler:
  - Der Netzstecker und das Netzkabel sind ungewöhnlich heiß.
  - Das Netzkabel ist beschädigt oder das Gerät verliert zeitweise die Stromversorgung, wenn das Netzkabel berührt wird.
  - Das Hauptgehäuse ist verformt oder ungewöhnlich heiß.
  - Aus dem Hauptgehäuse tritt Rauch aus oder es riecht verbrannt.
  - Das Hauptgehäuse weist Risse auf, sitzt locker oder gibt ungewöhnliche Geräusche von sich.
- Beim Garvorgang strömt keine Luft aus der Abluftöffnung.
  → Bitte kontaktieren Sie den Kundendienst für Wartungsarbeiten.
- Um Verbrennungen oder Verletzungen durch Überhitzung oder Fehlfunktionen zu vermeiden, darf kein Glasbehälter verwendet werden, der nicht zum Lieferumfang gehört oder verformt ist.
- Um Stromschläge, Verletzungen, Verbrennungen, Feuer oder Verfärbungen, Verformungen und Schäden an Möbeln durch die aus der Auslassöffnung des Geräts ausströmenden Heißluft zu vermeiden, darf dieses Produkt nicht an folgenden Orten betrieben werden:
  - In der Nähe von Wärmequellen oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
  - Auf einer unebenen Oberfläche oder auf einer nicht hitzebeständigen Unterlage.
  - In der Nähe von Wänden oder Möbeln.
- Um ein Herausfallen und eine Beschädigung des Glasbehälters zu vermeiden, sollten Sie beim Transport des Produkts sicherstellen, dass der Glasbehälter fest sitzt. Tragen Sie das Produkt nicht in einem schrägen Winkel.
- Berühren Sie das Gerät niemals an Stellen, an denen während des Gebrauchs oder unmittelbar nach dem Garen hohe Temperaturen herrschen. Das Hauptgehäuse wird heiß. Vor allem die Metallteile wie die Abgasöffnung, der Glasbehälter und Schutzgitter.
- Damit sich der Stecker nicht verformt und es nicht durch einen Kurzschluss zu einem Brand kommt, darf die Heißluft-Auslassöffnung nicht auf den Netzstecker gerichtet werden.
  → Dieses Gerät sollte nur in einem gut belüfteten Raum verwendet werden. Sollte dieses Gerät in einem Schrank platziert werden, muss unbedingt darauf geachtet werden, dass ausreichend Platz für die Wärmeableitung vorhanden ist, um eine Überhitzung und damit



Vorsicht, heiße Oberfläche!

Fehlfunktionen zu vermeiden.

- Schalten Sie das Produkt nicht mit leerem Glasbehälter ein.
- Bitte lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch 10 Minuten lang vorwärmen, da beim ersten Gebrauch ein ungewöhnlicher Geruch auftreten kann. Während des Vorheizens kann weißer Rauch austreten oder es kann zu einer Geruchsentwicklung kommen – das ist normal.
- Um eine Fehlfunktionen oder Verletzungen auszuschließen, darf dieses Produkt nicht an eine externe Zeitschaltuhr angeschlossen werden und es darf auch nicht mit einer separaten fernbedienbaren Steuerung betrieben werden.
- Damit das Netzkabel nicht zu nahe an anderen Gegenständen verläuft, durch die es beschädigt werden könnte, achten Sie bitte darauf, dass rund um das Produkt ein Abstand von mindestens 8 cm eingehalten wird.
- Um einen Stromschlag oder einen Brand durch Kurzschluss zu vermeiden, sollten Sie beim Ausstecken immer am Netzstecker und nicht am Kabel ziehen.
- Um Verbrennungen, Verletzungen oder Stromschläge, Undichtigkeiten oder Feuer aufgrund von Materialalterung der Isolierung zu vermeiden, sollten Sie das Gerät immer ausschalten und den Netzstecker ziehen, wenn Sie den Glasbehälter herausnehmen oder wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Bitte warten Sie vor dem Reinigen, bis das Hauptgehäuse ausreichend abgekühlt ist.
- Sollte es während des Betriebs zu einem Stromausfall kommen oder wird der Netzstecker während des Garvorgangs gezogen, der Schutzschalter ausgelöst usw., und die Stromversorgung innerhalb von 10 Minuten wiederhergestellt, nimmt das Produkt den Garvorgang selbstständig wieder auf. Passiert dies, während sich das Gerät im Stand-by-Modus oder im Menü-Modus befindet, schaltet es sich nach der Wiederherstellung der Stromversorgung wieder aus.
- Dieses Produkt ist für die Verwendung in Haushalten und folgenden Umgebungen ausgelegt:
  - in Angestelltenküchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
  - in Bauernhöfen;
  - für Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohnumgebungen;
  - in Pensionen u. ä.
- Nehmen Sie die Schutzeinlage heraus, ehe Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Das Netzkabel darf nicht unnötig verlängert werden. Lange oder lose Kabel können eine Gefahr darstellen bzw. können Kinder das Gerät damit herunterziehen und zu Schaden kommen oder Schäden verursachen.

Bedienung

Vor der Verwendung

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und alle Aufkleber von der Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse.
- Wischen Sie die Außenflächen vorsichtig mit einem feuchten Tuch oder einem Papiertuch ab.
- ACHTUNG: Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme. Tauchen Sie die Heißluftfritteuse oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Vorbereitungen

1. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine stabile, ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche, und halten Sie sie von Bereichen fern, die durch Dampf beschädigt werden können.

2. Platzieren Sie den Grillteller im Glasbehälter und positionieren Sie das Glasgefäß unter dem bürstenlosen Knuspergehäuse.

3. Schließen Sie den Netzstecker an eine haushaltsübliche Steckdose an.

4. Definition der einzelnen Zustandsmodi

4.1 Stand-by-Modus

1. Nach dem Einschalten leuchten alle Kontrollleuchten und die Anzeige 1 Sekunde lang auf, und der Summer piept einmal, bevor das Gerät in den Stand-by-Modus übergeht

2. Drücken Sie während des Betriebs lange auf die Einschalttaste ⏻, um den Stand-by-Modus zu aktivieren

3. Im Stand-by-Modus ist nur das Licht der Ein-/Aus-Taste eingeschaltet; alle anderen Anzeigen sind erloschen und alle Tasten inaktiv.

4.2 Einschaltmodus

1. Drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät einzuschalten;

2. Die Standardeinstellungen vor der Auswahl eines Menüs liegen bei 185 °C und 15 Minuten. und 15 Minuten.

4.3 Funktionsmodus

1. Wählen Sie einen Garmodus oder stellen Sie die Temperatur und die Zeit manuell ein – anschließend drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten.

2. Während des Betriebs wird nur der ausgewählte Garmodus angezeigt; alle anderen Menütasten sind ausgeschaltet.

3. Beträgt die Restzeit weniger als 1 Minute, wird auf dem Display ein 60-Sekunden-Countdown angezeigt (das Symbol „MIN" erlischt).

4.4 Pause-Modus

1. Drücken Sie während des Betriebs die Taste „Start/Pause" ⏯, um in den Pause-Modus zu schalten;

2. Im Pause-Modus blinkt die Digitalanzeige, die Tasten blinken allerdings nicht und das Heizelement sowie der Lüfter sind deaktiviert.

3. Erfolgt 30 Minuten lang keine Bedienung, geht das Gerät automatisch in den Stand-by-Modus über.

Anmerkung: Modi können nur im Pausenmodus umgeschaltet werden. Der Timer wird nach dem Umschalten zurückgesetzt.

4.5 Abschluss-Modus

1. Nach dem Garvorgang erscheint auf der Display 10 Minuten lang die Anzeige „Ende", außer Sie nehmen den Glasbehälter heraus oder drücken die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät in den Stand-by-Modus zu versetzen.

2. Im Abschluss-Modus wird das Heizelement deaktiviert und die Lüfterkühlung schaltet sich nach einer Verzögerung von 60 Sekunden ab.

3. Nach dem Abschluss des Garvorgangs ertönt ein Signalton und auf der Digitalanzeige wird „Ende" angezeigt.

4. Die Heißluftfritteuse piept nach

5 Minuten, 20 Minuten und 60 Minuten zur Erinnerung 10 Sekunden lang zweimal pro Sekunde.

4.6 Gehäuse-Anhebemodus

1. Wird das bürstenlose Knuspergehäuse während des Betriebs angehoben, wird der Garvorgangs unterbrochen.

2. Das Absenken des bürstenlosen Knuspergehäuses setzt den zuvor eingestellten Garvorgang fort.
3. Wird das Gehäuse nicht innerhalb von 30 Minuten wieder aufgesetzt, wechselt das Gerät automatisch in den Stand-by-Modus.

4.7 Gehäuse-Platzierungsstatus

Nachdem das bürstenlose Knuspergehäuse angehoben und wieder aufgesetzt wurde, schaltet das Gerät wieder in den vorherigen Zustand.

5. Spezifische Funktionsbeschreibung

5.1 Tastenfunktionen

1. Nur die Tasten zur Einstellung der Temperatur und der Zeit reagieren auf langes Drücken, alle anderen Tasten reagieren auf ein kurzes Drücken.

2. Tasten für Temperatur/Zeit erhöhen/verringern: Ein kurzer Druck schaltet um eine Einheit weiter, ein längeres Drücken von 2 Sekunden oder mehr ermöglicht eine stufenlose Einstellung.

3. Jeder Tastendruck löst einen einzelnen Signalton aus.

5.2 Zeiteinstellung während des Garvorgangs

Drücken Sie nach dem Start des Garprogramms die Auf-/Ab-Tasten , um die Garzeit zu ändern. Das Zeitintervall beträgt eine Minute und der verfügbare Zeitbereich liegt zwischen 1 Minute und 60 Minuten.

5.3 Temperature instellung während des Garvorgangs

Drücken Sie nach dem Start des Garprogramms die Auf-/Ab-Tasten , um die Temperatur zu ändern. Das Temperaturintervall beträgt 5 °C und der verfügbare Temperaturbereich liegt zwischen 40 °C und 185 °C

5.4 Auswahl der Topfgröße

Da für große und kleine Töpfe unterschiedliche Garzeiten und Temperaturen erforderlich sind, gibt es eine Funktion, damit Sie zwischen großen und kleinen Glasbehältern wählen können.

1. Nach dem Einschalten ist die Standardeinstellung die für einen großen Topf. Drücken Sie die Kleiner-Topf-Taste, um zu einem kleinen Topf umzuschalten.

2. Während der Einstellung des Garvorgangs kann jederzeit zwischen einem großen und einem kleinen Topf gewechselt werden.

3. Nach dem Start des Garvorgangs schaltet sich die Kleiner-Topf-Lampe ab und wird inaktiv.

4. Wenn Sie die Einstellung des Garvorgangs erneut aufrufen, leuchtet die Taste auf und erlaubt eine Auswahl.

5.5 Memory-Funktion der Abschaltverzögerung

Wird die Stromversorgung unterbrochen und nach maximal 5 Minuten wiederhergestellt, speichert das System den Betriebsmodus und setzt den Garvorgang fort. Wird die Stromversorgung für mehr als 20 Minuten unterbrochen, wird der Speicher gelöscht und das Gerät schaltet beim Neustart in den Stand-by-Modus.

Pflege und Wartung

Tipps:

• Ziehen Sie vor der Reinigung des Geräts unbedingt den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

• Tauchen Sie das Hauptgehäuse beim Reinigen nicht in Wasser. Verwenden Sie für die Reinigung niemals Lackverdünner, Benzin, Alkohol, Reinigungspulver, harte Bürsten usw.

• Legen Sie den Power Pod nicht in die Spülmaschine oder den Trockner.

1. Gehäuseaußenseite/Innenwände:

• Mit einem trockenen und weichen Tuch abwischen.

2. Glasbehälter und Grillteller:

• Mit verdünntem Spülmittel, einem Schwamm und Wasser reinigen. Jegliche Feuchtigkeit von der Außenseite des Glasbehälters abwischen.

• An der Oberseite des Glasbehälters befinden sich Luftkanalöffnungen. In diese Luftkanäle darf kein Wasser eindringen. Wenn Wasser in die Luftkanäle gelangt ist, leeren Sie den Glasbehälter bitte umgehend nach der Reinigung.

3. Behälterdeckel:

• Jede Glasschüssel ist mit einem wasser- und staubdichten Deckel ausgestattet, der auch spülmaschinenfest ist.

4. Regelmäßige Inspektion:

• Bitte überprüfen Sie das Gerät etwa einmal monatlich – und reinigen Sie es umgehend, wenn sich Verschmutzungen gebildet haben.

Gartipps

• Wenn sich zu viele Lebensmittel im Glasbehälter befinden, werden diese ungleichmäßig gegart.

• Die Zugabe einer kleinen Menge Öl macht die Lebensmittel knuspriger. Es sollten nicht mehr als 2 Esslöffel Öl verwendet werden.

• Mit Ölsprays lassen sich kleine Mengen Öl gleichmäßig auf alle Lebensmittel auftragen.

• Wenn Sie fettreiche Lebensmittel in der Heißluftfritteuse zubereiten, tropft das Fett auf den Boden des Behälters. Um eine übermäßige Rauchentwicklung während des Garvorgangs zu vermeiden, sollten Sie Fetttropfen nach dem Garen abgießen.

• In Flüssigkeit marinierte Lebensmittel führen zu Spritzern und übermäßiger Rauchentwicklung. Tupfen Sie diese Lebensmittel vor dem Frittieren trocken.

• Normale Tiefkühlkost, die traditionell im Backofen zubereitet wird, kann auch in der Heißluftfritteuse gegart werden.

• Lebensmittel werden gleichmäßig gar, wenn die einzelnen Stücke eine ähnliche Größe und Dicke aufweisen.

• Lebensmittelstücke in kleineren Stücken erfordern eine kürzere Garzeit als größere Stücke.

• Die besten Ergebnisse in kürzester Zeit erzielen Sie, wenn Sie die Lebensmittel in kleinen Portionen frittieren. Lebensmittel sollten nach Möglichkeit nicht gestapelt oder übereinandergelegt werden.

• Die meisten abgepackten Lebensmittel müssen vor dem Frittieren nicht in Öl eingelegt oder damit bestrichen werden. Die meisten dieser Lebensmittel enthalten ohnehin schon Öl und andere Zutaten, die die Bräunung und knusprige Konsistenz fördern.

• Gefrorene Vorspeisen können

sehr gut in der Heißluftfritteuse zubereitet werden. Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn Sie sie in einer einzigen Schicht auf dem Blech verteilen.

- Wenn Sie Lebensmittel übereinanderlegen, schütteln Sie den Glasbehälter nach der Hälfte der Garzeit, damit alles gleichmäßig gar wird.
- Tränken Sie von Grund auf selbst zubereitete Lebensmittel wie Pommes frites oder Gemüse mit etwas Öl, damit sie besser braun und knusprig werden.
- Wenn Sie frisches Gemüse in der Heißluftfritteuse zubereiten, sollten Sie es vor dem Einlegen in Öl vollständig trocken tupfen, damit es besonders knusprig wird.
- Heißluftfritteusen eignen sich hervorragend zum Aufwärmen von Lebensmitteln, einschließlich Pizza. Um Lebensmittel aufzuwärmen, wählen Sie eine Temperatureinstellung von 150 °C und eine Garzeit von maximal 10 Minuten.
- Während der Vorheizphase des Steak-Programms blinkt die entsprechende Menüanzeige. Nach dem Abschluss ertönen Signaltöne und die Anzeige bleibt dauerhaft erleuchtet.

Anmerkung:

Sie können die Standard-Garzeit des Programms entsprechend den spezifischen Bedingungen anpassen.

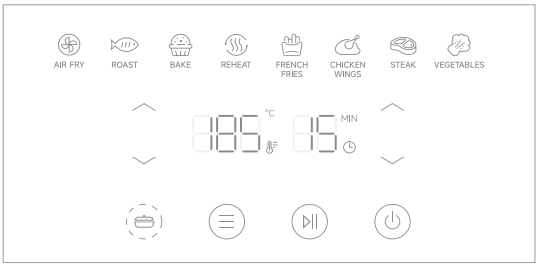
Rezepte

Vorbereitung

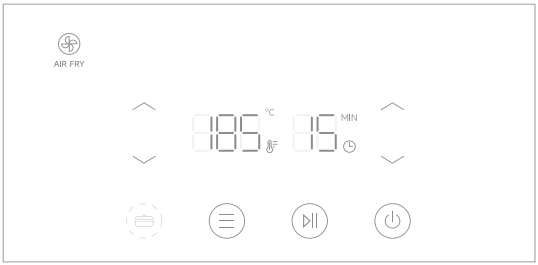
Betriebsart

1. Drücken Sie wiederholt die Menütaste ☰, um manuell ein Menü auszuwählen; das ausgewählte Menü blinkt und die nicht ausgewählten Menüs bleiben erleuchtet.

2. Nach Auswahl eines Menüs werden die Standardzeit und -temperatur angezeigt; stellen Sie manuell die Temperatur/Zeit ⌃⌄ ein und drücken Sie anschließend Start/Pause ⏯, um das Aufheizen zu starten.



(Während der Einstellung)



(Sobald der Garvorgang beginnt)

Einstellungen des Großer-Topf-Menüs: (Temperatur und Zeit sind unverbindlich und unterliegen der endgültigen Messung)

Menü	Standardtemperatur	Temperatur-bereich	Standard-zeit	Zeitbereich	Lüfterge-schwindig-keit (U/min)	Empfohlene Lösung
Heißluft-Frittieren	160 °C	40 °C~ 200°C	14 Min	1–60 Min.	3600	Krosse Speisen
Braten	140 °C	40 °C~ 185°C	25 Min		2400 bis 3600	Große Fleischstücke
Backen	160 °C		15 Min		2400	Backwaren
Aufwärmen	185 °C		10 Min		2600	Pizza (Backzeit für teigbasierte Produkte verkürzen)
Pommes frites	150 °C-185 °C		15 Min		3600	300 g
Hähnchenflügel	160 °C		15 Min		2400	8 Stk. (300 g–360 g)
Steak	Vorheizen: 185 °C		3 Min		2400 bis 3600	220 g
	185 °C		9 Min			
Gemüse	130 °C		8 Min		2400	Brokkoli (350 g)

Kleiner Topf – Menüeinstellungen: (Temperatur und Zeit sind unverbindlich und unterliegen der endgültigen Messung)

Menü	Standardtemperatur	Temperatur-bereich	Standard-zeit	Zeitbereich	Lüftergeschwindigkeit (U/min)	Empfohlene Lösung
Heißluft-Frittieren	160 °C	40 °C~ 210 °C	14 Min	1–60 Min.	3600	Krosse Speisen
Braten	160 °C	40 °C~ 185 °C	23 Min		2400 bis 3600	Große Fleischstücke
Backen	160 °C		13 Min		2400	Backwaren
Aufwärmen	185 °C		10 Min		2600	Pizza (Backzeit für teigbasierte Produkte verkürzen)
Pommes frites	150 °C–185 °C		15 Min		3600	250 g
Hähnchenflügel	185 °C		13 Min		2800 bis 3600	8 Stk. (300 g–360 g)
Steak	Vorheizen: 185 °C		3 Min		2400 bis 3600	220 g
	185 °C		8 Min			
Gemüse	150 °C		8 Min		3000 bis 3600	Brokkoli (350 g)
Im Heißluft-Frittiermodus kann die Temperatur auf bis zu 200 °C (großer Topf) und 210 °C (kleiner Topf) eingestellt werden.						

Fehlerbehebung

Im Folgenden handelt es sich um keine Fehlfunktion. Bitte überprüfen Sie dies, bevor Sie eine Reparatur anfordern.

Problem	Ursache	Lösungen
Keine Reaktion beim Anschluss an die Stromversorgung.	Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt.	Stecken Sie das Gerät erneut ein oder wählen Sie eine andere Steckdose.
Der Motor startet nicht oder es ertönt ein ungewöhnliches Geräusch.	Der Ventilatorflügel ist mit einem Fremdkörper blockiert oder die Ansaugöffnung ist verstopft.	Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und überprüfen Sie, ob sich Fremdkörper in der Ansaugöffnung und/oder im Inneren des Hauptgeräts befinden. Wenn weiterhin ein Fehler auftritt, wenden Sie sich bitte zur Wartung an den Kundendienst.
Das Sichtfenster ist beschlagen oder unterhalb des Sichtfensters tritt etwas Wasser aus dem Glasbehälter aus.	Der Glasbehälter wurde nach der Reinigung nicht vollständig ausgeleert – daher befindet sich noch Restfeuchtigkeit im Luftkanal.	Das ist normal. Bitte verwenden Sie das Produkt in gewohnter Weise.

Problem	Ursache	Lösungen
Die Lebensmittel werden nicht gleichmäßig gegart.	Im Behälter sind zu viele Lebensmittel oder diese sind übereinandergeschichtet.	Ordnen Sie die Lebensmittel in einer einzigen Schicht an und vermeiden Sie, diese übereinander zu legen. Schütteln Sie den Behälter nach der Hälfte des Garvorgangs, um locker im Korb liegende Lebensmittel wie Pommes frites oder Gemüse besser zu vermischen.
Aus der Heißluftfritteuse tritt Rauch aus.	Sie bereiten gerade fettreiche Lebensmittel zu oder im Gerät befinden sich noch Rückstände vom letzten Garvorgang.	Entfernen Sie zwischen den einzelnen Frittiervorgängen das Fett aus dem Behälter. Reinigen Sie das Heizelement und den Ventilatorbereich, um eventuell vorhandene Lebensmittelreste zu entfernen.
Die Lebensmittel sind nach dem Garvorgang zu trocken.	Die Garzeit wurde zu lange eingestellt oder die Ölmenge war unzureichend.	Bestreichen Sie die Lebensmittel vor dem Garvorgang mit etwas Öl oder senken Sie die Gartemperatur um 10–15 °C.
Frisch panierte Speisen werden nicht richtig gegart.	Der Ventilator bläst nicht anhaftendes Paniermehl weg.	Wenden Sie die geeignete Paniertechnik an: zuerst mit Mehl bestäuben, dann mit Ei bestreichen und schließlich mit Semmelbröseln panieren. Drücken Sie die Panade fest auf die Lebensmittel, damit sie gut haften bleibt.
Auf der Anzeige wird „Ende" angezeigt, aber die Lebensmittel sind noch nicht vollständig gegart.	Das Rezept setzt eine längere Garzeit voraus als die voreingestellte.	Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um zum Einstellungsmodus zurückzukehren – dort können Sie die zusätzliche Garzeit einstellen – und drücken Sie anschließend die Starttaste, um den Garvorgang fortzusetzen.
Der Bildschirm wurde plötzlich schwarz.	Das Gerät hat nach einer gewissen Zeit der Inaktivität den Stand-by-Modus aktiviert.	Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter, um das Gerät wieder einzuschalten. Das Gerät schaltet nach 30 Minuten Inaktivität in den Stand-by-Modus.
Die Heißluftfritteuse piept mehrmals.	Erinnerungen zum Ende des Garvorgangs.	/
Der Bildschirm wurde plötzlich schwarz.	Das Gerät hat nach einer gewissen Zeit der Inaktivität den Stand-by-Modus aktiviert.	Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter, um das Gerät wieder einzuschalten. Das Gerät schaltet nach 30 Minuten Inaktivität in den Stand-by-Modus.

Problem	Ursache	Lösungen
Die Taste für den kleinen/ großen Topf reagiert während des Garvorgangs nicht.	Während des Garvorgangs kann die Topfgröße nicht geändert werden.	Pausieren Sie den Garvorgang, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um erneut den Einstellungsmodus aufzurufen, und wählen Sie vor dem erneuten Start des Garvorgangs die gewünschte Topfgröße aus.
Es haften Lebensmittelreste am Behälter an, die sich nur schwer entfernen lassen.	Auf der Antihaftbeschichtung sind Lebensmittelreste eingetrocknet.	Der Behälter sollte vor der Reinigung 10–15 Minuten lang in warmem Seifenwasser eingeweicht werden. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Metallutensilien.
Während des Garvorgangs wurde die Tür geöffnet und die Heißluftfritteuse setzt den Garvorgang nicht fort.	Die Tür wurde nicht ordnungsgemäß geschlossen oder die Stromversorgung wurde unterbrochen.	Vergewissern Sie sich, dass die Tür fest geschlossen ist. Wenn das Problem weiterhin auftritt, drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang fortzusetzen.
Die Heißluftfritteuse muss vorgeheizt werden.	Für optimale Knusprigkeit, insbesondere bei Tiefkühlkost.	Das Vorheizen ist zwar nicht zwingend erforderlich, empfiehlt sich jedoch 3–5 Minuten lang für die meisten Rezepte, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
Ich bin mir nicht sicher, wann ich den Grillteller verwenden soll.	Unterschiedliche Garvorgänge erfordern unterschiedliches Zubehör.	Der Grillteller eignet sich besonders zum Garen von Lebensmitteln, aus denen Fett tropfen oder Flüssigkeit austreten kann. So wird die Luftzirkulation verbessert und es wird verhindert, dass Lebensmittel in überschüssigem Öl schwimmen.
Sollte einer der Fehlercodes E1 bis E3 auf dem Display angezeigt werden, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.		

Spezifikationen

Heißluftfritteuse			
Modell	AF20 Pro	Bemessungsleis-tung	1700 W
Glasbehälter-Fassungsvermögen	2,5 l/4,0 l	Nennaufnahme-leistung	220–240 V~ 50–60 Hz

Informationen zu Energieverbrauch/ Energieverwaltung

- Stromverbrauch im ausgeschalteten Modus: ≤0,3 W
- Energieverwaltungsfunktion: 10 Minuten

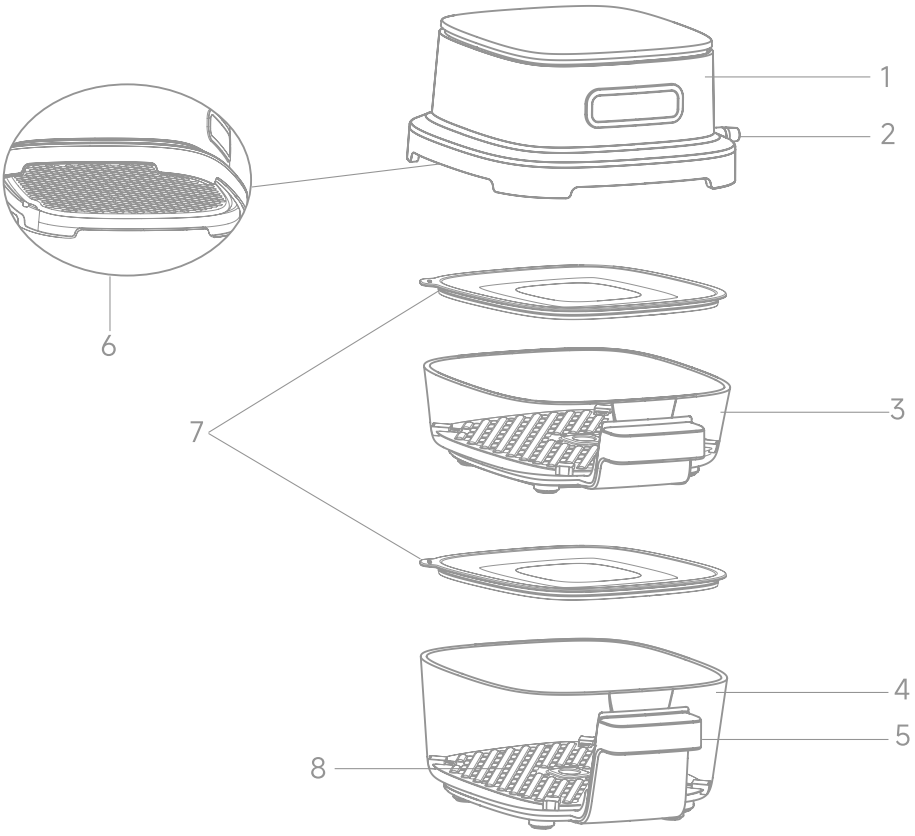
WEEE-Informationen



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte gelten nach dem Ende ihrer Lebenszeit elektrische oder elektronische Altgeräte (WEEE entsprechend EU-Richtlinie 2012/19/EU) und dürfen nicht mit unsortiertem Haushaltsmüll vermischt werden. Schützen Sie stattdessen Ihre Mitmenschen und die Umwelt, indem Sie Ihre zu entsorgenden Geräte an eine dafür vorgesehene, von der Regierung oder einer lokalen Behörde eingerichtete Sammelstelle zum Recycling von Elektroschrott und Elektrogeräten bringen. Eine ordnungsgemäße Entsorgung und Recycling helfen, negative Auswirkungen auf die Gesundheit von Umwelt und Menschen zu vermeiden. Wenden Sie sich bitte an den Installateur oder lokale Behörden, um Informationen zum Standort und den allgemeinen Geschäftsbedingungen solcher Sammelstellen zu erhalten.

FR

Présentation du produit

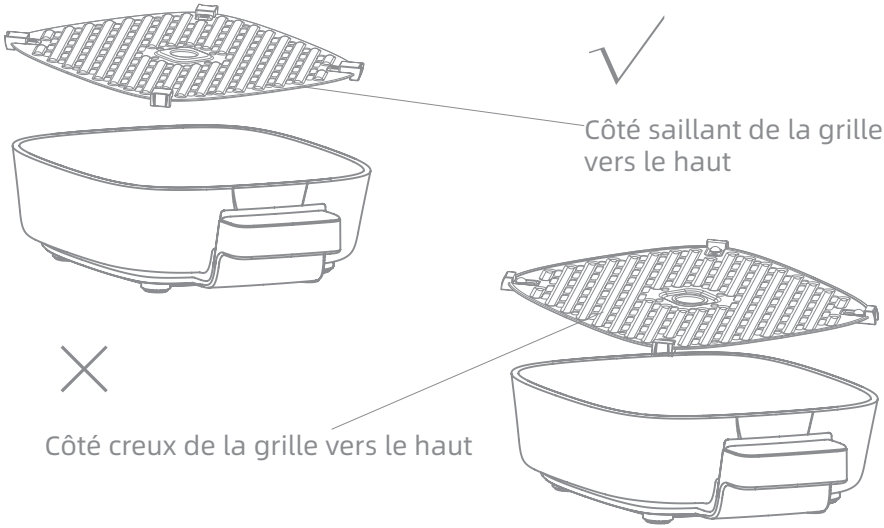


Accessoires:

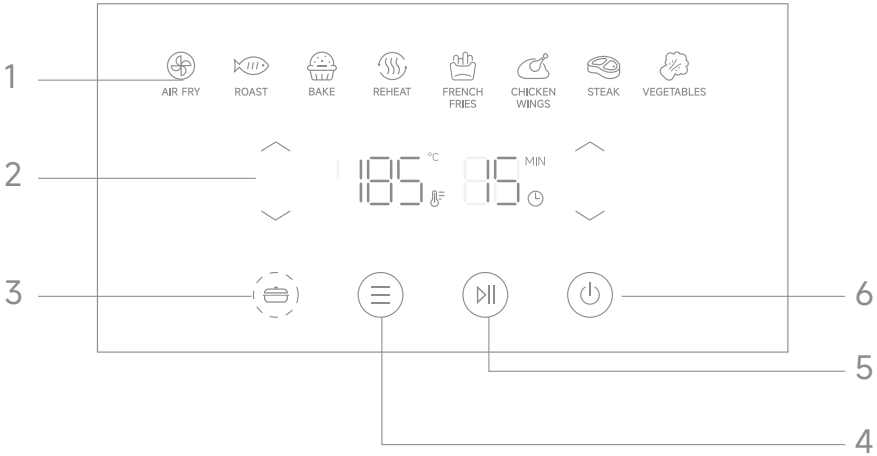
1. Bloc d'alimentation
2. Cordon d'alimentation
3. Petit récipient en verre
4. Grand récipient en verre
5. Poignée
6. Grille de protection
7. Couvercle du récipient
8. Plaque de gril

Remarque :

Positionnement correct de la plaque de gril :



Description du panneau de commande



1. Symboles des menus prédéfinis
2. Bouton de contrôle de la température/du temps
3. Bouton pour petit récipient
4. Bouton du menu
5. Bouton Démarrer/Pause
6. Bouton d'alimentation

FR

Consignes de sécurité

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVEC D'UTILISER (CET APPAREIL). Ces messages d'avertissement et ces instructions doivent être suivis pour éviter les risques d'électrocution, de départ de feu et d'éventuelles blessures.

Avertissement — Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution ou de blessures :

- Ce produit est destiné à un usage intérieur uniquement.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, utilisent ce produit lorsqu'une supervision ou des instructions sur son utilisation en toute sécurité leur permettent de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Pour éviter tout risque d'électrocution ou d'incendie dû à un court-circuit, n'utilisez pas le produit si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé ou si la connexion entre la prise de courant et la fiche d'alimentation est desserrée.

  → Remplacez un cordon d'alimentation endommagé uniquement par le fabricant, un réparateur agréé ou une personne qualifiée pour éviter tout risque.
- Pour éviter tout risque d'électrocution dû à un cordon d'alimentation ou une fiche secteur endommagé, ou tout risque d'incendie dû à un court-circuit, il est strictement interdit : d'endommager, de modifier, d'exposer ou de placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur intense, de le plier de force, de le tordre, de tirer dessus, de le suspendre à un coin, de placer un objet lourd dessus, de l'enrouler, de le pincer ou de tirer sur le cordon d'alimentation.
- Ne branchez pas et ne débranchez pas la fiche d'alimentation avec les mains mouillées. Assurez-vous toujours que vos mains sont sèches avant de manipuler la fiche d'alimentation ou le produit.
- Ne léchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne versez pas d'eau sur le produit, ne le lavez pas directement avec de l'eau et ne le plongez pas dans l'eau (ne s'applique pas au récipient en verre ni à la plaque de gril).

  → Si de l'eau pénètre à l'intérieur du produit, veuillez contacter le service après-vente pour l'entretien.
- Ne modifiez pas, ne démontez pas et ne réparez pas le produit vous-même.
  → Pour toute réparation, veuillez contacter le service après-vente pour l'entretien.
- Pour éviter toute brûlure, éloignez votre visage, vos doigts et toute autre partie du corps de la sortie d'air pendant l'utilisation ou juste après.
- N'utilisez pas le produit à d'autres fins que celles décrites dans le mode d'emploi.

  → Mova ne saurait être tenu responsable des conséquences résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect du mode d'emploi.
- Ne déplacez pas le produit pendant la cuisson.
- Ne pas éclabousser la fiche d'alimentation avec de l'eau ou d'autres liquides.
- Pour éviter de partager l'alimentation électrique avec d'autres appareils électriques et de provoquer un incendie dû à une surchauffe, veillez à utiliser une prise secteur de 220 V-240 V / 10 A.
- Veillez à utiliser un bloc multiprises d'au moins 10 A.
- Pour éviter tout risque de fumée, d'incendie ou d'électrocution, veillez à bien insérer la fiche d'alimentation à fond.

- Pour éviter tout risque d'électrocution dû à une défaillance ou à une fuite électrique, utilisez une prise de courant bipolaire monophasée avec mise à la terre pour cet appareil afin de garantir une mise à la terre fiable. Si aucun dispositif de mise à la terre n'est installé, cela peut provoquer une induction électrostatique d'autres pièces métalliques telles que le boîtier.
- Pour éviter que la fiche d'alimentation ne soit mal isolée en raison de l'accumulation d'humidité et de corps étrangers, ce qui pourrait provoquer un incendie, veuillez nettoyer régulièrement la fiche d'alimentation.
- Débranchez la fiche d'alimentation et essuyez-la avec un chiffon sec.
- Ce produit ne convient pas à l'utilisation par les personnes suivantes (y compris les enfants) : les personnes ayant des capacités physiques ou mentales réduites, ou les personnes qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances nécessaires pour l'utiliser, sauf si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions d'une personne responsable de leur sécurité. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec ce produit.
- Veillez à garder le produit hors de portée des enfants.
- En cas d'anomalie ou de panne, veuillez cesser immédiatement de l'utiliser et débrancher la fiche d'alimentation.
- Anomalies et exemples de défaillance :

  - La fiche d'alimentation et le cordon d'alimentation sont anormalement chauds.

  - Le cordon d'alimentation est endommagé ou une perte de puissance intermittente se produit après avoir touché le cordon d'alimentation.

  - Le corps principal est déformé ou anormalement chaud.

  - Le corps principal émet de la fumée ou une odeur de brûlé.

  - Le corps principal est fissuré, desserré ou émet des bruits anormaux.
- Lors de la cuisson, aucun air ne sort de l'orifice d'évacuation.

  → Veuillez contacter le service après-vente pour l'entretien.
- Pour éviter toute brûlure ou blessure due à une surchauffe ou à un dysfonctionnement, n'utilisez pas de récipient en verre non exclusif ou déformé.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, de blessure, de brûlure, d'incendie ou de décoloration, de déformation et de dommage du mobilier dû à la chaleur dégagée par l'orifice d'évacuation, n'utilisez pas ce produit dans les endroits suivants :

  - À proximité de sources de chaleur ou dans des endroits très humides.

  - Sur une surface inégale ou un tapis non résistant à la chaleur.

  - À proximité de murs ou de meubles.
- Pour éviter que le récipient en verre ne tombe et ne soit endommagé, assurez-vous que le récipient en verre est bien en place lorsque vous déplacez le produit. Ne transportez pas le produit incliné.
- Ne touchez pas les parties chaudes pendant l'utilisation ou immédiatement après la cuisson. Le corps principal est très chaud. En particulier les parties métalliques telles que l'orifice d'évacuation, le récipient en verre et la grille de protection.



Attention, surface chaude !

- Pour éviter de déformer la fiche ou de provoquer un incendie dû à un court-circuit, ne dirigez pas l'orifice d'évacuation vers la fiche d'alimentation.
  → Lorsque vous utilisez cet appareil, placez-le dans un endroit dégagé. Si vous le placez dans une armoire, veillez à laisser suffisamment d'espace pour permettre la dissipation de la chaleur afin d'éviter toute surchauffe et tout dysfonctionnement.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un récipient en verre vide.
- Il est recommandé de préchauffer l'appareil pendant 10 minutes, car une odeur inhabituelle peut se dégager lors de la première utilisation. Une fumée blanche ou une odeur peut se dégager pendant le préchauffage, ce qui est normal.
- Pour éviter tout dysfonctionnement ou blessure, ne connectez pas ce produit à une minuterie externe et ne le faites pas fonctionner avec un système de télécommande indépendant.
- Pour éviter que le cordon d'alimentation ne soit trop proche d'autres objets susceptibles de l'endommager, veillez à laisser un espace de plus de 8 cm autour du produit.
- Pour éviter tout risque d'électrocution ou d'incendie dû à un court-circuit, veillez à tirer sur la fiche d'alimentation pour la débrancher.
- Pour éviter tout risque de brûlure, de blessure, d'électrocution, de fuite ou d'incendie dû au vieillissement de l'isolation, éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer le récipient en verre ou lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Veuillez attendre que l'appareil ait suffisamment refroidi avant de le nettoyer.
- En cas de coupure de courant pendant l'utilisation, y compris lorsque vous débranchez la fiche d'alimentation pendant la cuisson, lorsque le disjoncteur se déclenche, etc., et que le courant revient dans les 10 minutes, le produit reprend la cuisson. Si cela se produit en mode veille ou en mode menu, le produit se remet en veille après le rétablissement du courant.
- Ce produit est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

  - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
  - les fermes ;
  - par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
  - les environnements de type chambres d'hôtes.
- Retirez l'insert de protection avant d'utiliser l'appareil.
- Ne rallongez pas inutilement le cordon d'alimentation. Les cordons longs ou lâches peuvent présenter un danger, notamment si des enfants tirent dessus, ce qui pourrait entraîner des blessures ou des dommages.

Mode d'emploi

Avant utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants à l'intérieur et à l'extérieur de la friteuse à air chaud.
- Essuyez délicatement l'extérieur avec un chiffon humide ou une serviette en papier.
- AVERTISSEMENT : N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ni de tampons à récurer. Ne plongez jamais la friteuse à air chaud ni sa fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

Mise en service

1. Placez la friteuse à air chaud sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, loin de tout endroit susceptible d'être endommagé par la vapeur.

2. Placez la plaque de gril à l'intérieur du récipient en verre, puis positionnez le récipient sous le bloc d'alimentation.

3. Branchez la fiche principale à une prise domestique.

4. Définition de chaque mode d'état

4.1 Mode veille

1. Après la mise sous tension, tous les voyants et l'écran s'allument pendant 1 seconde, puis le buzzer émet un bip avant que l'appareil passe en mode veille

2. Pendant le fonctionnement, appuyez longuement sur le bouton d'alimentation ⏻ pour passer en mode veille

3. En mode veille, seul le voyant du bouton d'alimentation reste allumé ; les autres voyants sont éteints et tous les boutons sont désactivés.

4.2 Mode de mise sous tension

1. Appuyez sur le bouton pour allumer l'appareil ;

2. Avant de sélectionner un menu, les réglages par défaut sont 185 °C et 15 minutes.

4.3 Mode de fonctionnement

1. Sélectionnez un mode de cuisson ou réglez manuellement la température et la durée, appuyez sur le bouton Démarrer/Pause, et l'appareil se met en marche.

2. Pendant le fonctionnement, seul le mode de cuisson sélectionné est affiché ; tous les autres boutons du menu sont désactivés ;

3. Lorsque le temps restant est inférieur à 1 minute, l'affichage passe à un compte à rebours de 60 secondes (l'icône MIN s'éteint).

4.4 Mode Pause

1. Pendant le fonctionnement, appuyez sur le bouton ⏯ Démarrer/Pause pour mettre en pause ;

2. En mode pause, l'affichage numérique clignote, les boutons ne clignotent pas et l'élément chauffant et le ventilateur cessent de fonctionner ;

3. L'appareil passe automatiquement en mode veille s'il reste inactif pendant 30 minutes.

Remarque : Les modes ne peuvent être modifiés qu'en mode Pause. La minuterie se réinitialise après un changement de mode.

4.5 Mode Fin

1. Après la cuisson, l'écran affiche « Fin » pendant 10 minutes, sauf si le récipient en verre est retiré ou si le bouton d'alimentation est enfoncé pour revenir en mode veille.

2. En mode Fin, le tube chauffant s'arrête et le ventilateur de refroidissement s'arrête après un délai de 60 secondes.

3. Une fois la cuisson terminée, la friteuse à air chaud émet un bip et le message « Fin » s'affiche sur l'écran numérique ;

4. La friteuse émet un bip sonore après 5 minutes, 20 minutes et 60 minutes, à raison de 2 bips par seconde pendant 10 secondes, afin de vous rappeler que le temps est écoulé.

4.6 Mode Levage du bloc

1. Pendant le fonctionnement, soulever le bloc d'alimentation met la cuisson en pause.
2. Abaisser le bloc d'alimentation permet de reprendre la cuisson à partir de l'état précédent.
3. Si le bloc n'est pas replacé dans les 30 minutes, l'appareil passe automatiquement en mode veille.

4.7 État de placement du bloc

Une fois le bloc d'alimentation soulevé puis replacé, l'appareil revient à son état précédent.

5. Description des fonctions spécifiques

5.1 Fonctions des boutons

1. À l'exception des boutons de réglage de la température et de la durée, qui prennent en charge les appuis longs, tous les autres boutons répondent à une seule pression.

2. Boutons de réglage de la température/du temps vers le haut/vers le bas : une pression courte est efficace une fois, une pression longue pendant 2 secondes permet un réglage continu.

3. Chaque pression sur un bouton déclenche un seul bip.

5.2 Réglage de l'heure pendant le fonctionnement

Après avoir démarré le programme de cuisson, appuyez sur les boutons haut/bas pour modifier la durée de cuisson. L'intervalle de temps est de 1 minute, et la plage de temps est comprise entre 1 min et 60 min.

5.3 Réglage de la température pendant le fonctionnement

Après avoir démarré le programme de cuisson, appuyez sur les boutons haut/bas pour modifier la température de cuisson. L'intervalle de température est de 5 °C et la plage de température est comprise entre 40 °C et 185 °C.

5.4 Sélection de la taille de la poêle

En raison des différences de température et de temps de cuisson nécessaires pour les grands et petits récipients en verre, une fonction de sélection de la taille de la poêle (grande/petite) a été mise en place.

1. Après la mise sous tension, le réglage par défaut est la grande poêle. Appuyez sur le bouton petite poêle pour passer à la petite poêle.

2. Pendant la préparation, il est possible de changer à tout moment entre la grande et la petite poêle.

3. Une fois le travail commencé, le voyant de la petite poêle s'éteint et devient inactif.

4. Lorsque vous revenez à l'état de configuration de cuisson, le bouton s'allume et permet la sélection.

5.5 Mémoire de retard à la mise hors tension

Si l'alimentation est coupée puis rétablie dans les 5 minutes, le système mémorise le mode de fonctionnement et poursuit son fonctionnement. Si l'alimentation est coupée pendant plus de 20 minutes, la mémoire est perdue et, au redémarrage, l'appareil passe en mode veille.

Entretien et maintenance

Conseils :

• Avant le nettoyage, veillez à débrancher la fiche d'alimentation et à attendre que l'appareil refroidisse.

• Lors du nettoyage, ne plongez pas l'appareil dans l'eau. N'utilisez pas de diluant pour laque, d'essence, d'alcool, de poudre nettoyante, de brosses dures, etc. pour le nettoyage.

• Ne mettez pas le module d'alimentation au lave-vaisselle ni au sèche-linge.

1. Extérieur du boîtier/parois internes :

• Essuyez avec un chiffon humide essoré.

2. Récipient en verre et plaque de gril :

• Lavez avec du liquide vaisselle dilué, une éponge et de l'eau. Essuyez toute trace d'humidité à l'extérieur du récipient en verre.

• Le récipient en verre comporte des trous d'aération dans sa partie supérieure. L'eau ne doit pas pénétrer dans ces trous. Veuillez égoutter le récipient en verre immédiatement après le nettoyage si de l'eau s'est infiltrée dans les trous.

3. Couvercle du récipient:

• Chaque bol en verre est doté d'un couvercle étanche à l'eau et à la poussière, également lavable au lave-vaisselle.

4. Inspection régulière :

• Vérifiez la friteuse environ une fois par mois. S'il y a des saletés, nettoyez-la rapidement.

Conseils de cuisson

• Si le récipient en verre est trop rempli, les aliments cuiront de manière inégale.

• L'ajout d'une petite quantité d'huile aux aliments les rendra plus croustillants. N'utilisez pas plus de 2 cuillères à soupe d'huile.

• Les sprays d'huile sont parfaits pour appliquer de petites quantités d'huile de manière uniforme sur tous les aliments.

• La friture à l'air chaud d'aliments riches en matières grasses provoque l'écoulement de graisse au fond du récipient. Pour éviter un excès de fumée pendant la cuisson, retirez l'excédent de graisse après la cuisson.

• Les aliments marinés dans un liquide provoquent des éclaboussures et un excès de fumée. Séchez ces aliments avant de les faire frire à l'air chaud.

• En règle générale, les aliments surgelés qui sont traditionnellement cuits au four peuvent être cuits à l'air chaud.

• Les aliments cuisent uniformément lorsqu'ils sont de taille et d'épaisseur similaires.

• Les petits morceaux d'aliments nécessitent moins de temps de cuisson que les gros morceaux.

• Pour obtenir les meilleurs résultats en un minimum de temps, faites cuire les aliments à l'air chaud en petites quantités. Évitez de les empiler ou de les superposer dans la mesure du possible.

• La plupart des aliments préemballés n'ont pas besoin d'être trempés dans l'huile avant d'être cuits à l'air chaud. La plupart contiennent déjà de l'huile et d'autres ingrédients qui favorisent le brunissement et le croustillant.

• Les hors-d'œuvre surgelés se cuisent très bien à la friteuse à air chaud. Pour obtenir de meilleurs

résultats, disposez-les sur le plateau en une seule couche.

- Si vous superposez les aliments, veillez à secouer le récipient en verre à mi-cuisson (ou à retourner les aliments) pour assurer une cuisson uniforme.
- Mélangez les aliments préparés à partir de zéro, tels que les frites ou autres légumes, avec une petite quantité d'huile pour favoriser le brunissement et le croustillant.
- Lorsque vous faites cuire des légumes frais à l'air chaud, veillez à les sécher complètement avant de les mélanger avec de l'huile et de les faire cuire à l'air chaud afin d'obtenir un maximum de croustillant.
- Les friteuses à air chaud sont idéales pour réchauffer les aliments, y compris les pizzas. Pour réchauffer les aliments, réglez la température à 150 °C pendant 10 minutes maximum.
- Pendant la phase de préchauffage du programme Steak, l'indicateur de menu correspondant clignote. Une fois le préchauffage terminé, un bip retentit et l'indicateur reste allumé en permanence.

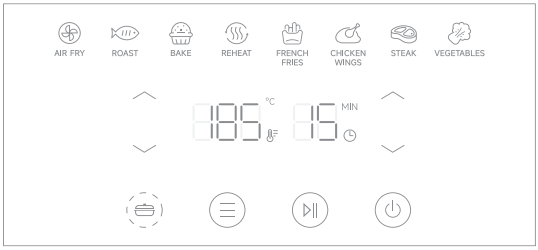
Remarque :

Le temps de cuisson par défaut du programme peut être ajusté selon les besoins en fonction des conditions spécifiques.

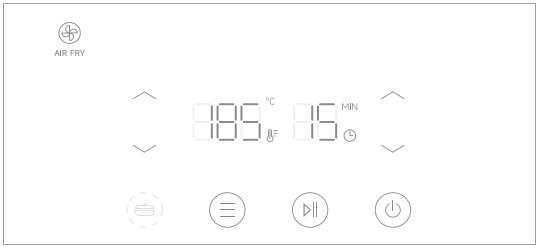
Recettes
Préparation
Mode de fonctionnement

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Menu pour sélectionner manuellement un menu ; le menu sélectionné clignote, les menus non sélectionnés restent allumés.

2. Après avoir sélectionné un menu, la durée et la température par défaut s'affichent ; réglez manuellement la température/durée, puis appuyez sur Démarrer/Pause pour commencer le chauffage.



(Pendant le réglage)



(Une fois le fonctionnement lancé)

Réglages du menu de la grande poêle : （la température et la durée sont provisoires, sous réserve de la mesure finale）

Menu	Température par défaut	Plage de température	Durée par défaut	Plage de durée	Vitesse du ventilateur (tr/min)	Solution recommandée
Frire à l'air chaud	160 °C	40 °C~200 °C	14 min	1-60 min	3600	Aliments croustillants
Rôtir	140 °C	40 °C~185 °C	25 min		2400-3600	Gros morceaux de viande
Cuire	160 °C		15 min		2400	Pâtisseries
Réchauffer	185 °C		10 min		2600	Pizza (réduire le temps de cuisson pour les produits à base de pâte)
Frites	150 °C-185 °C		15 min		3600	300 g
Ailes de poulet	160 °C		15 min		2400	8 pièces (300 g-360 g)
Steak	préchauffage : 185 °C		3 min		2400-3600	220 g
	185 °C		9 min			
Légumes	130 °C		8 min		2400	Brocoli (350 g)

Réglages du menu de la grande poêle : （la température et la durée sont provisoires, sous réserve de la mesure finale）

Menu	Température par défaut	Plage de température	Durée par défaut	Plage de durée	Vitesse du ventilateur (tr/min)	Solution recommandée
Frire à l'air chaud	160 °C	40 °C~210 °C	14 min	1-60 min	3600	Aliments croustillants
Rôtir	160 °C	40 °C~185 °C	23 min		2400-3600	Gros morceaux de viande
Cuire	160 °C		13 min		2400	Pâtisseries
Réchauffer	185 °C		10 min		2600	Pizza (réduire le temps de cuisson pour les produits à base de pâte)
Frites	150 °C-185 °C		15 min		3600	250 g
Ailes de poulet	185 °C		13 min		2800-3600	8 pièces (300 g-360 g)
Steak	préchauffage : 185 °C		3 min		2400-3600	220 g
	185 °C		8 min			
Légumes	150 °C		8 min		3000-3600	Brocoli (350 g)
En mode Frire à l'air chaud, la température peut être réglée jusqu'à 200 °C (grande poêle) et 210 °C (petite poêle).						

Dépannage

Ce qui suit n'est pas un dysfonctionnement, veuillez vérifier avant de demander une réparation.

Problème	Cause	Solutions
Aucune réponse lorsque l'appareil est branché.	La fiche d'alimentation n'est pas correctement branchée.	Rebranchez-la ou trouvez une autre prise.
Le moteur ne tourne pas ou émet un bruit anormal.	Un corps étranger est coincé dans la pale du ventilateur ou l'orifice d'aspiration est obstrué.	Après avoir coupé l'alimentation, vérifiez qu'il n'y a pas de corps étrangers dans l'orifice d'aspiration et à l'intérieur du corps principal. Si le problème persiste, veuillez contacter le service après-vente pour l'entretien.
La fenêtre transparente est embuée ou une petite quantité d'eau s'écoule du récipient en verre situé sous la fenêtre transparente.	Le récipient en verre n'est pas complètement égoutté après avoir été nettoyé et il reste de l'humidité dans le conduit d'air.	Ceci est normal. Veuillez utiliser le produit comme d'habitude.
Les aliments ne cuisent pas uniformément.	Le récipient est trop rempli ou les aliments sont empilés.	Disposez les aliments en une seule couche et évitez de les superposer. Secouez le récipient à mi-cuisson pour les ingrédients qui ont tendance à coller, comme les frites ou les légumes.

Problème	Cause	Solutions
De la fumée s'échappe de la friteuse.	Cuisson d'aliments riches en matières grasses ou résidus de la cuisson précédente.	Videz le récipient de toute graisse accumulée entre deux cuissons. Nettoyez l'élément chauffant et la zone du ventilateur pour éliminer les résidus alimentaires.
Les aliments sont trop secs après la cuisson.	Temps de cuisson trop long ou quantité d'huile insuffisante.	Badigeonnez les aliments d'une petite quantité d'huile avant la cuisson ou réduisez la température de cuisson de 10 à 15 °C.
Les aliments frais panés ne cuisent pas correctement.	La panure se détache et est soufflée par le ventilateur.	Utilisez une technique de panure appropriée : enrobez les aliments de farine, puis d'œuf, puis de chapelure. Appuyez fermement sur la panure pour qu'elle adhère bien aux aliments.
L'écran affiche « Fin », mais les aliments ne sont pas complètement cuits.	La recette nécessite un temps de cuisson plus long que celui préréglé.	Appuyez sur le bouton d'alimentation pour revenir au mode de configuration, réglez le temps supplémentaire et appuyez sur Démarrer pour poursuivre la cuisson.
L'écran est devenu noir soudainement.	L'appareil est passé en mode veille après une période d'inactivité.	Appuyez sur le bouton d'alimentation pour rallumer l'appareil. L'appareil passe en mode veille après 30 minutes d'inactivité.
La friteuse à air chaud émet plusieurs bips.	Rappels de fin de cuisson.	/
L'écran est devenu noir soudainement.	L'appareil est passé en mode veille après une période d'inactivité.	Appuyez sur le bouton d'alimentation pour rallumer l'appareil. L'appareil passe en mode veille après 30 minutes d'inactivité.
Le bouton petite/grande poêle ne répond pas pendant la cuisson.	La taille de la poêle ne peut pas être modifiée en cours de cuisson.	Mettez la cuisson en pause, appuyez sur le bouton d'alimentation pour revenir au mode de configuration, puis sélectionnez la taille de poêle souhaitée avant de redémarrer.
Les aliments collent au récipient et il est difficile à nettoyer.	Des résidus alimentaires ont séché sur la surface antiadhésive.	Faites tremper le récipient dans de l'eau chaude savonneuse pendant 10 à 15 minutes avant de le nettoyer. N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs ou d'ustensiles métalliques.

Problème	Cause	Solutions
La porte s'est ouverte pendant la cuisson et la friteuse à air chaud ne redémarre pas.	La porte n'est pas correctement fermée ou il y a une coupure de courant.	Assurez-vous que la porte est bien fermée. Si le problème persiste, appuyez sur le bouton « Démarrer/Pause » pour reprendre la cuisson.
Il faut préchauffer la friteuse à air chaud.	Pour obtenir un résultat croustillant optimal, en particulier avec des aliments surgelés.	Bien que cela ne soit pas obligatoire, il est recommandé de préchauffer pendant 3 à 5 minutes pour obtenir les meilleurs résultats avec la plupart des recettes.
Vous ne savez pas quand utiliser la plaque de gril.	Différents besoins de cuisson nécessitent différents accessoires.	Utilisez la plaque de gril pour cuire les aliments qui peuvent dégouliner de graisse ou rendre leur jus. Elle favorise la circulation de l'air et empêche les aliments de baigner dans un excès d'huile.
Si l'un des codes d'erreur E1 à E3 s'affiche à l'écran, veuillez contacter le service après-vente.		

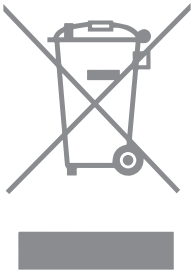
Caractéristiques techniques

Friteuse à air			
Modèle	AF20 Pro	Puissance nominale	1700 W
Capacité du panier	2,5 l/4,0 l	Entrée nominale	220-240 V~ 50-60 Hz

Informations sur la consommation d'énergie et la gestion d'alimentation

- Consommation d'énergie en mode Arrêt : ≤ 0,3 W
- Fonction de gestion d'alimentation : 10 minutes

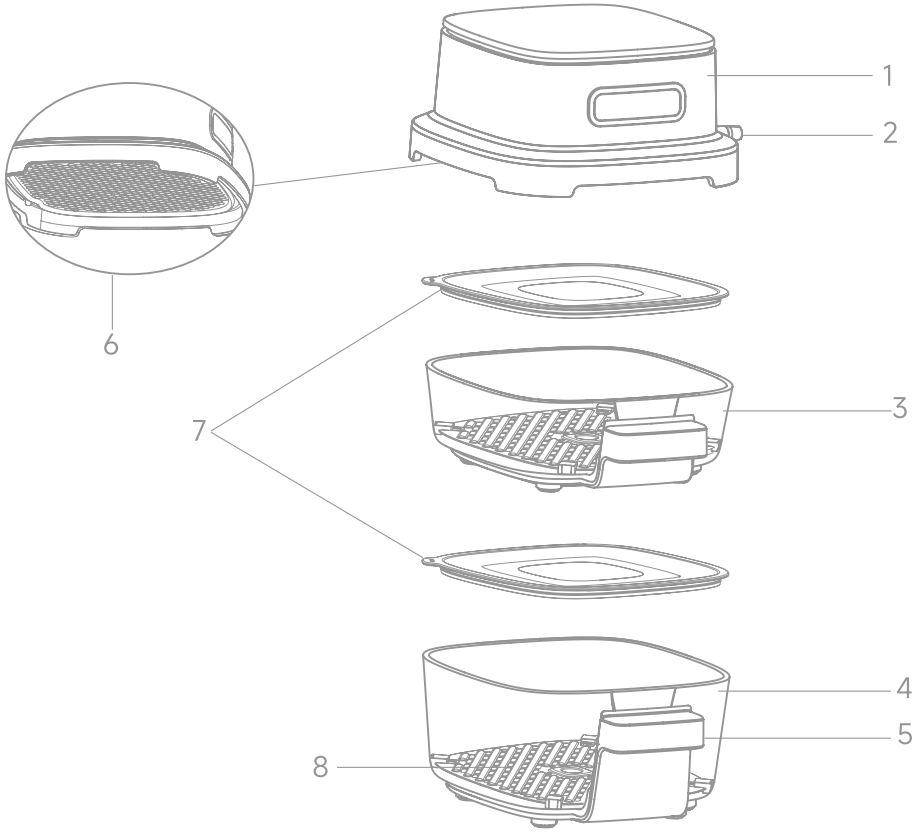
Informations concernant les DEEE



Tous les produits portant ce symbole sont des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE d'après la directive 2012/19/UE) qui ne doivent pas être mélangés avec les ordures ménagères non triées. Vous devez protéger la santé humaine et l'environnement en déposant votre équipement usagé dans un point de collecte prévu à cet effet pour le recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques, désigné par le gouvernement et les autorités locales. Des procédures d'élimination et de recyclage adéquates permettent d'éviter les effets nocifs sur l'environnement et la santé humaine. Veuillez contacter l'installateur ou les autorités locales pour plus d'informations sur le site, ainsi que les modalités et conditions des points de collecte de ce type.

IT

Panoramica del prodotto

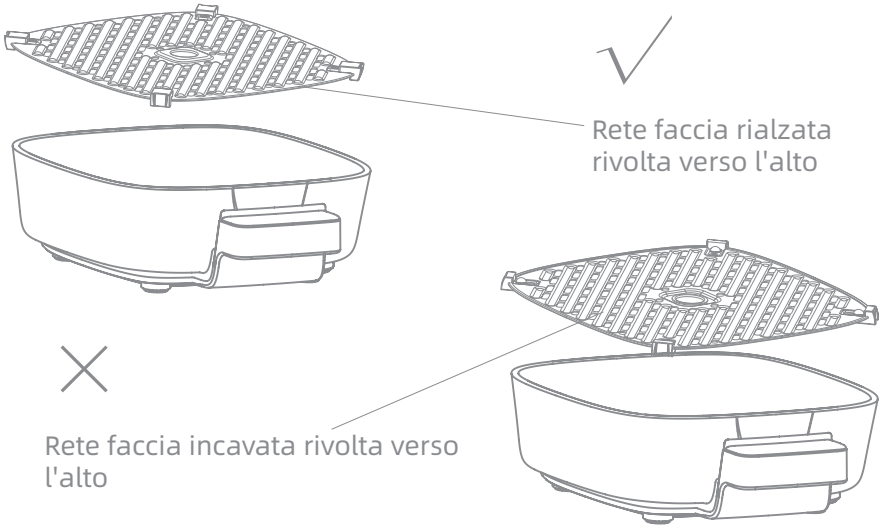


Accessori:

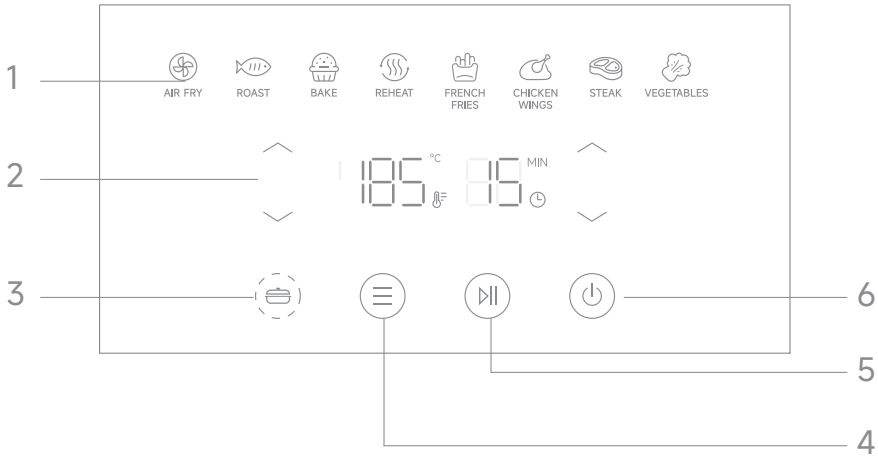
1. Powerpod
2. Cavo di alimentazione
3. Contenitore di vetro piccolo
4. Contenitore di vetro grande
5. Maniglia
6. Rete di protezione
7. Coperchio del contenitore
8. Piatto grill

Nota:

Posizionamento corretto del piatto grill:



Descrizione del pannello di controllo



1. Simboli per i menu preimpostati
2. Pulsante di controllo temperatura/tempo
3. Pulsante del vaso piccolo
4. Pulsante menu
5. Pulsante Avvio / Pausa
6. Pulsante di accensione

Istruzioni per la sicurezza

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE (QUESTO APPARECCHIO). La mancata osservanza delle avvertenze e delle istruzioni può provocare scosse elettriche, incendi e/o gravi lesioni.

Avvertenza— Per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche o lesioni:

- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso interno.
- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Per evitare scosse elettriche o incendi dovuti a cortocircuiti, non utilizzare il prodotto se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o se il collegamento tra la presa di corrente e la spina è allentato.

  → Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o persone analogamente qualificate per evitare un pericolo.
- Per evitare scosse elettriche dovute a danni al cavo di alimentazione e alla spina di alimentazione o incendi dovuti a cortocircuiti, è severamente vietato:danneggiare, alterare, esporre a calore elevato o in prossimità di esso, piegare forzatamente, torcere, tirare, appendere a un angolo, posizionarvi sopra un oggetto pesante, impacchettare, pizzicare o trascinare il cavo di alimentazione.
- Non inserire o scollegare la spina di alimentazione con le mani bagnate. Accertarsi sempre che le mani siano asciutte prima di maneggiare la spina o il prodotto.
- Non leccare l'interruttore di alimentazione.
- Non versare acqua sopra il prodotto, lavarlo direttamente con acqua o immergerlo (non adatto al contenitore di vetro e al piatto grill).

  → Se l'acqua entra nel prodotto, contattare il servizio di assistenza per la manutenzione.
- Non alterare, smontare o riparare il prodotto da soli → Per le riparazioni, contattare il servizio post-vendita per la manutenzione.
- Per evitare di provocare ustioni, tenere il viso, le dita e altre parti del corpo lontano dalla porta di scarico durante l'uso o subito dopo l'uso.
- Non utilizzare il prodotto per scopi diversi da quelli descritti nelle istruzioni per l'uso.

  → Mova non si assume alcuna responsabilità per le condizioni derivanti da un uso improprio o dalla mancata osservanza del manuale di istruzioni.
- Non spostare il prodotto durante la cottura.
- Non spruzzare acqua o altri liquidi sulla spina di alimentazione.
- Per evitare di condividere l'alimentazione con altri apparecchi elettrici e di provocare incendi dovuti al surriscaldamento, assicurarsi di utilizzare una presa di corrente CA con specifiche di 220 V240 V / 10 A da sola.
- Assicurarsi di utilizzare una morsettiera di almeno 10 A.

- Per evitare di provocare fumo, incendi o scosse elettriche, assicurarsi di inserire saldamente la spina di alimentazione fino in fondo.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche dovute a guasti o perdite elettriche, per questo apparecchio è necessario utilizzare una presa di corrente bipolare monofase con messa a terra per garantire una messa a terra affidabile. La mancata installazione di un dispositivo di messa a terra può causare l'induzione elettrostatica di altre parti metalliche, come l'involucro.
- Per evitare che la spina di alimentazione sia mal isolata a causa dell'accumulo di umidità e di corpi estranei, che potrebbero causare incendi, pulirla regolarmente.
- Staccare la spina e pulirla con un panno asciutto.
- Questo prodotto non è adatto all'uso da parte delle seguenti persone (compresi i bambini): persone con ridotte capacità fisiche o mentali, o persone prive di esperienza e conoscenza dell'uso, a meno che non siano supervisionate o istruite da una persona responsabile della loro sicurezza. Fare attenzione a non far giocare bambini con questo prodotto.
- Assicurarsi di tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
- In caso di anomalie o guasti, interrompere immediatamente l'uso e scollegare la spina di alimentazione.
- Anomalie ed esempi di guasto:
  - La spina e il cavo di alimentazione sono insolitamente caldi.
  - Il cavo di alimentazione è danneggiato o si verifica una perdita di potenza intermittente dopo aver toccato il cavo.
  - Il corpo principale è deformato o riscaldato in modo anomalo.
  - Il corpo principale emette fumo o odore di bruciato.
  - Il corpo principale è incrinato, allentato o produce rumori anomali.
- Durante la cottura, non c'è aria proveniente dalla bocca di scarico.
  → Contattare il servizio post-vendita per la manutenzione.
- Per evitare scottature o lesioni dovute al surriscaldamento o al malfunzionamento, non utilizzare contenitori di vetro non esclusivi o deformati.
- Per evitare scosse elettriche, lesioni, ustioni, incendi o la decolorazione, la deformazione e il danneggiamento dei mobili a causa del calore emesso dalla porta di scarico, non utilizzare questo prodotto nei seguenti luoghi:
  - Vicino a fonti di calore o in condizioni di elevata umidità.
  - Su una superficie irregolare o su un tappetino non resistente al calore.
  - Vicino a pareti o mobili.
- Per evitare che il contenitore di vetro cada e si danneggi, assicurarsi che esso sia saldo in posizione durante lo spostamento. Non trasportare il prodotto in posizione obliqua.
- Non toccare i punti in cui la temperatura è elevata durante l'uso o subito dopo la cottura. Il corpo principale ha una temperatura elevata. Soprattutto le parti di



Attenzione: superficie calda!

metallo come la porta di scarico, il contenitore di vetro e la griglia protettiva.

- Per evitare di deformare la spina o di provocare un incendio a causa di un cortocircuito, non puntare l'apertura di scarico verso la spina di alimentazione. → Quando si utilizza l'apparecchio, questo deve essere collocato in un'area aperta. Se viene collocato in un armadio, assicurarsi che vi sia spazio sufficiente per la dissipazione del calore per evitare il surriscaldamento e il malfunzionamento.
- Non azionare il prodotto con un contenitore di vetro vuoto.
- Si consiglia di effettuare un preriscaldamento di 10 minuti perché al primo utilizzo si potrebbe avvertire uno strano odore. Del fumo bianco o degli odori potrebbero fuoriuscire durante il processo di preriscaldamento, si tratta di un fenomeno del tutto normale.
- Per evitare malfunzionamenti o lesioni, non collegare il prodotto a un timer esterno o farlo funzionare con un sistema di controllo remoto indipendente.
- Per evitare che il cavo di alimentazione sia troppo vicino ad altri oggetti che potrebbero danneggiarlo, assicurarsi che ci siano più di 8 cm di spazio intorno al prodotto.
- Per evitare di provocare scosse elettriche o incendi dovuti a cortocircuiti, quando si scollega la spina di alimentazione, assicurarsi di tirare la spina stessa.
- Per evitare ustioni, lesioni, elettrocuzioni, perdite o fuoco a causa dell'invecchiamento del materiale isolate, spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo prima di rimuovere il contenitore di vetro o quando non è in uso.
- Attendere che il corpo principale si sia raffreddato a sufficienza prima di pulirlo.
- Quando si verifica un'interruzione dell'alimentazione durante l'uso, ad esempio quando si stacca la spina durante la cottura, quando scatta l'interruttore automatico e così via, e l'alimentazione viene ripristinata entro 10 minuti, il prodotto riprende a cucinare. Se si verifica in modalità standby o menu, il prodotto tornerà a essere spento dopo il ripristino dell'alimentazione.
- Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:
  - aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - case coloniche;
  - da parte di clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - ambienti di tipo bed and breakfast.
- Rimuovere l'innesto protettivo prima di mettere in funzione l'unità.
- Non estendere il cavo di alimentazione senza che sia necessario. Un cavo lento potrebbe costituire un pericolo o permettere a un bambino di tirare giù l'apparecchio causando lesioni o danneggiamenti.

Modalità d'utilizzo

Prima dell'utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli adesivi dall'interno e dall'esterno della friggitrice ad aria.
- Pulire delicatamente l'esterno con un panno umido o un tovagliolo di carta.
- AVVERTENZA: Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne. Non immergere mai la friggitrice ad aria o la sua spina in acqua o altri liquidi.

Iniziare a lavorare

1. Collocare la friggitrice ad aria su una superficie stabile, piana e resistente al calore, lontano da aree che possono essere danneggiate dal vapore.

2. Posiziona il piatto grill all'interno del contenitore di vetro, poi posizionalo sotto la capsula crisp senza spazzola.

3. Collegare la spina principale a una presa di corrente domestica.

4. Definizione di ciascuna modalità di stato

4.1 Stato di standby

1. Dopo l'accensione, tutte le spie e il display si accendono per 1 secondo e il cicalino emette un segnale acustico prima di entrare in modalità standby.

2. Durante il funzionamento, premere a lungo il pulsante di accensione ⏻ per accedere alla modalità standby.

3.In modalità Standby, solo la spia del pulsante di accensione rimane accesa; le altre spie sono spente e tutti i pulsanti diventano inattivi.

4.2- Modalità di Alimentazione

1. Premere il pulsante di accensione per accendere il dispositivo;

2. Prima di selezionare un menu, le impostazioni predefinite saranno sempre 185 °C e 15 minuti.

4.3 Modalità di lavoro

1. Selezionare una modalità di cottura o impostare manualmente la temperatura e il tempo, premere il pulsante di avvio/pausa e la macchina inizia a funzionare.

2. Durante il funzionamento, viene visualizzata solo la modalità di cottura selezionata; tutti gli altri pulsanti del menu si spengono;

3. Quando il tempo rimanente è inferiore a 1 minuto, il display passa a un conto alla rovescia di 60 secondi (l'icona MIN si spegne).

4.4 Modalità Pausa

1. Durante il funzionamento, premere il pulsante Avvio/Pausa ⏯ per mettere in pausa;

2. In modalità pausa, il display digitale lampeggia, i pulsanti non lampeggiano e sia l'elemento riscaldante che la ventola smettono di funzionare;

3. Il dispositivo entra automaticamente in modalità standby se rimane in pausa per 30 minuti senza alcuna operazione.

Nota: Le modalità possono essere cambiate solamente in modalità Pausa. Il timer si azzererà dopo il cambio.

4.5 Modalità Completamento

1. Dopo la cottura, sullo schermo apparirà "End" per 10 minuti, a meno che il contenitore di vetro non venga rimosso o il pulsante di alimentazione: non venga premuto per ritornare alla modalità standby.

2. In modalità completamento, il tubo di riscaldamento smette di funzionare e la ventola di raffreddamento si ferma dopo 60 secondi.

3. Al termine della cottura, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico e sul display digitale viene visualizzato "End";

4. La friggitrice emette un segnale

acustico dopo 5 minuti, 20 minuti e 60 minuti con 2 segnali al secondo per 10 secondi come promemoria.

4.6 Modalità Sollevamento capsula

1. Durante l'attività, sollevare la Capsula crisp senza spazzola mette in pausa il processo di cottura.

2. Abbassare la Capsula crisp senza spazzola fa continuare lo stato di cottura precedente.
3. Se la capsula non viene riposizionata entro 30 minuti, l'apparecchio entrerà automaticamente in modalità standby.

4.7 Stato di posizionamento della capsula

Dopo che la Capsula crisp senza spazzola viene sollevata e rimessa in posizione, l'apparecchio ritornerà allo stato precedente.

5. Descrizione della funzione specifica

5.1 Funzioni dei pulsanti

1. Ad eccezione dei pulsanti di regolazione della temperatura e dell'ora, che possono essere premuti a lungo, tutti gli altri pulsanti rispondono a una singola pressione.

2. Pulsanti temperatura/tempo su/giù: la pressione breve è efficace una volta, la pressione prolungata per 2 secondi supporta la regolazione continua.

3. Tutti i pulsanti premuti emettono un singolo segnale acustico.

5.2 Regolazione del tempo durante il funzionamento

Dopo aver avviato il programma di cottura, premere i pulsanti su/giù per modificare il tempo di cottura. L'intervallo di tempo è di 1 minuto e il totale è compreso tra 1 minuto e 60 minuti.

5.3 Regolazione della temperatura durante il funzionamento

Dopo aver avviato il programma di cottura, premere i tasti su/giù per modificare la temperatura di cottura. L'intervallo di temperatura è di 5 °C e la portata va dai 40 °C ai 185 °C

5.4 Selezione della dimensione del contenitore

Per via delle diverse temperature di cottura e dei tempi richiesti per contenitori di vetro grandi e piccolo, è stata implementata una funzione di selezione della grandezza della ciotola (grande o piccola).

1. Dopo l'accensione, l'impostazione predefinita è il contenitore grande. Premere il pulsante del contenitore piccolo per passare al contenitore piccolo.

2. Durante l'impostazione della cottura, è possibile cambiare contenitore grande/piccolo in qualsiasi momento.

3.Dopo l'avvio del lavoro, la spia del pulsante del contenitore piccolo si spegne e diventa inattiva.

4. Quando si rientra nello stato di impostazione della cottura, il pulsante si accende e consente la selezione.

5.5 Memoria del ritardo di spegnimento

Se l'alimentazione viene scollegata e ricollegata entro 5 minuti, il sistema ricorda la modalità di lavoro e continua a funzionare. Se l'apparecchio rimane spento per più di 20 minuti, la memoria si interrompe e al riavvio entra in modalità standby.

Cura e manutenzione

Suggerimenti:

• Prima di procedere alla pulizia, scollegare la spina di alimentazione e attendere che il corpo principale si raffreddi.

• Per la pulizia, non immergere il corpo principale in acqua. Per la pulizia non utilizzare diluente per vernici, benzina, alcol, polvere detergente, spazzole rigide, ecc.

• Non mettere il power pod in lavastoviglie o nell'asciugatrice.

1. Rivestimento delle pareti esterne/ interne:

• Pulire con un panno umido strizzato.

2. Contenitore di vetro e piatto grill:

• Lavare con sapone per piatti diluito, spugna e acqua. Asciugare l'umidità sull'esterno del contenitore di vetro.

• L'acqua non deve entrare nei canali di aerazione presenti sopra il contenitore di vetro. Asciugare il contenitore di vetro per prontamente dopo ogni pulizia, qualora l'acqua entri dentro i canali di aerazione.

3. Coperchio del contenitore:

• Ogni ciotola in vetro è dotata di un coperchio resistente all'acqua e alla polvere, lavabile anche in lavastoviglie.

4. Ispezione regolare:

• Controllare circa una volta al mese; in caso di sporcizia, pulire tempestivamente.

Consigli per la cottura

• Se il contenitore di vetro si riempie eccessivamente, il cibo si cuocerà in maniera non uniforme.

• L'aggiunta di una piccola quantità di olio agli alimenti li rende più croccanti. Non utilizzare più di 2 cucchiai di olio.

• Gli spray di olio sono eccellenti per applicare piccole quantità di olio in modo uniforme su tutti gli alimenti.

• Friggere ad aria cibi ad alto contenuto di grasso, farà colare quest'ultimo sul fondo del contenitore. Per evitare l'eccesso di fumo durante la cottura, versare i residui di grasso dopo la cottura.

• Gli alimenti marinati con liquidi creano schizzi e fumo in eccesso. Asciugare questi alimenti prima di friggerli ad aria.

• Normalmente, i cibi surgelati che vengono tradizionalmente cotti in forno possono essere fritti all'aria.

• Gli alimenti cuociono in modo uniforme quando sono di dimensioni e spessore simili.

• I pezzi di cibo più piccoli richiedono un tempo di cottura inferiore rispetto a quelli più grandi.

• Per ottenere i migliori risultati nel minor tempo possibile, friggete i cibi in piccoli lotti. Se possibile, evitare di impilare o sovrapporre i cibi.

• La maggior parte degli alimenti preconfezionati non ha bisogno di essere immersa nell'olio prima di friggerli ad aria. La maggior parte contiene già olio e altri ingredienti che migliorano la doratura e la croccantezza.

• Gli antipasti surgelati si friggono molto bene. Per un risultato ottimale, disporli sul vassoio in un unico strato.

• Qualora si debba sovrapporre cibo, ricordarsi di agitare un po' il contenitore di vetro a metà cottura (o capovolgere il cibo) per facilitare una cottura uniforme.

- Mescolare gli alimenti preparati da zero, come le patatine fritte o altre verdure, con una piccola quantità di olio per favorire la doratura e la croccantezza.
- Quando si friggono le verdure fresche, assicurarsi che siano completamente asciutte prima di metterle nell'olio e friggerle per garantire la massima croccantezza.
- Le friggitrici ad aria sono ottime per riscaldare i cibi, compresa la pizza. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura a 150 °C per un massimo di 10 minuti.
- Durante la fase di preriscaldamento del programma Bistecca, l'indicatore del menu corrispondente lampeggerà. Una volta completato, verranno emessi segnali acustici e l'indicatore rimarrà acceso con luce fissa.

Note:

Il tempo di cottura predefinito del programma può essere regolato su necessità in base a condizioni specifiche.

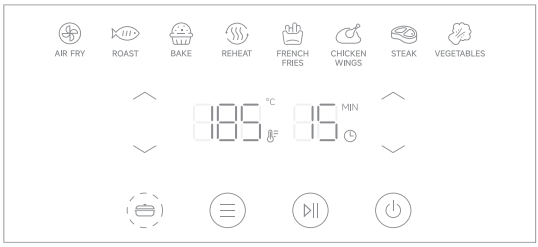
Ricette

Preparazione

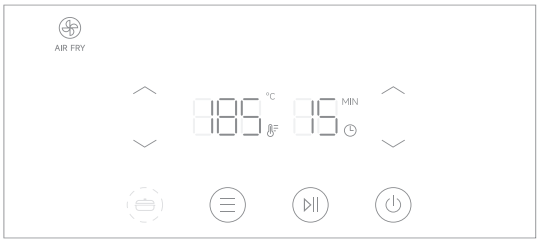
Modalità lavoro

1. Premere ripetutamente il tasto menu ☰ per selezionare manualmente un menu; il menu selezionato lampeggia, mentre i menu non selezionati rimangono accesi.

2. Dopo aver selezionato un menu, vengono visualizzati il tempo e la temperatura predefinite; regolare manualmente temperatura o il tempo ∧∨, quindi premere avvio/pausa ⏯ per avviare il riscaldamento.



(Durante l'impostazione)



(Una volta avviata l'operazione)

Impostazioni del menu del contenitore grande:（temperatura e tempo sono indicativi, soggetti a misurazione finale）

Menu	Temperatura predefinita	Intervallo di temperatura	Tempo predefinito	Intervallo temporale	Velocità della ventola (rpm)	Soluzione consigliata
Friggere ad aria	160 °C	40 °C~200 °C	14 min	1-60 min	3600	Cibi croccanti
Arrosto	140 °C	40 °C~185 °C	25 min		2400-3600	Grandi pezzi di carne
Cottura in forno	160 °C		15 min		2400	Prodotti da forno
Riscaldare	185 °C		10 min		2600	Pizza (ridurre il tempo di cottura per i prodotti a base di impasto)
Patate fritte	150 °C-185 °C		15 min		3600	300 g
Ali di pollo	160 °C		15 min		2400	8 pz (300 g-360 g)
Bistecca	preriscalda: 185°C		3 min		2400-3600	220 g
	185°C		9 min			
Verdure	130 °C		8 min		2400	Broccoli (350 g)

Ciotola piccola Menu impostazioni:（temperatura e tempo sono indicativi, soggetti a misurazione finale）

Menu	Temperatura predefinita	Intervallo di temperatura	Tempo predefinito	Intervallo temporale	Velocità della ventola (rpm)	Soluzione consigliata
Friggere ad aria	160 °C	40 °C~210 °C	14 min	1~60 min	3600	Cibi croccanti
Arrosto	160 °C	40 °C~185 °C	23 min		2400~3600	Grandi pezzi di carne
Cottura in forno	160 °C		13 min		2400	Prodotti da forno
Riscaldare	185 °C		10 min		2600	Pizza (ridurre il tempo di cottura per i prodotti a base di impasto)
Patate fritte	150 °C~185 °C		15 min		3600	250 g
Ali di pollo	185 °C		13 min		2800~3600	8 pz (300 g~360 g)
Bistecca	preriscalda: 185°C		3 min		2400~3600	220 g
	185 °C		8 min			
Verdure	150 °C		8 min		3000~3600	Broccoli (350 g)
In modalità Friggitrice ad aria, la temperatura si può regolare fino a 200 °C (pentola grande) e 210 °C (pentola piccola).						

Risoluzione dei problemi

Quanto segue non è un malfunzionamento, si prega di controllare prima di richiedere la riparazione.

Problema	Causa	Soluzioni
Nessuna risposta quando è collegata all'alimentazione.	La spina di alimentazione non è inserita in posizione.	Ricollegare la spina o provare un'altra presa.
Il motore non gira o emette un suono anomalo.	La pala della ventola è bloccata da corpi estranei o la bocchetta di aspirazione è ostruita.	Dopo lo spegnimento, verificare la presenza di eventuali corpi estranei nella bocchetta di aspirazione e all'interno del corpo principale. Se il guasto persiste, contattare il servizio post-vendita per la manutenzione.
La finestrella trasparente si appanna o c'è un po' d'acqua che cola dal contenitore di vetro sotto la finestrella.	Il contenitore di vetro non è stato asciugato completamente dopo essere stato pulito e c'è umidità residua nel condotto di aerazione.	Questo è normale. Utilizzare il prodotto come di consueto.
Gli alimenti non cuociono in modo uniforme.	Il contenitore è troppo pieno o il cibo è ammassato.	Disporre gli alimenti in un unico strato, evitando di sovrapporli. Agitare il contenitore a metà cottura per far staccare il cibo, ad esempio, patatine o verdure.

Problema	Causa	Soluzioni
Dalla friggitrice ad aria proviene del fumo.	Cottura di alimenti ad alto contenuto di grassi o residui di cotture precedenti.	Svuotare il grasso che cola dal contenitore tra una cottura e l'altra. Pulire l'elemento riscaldante e l'area della ventola per rimuovere i residui di cibo.
Gli alimenti sono troppo asciutti dopo la cottura.	Tempo di cottura troppo lungo oppure olio insufficiente.	Spennellare gli alimenti con una piccola quantità di olio prima della cottura o ridurre la temperatura di cottura di 10-15 °C.
I cibi freschi pastellati non si cuociono correttamente.	L'impanatura sfusa viene soffiata dalla ventola.	Utilizzare una tecnica di impanatura adeguata: passare nella farina, poi nell'uovo e infine nel pangrattato. Premere con forza l'impanatura sul cibo in modo che aderisca bene.
Il display visualizza "End" ma il cibo non è completamente cotto.	La ricetta richiede un tempo di cottura più lungo di quello preimpostato.	Premere il pulsante di accensione per tornare alla modalità di impostazione, impostare un tempo supplementare e premere start per continuare la cottura.
Lo schermo è diventato nero all'improvviso.	L'unità è entrata in modalità standby dopo l'inattività.	Premere il pulsante di accensione per riaccendere l'unità. L'unità entra in standby dopo 30 minuti di inattività.
La friggitrice ad aria emette diversi segnali acustici.	Promemoria per il completamento della cottura.	/
Lo schermo è diventato nero all'improvviso.	L'unità è entrata in modalità standby dopo l'inattività.	Premere il pulsante di accensione per riaccendere l'unità. L'unità entra in standby dopo 30 minuti di inattività.
Il pulsante del contenitore piccolo/ grande non risponde durante la cottura.	Le dimensioni del contenitore non possono essere modificate a metà cottura.	Sospendere la cottura, premere il pulsante di accensione per tornare alla modalità di impostazione, quindi selezionare la dimensione del contenitore desiderata prima di riavviare.
Il cibo è attaccato al contenitore ed è difficile da pulire.	I residui di cibo si sono asciugati sulla superficie antiaderente.	Mettere a mollo il contenitore in acqua tiepida e sapone per 10 - 15 minuti prima di pulirlo. Non utilizzare mai detergenti abrasivi o utensili metallici.

Problema	Causa	Soluzioni
Lo sportello si è aperto durante la cottura e la friggitrice ad aria non riprende.	Portello non chiuso correttamente o interruzione dell'alimentazione.	Assicurarsi che lo sportello sia ben chiuso. Se il problema persiste, premere il pulsante di avvio/pausa per riprendere la cottura.
È necessario preriscaldare la friggitrice ad aria.	Per una croccantezza ottimale, soprattutto con i cibi surgelati.	Sebbene non sia necessario, si consiglia di preriscaldare per 3-5 minuti per ottenere i migliori risultati con la maggior parte delle ricette.
Non so quando usare il piatto grill.	Esigenze di cottura diverse richiedono accessori diversi.	Utilizza il piatto grill durante la cottura del cibo che potrebbe sgocciolare grasso o rilasciare succhi. Aiuta la circolazione dell'aria ed evita che il cibo rimanga nell'olio in eccesso.
Se sul display compare uno dei codici di errore da E1 a E3, contattare il servizio di assistenza.		

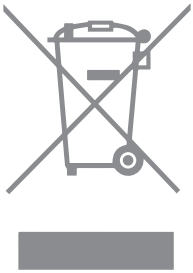
Specifiche

Friggitrice ad aria			
Modello	AF20 Pro	Potenza nominale	1700 W
Capacità del contenitore di vetro	2,5 L/4,0 L	Ingresso nominale	220-240 V~ 50-60 Hz

Informazioni sul consumo energetico e sulla gestione dell'energia

- Consumo energetico on modalità Off: ⩽ 0,3 W
- Funzione gestione energetica: 10 minuti

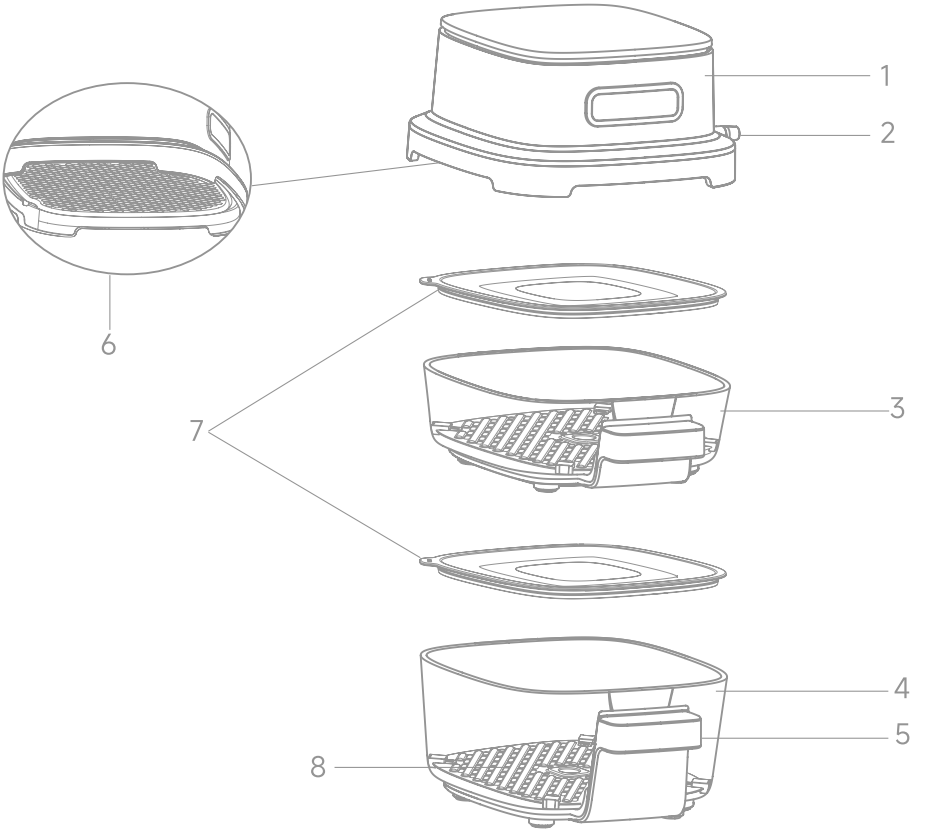
Informazioni RAEE



Tutti i prodotti contrassegnati da questo simbolo sono rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE come da direttiva 2012/19/UE) che non devono essere mescolati con i rifiuti domestici indifferenziati. Per proteggere la salute umana e l'ambiente, invece, è necessario consegnare i rifiuti di apparecchiature a un punto di raccolta designato per il riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, nominato dal governo o dalle autorità locali. Lo smaltimento e il riciclo corretti aiutano a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana. Per ulteriori informazioni sull'ubicazione e sui termini e le condizioni di tali punti di raccolta, contattare l'installatore o le autorità locali.

ES

Descripción general del producto

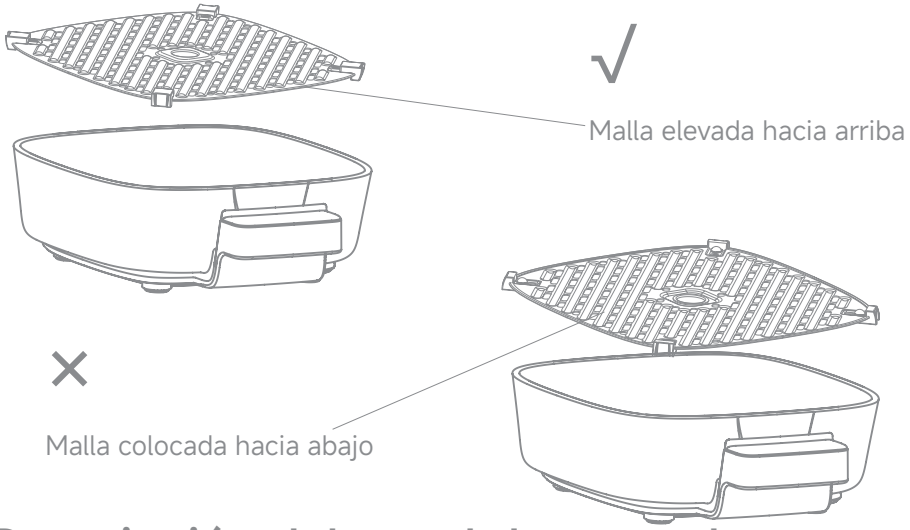


Accesorios:

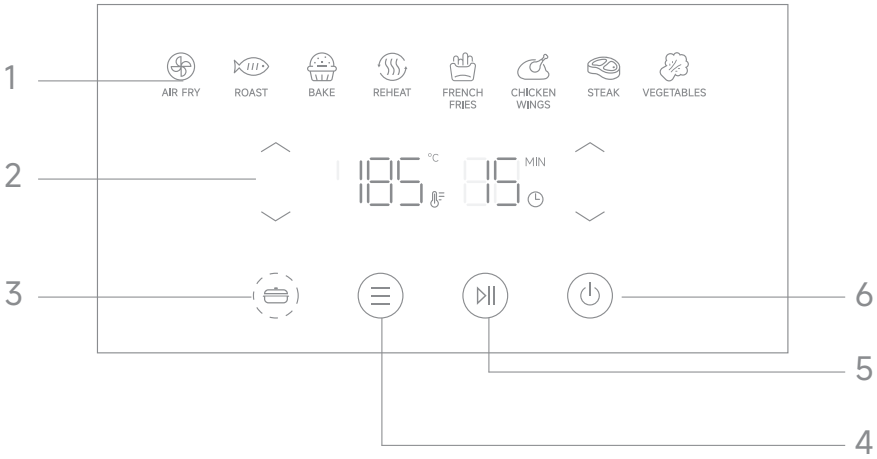
1. Base de alimentación
2. Cable de alimentación
3. Recipiente de cristal pequeño
4. Recipiente de cristal grande
5. Mango
6. Malla de protección
7. Tapa del recipiente
8. Plancha de parrilla

Nota:

Corrija la posición de la plancha de parrilla:



Descripción del panel de control



1. Símbolos para menús predefinidos
2. Botón de control de temperatura/tiempo
3. Botón de recipiente pequeño
4. Botón de menú
5. Botón de inicio/pausa
6. Botón de encendido

ES

Instrucciones de seguridad

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR (ESTE APARATO). El incumplimiento de las advertencias e instrucciones puede tener como resultado una descarga eléctrica, un incendio y/o lesiones graves.

Advertencia: Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones:

- Este producto solo se puede usar en interiores.
- Este producto lo pueden usar niños desde 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando se les supervise y hayan recibido instrucciones respecto al uso del aparato de forma segura y sean conscientes de los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por el usuario no deberán realizarlos niños sin la supervisión de un adulto.
- Para evitar descargas eléctricas o incendios debidos a un cortocircuito, no use el producto si el enchufe o el cable de alimentación están dañados o si la conexión entre la toma de alimentación y el enchufe están flojos.

  → Si el cable alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante, su departamento de servicio o personas con cualificación similar para evitar peligros.
- Para evitar descargas eléctricas por daños en el cable de alimentación y el enchufe, o incendio debido a un cortocircuito, se prohíbe estrictamente lo siguiente: Dañar, modificar o exponer el cable a fuentes de calor elevado, doblarlo a la fuerza, retorcerlo o tirar de él, colgarlo en una esquina, colocar encima un objeto pesado, enrollarlo, engancharlo o arrastrar el cable de alimentación.
- No inserte ni desenchufe el cable de alimentación con las manos mojadas. Asegúrese siempre de secarse las manos antes de manipular el cable de alimentación o el producto.
- No se meta en la boca el cable de alimentación.
- No vierta agua sobre el producto, no lo lave directamente con agua ni lo sumerja en ella (No aplicable al recipiente de vidrio, ni a la plancha de parrilla).

  → Si el agua entra en el producto, solicite mantenimiento al servicio postventa.
- No modifique, desmonte ni repare el producto usted mismo → Para las reparaciones, consulte al servicio postventa para el mantenimiento.
- Para evitar quemaduras, mantenga el rostro, los dedos y otras partes del cuerpo alejadas del puerto de salida durante o inmediatamente después del uso.
- No use el producto para ningún fin que no sea el descrito en el manual de instrucciones.

  → Mova no será responsable de condiciones derivadas de un uso incorrecto o incumplimiento del manual de instrucciones.
- No mueva el producto mientras cocina.
- No salpique agua ni otros líquidos en el enchufe.
- Para evitar compartir la fuente de alimentación con otros electrodoméstico y provocar un incendio debido a un recalentamiento, asegúrese de usar una toma de corriente CA con una especificación independiente de 220 V-240 V / 10 A.

- Asegúrese de usar una regleta de al menos 10 A.
- Para no producir humos, incendios o una descarga eléctrica, asegúrese de insertar el enchufe firmemente hasta el tope.
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica por fallo o fuga eléctrica, se deberá usar una toma de corriente con toma de tierra de dos polos monofásica para este aparato a fin de garantizar una puesta a tierra fiable. Si el dispositivo de conexión a tierra no se instala, podría producirse inducción electroestática de otras piezas de metal, como la carcasa.
- Para evitar que el enchufe de alimentación esté mal aislado por la acumulación de humedad y objetos extraños, posibles causantes de un incendio, limpie periódicamente el enchufe.
- Desenchufe el enchufe de alimentación y límpielo con un paño seco.
- Este producto no es indicado para su uso por las siguientes personas (incluidos niños): personas con capacidades mentales o físicas reducidas, o personas sin experiencia ni conocimientos sobre el uso, a menos que una persona responsable les supervise o instruya. Tome las debidas precauciones para que los niños no jueguen con este producto.
- Asegúrese de mantener el producto alejado de los niños.
- En caso de anomalía o fallo, deje de usarlo de inmediato y desconecte el enchufe de alimentación.
- Anomalías y ejemplos de fallo:
  - El enchufe y el cable de alimentación se calientan fuera de lo común.
  - El cable de alimentación está dañado o hay una pérdida intermitente de la alimentación cada vez que se toca el cable de alimentación.
  - El cuerpo principal está deformado o se calienta fuera de lo común.
  - El cuerpo principal emite humos o huele a quemado.
  - El cuerpo principal está agrietado, suelto o hace ruidos anómalos.
- Al cocinar no sale aire del puerto de salida.
  → Consulte con el servicio postventa para solicitar mantenimiento.
- Para evitar quemaduras o lesiones debido a un sobrecalentamiento o a un funcionamiento defectuoso, no utilice elementos no oficiales ni deformados. recipiente de vidrio.
- Para evitar descargas eléctricas, lesiones, quemaduras, incendios o decoloración, deformación y daños en los muebles debido al calor emitido por el puerto de escape, no use este producto en los siguientes lugares:
  - Cerca de fuentes de calor o con elevada humedad.
  - En una superficie irregular o alfombra no resistente al calor.
  - Cerca de paredes o muebles.
- Para evitar que el recipiente de vidrio se caiga y se dañe, al mover el producto asegúrese que el recipiente de vidrio esté firmemente colocado en su lugar. No transporte el producto inclinado.



Precaución, superficie caliente.

- No toque en zonas en las que la temperatura es alta durante el uso ni justo después de terminar de cocinar. El cuerpo principal tiene una temperatura elevada. Especialmente las partes metálicas como el puerto de escape, el recipiente de vidrio y la rejilla protectora.
- Para evitar deformar el enchufe o causar un incendio por un cortocircuito, no oriente el puerto de salida al enchufe de alimentación.
  → Al usar esta máquina, se debe colocar en un área abierta. Si se coloca en un armario, asegúrese de que queda suficiente espacio para la disipación del calor a fin de evitar recalentamiento o un mal funcionamiento.
- No encienda el producto con un recipiente de vidrio vacío.
- Se recomienda precalentar durante 10 minutos porque podría apreciarse un olor extraño durante el primer uso. Durante el precalentamiento, podrían darse algunos humos blancos y olores, lo cual es considerado un proceso normal.
- Para evitar un mal funcionamiento o lesiones, no conecte el producto a un temporizador externo ni lo use con un sistema de control remoto independiente.
- Para evitar que el cable de alimentación esté demasiado cerca de otros objetos que podrían dañarse, compruebe que deja al menos 8 cm de separación alrededor del producto.
- Para evitar descargas eléctricas o incendio por un cortocircuito, cuando desconecte el enchufe de alimentación, asegúrese de tirar solo del enchufe.
- Para evitar quemaduras, lesiones o descargas eléctricas, fugas o incendios debido al deterioro del aislamiento, apague y desenchufe siempre el aparato cuando retire el recipiente de vidrio o cuando no lo esté usando.
- Antes de limpiar, espere hasta que la unidad principal se haya enfriado lo suficiente.
- Cuando se produce un corte eléctrico durante el uso, incluso en caso de desconectar el enchufe de alimentación durante la cocción, el salto del disyuntor, etc., si el cable de alimentación se vuelven a activar en menos de 10 minutos el producto seguirá cocinando. Si esto ocurre en el modo de espera o de menú, el producto volverá a desconectarse una vez que se restaure la alimentación.
- Este producto está previsto para su uso en hogares y aplicaciones similares como:

  - zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - granjas;
  - clientes de hoteles, hostales y otros entornos de tipo residencial;
  - entornos de pernocta.
- Saque el inserto protector antes de poner en funcionamiento la unidad.
- No extienda el cable de alimentación más de lo necesario. Los cables largos o sueltos pueden suponer un peligro o podría permitir que los niños tiren del aparato, causando lesiones o daños.

Modo de uso

Antes de usar

- Retire el material de embalaje y las pegatinas del interior y exterior de la freidora de aire.
- Limpie el exterior con cuidado con una toallita o papel húmedo.
- ADVERTENCIA: No use agentes de limpieza abrasivos ni estropajos. No sumerja la freidora de aire ni su enchufe en agua ni otros líquidos.

Comenzar el uso

1. Coloque la freidora de aire en una superficie estable, nivelada y resistente al calor, alejada de zonas que puedan dañarse por el vapor.

2. Coloque la plancha de parrilla en el interior del recipiente de vidrio, y a continuación coloque el recipiente debajo de la cápsula para dorar sin escobillas.

3. Conecte el enchufe de alimentación a una toma de pared

4. Definición de cada modo de estado

4.1 Estado de espera

1. Tras el encendido, las luces indicadoras y la pantalla se iluminan durante 1 segundo, el aviso suena una vez antes de acceder al modo de espera.

2. Durante el funcionamiento, mantenga pulsado el botón de encendido ⏻ para acceder al modo de espera.

3. En modo de espera solo se enciende el botón de encendido; las otras luces están apagadas y el resto de botones inactivos.

4.2 Modo encendido

1. Pulse el botón de encendido para encender el dispositivo;

2.Antes de seleccionar un menú, los ajustes predeterminados son 185°C y 15 minutos.

4.3 Modo de funcionamiento

1. Seleccione un modo de cocción o ajuste manualmente la temperatura y el tiempo, pulse el botón de inicio/pausa y la máquina empieza a funcionar.

2. Durante el funcionamiento, solo se muestra el modo de cocción seleccionado, el resto de botones de menú se apagan;

3. Cuando queda menos de 1 minuto, la pantalla cambia a una cuenta atrás de 60 segundos (el icono MIN se apaga).

4.4 Modo de pausa

1. Durante el funcionamiento, pulse el botón de inicio/pausa ⏯ para dejar en pausa;

2. En el modo de pausa, la pantalla digital parpadea, los botones no parpadean y tanto el elemento calefactor como el ventilador dejan de funcionar;

3. El dispositivo accede al modo de espera automáticamente si se deja en pausa durante 30 minutos sin realizar ninguna operación.

Nota: Los modos solo se pueden cambiar mientras se está en modo Pausa. El temporizador se reiniciará después del cambio.

4.5 Modo de finalización

1. Después de cocinar, la pantalla mostrará «Terminado» («End» en inglés) durante 10 minutos, a no ser que se retire el recipiente de vidrio o se presione el botón de encendido para volver al modo de espera.

2. En el modo finalización, el tubo de calentamiento se detiene y la refrigeración del ventilador cesará de funcionar con un retraso de 60 segundos.

3. Cuando finaliza la cocción, la freidora de aire emite un pitido y en la pantalla digital aparece "Fin".

4. La freidora de aire emite un pitido tras 5 minutos, 20 minutos y 60 minutos con 2 pitidos por segundo durante 10 segundos como un ciclo recordatorio.

4.6 Modo de Elevación del Contenedor

1. Durante el funcionamiento, si levanta el contenedor para dorar sin escobillas pausará el proceso de cocción.

2. Al bajar el contenedor para dorar sin escobillas, se reanudará el estado de cocción anterior.
3. Si el contenedor no se vuelve a colocar en 30 minutos, el electrodoméstico entrará automáticamente en modo de espera.

4.7 Estado de colocación del recipiente

Después de levantar el contenedor para dorar sin escobillas y luego volver a colocarlo, el electrodoméstico regresará al estado anterior.

5. Descripción de funciones específicas

5.1 Funciones de los botones

1. Salvo por los botones de ajuste de la temperatura y del tiempo, que se pueden mantener pulsados, el resto de botones responden solo a una pulsación breve.

2. Botones de aumento/descenso de temperatura/tiempo: pulsar brevemente funciona una vez; pulsar durante 2 segundos permite un ajuste continuo.

3. Pulsar cualquier botón emite un pitido.

5.2 Ajuste del tiempo durante el funcionamiento

Tras iniciar el programa de cocción, pulse los botones arriba/abajo para cambiar el tiempo de cocción. El intervalo de tiempo es de 1 minuto, y el rango de tiempo oscila de 1 a 60 minutos.

5.3 Ajuste de la temperatura durante el funcionamiento

Tras iniciar el programa de cocción, pulse los botones arriba/abajo para cambiar la temperatura de cocción. El intervalo de temperatura es de 5 °C, y el rango de temperatura es de 40 °C a 185 °C

5.4 Selección de tamaño de recipiente

Debido a las diferentes temperaturas y tiempos de cocción que requieren los recipiente de vidrio grandes y pequeños, se ha implementado una función de selección de olla grande/pequeña.

1. Tras encenderse, el ajuste predeterminado es el recipiente grande. Pulse el botón de recipiente pequeño para cambiar al recipiente pequeño.

2. Durante la configuración de la cocción, el recipiente grande/pequeño se puede cambiar en cualquier momento.

3.Tras empezar a cocinar, el botón de recipiente pequeño se apaga y se queda inactivo.

4. Al volver a acceder al estado de configuración de cocción, el botón se enciende y se puede seleccionar.

5.5 Apagado de la memoria de demora

Si se desconecta la alimentación y vuelve a conectarse antes de 5 minutos, el sistema recuerda el modo de funcionamiento y lo recupera.
Si se apaga la alimentación más de 20 minutos, la memoria falla y, al reiniciarse, la máquina accederá al modo de espera.

Mantenimiento y cuidados

Consejos:

• Antes de limpiar asegúrese de desconectar el enchufe de alimentación y espere a que el cuerpo principal se enfríe.

• Durante la limpieza, no sumerja el cuerpo principal en agua. No use disolvente, gasolina, alcohol, polvos limpiadores, cepillos rígidos, etc. para limpiar.

• No coloque el power pod en el lavavajillas ni en la secadora.

1. Exterior de carcasa/paredes internas:

• Limpie con un paño húmedo escurrido.

2. Recipiente de vidrio y plancha de parrilla:

• Lave con lavavajillas diluido, una esponja y agua. Limpie cualquier humedad del exterior del recipiente de vidrio.

• Hay orificios para el canal de aire en la parte superior del recipiente de vidrio. El agua no debe entrar en estos canales de aire. Drene el recipiente de vidrio si entrase agua justo después del lavado.

3. Tapa del recipiente:

• Cada cuenco de cristal incluye una tapa hermética que evita la entrada de polvo y agua, que además es apta para el lavaplatos.

4. Inspección regular:

• Compruébela una vez al mes; si hay suciedad, límpiela a tiempo.

Consejos de cocción

• Si el recipiente de vidrio si se llenase en exceso, la comida se cocinará de forma inconsistente.

• Añadir una pequeña cantidad de aceite a los alimentos hará que queden más crujientes. No ponga más de 2 cucharadas de aceite.

• Los pulverizadores de aceite son excelentes para aplicar pequeñas cantidades de aceite por igual en todos los alimentos.

• Freír alimentos con alto contenido de grasa en el aire hará que la grasa gotee hasta el fondo del recipiente. Para evitar el exceso de humo al cocinar, saque la grasa que haya goteado después de cocinar.

• Los alimentos líquidos macerados crean salpicaduras y exceso de humo. Escurra estos alimentos antes de cocinarlos con la freidora de aire.

• Por lo general, los alimentos congelados que normalmente se cocinan en el horno se pueden cocinar en la freidora de aire.

• Los alimentos se cocinan de forma uniforme si son de tamaño y grosor similares.

• Las porciones más pequeñas requieren menos tiempo de cocción que las grandes.

• Para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible, cocine los alimentos en la freidora de aire en pequeñas cantidades. En lo posible, evite apilarlos o ponerlos en capas.

• La mayoría de alimentos precocinados no tienen que engrasarse con aceite antes de cocinarlos con la freidora de aire. La mayoría ya contienen aceite y otros ingredientes que mejoran el tostado y la textura crujiente.

• Los aperitivos congelados también se cocinan bien en la freidora de aire. Para obtener los mejores resultados, póngalos en la bandeja en una sola capa.

- Si estuviese cocinando alimentos en capas, asegúrese de agitar el recipiente de vidrio a mitad de cocción (o voltee la comida) para que se cocine de manera uniforme.
- Ponga los alimentos que prepare desde cero, como patatas fritas u otras verduras, con una pequeña cantidad de aceite para facilitar que se tuesten y queden crujientes.
- Al cocer verduras con la freidora de aire, asegúrese de escurrirlas bien antes de aplicarles aceite y ponerlas en la freidora para que queden crujientes.
- Las freidoras de aire son una excelente opción para recalentar alimentos, como pizzas. Para recalentar alimenos, ajuste la temperatura a 150 °C durante hasta 10 minutos.
- Durante la fase de precalentamiento del programa para Filetes, el indicador de menú correspondiente parpadeará. Una vez completado, sonarán pitidos y el indicador permanecerá encendido de forma fija.

Nota:

El tiempo de cocción predeterminado del programa se puede ajustar según sea necesario, según las condiciones específicas.

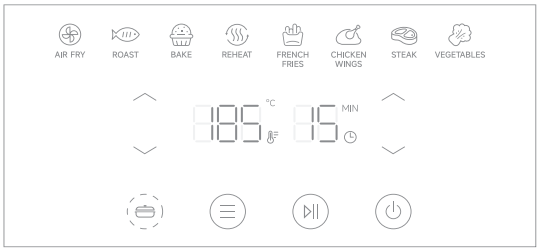
Recetas

Elaboración

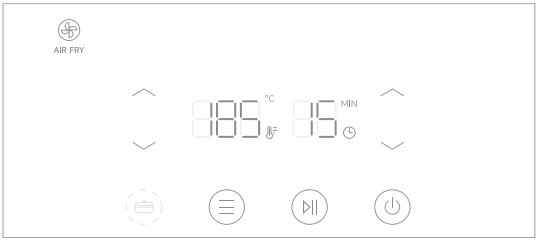
Modo de funcionamiento

1. Pulse repetidas veces el botón de menú (☰) para seleccionar manualmente un menú; el menú seleccionado parpadea; los menús sin seleccionar permanecen iluminados.

2. Tras seleccionar un menú, aparecen el tiempo y la temperatura por defecto; ajuste manualmente la temperatura/tiempo (▲▼) y pulse inicio/pausa (⏯) para empezar a calentar.



(Durante el ajuste)



(Cuando comienza el funcionamiento)

Ajustes de menú para recipiente grande:（La temperatura y el tiempo son aproximados, dependen de las cantidades finales）

Menú	Temperatura predeterminada	Rango de temperatura	Tiempo predetermi-nado	Rango de tiempo	Velocidad del ventilador (rpm)	Solución recomendada
Freidora de aire	160 °C	40 °C~200 °C	14 min	1-60 min	3600	Alimentos crujientes
Asado	140°C	40 °C~185 °C	25 min		2400~3600	Grandes cortes de carne
Horneado	160°C		15 min		2400	Productos de panadería
Recalentar	185°C		10 min		2600	Pizza (acortar el tiempo de cocción para productos a base de masa)
Patatas fritas	150°C~185°C		15 min		3600	300 g
Alitas de pollo	160°C		15 min		2400	8 uds (300 g~360 g)
Filete	precalentamiento 185 °C		3 min		2400~3600	220 g
	185°C		9 min			
Verduras	130°C		8 min		2400	Brócoli (350 g)

Olla pequeña Menú de configuración: (La temperatura y el tiempo son aproximados, dependen de las cantidades finales)

menú	Temperatura predeterminada	Rango de temperatura	Tiempo predeterminado	Rango de tiempo	Velocidad del ventilador (rpm)	Solución recomendada
Freidora de aire	160 °C	40 °C~210 °C	14 min	1-60 min	3600	Alimentos crujientes
Asado	160 °C	40 °C~185 °C	23 min		2400-3600	Grandes cortes de carne
Horneado	160 °C		13 min		2400	Productos de panadería
Recalentar	185°C		10 min		2600	Pizza (acortar el tiempo de cocción para productos a base de masa)
Patatas fritas	150°C-185°C °C		15 min		3600	250 g
Alitas de pollo	185°C		13 min		2800-3600	8 uds (300 g-360 g)
Filete	precalentamiento 185 °C		3 min		2400-3600	220 g
	185 °C		8 min			
Verduras	150°C		8 min		3000-3600	Brócoli (350 g)
En el modo freidora de aire, se puede ajustar la temperatura hasta los 200 °C (recipiente grande) y los 210 °C (recipiente pequeño).						

Resolución de problemas

Lo siguiente no es un problema de funcionamiento; compruebe antes de solicitar reparaciones.

Problema	Causa	Soluciones
Sin respuesta cuando se conecta a la alimentación.	El enchufe de alimentación no está insertado en su lugar.	Vuelva a conectarlo o use otra toma eléctrica.
El motor no gira o emite ruidos anómalos.	Hay material atascado en las palas del ventilador o el puerto de succión está obstruido.	Tras apagar, compruebe si hay objetos en el puerto de succión y el interior del cuerpo principal. Si el fallo continúa, contacte con el servicio posventa para solicitar mantenimiento.
La ventana transparente se está empañando o una pequeña cantidad de agua se está filtrando del recipiente de vidrio debajo de la ventana transparente.	El recipiente de vidrio no se drena completamente después de la limpieza y queda humedad residual en el conducto de aire.	Es normal. Use el producto de la forma habitual.
La comida no se cuece homogéneamente.	El recipiente está demasiado lleno o hay comida atascada.	Coloque los alimentos en una sola capa y evite superponerlos. Se recomienda agitar el recipiente para ingredientes sueltos como patatas fritas o verduras.

Problema	Causa	Soluciones
Sale humo de la freidora de aire.	Cocinar alimentos con mucha grasa o restos de otras cocciones.	Vacíe cualquier goteo de grasa del recipiente entre tandas. Limpie el elemento calefactor y el área del ventilador para retirar los restos de alimentos.
La comida queda muy seca tras cocerse.	El tiempo de cocción es muy largo o aceite insuficiente.	Aplique una pequeña cantidad de aceite a los alimentos antes de cocerlos o reduzca la temperatura de cocción en 10-15 °C.
Los alimentos rebozados frescos no se cocinan bien.	El rebozado suelto se desprende con el ventilador.	Use una buena técnica de rebozado: pase por harina, después huevo y por último pan rallado. Presione el pan rallado para que se adhiera bien a los alimentos.
En la pantalla aparece "Fin" pro la comida no está del todo cocida.	La receta necesita más tiempo de cocción que el programado.	Pulse el botón de encendido para volver al modo de configuración, ajuste tiempo adicional y pulse inicio para continuar con la cocción.
La pantalla se ha apagado negra de repente.	La unidad ha accedido al modo de espera tras un período de inactividad.	Pulse el botón de encendido para volver a encender la unidad. La unidad accede al modo de espera tras 30 minutos de inactividad.
La freidora de aire emite múltiples pitidos.	Recordatorios de fin de cocción.	/
La pantalla se ha apagado negra de repente.	La unidad ha accedido al modo de espera tras un período de inactividad.	Pulse el botón de encendido para volver a encender la unidad. La unidad accede al modo de espera tras 30 minutos de inactividad.
El botón de cesta pequeña/grande no responde durante la cocción.	El tamaño de la cesta no puede cambiarse a la mitad de la cocción.	Deje en pausa la cocción, pulse el botón de encendido para volver al modo de configuración y seleccione el tamaño de cesta deseado tras reiniciar.
Si la comida se pega al recipiente y es difícil de limpiar.	Los restos de comida se han secado en la superficie antiadherente.	Ponga a remojo el recipiente en agua tibia y jabonosa durante 10-15 minutos antes de limpiarlo. No use utensilios de metal ni limpiadores abrasivos.

Problema	Causa	Soluciones
Se ha abierto la puerta durante la cocción y la freidora de aire no sigue funcionando.	La puerta no se ha cerrado correctamente o corte de la alimentación.	Confirme que la puerta esté bien cerrada. Si el problema continua, pulse el botón de inicio/pausa para reanudar la cocción.
Es necesario precalentar la freidora de aire.	Para obtener un tostado óptimo, especialmente con alimentos congelados.	Si bien no es necesario, se recomienda precalentar de 3 a 5 minutos para conseguir los mejores resultados en la mayoría de las recetas.
¿Cuándo usar la plancha de parrilla?	Diferentes métodos de cocción requieren accesorios distintos.	Use la plancha de parrilla cuando cocine alimentos que puedan gotear grasa o soltar jugos. Ayuda a la circulación del aire y evita que los alimentos queden sobre el exceso de aceite.
Si aparece uno de los códigos de error E1 a E3 en la pantalla, póngase en contacto con el equipo de servicio posventa.		

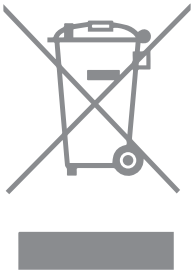
Especificaciones

Air fryer			
Modelo	AF20 Pro	Potencia asignada	1700 W
Capacidad del recipiente de vidrio	2,5 l/4,0 l	Entrada asignada	220-240 V~ 50-60 Hz

Información sobre el consumo de energía y la gestión de energía

- Consumo de energía en modo apagado: ⩽0.3W
- Función de gestión de energía: 10 minutos

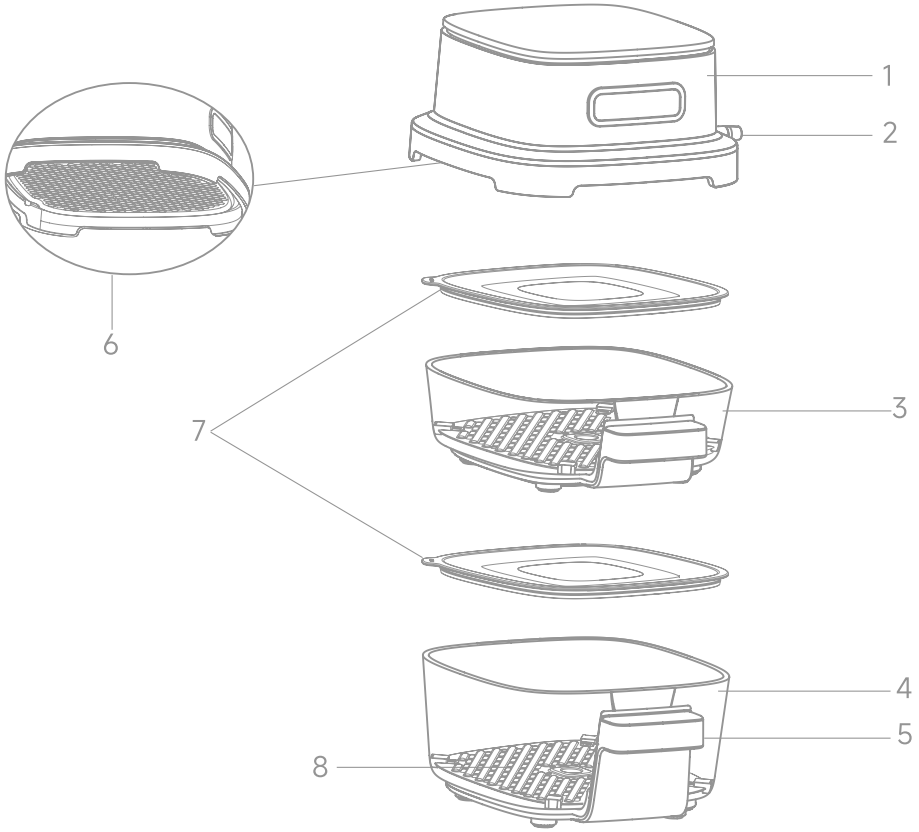
Información RAEE



Todos los productos que llevan este símbolo son residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE según la directiva 2012/19/UE) que no deben mezclarse con residuos domésticos sin clasificar. En cambio, debe proteger la salud humana y el medio ambiente entregando sus residuos de aparatos a un punto de recogida designado para el reciclaje de basura de aparatos eléctricos y electrónicos, nombrado por el gobierno o las autoridades locales. La correcta eliminación y reciclaje ayudarán a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana. Contacte con el instalador o las autoridades locales para más información acerca de la ubicación así como términos y condiciones de tales puntos de recogida.

NL

Productoverzicht

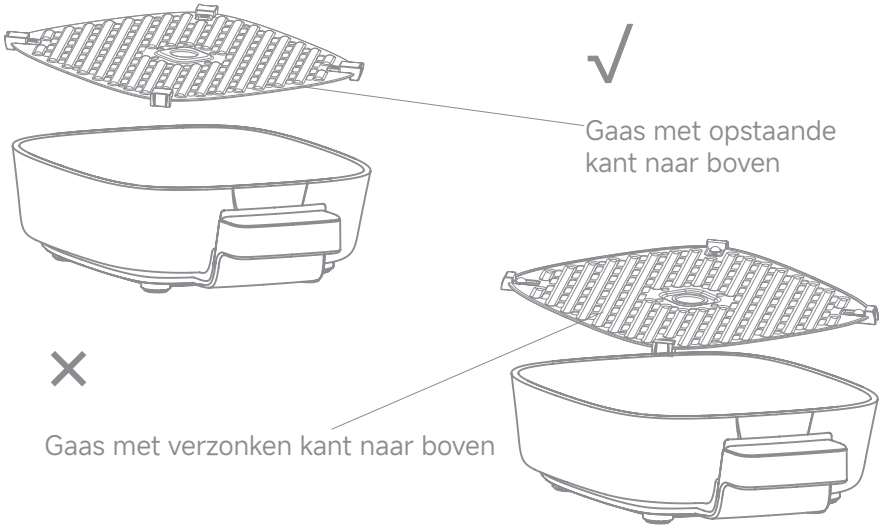


Accessoires:

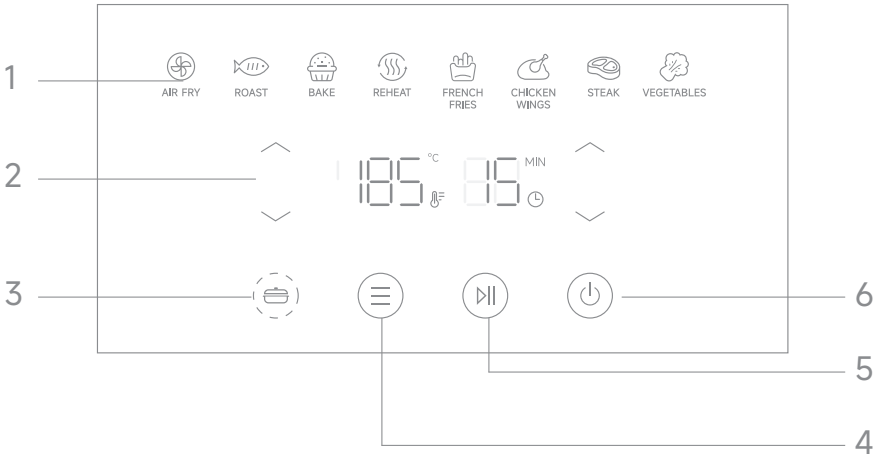
1. Powerpod
2. Netsnoer
3. Kleine glazen container
4. Grote glazen container
5. Handgreep
6. Beschermrooster
7. Containerdeksel
8. Grillrooster

Opmerking:

Juiste plaatsing van het grillrooster:



Omschrijving van het bedieningspaneel



1. Symbolen voor vooraf ingestelde menu's
2. Temperatuur-/tijdregelknop
3. Knop voor kleine pot
4. Menuknop
5. Start/Pauze-knop
6. Aan/Uit-knop

NL

Veiligheidsinstructies

LEES VÓÓR GEBRUIK (VAN DIT APPARAAT) ALLE INSTRUCTIES. Het niet opvolgen van de waarschuwingen en instructies kan tot elektrische schokken, brand en/of ernstig letsel leiden.

WAARSCHUWING – Om het risico op brand, elektrische schokken of letsel te verminderen:

- Dit product is uitsluitend voor gebruik binnenshuis.
- Dit product mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het toestel en de gevaren begrijpen die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen. Schoonmaken en gebruikersonderhoud mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Om elektrische schokken of brand door kortsluiting te voorkomen, mag u het product niet gebruiken als het netsnoer of de stekker beschadigd is of als de aansluiting tussen het stopcontact en de stekker los zit.

  → Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, zijn serviceafdeling of vergelijkbaar gekwalificeerde personen vervangen worden om gevaar te voorkomen.
- Om elektrische schokken door beschadiging van het netsnoer en de stekker of brand door kortsluiting te voorkomen, is het volgende ten strengste verboden: Beschadigen, veranderen, blootstellen aan of in de buurt van hoge hitte, met geweld buigen, verdraaien, eraan trekken, in een hoek hangen, er een zwaar voorwerp op plaatsen, bundelen, beknellen of slepen aan het netsnoer.
- Steek de stekker niet in het stopcontact en trek deze er niet uit met natte handen. Zorg er altijd voor dat uw handen droog zijn voordat u de stekker of het product aanraakt.
- Lik niet aan de stekker.
- Giet geen water over het product, reinig het niet direct met water en dompel het niet onder in water (Niet van toepassing op de glazen container, grillrooster).

  → Als er water in het product komt, neem dan contact op met de serviceafdeling voor onderhoud.
- Verander, demonteer of repareer het product niet zelf
  → Neem voor reparaties contact op met de klantenservice voor onderhoud.
- Om brandwonden te voorkomen, dient u uw gezicht, vingers en andere lichaamsdelen tijdens of vlak na gebruik uit de buurt van de uitlaatpoort te houden.
- Gebruik het product niet voor andere doeleinden dan beschreven in de gebruiksaanwijzing.

  → Mova is niet verantwoordelijk voor omstandigheden die voortvloeien uit onjuist gebruik of het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing.
- Beweeg het product niet tijdens het koken.
- Spat geen water of andere vloeistoffen op de stekker.
- Om te voorkomen dat u de stroomvoorziening deelt met andere elektrische toestellen en brand veroorzaakt door oververhitting, moet u een stopcontact met een specificatie van 220 V~240 V/10 A alleen gebruiken.
- Gebruik een stekkerdoos van minstens 10 A.

- Om rook, brand of elektrische schokken te voorkomen, moet u de stekker helemaal in het stopcontact steken.
- Om het risico van elektrische schokken als gevolg van storingen of lekstromen te voorkomen, dient u voor dit apparaat een enkelfasig, tweepolig geaard stopcontact te gebruiken om een betrouwbare aarding te garanderen. Als er geen aardingsvoorziening is geïnstalleerd, kan dit elektrostatische inductie van andere metalen onderdelen, zoals de behuizing, veroorzaken.
- Om te voorkomen dat de stekker slecht geïsoleerd raakt door opeenhoping van vocht en vreemde voorwerpen, wat brand kan veroorzaken, dient u de stekker regelmatig schoon te maken.
- Haal de stekker uit het stopcontact en veeg deze af met een droge doek.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik door de volgende personen (inclusief kinderen): personen met verminderde lichamelijke of geestelijke vermogens, of personen zonder ervaring en kennis over het gebruik, tenzij ze onder toezicht staan van of instructies hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Laat kinderen niet met dit product spelen.
- Zorg ervoor dat u het product buiten het bereik van kinderen houdt.
- Stop onmiddellijk met het gebruik en trek de stekker uit het stopcontact in geval van afwijkingen of storingen.
- Afwijkingen en voorbeelden van storingen:
  - De stekker en het netsnoer worden abnormaal heet.
  - Het netsnoer is beschadigd of er treedt af en toe stroomuitval op nadat het netsnoer is aangeraakt.
  - De hoofdbehuizing is vervormd of abnormaal verhit.
  - De hoofdbehuizing verspreidt rook of een verbrande geur.
  - De hoofdbehuizing is gescheurd, zit los of maakt abnormale geluiden.
- Tijdens het koken komt er geen lucht uit de uitlaatpoort.
  → Neem contact op met de serviceafdeling voor onderhoud.
- Om brandwonden of letsel door oververhitting of een defect te voorkomen, gebruikt u geen niet bijpassend of vervormde glazen container.
- Om elektrische schokken, letsel, brandwonden, brand of verkleuring, vervorming en schade aan het meubilair als gevolg van de hitte die uit de uitlaatpoort komt te voorkomen, mag u dit product niet op de volgende plaatsen gebruiken:
  - In de buurt van hittebronnen of in een hoge luchtvochtigheid.
  - Op een oneffen oppervlak of een niet-hittebestendige mat.
  - In de buurt van muren of meubels.
- Om te voorkomen dat de glazen container eruit valt en beschadigd raakt, moet u bij het verplaatsen van het product er voor zorgen dat de mand stevig op zijn plaats zit. Draag het product niet scheef.



Voorzichtig, heet oppervlak!

- Raak tijdens het gebruik of onmiddellijk na het koken niet aan waar de temperatuur hoog is. De hoofdbehuizing heeft een hoge temperatuur. Vooral metalen onderdelen, zoals luchtuitlaat, glazen container en beschermende roosters.
- Richt de uitlaatpoort niet op de stekker om vervorming van de stekker of brand door kortsluiting te voorkomen.
  → Wanneer u dit toestel gebruikt, dient u deze in een open ruimte te plaatsen. Als het toestel in een kast wordt geplaatst, zorg er dan voor dat er voldoende ruimte is voor warmteafvoer om oververhitting en storingen te voorkomen.
- Gebruik het product niet met een lege glazen container.
- Het wordt aanbevolen om het toestel 10 minuten voor te verwarmen omdat er bij het eerste gebruik een vreemde geur kan vrijkomen. Er kan wat witte rook of geur ontstaan tijdens het voorverwarmen, wat normaal is.
- Om storingen of letsel te voorkomen, mag u dit product niet aansluiten op een externe timer en mag u het niet gebruiken met een onafhankelijk afstandsbedieningssysteem.
- Om te voorkomen dat het netsnoer te dicht bij andere voorwerpen komt die het zouden kunnen beschadigen, moet u ervoor zorgen dat er meer dan 8 cm ruimte rond het product is.
- Om elektrische schokken of brand door kortsluiting te voorkomen, moet u bij het uittrekken van de stekker aan de stekker zelf trekken.
- Om brandwonden, verwondingen of elektrische schokken, lekkage of brand door veroudering van de isolatie te voorkomen, moet u het apparaat altijd uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen als u de glazen container verwijdert of als u het apparaat niet gebruikt.
- Wacht met schoonmaken tot de hoofdbehuizing voldoende is afgekoeld.
- Wanneer er tijdens het gebruik een stroomuitval optreedt, bijvoorbeeld wanneer de stekker uit het stopcontact wordt getrokken tijdens het koken, de stroomonderbreker uitschakelt, enz. en de stroom binnen 10 minuten weer wordt ingeschakeld, zal het product het koken hervatten. Als dit gebeurt in de stand-by- of receptmodus, wordt het product opnieuw uitgeschakeld nadat de stroom terug wordt ingeschakeld.
- Dit product is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
  - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;
  - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
  - bed & breakfast-type omgevingen.
- Verwijder het beschermzet voordat u het apparaat gebruikt.
- Verleng de stroomkabel niet onnodig. Lange of losse snoeren kunnen gevaar opleveren of kinderen kunnen het apparaat naar beneden trekken, wat letsel of schade kan veroorzaken.

Hoe te gebruiken

Vóór gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers van de binnen- en buitenkant van de airfryer.
- Veeg de buitenkant voorzichtig af met een vochtige doek of papieren handdoek.
- WAARSCHUWING: Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes. Dompel de airfryer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.

Beginnen met werken

1. Plaats de airfryer op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond, uit de buurt van plekken die door stoom beschadigd kunnen raken.

2. Plaats het grillrooster in het glazen container en plaats de glazen container vervolgens onder de borstelloze crisppod.

3. Steek de hoofdstekker in een stopcontact.

4. Definitie van elke modus

4.1 Stand-bymodus

1. Na het inschakelen gaan alle indicatielampjes en het scherm 1 seconde branden en geeft de zoemer één pieptoon voordat de stand-bymodus wordt geactiveerd

2. Houd tijdens het gebruik de Aan/Uit-knop ⏻ ingedrukt om de stand-bymodus te openen

3. In de stand-bymodus blijft alleen het lampje van de Aan/Uit-knop branden; de andere lampjes zijn uit en alle knoppen worden inactief.

4.2 Inschakelmodus

1. Druk op de Aan/Uit-knop om het apparaat in te schakelen;

2. Voordat u een menu selecteert, zijn de standaardinstellingen 185°C en 15 minuten.

4.3 Werkmodus

1. Selecteer een kookmodus of stel handmatig de temperatuur en tijd in, druk op de Start/Pauze-knop en de machine begint te werken.

2. Tijdens het gebruik wordt alleen de geselecteerde kookmodus weergegeven; alle andere menuknoppen gaan uit;

3. Wanneer de resterende tijd minder dan 1 minuut is, schakelt het scherm over naar een 60-seconden aftelling (het MIN-pictogram gaat uit).

4.4 Pauzemodus

1. Druk tijdens het gebruik op de Start/Pauze-knop ⏯ om te pauzeren;

2. In de pauzemodus knippert het digitale scherm, knipperen de knoppen niet en stoppen zowel het verwarmingselement als de ventilator met werken;

3. Het apparaat gaat automatisch in stand-bymodus als het 30 minuten lang niet wordt bediend.

Opmerking: Modi kunnen alleen in de pauzemodus worden overschakeld. De timer wordt na het overschakelen opnieuw ingesteld.

4.5 Voltooiingsmodus

1. Na de bereiding toont het display “Einde” gedurende 10 minuten tenzij de glazen container verwijderd wordt of de aan-/uitknop ingedrukt wordt om terug te keren naar stand-by.

2. In de afrondingsmodus stopt het verwarmingselement en stopt de ventilator na een vertraging van 60seconden met koelen.

3. Zodra het koken is voltooid, geeft de airfryer een pieptoon en wordt “Einde” weergegeven op het digitale scherm;

4. De airfryer piept na 5 minuten, 20 minuten en 60 minuten met 2 pieptonen per seconde gedurende 10 seconden als herinneringscyclus.

4.6 Pod-optilmodus

1. Tijdens het proces onderbreekt het optillen van de borstelloze crisppod het bereidingsproces.
2. Door de borstelloze crisppod te laten zakken, wordt de vorige bereidingsstand hervat.
3. Als de pod niet binnen 30 minuten wordt teruggezet, gaat het apparaat automatisch in stand-by.

4.7 Status van podplaatsing
Nadat de borstelloze crisppod is opgetild en teruggezet, keert het apparaat terug naar de vorige stand.

5. Specifieke functieomschrijving

5.1 Knopfuncties

1. Met uitzondering van de temperatuur- en tijdinstelknoppen, die lang ingedrukt kunnen worden, reageren alle andere knoppen met één druk op de knop.

2. Knoppen voor temperatuur/tijd omhoog/omlaag: kort indrukken is eenmaal effectief, voor 2 seconden ingedrukt houden ondersteunt continue aanpassing.

3. Elke keer dat u op een knop drukt, klinkt er één pieptoon.

5.2 Tijd aanpassen tijdens gebruik

Druk na het starten van het kookprogramma op de knoppen omhoog/omlaag om de kooktijd te wijzigen. Het tijdsinterval is 1 minuut en het tijdsbereik is 1minuut tot 60minuten.

5.3 Temperatuur aanpassen tijdens gebruik

Druk na het starten van het kookprogramma op de knoppen omhoog/omlaag om de kooktemperatuur wijzigen. De temperatuurinterval is 5 °C, en het temperatuurbereik is 40 °C tot 185 °C

5.4 Selectie van panafmetingen

Vanwege de verschillende bereidingstemperaturen en -tijden die vereist zijn voor de grote en kleine glazen containeris er een grote/kleine schaalselectiefunctie geïmplementeerd.

1. Na het inschakelen is grote pan de standaardinstelling. Druk op de knop voor de kleine pan om over te schakelen naar de kleine pan.

2. Tijdens het instellen van het koken kan op elk moment tussen de grote/kleine pan worden gewisseld.

3. Na het starten van het werk gaat het lampje van de knop voor de kleine pan uit en wordt inactief.

4. Wanneer u de kookinstellingen opnieuw opent, licht de knop op en kunt u een keuze maken.

5.5 Geheugen voor uitschakelvertraging

Als de stroomvoorziening binnen 5 minuten wordt losgekoppeld en opnieuw wordt aangesloten, onthoudt het systeem de werkmodus en wordt de werking voortgezet. Als de stroom langer dan 20 minuten uitgeschakeld is, wordt het geheugen gewist en gaat de machine bij het opnieuw opstarten terug naar de stand-bymodus.

Zorg en onderhoud

Tips:

• Voordat u het apparaat schoonmaakt, moet u de stekker uit het stopcontact halen en wachten tot het apparaat is afgekoeld.

• Dompel de hoofdbehuizing bij het schoonmaken niet onder in water. Gebruik geen verfverdunner, benzine, alcohol, schoonmaakpoeder, harde borstels enz. om schoon te maken.

• Plaats de power pod niet in de vaatwasser of droger.

1. Behuizing buiten-/binnenwanden:

• Veeg af met een uitgewrongen vochtige doek.

2. Mandje en grillrooster:

• Was met verdund afwasmiddel en een spons met water. Veeg eventueel vocht van de buitenkant van de glazen container.

• Er zitten luchtkanaalgaten in de bovenkant van de glazen container Er mag geen water in deze luchtkanalen komen. Laat de glazen container na de reiniging onmiddellijk leeglopen als er water in de luchtkanalen terechtkomt.

3. Containerdeksel:

• Elke glazen kom is voorzien van een water- en stofdicht deksel dat ook vaatwasmachinebestendig is.

4. Regelmatige inspectie:

• Controleer het ongeveer één keer per maand en als er vuil is, maak het dan tijdig schoon.

Kooktips

• Als de glazen container te vol is, wordt het voedsel ongelijkmatig gaar.

• Door een kleine hoeveelheid olie aan voedsel toe te voegen, wordt het knapperiger. Gebruik niet meer dan 2 eetlepels olie.

• Oliesprays zijn uitstekend om kleine hoeveelheden olie gelijkmatig aan te brengen op alle voedingsmiddelen.

• Als u vetrijk voedsel airfryt, druppelt er vet op de bodem van de glazen container. Giet vetresten na het koken weg om overmatige rookontwikkeling tijdens het koken te voorkomen.

• Vloeibaar gemarineerd voedsel veroorzaakt spetters en overtollige rook. Dep deze etenswaren droog voordat u ze aan de lucht bakt.

• Normaal gesproken kan het diepvriesvoedsel dat traditioneel in de oven wordt bereid, ook in de airfryer worden gebakken.

• Gerechten worden gelijkmatig gaar als ze ongeveer dezelfde grootte en dikte hebben.

• Kleinere stukken voedsel hebben minder kooktijd nodig dan grotere stukken.

• Voor de beste resultaten in de kortst mogelijke tijd, kunt u het beste voedsel in kleine porties in de airfryer bakken. Vermijd stapelen of lagen indien mogelijk.

• De meeste voorverpakte etenswaren hoeven niet in olie te worden gegooid voordat ze in de airfryer worden gebakken. De meeste bevatten al olie en andere ingrediënten die de bruining en knapperigheid bevorderen.

• Diepvrieshapjes zijn prima te bakken in de airfryer. Voor het beste resultaat legt u ze in een enkele laag op de schaal.

• Als u voedsel in lagen plaatst, moet u de glazen container halverwege schudden (of het voedsel omdraaien) voor een gelijkmatige bereiding.

• Meng voedsel dat u zelf klaarmaakt, zoals frietjes of andere groenten, met een klein beetje olie om het bruin en knapperig te maken.

• Wanneer u verse groenten bakt in de airfryer, zorg er dan voor dat u ze volledig droogdept voordat u ze in de olie gooit en bakt in de airfryer om maximale knapperigheid te garanderen.

• Airfryers zijn geweldig voor het opnieuw opwarmen van voedsel, waaronder pizza. Om voedsel op te warmen, stelt u de temperatuur in op 150 °C voor maximaal 10 minuten.

Tijdens de voorverwarmingsfase van het steakprogramma knippert de bijbehorende menu-indicatorlampje. Na het voltooien hoort u een pieptoon en blijft het indicatorlampje continu branden.

Opmerking:
De standaard bereidingstijd van het programma kan naar behoefte worden aangepast op basis van specifieke omstandigheden.

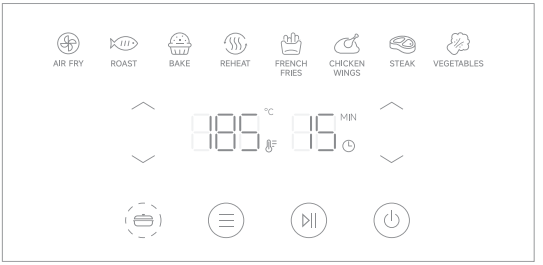
Recepten

Voorbereiding

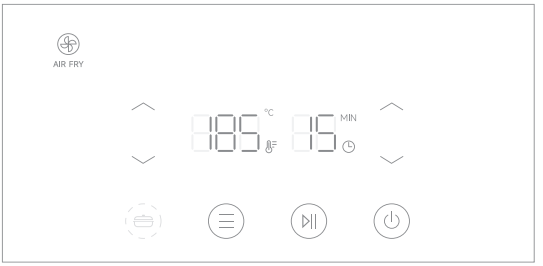
Werkmodus

1. Druk herhaaldelijk op de menuknop ☰ om handmatig een menu te selecteren; het geselecteerde menu knippert, niet-geselecteerde menu's blijven branden.

2. Na het selecteren van een menu worden de standaardtijd en -temperatuur weergegeven; pas de temperatuur/tijd ⌃⌄ handmatig aan en druk vervolgens op Start/Pauze-knop ⏯ om te beginnen met verwarmen.



(Tijdens instelling)



(Zodra gebruik start)

Menu-instellingen voor grote pan: (Temperatuur en tijd zijn voorlopig, afhankelijk van de uiteindelijke meting)

Menu	Standaardtemperatuur	Temperatuurbereik	Standaardtijd	Tijdsbereik	Ventilatorsnelheid (toerental)	Aanbevolen oplossing
Airfryen	160°C	40 °C~200 °C	10min	1-60min	3600	Knapperig voedsel
Braden	140 °C	40 °C~185 °C	25min		2400-3600	Grote stukken vlees
Bakken	160°C		15min		2400	Brood en banket
Opwarmen	185 °C		10min		2600	Pizza (verkort baktijd voor deegproducten)
Franse frietjes	150°C-185 °C		15min		3600	300 g
Kippenvleugels	160°C		15min		2400	8 stuks (300 g–360 g)
Biefstuk	voorverwarmen: 185 °C		3min		2400-3600	220 g
	185 °C		9min			
Groenten	130 °C		8min		2400	Broccoli (350 g)

Kleine schaal Menu-instellingen: (Temperatuur en tijd zijn voorlopig, afhankelijk van de uiteindelijke meting)

Menu	Standaardtemperatuur	Temperatuurbereik	Standaardtijd	Tijdsbereik	Ventilatorsnelheid (toerental)	Aanbevolen oplossing
Airfryen	160°C	40°C~210 °C	14min	1-60min	3600	Knapperig voedsel
Braden	160°C	40 °C~185 °C	23min		2400-3600	Grote stukken vlees
Bakken	160°C		13min		2400	Brood en banket
Opwarmen	185°C		10min		2600	Pizza (verkort baktijd voor deegproducten)
Franse frietjes	150°C-185°C		15min		3600	250 g
Kippenvleugels	185°C		13min		2800-3600	8 stuks (300 g-360 g)
Biefstuk	voorverwarmen: 185 °C		3min		2400-3600	220 g
	185°C		8min			
Groenten	150 °C		8min		3000-3600	Broccoli (350 g)
In de Airfry-modus is de temperatuur instelbaar tot 200 °C (grote pan) en 210 °C (kleine pan).						

Problemen oplossen

Het volgende is geen storing, controleer dit voordat u om reparatie vraagt.

Probleem	Oorzaak	Oplossingen
Geen reactie wanneer aangesloten op stroomvoorziening.	De stekker zit niet in het stopcontact gestoken.	Steek de stekker weer in het stopcontact of zoek een ander stopcontact.
De motor draait niet of er is een abnormaal geluid.	Er zit vuil vast op het ventilatorblad of de aanzuigpoort is verstopt.	Controleer na het uitschakelen van de stroom of er vreemde voorwerpen in de aanzuigpoort en de binnenkant van de hoofdbehuizing zitten. Als er nog steeds een storing is, neem dan contact op met klantenservice voor onderhoud.
Het doorkijkvenster beslaat of er lekt een kleine hoeveelheid water uit de glazen container onder het doorkijkvenster.	De glazen container is na reiniging niet volledig geleegd en er is restvocht in het luchtkanaal achtergebleven.	Dit is normaal. Gebruik het product zoals gewoonlijk.
Het voedsel wordt niet gelijkmatig bereid.	De glazen container is overvol of het voedsel is opgestapeld.	Leg het eten in één laag en zorg dat het elkaar niet overlapt. Schud de glazen container halverwege de bereiding met losse ingrediënten zoals frietjes of groenten.
Er komt rook uit de airfryer.	Koken van vetrijk voedsel of resten van eerder koken.	Verwijder eventuele vetresten uit de glazen container tussen de bereidingen door. Maak het verwarmingselement en de ventilator schoon om voedselresten te verwijderen.

Probleem	Oorzaak	Oplossingen
Voedsel is te droog na het koken.	De kooktijd is te lang of er is te weinig olie.	Bestrijk voedsel met een beetje olie vóór het koken of verlaag de kooktemperatuur met 10-15 °C.
Vers gepaneerd voedsel wordt niet goed gaar.	Losse paneermeel wordt door de ventilator weggeblazen.	Gebruik de juiste paneertechniek: bedek met bloem, dan ei, dan paneermeel. Druk het paneermeel stevig op het eten, zodat het goed hecht.
Het scherm geeft "Einde" weer, maar het voedsel is nog niet helemaal gaar.	Het recept vereist een langere bereidingstijd dan vooraf ingesteld.	Druk op de Aan/Uit-knop om terug te keren naar de instelmodus, stel extra tijd in en druk op start om verder te gaan met koken.
Het scherm werd plotseling zwart.	Apparaat is na inactiviteit in stand-bymodus gegaan.	Druk op de Aan/Uit-knop om het apparaat opnieuw in te schakelen. Het apparaat gaat in stand-by na 30 minuten inactiviteit.
De airfryer piept meerdere keren.	Herinneringen voor voltooiing van koken.	/
Het scherm werd plotseling zwart.	Apparaat is na inactiviteit in stand-bymodus gegaan.	Druk op de Aan/Uit-knop om het apparaat opnieuw in te schakelen. Het apparaat gaat in stand-by na 30 minuten inactiviteit.
De knop voor kleine/grote pan reageert niet tijdens het koken.	De grootte van de pan kan tijdens het koken niet worden gewijzigd.	Pauzeer het koken, druk op de Aan/Uit-knop om terug te gaan naar de instelmodus en selecteer de gewenste maat pan voordat u opnieuw begint.
Het voedsel zit vast aan de glazen container en is moeilijk te reinigen.	Voedselresten zijn opgedroogd op het antiaanbakoppervlak.	Laat de glazen container 10-15 minuten in een warm sopje weken voordat u hem reinigt. Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen of metalen voorwerpen.
Deur werd geopend tijdens het bakken en de airfryer gaat niet verder.	De deur is niet goed gesloten of er is een stroomstoring.	Zorg ervoor dat de deur goed gesloten is. Als het probleem zich blijft voordoen, druk dan op de Start/Pauze-knop om het koken te hervatten.
De airfryer moet eerst worden voorverwarmd.	Voor de beste knapperigheid, vooral bij diepvriesproducten.	Hoewel het niet verplicht is, wordt voor de meeste recepten een voorverwarming van 3-5 minuten aanbevolen voor de beste resultaten.
U weet niet zeker wanneer u het grillrooster moet gebruiken.	Verschillende kookbehoeften vereisen verschillende accessoires.	Gebruik de grillrooster wanneer u voedsel bereidt waarbij vet of sappen kunnen vrijkomen. Het bevordert de luchtcirculatie en voorkomt dat voedsel in overtollige olie blijft liggen.
Als één van de foutcodes van E1 tot E3 op het scherm verschijnt, neem dan contact op met de klantenservice.		

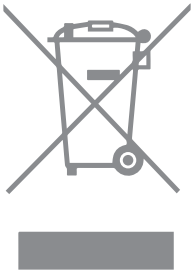
Specificaties

Airfryer			
Model	AF20 Pro	Nominaal vermogen	1700 W
Inhoud glazen container	2,5 l/4,0 l	Nominale ingang	220-240 V~ 50-60 Hz

Informatie over energieverbruik en stroombeheer

- Stroomverbruik in uitgeschakelde modus: ≤0,3 W
- Stroombeheerfunctie: 10 minuten

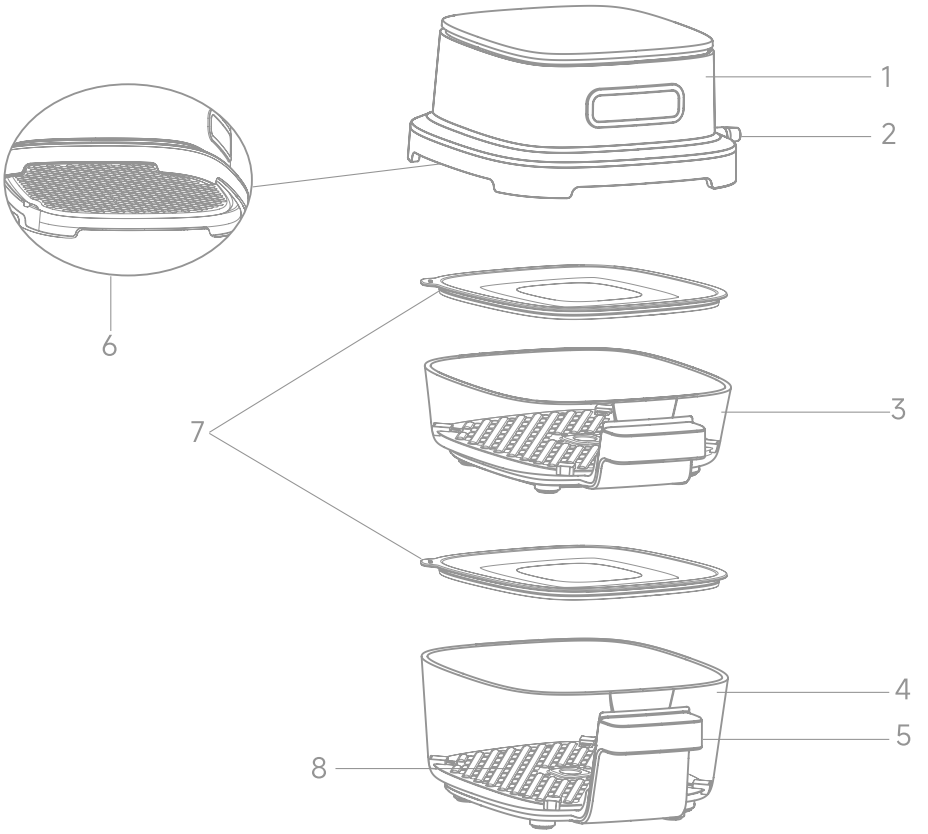
AEEA-informatie



Alle producten met dit symbool zijn afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA zoals in richtlijn 2012/19/EU) die niet samengevoegd mogen worden met ongesorteerd huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet u de volksgezondheid en het milieu beschermen door uw afgedankte apparatuur in te leveren bij een door de overheid of de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt voor het recyclen van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Een correcte verwijdering en recycling zal mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid helpen voorkomen. Neem contact op met de installateur of de plaatselijke autoriteiten voor meer informatie over de locatie en de voorwaarden van dergelijke inzamelpunten.

EL

Επισκόπηση προϊόντος

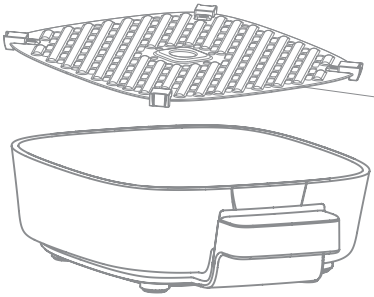


Αξεσουάρ:

1. Powerpod
2. Καλώδιο ρεύματος
3. Μικρό γυάλινο δοχείο
4. Μεγάλο γυάλινο δοχείο
5. Λαβή
6. Προστατευτικό πλέγμα
7. Καπάκι δοχείου
8. Σχάρα ψησίματος

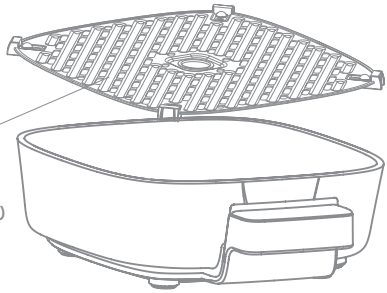
Σημείωση:

Ορθή τοποθέτηση σχάρας ψησίματος:



√

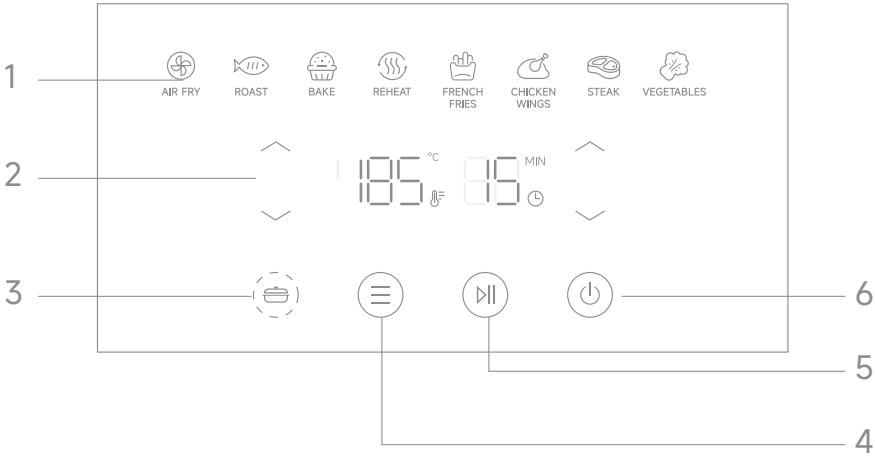
Πλέγμα με την ανυψωμένη πλευρά πάνω



×

Πλέγμα με τη βυθισμένη πλευρά πάνω

Περιγραφή πίνακα ελέγχου



1. Σύμβολα για προκαθορισμένα μενού
2. Κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας/χρόνου
3. Κουμπί μικρού σκεύους
4. Κουμπί μενού
5. Κουμπί έναρξης/παύσης
6. Κουμπί λειτουργίας

EL

Οδηγίες ασφαλείας

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ (ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ). Μη τήρηση των προειδοποιήσεων και των οδηγιών ενδέχεται να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία, πυρκαγιά ή/και σοβαρό τραυματισμό.

Προειδοποίηση— Για να μειώσετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού:

- Αυτό το προϊόν προορίζεται μόνο για χρήση σε εσωτερικό χώρο.
- Το παρόν προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης εάν τους παρέχεται επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφάλεια και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Για να αποφύγετε τον ηλεκτροπληξία ή την πρόκληση πυρκαγιάς λόγω βραχυκυκλώματος, μη χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν το καλώδιο ισχύος ή το φις είναι φθαρμένα ή αν η σύνδεση μεταξύ της πρίζας και του φις είναι χαλαρή.

  → Εάν το καλώδιο ισχύος έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το τμήμα σέρβις ή από άτομα με παρόμοια προσόντα για την αποφυγή κινδύνου.
- Για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας λόγω ζημιάς στο καλώδιο ισχύος και στο φις ή πυρκαγιάς λόγω βραχυκυκλώματος, απαγορεύονται αυστηρά τα ακόλουθα:Η πρόκληση ζημιάς, η αλλοίωσή του, η έκθεσή του σε ή κοντά σε υψηλή θερμότητα, η βίαιη κάμψη, η συστροφή, το τράβηγμα, το κρέμασμα σε γωνία, η τοποθέτηση βαρέος αντικειμένου πάνω του, το δέσιμο, η πίεση ή το σύρσιμο του καλωδίου ισχύος.
- Μην εισαγάγετε ή αποσυνδέετε το φις με βρεγμένα χέρια. Να βεβαιώνεστε πάντα ότι τα χέρια σας είναι στεγνά πριν χειριστείτε το φις ή το προϊόν.
- Μη γλείφετε το φις.
- Μη ρίχνετε νερό πάνω στο προϊόν, μην το πλένετε απευθείας με νερό ή μην το βυθίζετε σε νερό (δεν ισχύει για το γυάλινο δοχείο, τη σχάρα ψησίματος).

  → Εάν εισέλθει νερό στο εσωτερικό του προϊόντος, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση μετά την πώληση για συντήρηση.
- Μην τροποποιείτε, αποσυναρμολογείτε ή επισκευάζετε το προϊόν μόνοι σας
  → Για επισκευές, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση μετά την πώληση για συντήρηση.
- Για να αποφύγετε εγκαύματα, κρατήστε το πρόσωπο, τα δάχτυλα και άλλα μέρη του σώματος μακριά από τη θύρα ατμού κατά τη χρήση ή αμέσως μετά τη χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν για οποιονδήποτε άλλον σκοπό εκτός από αυτούς που περιγράφονται στο εγχειρίδιο οδηγιών.

  → Η Mova δεν φέρει καμία ευθύνη για καταστάσεις που προκύπτουν από ακατάλληλη χρήση ή μη τήρηση του εγχειριδίου οδηγιών.
- Μη μετακινείτε το προϊόν κατά το μαγείρεμα.
- Μην πιτσιλίζετε νερό ή άλλα υγρά πάνω στο φις.
- Για να αποφύγετε την κοινή χρήση ρεύματος με άλλες ηλεκτρικές συσκευές και την πρόκληση πυρκαγιάς λόγω υπερθέρμανσης, βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε μια πρίζα AC με προδιαγραφές 220 V–240 V / 10 A.
- Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε μια λωρίδα ακροδεκτών τουλάχιστον 10 A.

- Για να αποφύγετε την πρόκληση καπνού, πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας, βεβαιωθείτε ότι έχετε εισάγει το φις σταθερά μέχρι το τέρμα.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας λόγω βλάβης ή διαρροής ρεύματος, θα πρέπει να χρησιμοποιείτε μονοφασική διπολική γειωμένη πρίζα για αυτήν τη συσκευή, ώστε να διασφαλίζεται αξιόπιστη γείωση. Εάν δεν έχει εγκατασταθεί συσκευή γείωσης, ενδέχεται να προκληθεί ηλεκτροστατική επαγωγή άλλων μεταλλικών μερών, όπως το περίβλημα.
- Για να αποτρέψετε την κακή μόνωση του φις λόγω συσσώρευσης υγρασίας και ξένων αντικειμένων, τα οποία μπορεί να προκαλέσουν πυρκαγιά, καθαρίζετε το φις τακτικά.
- Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα και σκουπίστε το με ένα στεγνό πανί.
- Αυτό το προϊόν δεν είναι κατάλληλο για χρήση από τα ακόλουθα άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών): άτομα με μειωμένες σωματικές ή νοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν έχουν εμπειρία και γνώσεις χρήσης, εκτός εάν επιβλέπονται ή λαμβάνουν οδηγίες από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Προσέξτε να μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με αυτό το προϊόν.
- Φροντίστε να φυλάξετε το προϊόν μακριά από παιδιά.
- Σε περίπτωση ανωμαλίας ή βλάβης, διακόψτε αμέσως τη χρήση και αποσυνδέστε το φις από την πρίζα.
- Ανωμαλίες και παραδείγματα βλάβης:
  - Το φις και το καλώδιο ισχύος είναι ασυνήθιστα ζεστά.
  - Το καλώδιο ισχύος έχει υποστεί βλάβη ή παρουσιάζεται διακοπτόμενη διακοπή ρεύματος μετά την επαφή με το καλώδιο ισχύος.
  - Το κύριο σώμα είναι παραμορφωμένο ή έχει θερμανθεί ασυνήθιστα.
  - Το κύριο σώμα εκπέμπει καπνό ή μυρωδιά καμένου.
  - Το κύριο σώμα είναι ραγισμένο, χαλαρωμένο ή κάνει ασυνήθιστους θορύβους.
- Κατά το μαγείρεμα, δεν βγαίνει αέρας από τη θύρα ατμού.
  → Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση μετά την πώληση για συντήρηση.
- Για να αποφύγετε εγκαύματα ή τραυματισμούς λόγω υπερθέρμανσης ή δυσλειτουργίας, μη χρησιμοποιείτε κανένα μη αποκλειστικό ή παραμορφωμένο γυάλινο δοχείο.
- Για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία, τραυματισμό, εγκαύματα, πυρκαγιά ή πρόκληση αποχρωματισμού, παραμόρφωσης και ζημιάς στα έπιπλα λόγω της θερμότητας που εκλύεται από τη θύρα ατμού, μη χρησιμοποιείτε αυτό το προϊόν στα ακόλουθα μέρη:
  - Κοντά σε πηγές θερμότητας ή σε χώρους με υψηλή υγρασία.
  - Σε ανώμαλη επιφάνεια ή σε μη ανθεκτικό στη θερμότητα χαλάκι.
  - Κοντά σε τοίχους ή έπιπλα.
- Για να αποφευχθεί η πτώση και η βλάβη του γυάλινου δοχείου, βεβαιωθείτε ότι το γυάλινο δοχείο είναι καλά τοποθετημένο στη θέση του. Μη μεταφέρετε το προϊόν υπό γωνία.



Προσοχή, καυτή επιφάνεια!

- Μην αγγίζετε σημεία με υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση ή αμέσως μετά το μαγείρεμα. Το κύριο σώμα έχει υψηλή θερμοκρασία. Ειδικά τα μεταλλικά μέρη όπως η θύρα ατμού, το γυάλινο δοχείο και το προστατευτικό πλέγμα.
- Για να αποφύγετε την παραμόρφωση του φις ή την πρόκληση πυρκαγιάς λόγω βραχυκυκλώματος, μη στρέφετε τη θύρα ατμού προς το φις.
  → Όταν χρησιμοποιείτε αυτό το μηχάνημα, θα πρέπει να τοποθετείται σε ανοιχτό χώρο. Εάν τοποθετηθεί σε ντουλάπι, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός χώρος για την απαγωγή της θερμότητας, ώστε να αποφευχθεί η υπερθέρμανση και η δυσλειτουργία.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν με άδειο γυάλινο δοχείο.
- Συνιστάται να προθερμάνετε για 10 λεπτά, επειδή μπορεί να παρατηρηθεί μια περίεργη οσμή κατά την πρώτη χρήση. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας προθέρμανσης ενδέχεται να εμφανιστεί λευκός καπνός ή οσμή, το οποίο είναι φυσιολογικό.
- Για να αποφύγετε δυσλειτουργίες ή τραυματισμούς, μη συνδέετε αυτό το προϊόν σε εξωτερικό χρονοδιακόπτη και μην το χρησιμοποιείτε με ανεξάρτητο σύστημα τηλεχειρισμού.
- Για να αποφευχθεί η υπερβολική εγγύτητα του καλωδίου ισχύος με άλλα αντικείμενα που θα μπορούσαν να το βλάψουν, διασφαλίστε ότι υπάρχει απόσταση τουλάχιστον 8 εκ. γύρω από το προϊόν.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση ηλεκτροπληξίας ή πυρκαγιάς λόγω βραχυκυκλώματος, όταν αποσυνδέετε το φις από την πρίζα, φροντίστε να τραβάτε το ίδιο το φις.
- Για να αποφύγετε εγκαύματα, τραυματισμούς ή ηλεκτροπληξία, διαρροή ή πυρκαγιά λόγω γήρανσης της μόνωσης, να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από την πρίζα όταν αφαιρείτε το γυάλινο δοχείο ή όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
- Περιμένετε μέχρι το κυρίως σώμα να κρυώσει επαρκώς πριν το καθαρίσετε.
- Όταν συμβεί διακοπή ρεύματος κατά τη χρήση, όπως όταν αποσυνδέετε το φις κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, όταν ενεργοποιείται ο διακόπτης κυκλώματος κ.λπ., και η παροχή ρεύματος επανέλθει εντός 10 λεπτών, το προϊόν θα συνεχίσει το μαγείρεμα. Εάν συμβεί σε λειτουργία αναμονής ή μενού, το προϊόν θα επανέλθει στην κατάσταση απενεργοποίησης μόλις επανέλθει η παροχή ρεύματος.
- Αυτό το προϊόν προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές, όπως:
  - κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - αγροκτήματα,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα,
  - περιβάλλοντα τύπου bed and breakfast.
- Αφαιρέστε το προστατευτικό ένθετο πριν χρησιμοποιήσετε τη μονάδα.
- Μην επεκτείνετε το καλώδιο ρεύματος χωρίς λόγο. Μακριά ή χαλαρά καλώδια μπορεί να είναι επικίνδυνα ή να επιτρέψουν σε παιδιά να τραβήξουν τη συσκευή και να τη ρίξουν, προκαλώντας τραυματισμό ή βλάβη.

Οδηγίες χρήσης

Πριν από τη χρήση

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα αυτοκόλλητα από το εσωτερικό και το εξωτερικό της φριτέζας αέρος.
- Σκουπίστε απαλά το εξωτερικό με ένα υγρό πανί ή χαρτί κουζίνας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή σφουγγάρια τριψίματος. Ποτέ μη βυθίζετε τη φριτέζα αέρος ή το βύσμα της σε νερό ή σε άλλα υγρά.

Έναρξη λειτουργίας

1. Τοποθετήστε τη φριτέζα αέρος σε μια σταθερή, επίπεδη, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, μακριά από περιοχές που μπορούν να υποστούν ζημιά από τον ατμό.

2. Τοποθετήστε τη σχάρα ψησίματος μέσα στο γυάλινο δοχείο και μετά τοποθετήστε το δοχείο κάτω από το καπάκι ψησίματος.

3. Συνδέστε το κύριο φις σε μια οικιακή πρίζα.

4. Ορισμός κάθε κατάστασης λειτουργίας

4.1 Κατάσταση αναμονής

1. Μετά την ενεργοποίηση, όλες οι ενδεικτικές λυχνίες και η οθόνη ανάβουν για 1 δευτερόλεπτο και ο βομβητής ηχεί μία φορά πριν εισέλθει σε λειτουργία αναμονής

2. Κατά τη λειτουργία, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί λειτουργίας ⏻ για να εισέλθετε σε λειτουργία αναμονής

3.Στη Λειτουργία αναμονής, μόνο η λυχνία του κουμπιού λειτουργίας παραμένει αναμμένη. Οι άλλες λυχνίες είναι σβηστές και όλα τα κουμπιά απενεργοποιούνται.

4.2 Λειτουργία ενεργοποίησης

1. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή,

2. Πριν από την επιλογή μενού, οι προεπιλεγμένες ρυθμίσεις είναι 185°C και 15 λεπτά.

4.3 Τρόπος λειτουργίας

1. Επιλέξτε μια λειτουργία μαγειρέματος ή ρυθμίστε χειροκίνητα τη θερμοκρασία και τον χρόνο, πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης και η συσκευή ξεκινά να λειτουργεί.

2. Κατά τη λειτουργία, εμφανίζεται μόνο η επιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος. Όλα τα άλλα κουμπιά μενού απενεργοποιούνται,

3. Όταν ο υπολειπόμενος χρόνος είναι λιγότερο από 1 λεπτό, η οθόνη μεταβαίνει σε αντίστροφη μέτρηση 60 δευτερολέπτων (το εικονίδιο MIN σβήνει).

4.4 Λειτουργία παύσης

1. Κατά τη λειτουργία, πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης ⏯ για παύση,

2. Σε λειτουργία παύσης, η ψηφιακή οθόνη αναβοσβήνει, τα κουμπιά δεν αναβοσβήνουν και τόσο το θερμαντικό στοιχείο όσο και ο ανεμιστήρας σταματούν να λειτουργούν,

3. Η συσκευή εισέρχεται αυτόματα σε λειτουργία αναμονής εάν τεθεί σε παύση προσωρινά για 30 λεπτά χωρίς καμία λειτουργία.

Σημείωση: Η εναλλαγή μεταξύ λειτουργιών μπορεί να γίνεται μόνο σε Λειτουργία παύσης. Ο χρονοδιακόπτης θα μηδενίζεται μετά την εναλλαγή.

4.5 Λειτουργία ολοκλήρωσης

1. Μετά το μαγείρεμα, η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη «End» (τέλος) για 10 λεπτά, εκτός εάν αφαιρεθεί το γυάλινο δοχείο ή πατηθεί το κουμπί λειτουργίας για να επιστρέψετε στην κατάσταση αναμονής.

2. Στη λειτουργία ολοκλήρωσης, ο σωλήνας θέρμανσης σταματά και η ψύξη με ανεμιστήρα σταματά μετά από

καθυστέρηση 60 δευτερολέπτων.

3. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η φριτέζα αέρος ηχεί και στην ψηφιακή οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «End»,

4. Η φριτέζα ηχεί μετά από 5 λεπτά, 20 λεπτά και 60 λεπτά με 2 προειδοποιητικούς ήχους ανά δευτερόλεπτο για 10 δευτερόλεπτα ως κύκλος υπενθύμισης.

4.6 Λειτουργία ανύψωσης καπακιού

1. Στη διάρκεια της λειτουργίας, η ανύψωση του καπακιού ψησίματος θέτει σε παύση τη διαδικασία μαγειρέματος.
2. Το χαμήλωμα του καπακιού ψησίματος συνεχίζει την προηγούμενη κατάσταση μαγειρέματος.
3. Εάν το καπάκι δεν τοποθετηθεί πίσω στη θέση του εντός 30 λεπτών, η συσκευή εισέρχεται αυτόματα σε κατάσταση αναμονής.

4.7 Κατάσταση θέσης καπακιού

Αφού ανυψωθεί το καπάκι ψησίματος και επιστρέψει στη θέση του, η συσκευή επιστρέφει στην προηγούμενη κατάσταση.

5. Περιγραφή συγκεκριμένων λειτουργιών

5.1 Λειτουργίες κουμπιών

1. Εκτός από τα κουμπιά ρύθμισης θερμοκρασίας και χρόνου, τα οποία υποστηρίζουν παρατεταμένα πατήματα, όλα τα άλλα κουμπιά ανταποκρίνονται σε ένα μόνο πάτημα.

2. Πλήκτρα αύξησης/μείωσης θερμοκρασίας/χρόνου: το σύντομο πάτημα ισχύει μία φορά, το παρατεταμένο πάτημα για 2 δευτερόλεπτα υποστηρίζει τη συνεχή ρύθμιση.

3. Όλα τα πατήματα κουμπιών ενεργοποιούν έναν μόνο προειδοποιητικό ήχο.

5.2 Ρύθμιση χρόνου κατά τη λειτουργία

Αφού ξεκινήσετε το πρόγραμμα μαγειρέματος, πατήστε τα κουμπιά αύξησης/μείωσης για να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος. Το χρονικό διάστημα είναι 1 λεπτό και το χρονικό εύρος είναι από 1 λεπτό έως 60 λεπτά.

5.3 Ρύθμιση θερμοκρασίας κατά τη λειτουργία

Αφού ξεκινήσετε το πρόγραμμα μαγειρέματος, πατήστε τα κουμπιά αύξησης/μείωσης για να αλλάξετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Το διάστημα θερμοκρασίας είναι 5°C και το εύρος θερμοκρασίας είναι 40°C έως 185°C

5.4 Επιλογή μεγέθους σκεύους

Λόγω των διαφορετικών θερμοκρασιών και χρόνων μαγειρέματος που απαιτούνται για τα μεγάλα και τα μικρά γυάλινα δοχεία, έχει εφαρμοστεί μια λειτουργία επιλογής μεγάλου/μικρού σκεύους.

1. Μετά την ενεργοποίηση, η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι μεγάλο σκεύος. Πατήστε το κουμπί μικρού σκεύους για να μεταβείτε σε μικρό δοχείο.

2. Κατά τη διάρκεια της ρύθμισης μαγειρέματος, μπορείτε να αλλάξετε το μεγάλο/μικρό σκεύος ανά πάσα στιγμή.

3.Αφού ξεκινήσει η εργασία, η λυχνία του κουμπιού του μικρού σκεύους σβήνει και γίνεται ανενεργή.

4. Όταν επανέλθετε στην κατάσταση ρύθμισης μαγειρέματος, το κουμπί ανάβει και επιτρέπει την επιλογή.

5.5 Μνήμη καθυστέρησης απενεργοποίησης

Εάν η παροχή ρεύματος αποσυνδεθεί και επανασυνδεθεί εντός 5 λεπτών, το

σύστημα θυμάται τον τρόπο λειτουργίας και συνεχίζει τη λειτουργία. Εάν η παροχή ρεύματος είναι απενεργοποιημένη για περισσότερο από 20 λεπτά, η μνήμη παρουσιάζει σφάλμα και, κατά την επανεκκίνηση, το μηχάνημα θα εισέλθει σε λειτουργία αναμονής.

Φροντίδα και συντήρηση

Συμβουλές:

• Πριν από τον καθαρισμό, φροντίστε να αποσυνδέσετε το φις από την πρίζα και να περιμένετε να κρυώσει το κύριο σώμα.

• Κατά τον καθαρισμό, μη βυθίζετε το κύριο σώμα σε νερό. Μη χρησιμοποιείτε διαλυτικό βερνικιού, βενζίνη, οινόπνευμα, σκόνη καθαρισμού, σκληρές βούρτσες κ.λπ. για τον καθαρισμό.

• Μην τοποθετείτε το power pod στο πλυντήριο πιάτων ή στο στεγνωτήριο.

1. Εξωτερικοί/εσωτερικοί τοίχοι περιβλήματος:

• Σκουπίστε με ένα στυμμένο υγρό πανί.

2. Γυάλινο δοχείο και σχάρα ψησίματος:

• Πλύνετε με αραιωμένο σαπούνι πιάτων, σφουγγάρι και νερό. Σκουπίστε τυχόν υγρασία από το εξωτερικό του γυάλινου δοχείου.

• Υπάρχουν οπές για κανάλια αέρα στο πάνω μέρος του γυάλινου δοχείου. Δεν πρέπει να εισέρχεται νερό σε αυτά τα κανάλια αέρα. Αδειάστε το γυάλινο δοχείο αμέσως μετά τον καθαρισμό, εάν εισέλθει νερό στα κανάλια αέρα.

3. Καπάκι δοχείου:

• Κάθε γυάλινο μπολ είναι εξοπλισμένο με καπάκι ανθεκτικό στο νερό και τη σκόνη, το οποίο πλένεται και στο πλυντήριο πιάτων.

4. Τακτικός έλεγχος:

• Ελέγξτε το περίπου μία φορά τον μήνα, εάν υπάρχει βρωμιά, καθαρίστε το έγκαιρα.

Συμβουλές μαγειρέματος

• Εάν το γυάλινο δοχείο είναι υπερφορτωμένο, το φαγητό θα μαγειρευτεί ανομοιόμορφα.

• Προσθέτοντας λίγο λάδι στο φαγητό, θα γίνει πιο τραγανό. Χρησιμοποιήστε όχι περισσότερο από 2 κουταλιές της σούπας λάδι.

• Τα σπρέι λαδιού είναι εξαιρετικά για την ομοιόμορφη εφαρμογή μικρών ποσοτήτων λαδιού σε όλα τα τρόφιμα.

• Το τηγάνισμα στον αέρα τροφών με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά θα προκαλέσει στάλαξη λίπους στον πάτο του δοχείου. Για να αποφύγετε την υπερβολική παραγωγή καπνού κατά το μαγείρεμα, αδειάστε τα υπολείμματα λίπους μετά το μαγείρεμα.

• Τα τρόφιμα που μαρινάρονται σε υγρό δημιουργούν πιτσιλίσματα και υπερβολικό καπνό. Στεγνώστε τα τρόφιμα αυτά ταμπονάριστά πριν τα τηγανίσετε στον αέρα.

• Κανονικά, τα κατεψυγμένα τρόφιμα που μαγειρεύονται παραδοσιακά στον φούρνο μπορούν να τηγανιστούν στον αέρα.

• Τα τρόφιμα μαγειρεύονται ομοιόμορφα όταν έχουν παρόμοιο μέγεθος και πάχος.

• Τα μικρότερα κομμάτια φαγητού απαιτούν λιγότερο χρόνο μαγειρέματος από τα μεγαλύτερα κομμάτια.

• Για καλύτερα αποτελέσματα στον συντομότερο δυνατό χρόνο, τηγανίστε τα τρόφιμα στον αέρα σε μικρές παρτίδες. Αποφύγετε τη στοίβαξη ή την τοποθέτηση σε στρώσεις όταν είναι δυνατόν.

• Τα περισσότερα προσυσκευασμένα τρόφιμα δεν χρειάζεται να ρίχνονται σε λάδι πριν από το τηγάνισμα στον αέρα. Τα περισσότερα περιέχουν ήδη λάδι και άλλα συστατικά που ενισχύουν το ρόδισμα και την τραγανότητα.

• Τα κατεψυγμένα ορεκτικά τηγανίζονται πολύ καλά στον αέρα. Για καλύτερα αποτελέσματα, τοποθετήστε τα στον δίσκο σε μία στρώση.

• Αν βάζετε τρόφιμα σε στρώσεις, φροντίστε να ανακινήσετε το γυάλινο δοχείο στα μισά του χρόνου (ή να γυρίσετε το φαγητό) για να προάγετε το ομοιόμορφο μαγείρεμα.

• Ανακατέψτε τα τρόφιμα που ετοιμάζετε από την αρχή, όπως τηγανητές πατάτες ή άλλα λαχανικά, με μια μικρή ποσότητα λαδιού για να ροδίσουν και να γίνουν τραγανά.

• Όταν τηγανίζετε φρέσκα λαχανικά στον αέρα, φροντίστε να τα στεγνώσετε εντελώς ταμποναριστά πριν τα περιχύσετε με λάδι και τα τηγανίσετε στον αέρα για να εξασφαλίσετε μέγιστη τραγανότητα.

• Οι φριτέζες αέρος είναι ιδανικές για το ξαναζέσταμα φαγητού, συμπεριλαμβανομένης της πίτσας. Για να ξαναζεστάνετε το φαγητό, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150°C για έως και 10 λεπτά.

• Στη διάρκεια της φάσης προθέρμανσης του προγράμματος Μπριζόλα, θα αναβοσβήνει η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία του μενού. Όταν ολοκληρωθεί, θα ηχούν προειδοποιητικοί ήχοι και η ενδεικτική λυχνία θα παραμένει σταθερά αναμμένη.

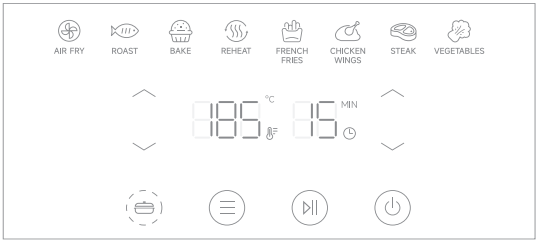
Σημείωση:

Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος του προγράμματος μπορεί να ρυθμιστεί σύμφωνα με συγκεκριμένες καταστάσεις, ανάλογα με την περίπτωση.

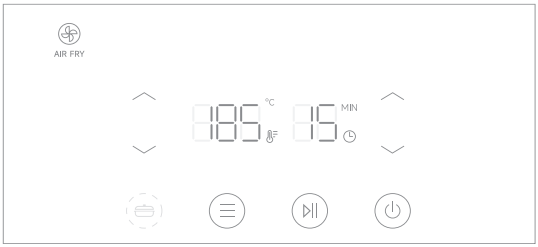
Συνταγές
Προετοιμασία
Τρόπος λειτουργίας

1. Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί μενού (☰) για να επιλέξετε χειροκίνητα ένα μενού. Το επιλεγμένο μενού αναβοσβήνει, τα μη επιλεγμένα μενού παραμένουν αναμμένα.

2. Αφού επιλέξετε ένα μενού, εμφανίζονται η προεπιλεγμένη ώρα και θερμοκρασία. Ρυθμίστε χειροκίνητα τη θερμοκρασία/χρόνο και [^ v], στη συνέχεια, πατήστε έναρξη/παύση (⏯) για να ξεκινήσει η θέρμανση.



(κατά τη ρύθμιση)



(μόλις ξεκινήσει η λειτουργία)

Ρυθμίσεις μενού μεγάλου σκεύους:(Η θερμοκρασία και ο χρόνος είναι ενδεικτικά, υπόκεινται σε τελική μέτρηση)

μενού	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Εύρος θερμο-κρασίας	Προεπι-λεγμένος χρόνος	Χρονικό εύρος	Ταχύτητα ανεμιστήρα (rpm)	Συνιστώμενη λύση
Τηγάνισμα στον αέρα	160°C	40°C~200°C	14 λεπτά	1-60 λεπτά	3600	Κρατσανιστά τρόφιμα
Ψήσιμο (για κρέας)	140°C	40°C~185°C	25 λεπτά		2400-3600	Μεγάλα κομμάτια κρέατος
Ψήσιμο (για ζύμες)	160°C		15 λεπτά		2400	Αρτοσκευάσματα
Ξαναζέσταμα	185°C		10 λεπτά		2600	Πίτσα (συντομεύστε τον χρόνο ψησίματος για προϊόντα ζύμης)
Τηγανητές πατάτες	150°C-185°C		15 λεπτά		3600	300 γρ.
Φτερούγες κοτόπουλου	160°C		15 λεπτά		2400	8 τεμ. (300 γρ.–360 γρ.)
Μπριζόλα	προθέρμανση: 185°C		3 λεπτά		2400-3600	220 γρ.
	185°C		9 λεπτά			
Λαχανικά	130°C		8 λεπτά		2400	Μπρόκολο (350 γρ.)

Μικρό σκεύος Ρυθμίσεις μενού: (Η θερμοκρασία και ο χρόνος είναι ενδεικτικά, υπόκεινται σε τελική μέτρηση)

μενού	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Εύρος θερμο-κρασίας	Προεπι-λεγμένος χρόνος	Χρονικό εύρος	Ταχύτητα ανεμιστήρα (rpm)	Συνιστώμενη λύση
Τηγάνισμα στον αέρα	160°C	40°C~210°C	14 λεπτά	1~60 λεπτά	3600	Κρατσανιστά τρόφιμα
Ψήσιμο (για κρέας)	160°C	40°C~185°C	23 λεπτά		2400~3600	Μεγάλα κομμάτια κρέατος
Ψήσιμο (για ζύμες)	160°C		13 λεπτά		2400	Αρτοσκευάσματα
Ξαναζέσταμα	185°C		10 λεπτά		2600	Πίτσα (συντομεύστε τον χρόνο ψησίματος για προϊόντα ζύμης)
Τηγανητές πατάτες	150°C~185°C		15 λεπτά		3600	250 γρ.
Φτερούγες κοτόπουλου	185°C		13 λεπτά		2800~3600	8 τεμ. (300 γρ.~360 γρ.)
Μπριζόλα	προθέρμανση: 185°C		3 λεπτά		2400~3600	220 γρ.
	185°C		8 λεπτά			
Λαχανικά	150°C		8 λεπτά		3000~3600	Μπρόκολο (350 γρ.)
Στη λειτουργία Τηγάνισμα αέρα, η θερμοκρασία ρυθμίζεται έως και στους 200 °C (για μεγάλο σκεύος) και στους 210 °C (για μικρό σκεύος).						

Επίλυση προβλημάτων

Τα παρακάτω δεν αποτελούν δυσλειτουργία, ελέγξτε τα πριν ζητήσετε επισκευή.

Πρόβλημα	Αιτία	Λύσεις
Δεν υπάρχει απόκριση όταν συνδέεται στην παροχή ρεύματος.	Το φις δεν έχει τοποθετηθεί στη θέση του.	Συνδέστε το ξανά ή βρείτε άλλη πρίζα.
Το μοτέρ δεν περιστρέφεται ή ακούγεται ένας ασυνήθιστος ήχος.	Υπάρχει ξένο σώμα κολλημένο στο πτερύγιο του ανεμιστήρα ή η θύρα αναρρόφησης είναι φραγμένη.	Αφού απενεργοποιήσετε την παροχή ρεύματος, ελέγξτε αν υπάρχουν ξένα αντικείμενα στην θύρα αναρρόφησης και στο εσωτερικό του κύριου σώματος. Εάν εξακολουθεί να υπάρχει βλάβη, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση μετά την πώληση για συντήρηση.
Το διαφανές παράθυρο θολώνει ή διαρρέει μικρή ποσότητα νερού από το γυάλινο δοχείο κάτω από το διαφανές παράθυρο.	Το γυάλινο δοχείο δεν αδειάζει πλήρως μετά τον καθαρισμό και υπάρχει υπολειμματική υγρασία στον αεραγωγό.	Αυτό είναι φυσιολογικό. Χρησιμοποιήστε το προϊόν ως συνήθως.
Το φαγητό δεν μαγειρεύεται ομοιόμορφα.	Το δοχείο είναι υπερφορτωμένο ή τα τρόφιμα είναι στοιβαγμένα.	Τοποθετήστε το φαγητό σε μία στρώση και αποφύγετε την επικάλυψη. Ανακινήστε το δοχείο στα μισά του μαγειρέματος για χύμα υλικά όπως τηγανητές πατάτες ή λαχανικά.

Πρόβλημα	Αιτία	Λύσεις
Βγαίνει καπνός από τη φριτέζα αέρος.	Μαγείρεμα τροφών με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά ή υπολειμμάτων από προηγούμενο μαγείρεμα.	Αδειάστε τυχόν υπολείμματα λίπους από το δοχείο ανάμεσα στις παρτίδες. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο και την περιοχή του ανεμιστήρα για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα τροφών.
Το φαγητό είναι πολύ στεγνό μετά το μαγείρεμα.	Ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ μεγάλος ή το λάδι είναι ανεπαρκές.	Αλείψτε τα τρόφιμα με μια μικρή ποσότητα λαδιού πριν το μαγείρεμα ή μειώστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος κατά 10-15°C.
Τα φρέσκα τρόφιμα με κουρκούτι δεν μαγειρεύονται σωστά.	Το ελαφρύ πανάρισμα διασκορπίζεται από τον ανεμιστήρα.	Χρησιμοποιήστε την κατάλληλη τεχνική παναρίσματος: αλευρώστε, μετά αυγό και τέλος τριμμένη φρυγανιά. Πιέστε σταθερά το πανάρισμα πάνω στο φαγητό ώστε να κολλήσει καλά.
Η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη «End», αλλά το φαγητό δεν είναι πλήρως μαγειρεμένο.	Η συνταγή απαιτεί περισσότερο χρόνο μαγειρέματος από τον προκαθορισμένο.	Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να επιστρέψετε στη λειτουργία ρύθμισης, ορίστε επιπλέον χρόνο και πατήστε έναρξη για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
Η οθόνη μαύρισε ξαφνικά.	Η μονάδα εισήλθε σε κατάσταση αναμονής μετά από αδράνεια.	Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε ξανά τη μονάδα. Η μονάδα εισέρχεται σε κατάσταση αναμονής μετά από 30 λεπτά αδράνειας.
Η φριτέζα αέρος εκπέμπει προειδοποιητικό ήχο πολλές φορές.	Υπενθυμίσεις ολοκλήρωσης μαγειρέματος.	/
Η οθόνη μαύρισε ξαφνικά.	Η μονάδα εισήλθε σε κατάσταση αναμονής μετά από αδράνεια.	Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε ξανά τη μονάδα. Η μονάδα εισέρχεται σε κατάσταση αναμονής μετά από 30 λεπτά αδράνειας.
Το κουμπί μικρού/μεγάλου σκεύους δεν αποκρίνεται κατά το μαγείρεμα.	Το μέγεθος του σκεύους δεν μπορεί να αλλάξει κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Κάντε παύση του μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να επιστρέψετε στη λειτουργία ρύθμισης και, στη συνέχεια, επιλέξτε το επιθυμητό μέγεθος σκεύους πριν από την επανεκκίνηση.
Το φαγητό έχει κολλήσει στο δοχείο και είναι δύσκολο να καθαριστεί.	Τα υπολείμματα τροφών έχουν στεγνώσει σε αντικολλητική επιφάνεια.	Μουλιάστε το δοχείο σε ζεστό νερό με σαπούνι για 10-15 λεπτά πριν το καθάρισμα. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή μεταλλικά σκεύη.

Πρόβλημα	Αιτία	Λύσεις
Η πόρτα άνοιξε κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και η φριτέζα αέρος δεν συνεχίζει να λειτουργεί.	Η πόρτα δεν έχει κλείσει σωστά ή υπάρχει διακοπή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα έχει κλείσει καλά. Εάν το πρόβλημα επιμένει, πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
Απαιτείται προθέρμανση της φριτέζας αέρος.	Για βέλτιστη τραγανότητα, ειδικά με κατεψυγμένα τρόφιμα.	Αν και δεν απαιτείται, συνιστάται η προθέρμανση για 3-5 λεπτά για καλύτερα αποτελέσματα με τις περισσότερες συνταγές.
Δεν είμαι σίγουρος πότε να χρησιμοποιήσω τη σχάρα ψησίματος.	Οι διαφορετικές ανάγκες μαγειρέματος απαιτούν διαφορετικά αξεσουάρ.	Χρησιμοποιήστε τη σχάρα ψησίματος όταν ετοιμάζετε φαγητά που μπορεί να στάζουν λίπος ή να απελευθερώνουν χυμούς. Βοηθά στην κυκλοφορία του αέρα και αποτρέπει το φαγητό από το να κάθεται σε περίσσιο λάδι.
Εάν εμφανιστεί στην οθόνη ένας από τους κωδικούς σφάλματος από E1 έως E3, επικοινωνήστε με την ομάδα εξυπηρέτησης πελατών.		

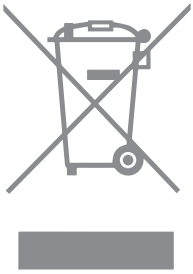
Προδιαγραφές

Φριτέζα αέρος			
Μοντέλο	AF20 Pro	Ονομαστική ισχύς	1700 W
Χωρητικότητα γυάλινου δοχείου	2,5 λίτρα/4,0 λίτρα	Ονομαστική είσοδος	220-240 V~ 50-60 Hz

Πληροφορίες κατανάλωσης και διαχείρισης ενέργειας

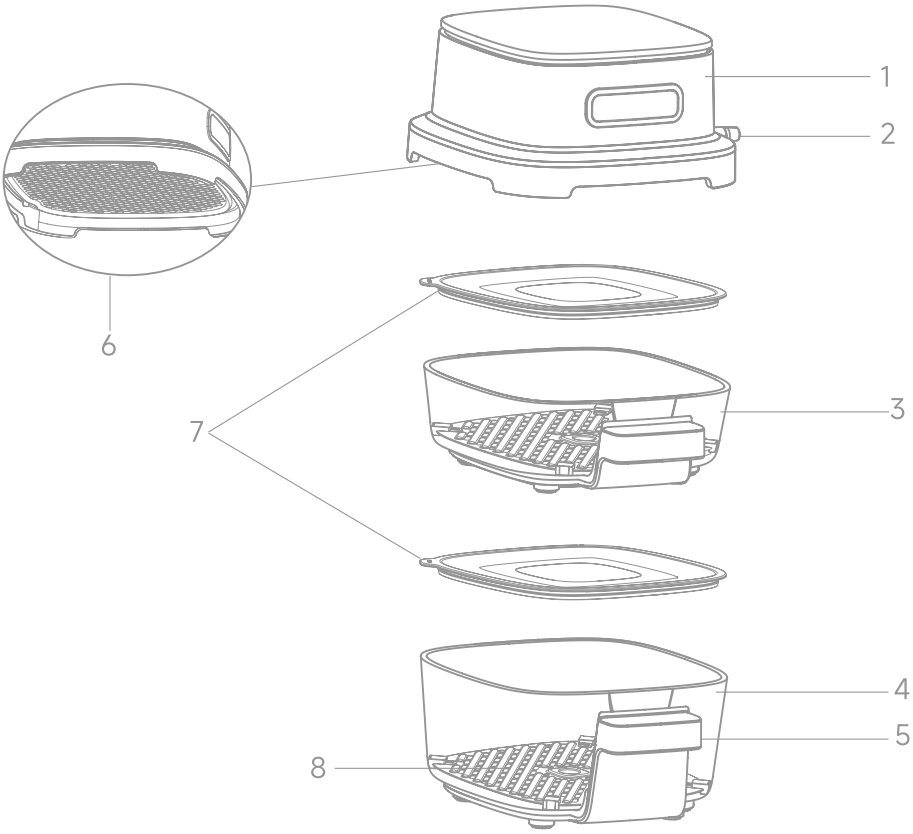
- Κατανάλωση ενέργειας στη Λειτουργία απενεργοποίησης: ≤ 0,3 W
- Λειτουργία διαχείρισης ενέργειας: 10 λεπτά

Πληροφορίες ΑΗΗΕ



Όλα τα προϊόντα που φέρουν αυτό το σύμβολο είναι απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ κατά την Οδηγία 2012/19/ΕΕ) που δεν πρέπει να αναμιγνύονται με ασυσκεύαστα οικιακά απόβλητα. Αντ' αυτού, πρέπει να προστατεύετε την υγεία του ανθρώπου και το περιβάλλον παραδίδοντας τα απόβλητα εξοπλισμού σας σε ένα καθορισμένο σημείο συλλογής για ανακύκλωση αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού, το οποίο έχει οριστεί από την κυβέρνηση ή τις τοπικές αρχές. Η ορθή απόρριψη και η ανακύκλωση θα συμβάλουν στην αποτροπή ενδεχόμενων αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και την υγεία του ανθρώπου. Επικοινωνήστε με τον εγκαταστάτη ή τις τοπικές αρχές για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την τοποθεσία καθώς και τους όρους και τις προϋποθέσεις των εν λόγω σημείων συλλογής.

סקירת המוצר

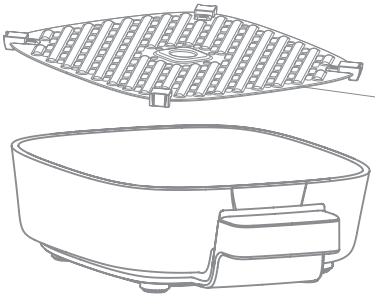


אביזרים:

1. פאוורפוד
2. כבל החשמל
3. מכל זכוכית קטן
4. מכל זכוכית גדול
5. ידית
6. רשת הגנה
7. מכסה מיכל
8. צלחת גריל

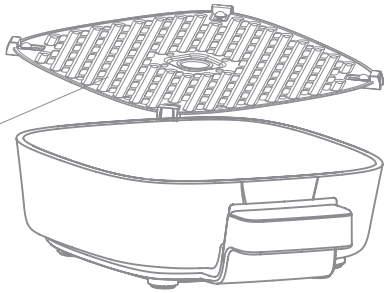
הערה:

מיקום נכון של צלחת גריל:



√

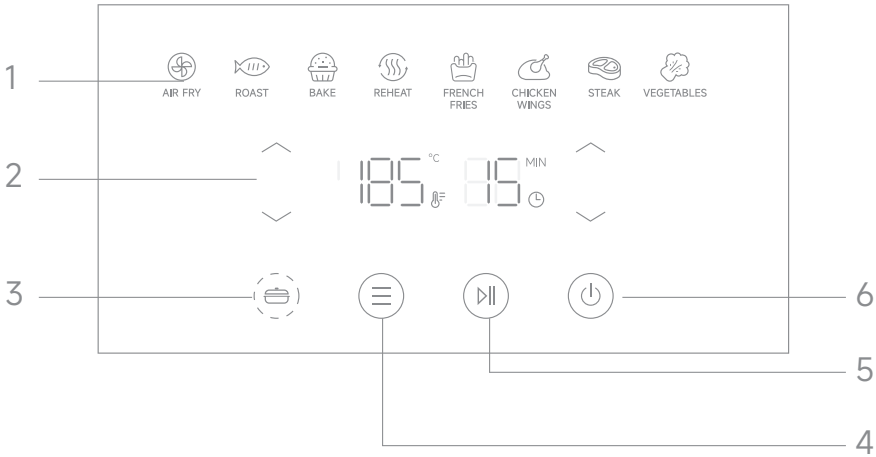
צד הרשת המורם כלפי מעלה



×

צד הרשת השקוע כלפי מעלה

תיאור לוח הבקרה



1. סמלים לתפריטים מוגדרים מראש
2. לחצן בקרת טמפרטורה/זמן
3. לחצן לסיר קטן
4. לחצן תפריט
5. כפתור התחלה/השהיה
6. לחצן הפעלה

הוראות בטיחות

יש לקרוא את כל ההוראות לפני השימוש (במכשיר זה). אי-מילוי האזהרות וההוראות עלול לגרום להתחשמלות, לשריפה ו/או לפציעה חמורה.

אזהרה — כדי להפחית את הסיכון לשריפה, להתחשמלות או לפציעה:

- מכשיר זה מיועד לשימוש בפנים הבית בלבד.
- מכשיר זה יכול לשמש ילדים מגיל 8 ומעלה ואנשים עם יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מופחתות או חוסר ניסיון וידע אם הם תחת השגחה או קיבלו הדרכה לגבי שימוש במכשיר בצורה בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לתת לילדים לבצע ותחזוקה ללא השגחה.
- כדי למנוע התחשמלות או שריפה עקב קצר חשמלי, אין להשתמש במוצר אם כבל החשמל או התקע פגומים או אם החיבור בין שקע החשמל לתקע החשמל רופף.

  → אם כבל החשמל פגום, יש להחליפו על ידי היצרן, מחלקת השירות שלו או גורמים מוסמכים אחרים כדי למנוע סכנה.
- כדי למנוע התחשמלות עקב נזק לכבל החשמל ולתקע החשמל, או שריפה עקב קצר חשמלי, הפעולות הבאות אסורות בהחלט: גרימת נזק, שינוי, חשיפתו לחום גבוה או בקרבתו, כיפופו בכוח, סיבובו, משיכתו, תלייתו בפינה, הנחת חפץ כבד עליו, קשירתו, צביטתו או גרירת כבל החשמל.
- אין לחבר או לנתק את תקע החשמל בידיים רטובות. יש לוודא תמיד שהידיים יבשות לפני הטיפול בתקע החשמל או במוצר.
- אין ללקק את תקע החשמל.
- אין לשפוך מים על המוצר, לשטוף אותו ישירות במים או להשרות אותו במים (לא חל על מכל זכוכית, צלחת גריל).

  → אם מים נכנסים לתוך המוצר, יש ליצור קשר עם השירות לאחר המכירה לצורך תחזוקה.
- אין לשנות, לפרק או לתקן את המוצר בעצמך → לתיקונים, יש לפנות לשירות לאחר המכירה לצורך תחזוקה.
- כדי למנוע כוויות, יש להרחיק את הפנים, האצבעות וחלקי גוף אחרים מפתח הפליטה במהלך השימוש או מיד לאחר השימוש.
- אין להשתמש במוצר לכל מטרה אחרת מלבד אלה המתוארות במדריך ההוראות.

  → Mova לא תהיה אחראית למצבים הנובעים משימוש לא נכון או מאי-ציות למדריך ההוראות.
- אין להזיז את המוצר במהלך הבישול.
- אין להתיז מים או נוזלים אחרים על תקע החשמל.
- כדי להימנע משיתוף ספק הכוח עם מכשירים חשמליים אחרים וגרימת שריפה עקב התחממות יתר, יש להקפיד להשתמש בשקע חשמל AC בעל מפרט של 220 V/10 V-240 A בפני עצמו.
- ודא שאתה משתמש בפס הדקים של לפחות 10 אמפר.
- כדי למנוע גרימת עשן, שריפה או התחשמלות, יש לוודא שהשקע החשמלי מחובר היטב עד הסוף.
- כדי למנוע סיכון להתחשמלות עקב תקלה או דליפה חשמלית, יש להשתמש בשקע חשמל מוארק דו-קוטבי חד-פאזי עבור מכשיר זה כדי להבטיח הארקה אמינה. אם לא מותקן התקן הארקה, הדבר עלול לגרום להשראה אלקטרוסטטית של חלקי מתכת אחרים כגון המארז.
- כדי למנוע בידוד לקוי של תקע החשמל עקב הצטברות לחות וחפצים זרים, העלולים לגרום לשריפה, יש לנקות את תקע החשמל באופן קבוע.

- יש לנתק את תקע החשמל ולנגב אותו במטלית יבשה.
- מוצר זה אינו מתאים לשימוש על ידי האנשים הבאים (כולל ילדים): אנשים עם יכולות פיזיות או שכליות מופחתות, או אנשים חסרי ניסיון וידע בשימוש, אלא אם כן הם תחת פיקוח או בהדרכה של אדם האחראי על בטיחותם. יש להיזהר לא לאפשר לילדים לשחק עם מוצר זה.
- יש להקפיד לשמור את המוצר הרחק מהישג ידם של ילדים.
- במקרה של תקלה או בעיה חריגה, יש להפסיק את השימוש בו מיד ולנתק את תקע החשמל.
- חריגות ודוגמאות לכשל:

  - תקע החשמל וכבל החשמל חמים בצורה חריגה.
  - כבל החשמל פגום או מתרחשת הפסקת חשמל לסירוגין לאחר נגיעה בכבל החשמל.
  - הגוף הראשי מעוות או מחומם בצורה חריגה.
  - הגוף הראשי פולט עשן או ריח שרוף.
  - הגוף הראשי סדוק, רופף או משמיע רעשים חריגים.
- בזמן הבישול, אין אוויר הנכנס מפתח הפליטה.

  → יש ליצור קשר עם מרכז השירות לאחר המכירה לשם תחזוקת המכשיר.
- כדי למנוע כוויות או פציעות עקב התחממות יתר או תקלה, אין להשתמש במכל זכוכית שאינו מקורי או מעוות.
- כדי למנוע התחשמלות, פציעה, כוויות, שריפה או גרימת שינוי צבע, עיוות ונזק לרהיטים עקב חום הנפלט מפתח הפליטה, אין להשתמש במוצר זה במקומות הבאים:

  - ליד מקורות חום או בלחות גבוהה.
  - על משטח לא אחיד או על שטיח שאינו עמיד בחום.
  - ליד כל קירות או רהיטים.
- כדי למנוע נפילה ונזק למכל זכוכית, יש לוודא כי המכל זכוכית מקובע היטב בעת הזזת המוצר.. אין לשאת את המוצר בזווית.
- אין לגעת במקומות בהם הטמפרטורה גבוהה במהלך השימוש או מיד לאחר הבישול. לגוף הראשי יש טמפרטורה גבוהה. במיוחד החלקים המתכתיים, כגון פתח הפליטה, מכל זכוכית ורשת ההגנה.



זהירות, משטח חם!

- כדי למנוע עיוות התקע או גרימת שריפה עקב קצר חשמלי, אין לכוון את פתח הפליטה אל תקע החשמל. → בעת שימוש במכשיר זה, יש למקם אותו באזור פתוח. אם הוא ממוקם בארון, יש לוודא שיש מספיק מקום לפיזור חום כדי למנוע התחממות יתר ותקלות.
- אין להפעיל את המוצר כאשר מכל זכוכית ריק.
- מומלץ לבצע חימום מוקדם במשך 10 דקות מכיוון שייתכן שיופיע ריח מוזר בשימוש הראשון. במהלך תהליך החימום המוקדם, ייתכן שיופיעו עשן לבן או ריח, וזו תופעה תקינה.
- כדי למנוע תקלות או פציעות, אין לחבר מוצר זה לטיימר חיצוני או להפעיל אותו באמצעות מערכת שלט רחוק עצמאית.
- כדי למנוע קרבה יתרה של כבל החשמל לחפצים אחרים שעלולים לגרום לו נזק, יש לוודא שיש מרווח של יותר מ-8 ס"מ סביב המוצר.
- כדי למנוע גרימת התחשמלות או שריפה כתוצאה מקצר חשמלי, בעת ניתוק תקע החשמל, יש להקפיד למשוך בתקע עצמו.
- כדי למנוע כוויות, פציעות, התחשמלות, דליפה או שריפה עקב התבלות הבידוד, יש תמיד לכבות ולנתק את המכשיר מהחשמל בעת הסרת המכל זכוכית או כאשר המכשיר אינו בשימוש.
- יש להמתין עד שהגוף הראשי יתקרר מספיק לפני ניקויו.
- כאשר מתרחשת הפסקת חשמל במהלך השימוש, כולל ניתוק תקע החשמל במהלך בישול, ניתוק מפסק החשמל וכו', והחשמל נדלק שוב תוך 10 דקות, המוצר יחזור לבשל. אם זה קורה במצב המתנה או תפריט, המוצר יחזור למצב כבוי לאחר שיחזור לפעול.
- מוצר זה מיועד לשימוש ביתי ודומיו כגון:

  - אזורי מטבח לעובדים בחנויות, משרדים וסביבות עבודה אחרות;

  - בתי חווה;

  - על ידי לקוחות בבתי מלון, מוטלים וסביבות מגורים אחרות;

  - סביבות בסגנון לינה וארוחת בוקר.
- הסר את המגן הפנימי לפני הפעלת המכשיר.
- אין להאריך את כבל החשמל שלא לצורך. כבלים ארוכים או רפויים עלולים להוות סכנה או לאפשר לילדים למשוך את המכשיר, דבר העלול לגרום לפציעה או לנזק.

כיצד להשתמש

לפני השימוש

- יש להסיר את כל חומרי האריזה והמדבקות מבפנים ומחוץ למכשיר הטיגון באוויר.
- נגבו בעדינות את החלק החיצוני בעזרת מטלית לחה או מגבת נייר.
- אזהרה: אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים או בכריות קרצוף. לעולם אין לטבול את סיר הטיגון באוויר או את התקע שלו במים או בכל נוזל אחר.

להתחלת העבודה

1. יש להניח את סיר הטיגון באוויר על משטח יציב, ישר ועמיד בחום, הרחק מאזורים שעלולים להינזק מאדים.

2. הנח את צלחת גריל בתוך מכל זכוכית, ולאחר מכן מקם את המכל מתחת ליחידת הצלייה נטולת המברשות.

3. יש לחבר את התקע הראשי לשקע ביתי.

4. להגדיר את המצב הרצוי

4.1 מצב המתנה

1. לאחר ההפעלה, כל נוריות החיווי והתצוגה נדלקות למשך שנייה אחת, והזמזם מצפצף פעם אחת לפני הכניסה למצב המתנה

2. במהלך הפעולה, יש ללחוץ לחיצה ארוכה על לחצן ההפעלה ⏻ כדי להיכנס למצב המתנה

3. במצב המתנה, רק נורית לחצן ההפעלה נשארת דולקת; שאר הנוריות כבויות וכל הלחצנים הופכים ללא פעילים.

4.2 מצב הפעלה

1. יש ללחוץ על כפתור ההפעלה להפעלת המכשיר;

2. לפני בחירת תפריט, ההגדרות המוגדרות כברירת מחדל הן 185°C ו־15 דקות.

4.3 מצב עבודה

1. יש לבחור מצב בישול או להגדיר ידנית טמפרטורה וזמן, ללחוץ על לחצן ההפעלה/ההשהיה והמכשיר יתחיל לפעול.

2. במהלך הפעולה, מוצג רק מצב הבישול שנבחר; כל שאר לחצני התפריט כבים;

3. כאשר הזמן שנותר הוא פחות מדקה אחת, התצוגה עוברת לספירה לאחור של 60 שניות (סמל ה-MIN כבה).

4.4 מצב השהייה

1. במהלך הפעולה, יש ללחוץ על לחצן ההתחלה/ההשהייה ⏯ כדי להשהות;

2. במצב השהייה, התצוגה הדיגיטלית מהבהבת, הלחצנים אינם מהבהבים, והן גוף החימום והן המאוורר מפסיקים לפעול;

3. המכשיר נכנס למצב המתנה באופן אוטומטי אם הוא מושהה למשך 30 דקות ללא כל פעולה.
הערה: ניתן להחליף מצבים רק במצב השהיה. הטיימר יאופס לאחר החלפת מצב.

4.5 מצב השלמה

1. לאחר הבישול, יוצג על המסך "End" במשך 10 דקות, אלא אם כן המכל זכוכית יוסר או שתילחץ לחצן ההפעלה לחזרה למצב המתנה.

2. במצב סיום, גוף החימום מפסיק לפעול, והמאוורר מפסיק את פעולתו לאחר השהיה של 60 שניות.

3. לאחר השלמת הבישול, סיר הטיגון יצפצף, ו-"End" יופיע על הצג הדיגיטלי;

4. הטיגון מצפצף לאחר 5 דקות, 20 דקות ו-60 דקות עם 2 צפצופים לשנייה למשך 10 שניות כתזכורת במחזור.

4.6 מצב הרמת יחידת הצלייה

1. במהלך הפעולה, הרמת יחידת הצלייה נטולת המברשות משהה את תהליך הבישול.
2. הורדת יחידת הצלייה נטולת המברשות מחזירה את המכשיר למצב הבישול הקודם.
3. אם יחידת הצלייה לא מונחת חזרה בתוך 30 דקות, המכשיר יעבור אוטומטית למצב המתנה.

4.7 מצב הנחת יחידת הצלייה

לאחר הרמת יחידת הצלייה נטולת המברשות והנחתה מחדש, המכשיר יחזור למצבו הקודם.

5. תיאור פונקציה ספציפי

5.1 פונקציות הלחצנים

1. מלבד לחצני כוונון הטמפרטורה והזמן, התומכים בלחיצות ארוכות, כל שאר הלחצנים מגיבים ללחיצה אחת.
2. לחצני הגברת/הנמכת טמפרטורה/זמן: לחיצה קצרה יעילה פעם אחת, לחיצה ארוכה למשך 2 שניות תומכת בכוונון רציף.
3. כל לחיצה על הכפתור גורמת לצפצוף יחיד.

5.2 כוונון זמן במהלך הפעולה

לאחר הפעלת תוכנית הבישול, יש ללחוץ על הלחצנים למעלה/למטה כדי לשנות את זמן הבישול. מרווח הזמן הוא דקה אחת, וטווח הזמן הוא בין דקה אחת ל-60 דקות.

5.3 כוונון טמפרטורה במהלך הפעולה

לאחר הפעלת תוכנית הבישול, יש ללחוץ על לחצני למעלה/למטה כדי לשנות את טמפרטורת הבישול. טווח הטמפרטורה הוא במרווחים של 5 ℃, והטמפרטורה ניתנת להגדרה בין 40 ℃ ל־185 ℃

5.4 בחירת גודל סיר

עקב טמפרטורות וזמני הבישול השונים הנדרשים עבור הסלסלות הגדולות והקטנות, יושמה פונקציית בחירת סירים גדולים/קטנים.

1. לאחר ההפעלה, הגדרת ברירת המחדל היא סיר גדול. יש ללחוץ על לחצן הסיר הקטן כדי לעבור לסיר קטן.
2. במהלך הגדרת הבישול, ניתן להחליף לסיר גדול/קטן בכל עת.
3. לאחר תחילת העבודה, נורית כפתור הסיר הקטן כבה והופכת ללא פעילה.
4. בעת כניסה חוזרת למצב הגדרות בישול, הלחצן נדלק ומאפשר בחירה.

5.5 זיכרון הבשל הבדלים בטמפרטורות ובזמני הבישול הנדרשים עבור מכלי המכל זכוכית הגדולים והקטנים, נוספה פונקציית בחירה בין מיכל גדול למיכל קטן.שהיית כיבוי

אם מנתקים את החשמל ומחברים אותו חזרה תוך 5 דקות, המערכת זוכרת את מצב העבודה וממשיכה לפעול. אם החשמל כבוי למשך יותר מ-20 דקות, הזיכרון ייכשל, ועם הפעלה מחדש, המכשיר ייכנס למצב המתנה.

טיפול ותחזוקה

טיפים:

• לפני הניקוי, יש לנתק את תקע החשמל ולהמתין עד שהגוף הראשי יתקרר.

• בעת הניקוי, אין לטבול את הגוף הראשי במים. אין להשתמש במדלל לכה, בנזין, אלכוהול, אבקת ניקוי, מברשות נוקשות וכו' לניקוי.

אל תכניסו את תרמיל הכוח למדיח הכלים או למייבש.

1. קירות חיצוניים/פנימיים של המעטפת:

• יש לנגב בעזרת מטלית לחה וסחוטה.

2. מכל זכוכית ו־צלחת גריל:

• יש לשטוף עם סבון כלים מדולל, ספוג ומים. נגב כל לחות מחלקו החיצוני של המכל זכוכית.

• יש חורי אוורור בחלקו העליון של המכל זכוכית. אין לאפשר למים לחדור אל חורי האוורור הללו. אם נכנסו מים אל חורי האוורור, יש לרוקן את המכל זכוכית מיד לאחר הניקוי.

3. מכסה מיכל:

• כל מכל זכוכית מצויד במכסה אטום למים ולאבק, שניתן לשטיפה במדיח כלים.

4. בדיקה תדירה:

• יש לבדוק זאת בערך פעם בחודש. אם יש לכלוך, יש לנקות זאת בזמן.

• אם המכל זכוכית מלא יתר על המידה, המזון יתבשל באופן לא אחיד.

• הוספת כמות קטנה של שמן למזון תהפוך אותו לפריך יותר. אין להשתמש ביותר מ-2 כפות שמן.

• תרסיסי שמן מצוינים למריחת כמויות קטנות של שמן באופן שווה על כל פריטי המזון.

• טיגון באוויר של מזונות עתירי שומן יגרום לטפטוף שומן לתחתית המכל . יש לשפוך את שאריות השומן לאחר הבישול.

• מאכלים המושרים בנוזלים יוצרים התזות ועשן עודף. יש לייבש את המזונות הללו לפני הטיגון באוויר באמצעות טפיחה על נייר מגבת.

• בדרך כלל, ניתן לטגן באוויר מזון קפוא המבושל באופן מסורתי בתנור.

• מזון מתבשל באופן שווה כאשר הוא בגודל ובעובי דומים.

• חתיכות מזון קטנות יותר דורשות פחות זמן בישול מאשר חתיכות גדולות יותר.

• לקבלת התוצאות הטובות ביותר בזמן הקצר ביותר, יש לטגן מזון באוויר במנות קטנות. יש להימנע מלערום או מלסדר בשכבות במידת האפשר.

• רוב המזונות הארוזים מראש אינם צריכים להיות מוקפצים בשמן לפני טיגון באוויר. רובם כבר מכילים שמן ומרכיבים אחרים המשפרים את ההשחמה ואת הפריכות.

• מתאבנים קפואים מטגנים באוויר היטב. לקבלת התוצאות הטובות ביותר, יש לסדר אותם על המגש בשכבה אחת.

•• אם מסדרים את המזון בשכבות, יש לנער את המכל זכוכית באמצע הבישול (או להפוך את המזון) כדי לעודד בישול אחיד.

• כדאי לערבב מאכלים שהוכנו מאפס, כגון צ'יפס או ירקות אחרים, עם כמות קטנה של שמן כדי לקדם השחמה ופריכות.

• בעת טיגון ירקות טריים באוויר, יש לוודא שהם יבשים לחלוטין באמצעות טפיחות קלות עם נייר מגבת לפני שמערבבים אותם בשמן וטיגון באוויר כדי להבטיח פריכות מרבית.

• מכשירי טיגון אוויר מצוינים לחימום מחדש של אוכל, כולל פיצה. כדי לחמם מחדש את המזון, יש להגדיר את הטמפרטורה ל-150°C למשך עד 10 דקות.

• במהלך שלב החימום המוקדם של תוכנית הסטייק, נורית החיווי של התפריט המתאים תהבהב. לאחר סיום החימום, יישמעו צפצופים והנורית תידלק באופן קבוע.

הערה:

זמן הבישול המוגדר כברירת מחדל בתוכנית ניתן להתאמה לפי הצורך בהתאם לתנאים

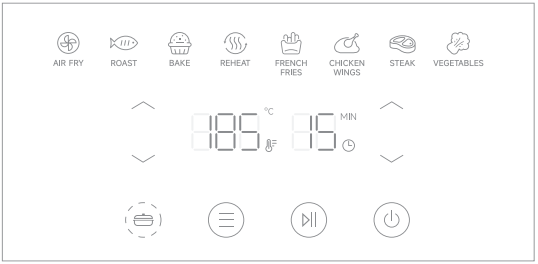
מתכונים

הכנה

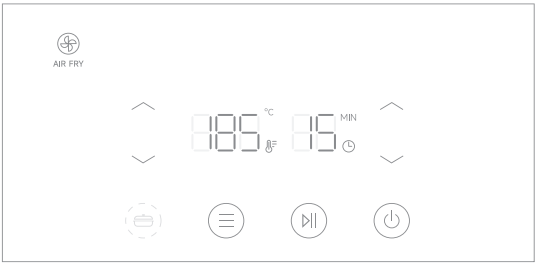
מצב עבודה

1. יש ללחוץ שוב ושוב על לחצן התפריט (☰) כדי לבחור תפריט באופן ידני; התפריט שנבחר יהבהב, ותפריטים שלא נבחרו יישארו דולקים.

2. לאחר בחירת תפריט, יוצגו זמן וטמפרטורה המוגדרים כברירת מחדל; יש לכוונן ידנית את הטמפרטורה/זמן (⏯) , לאחר מכן יש ללחוץ על התחלה/השהייה [⏯] כדי להתחיל בחימום.



(במהלך ההגדרה)



(ברגע שמתחילה ההפעלה)

הגדרות תפריט סיר גדול: טמפרטורה וזמן הם זמניים, בכפוף למדידה סופית

תפריט (סל"ד)	טמפרטורת ברירת המחדל	טווח הטמפרטורה	זמן ברירת המחדל	טווח הזמן	מהירות המאוורר	פתרון מומלץ
טיגון באוויר	160℃	40℃~200℃	14דקות	1-60 דקות	3600	מזון פריך
צלייה	140 ℃	40℃~185℃	25 דקות		2400-3600	חתיכות בשר גדולות
אפייה	160℃		15 דקות		2400	מאפים
חימום מחדש	185℃		10 דקות		2600	פיצה (קצרו את זמן הבישול למוצרי בצק)
צ'יפס	150℃-185℃		15 דקות		3600	300 ג
כנפי עוף	160 ℃		15 דקות		2400	8 יח' (300 ג'–360 ג')
סטייק	מומיח מקדום: 185 ℃		3 דקות		2400-3600	220 ג'
	185℃		9 דקות			
ירקות	130 ℃		8 דקות		2400	ברוקולי (350 ג')

הגדרות תפריט סיר גדול: טמפרטורה וזמן הם זמניים, בכפוף למדידה סופית

תפריט (סל"ד)	טמפרטורת ברירת המחדל	טווח הטמפרטורה	זמן ברירת המחדל	טווח הזמן	מהירות המאוורר	פתרון מומלץ
טיגון באוויר	160 ℃	40℃~210℃	14 דקות	1-60 דקות	3600	מזון פריך
צלייה	160 ℃	40℃~185℃	23 דקות		2400-3600	חתיכות בשר גדולות
אפייה	160℃		13 דקות		2400	מאפים
חימום מחדש	185℃		10 דקות		2600	פיצה (קצרו את זמן הבישול למוצרי בצק)
צ'יפס	150℃-185℃		15 דקות		3600	250 ג'
כנפי עוף	185 ℃		13 דקות		2800-3600	8 יח' (300 ג'–360 ג')
סטייק	מדקום מומיח: 185 ℃		3 דקות		2400-3600	220 ג'
	185℃		8 דקות			
ירקות	150℃		8 דקות		3000-3600	ברוקולי (350 ג')
במצב טיגון באוויר, ניתן לכוון את הטמפרטורה עד 200°C (סיר גדול) ועד 210°C (סיר קטן).						

פתרון תקלות

הדברים הבאים אינם מעידים על תקלה, יש לבדוק לפני בקשת תיקון.

בעיה	גורמים	פתרונות
אין תגובה בעת חיבור לחשמל	תקע החשמל אינו מחובר למקומו.	יש לחבר אותו שוב או לחפש שקע אחר.
המנוע לא מסתובב או שיש רעש חריג.	יש חומר זר שנדבק ללהב המאוורר או שפתח היניקה חסום.	לאחר ניתוק החשמל, יש לבדוק אם ישנם עצמים זרים בפתח היניקה ובחלק הפנימי של הגוף הראשי. אם עדיין קיימת התקלה, יש לפנות לשירות לאחר המכירה לצורך תחזוקה.
חלון התצפית מתמלא באדים או שיש נזילה קלה של מים מהמכל זכוכית שמתחת לחלון התצפית.	המכל זכוכית לא נוקז לחלוטין לאחר הניקוי, וישנה לחות שנותרה בתעלת האוויר.	זה נורמלי. ניתן להשתמש במוצר כרגיל.
האוכל לא מתבשל באופן שווה.	המכל עמוס מדי או שהמזון מונח בשכבות.	יש לסדר את האוכל בשכבה אחת ולהימנע מחפיפה. יש לנער את המכל באמצע הבישול עבור רכיבים רופפים כמו צ'יפס או ירקות.
עשן עולה מהאייר פרייר.	בישול מאכלים עתירי שומן או שאריות מבישול קודם.	רוקן את שומני הבישול מהמכל בין הסבבים. יש לנקות את גוף החימום ואת אזור המאוורר כדי להסיר שאריות מזון.
האוכל יבש מדי לאחר הבישול.	זמן הבישול ארוך מדי או שאין מספיק שמן.	יש למרוח מעט שמן על המזונות לפני הבישול או להנמיך את טמפרטורת הבישול ב-10-15°C.
אוכל טרי מצופה בבלילה אינו מתבשל כראוי.	המאוורר מעיף פירורי לחם רופפים.	יש להשתמש בטכניקת אפייה נכונה: יש לצפות בקמח, אחר כך בביצה, ואז בפירורי לחם. יש ללחוץ את הפירורים על האוכל כך שיידבקו היטב.

בעיה	גורמים	פתרונות
התצוגה מראה "End" אך האוכל אינו מבושל לחלוטין.	המתכון דורש זמן בישול ארוך יותר מהמוגדר מראש.	יש ללחוץ על לחצן ההפעלה כדי לחזור למצב הגדרה, יש להגדיר זמן נוסף וללחוץ על התחלה כדי להמשיך בבישול
המסך נהיה שחור פתאום.	היחידה נכנסה למצב המתנה לאחר חוסר פעילות.	יש ללחוץ על לחצן ההפעלה כדי להפעיל מחדש את היחידה. היחידה נכנסת למצב המתנה לאחר 30 דקות של חוסר פעילות.
האייר פרייר מצפצף מספר פעמים.	תזכורות לסיום בישול.	/
המסך נהיה שחור פתאום.	היחידה נכנסה למצב המתנה לאחר חוסר פעילות.	יש ללחוץ על לחצן ההפעלה כדי להפעיל מחדש את היחידה. היחידה נכנסת למצב המתנה לאחר 30 דקות של חוסר פעילות.
לחצן הסיר הקטן/הגדול לא מגיב במהלך הבישול.	לא ניתן לשנות את גודל הסיר באמצע הבישול.	יש להשהות את הבישול, ללחוץ על לחצן ההפעלה כדי לחזור למצב הגדרה, לאחר מכן לבחור את גודל הסיר הרצוי לפני הפעלה מחדש.
המזון נדבק למכל וקשה לנקות אותו.	שאריות מזון התייבשו על המשטח המונע הידבקות.	יש להשרות את המכל במים חמים עם סבון במשך 15-10 דקות לפני הניקוי. לעולם אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים או בכלי מתכת.
הדלת נפתחה במהלך הבישול והאייר פרייר לא חוזר לפעולה.	הדלת לא סגורה כראוי או שיש הפסקת חשמל.	יש לוודא שהדלת סגורה היטב. אם הבעיה נמכשת, יש ללחוץ על התחלה/ השהייה כדי לחזור לבישול.
צריך לחמם מראש את האייר פרייר.	לקבלת פריכות אופטימלית, במיוחד עם מזון קפוא.	למרות שאין צורך, מומלץ לחמם מראש במשך 5-3 דקות לקבלת התוצאות הטובות ביותר ברוב המתכונים.
לא בטוחים מתי להשתמש בצלחת גריל.	צרכי בישול שונים דורשים אביזרים שונים.	השתמשו בצלחת גריל בעת בישול מזונות שעלולים לטפטף שומן או לשחרר נוזלים. זה עוזר לצרימת אוויר ומונע מהמזון לשבת בעודף שמן.
אם אחד מקודי השגיאה מ-E1 עד E3 מופיעים על מסך התצוגה, יש לפנות לצוות השירות לאחר המכירה.		

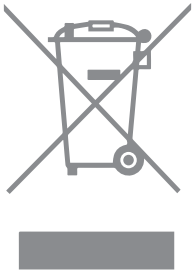
מפרט טכני

כוח מדורג			
דגם	AF20 Pro	מתח נקוב	1700W
קיבולת מכל זכוכית	2.5L/4.0L	הספק נקוב	220-240 V~ 50-60 Hz

נתוני צריכת אנרגיה וניהול צריכת חשמל

- צריכת חשמל במצב כבוי: W3.0
- פונקציית ניהול צריכת חשמל: 01 דקות

מידע WEEE



כל המוצרים הנושאים סמל זה הם פסולת של ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE כמו בהנחיה EU/2012/19) שאסור לערבב עם פסולת ביתית לא ממוינת. במקום זאת, יש להגן על בריאות האדם והסביבה על ידי מסירת ציוד הפסולת לנקודת איסוף ייעודית של המדינה או של הרשויות המקומיות, למיחזור פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני. סילוק ומיחזור נכונים יסייעו במניעת השלכות שליליות אפשריות על הסביבה ועל בריאות האדם. יש לפנות למתקין או לרשויות המקומיות לקבלת מידע נוסף על המיקום וכן בנוגע לתנאים ולהגבלות של נקודות איסוף אלה.