

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed. Please read all instructions:

Do not touch hot surfaces.

To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.

WARNING! This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with caution. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.

Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

Type Y: If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

Do not use outdoors.

Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.

Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

Always attach plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.

Do not use appliance for other than intended use.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

IMPORTANT! Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.

Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.

Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.

Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.

Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.

Never touch the inside of the appliance while it is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

WARNING! Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.

Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.

Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.

Keep the mains cord away from hot surfaces.

Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

Do not place the appliance against a wall or against other appliances.

Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.

Do not place anything on top of the appliance.

Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.

Do not let the appliance operate unattended.

During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the drawer from the appliance.

Any accessible surfaces may become hot during use (Fig. 1).

Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the drawer from the appliance.

CAUTION! Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.

This appliance is designed for household use only. It may not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.

If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.

Always unplug the appliance while not using.

The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

**Retain these user instructions
for future reference.**

**FOR INDOOR HOUSEHOLD
USE ONLY**

INTRODUC-TION

This Air Fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it can make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any film, paper or tape from the appliance.
3. Separate the basket from the drawer by lifting the button cover and pressing the release button (Fig. 2 and 3).
CAUTION! The release button is made to remove the basket from the drawer. To remove the drawer, carefully pull the handle towards you.
WARNING! Make sure the outer pot is safely placed on a flat surface before removing the basket.
4. Thoroughly clean the basket and pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
5. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth. This is an oil-free fryer that works on hot air, do not fill the basket nor the pot with oil or frying fat.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
CAUTION! Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Place the basket in the pot (Fig. 4).
NOTE: The basket is properly secured only once it snaps into place.
3. Pull the cord from the storage compartment which locates on the bottom of the appliance.
WARNING! Do not fill the basket nor the pot with oil or any other liquid.
WARNING! Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

The oil-free Air Fryer can prepare a large range of ingredients. The recipe table, page 14, helps you get to know the appliance.

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the drawer out of the Air Fryer (Fig. 5).
3. Put the ingredients in the basket (Fig. 6).

CAUTION! Do not exceed MAX line when filling the inner basket.

4. Slide the drawer back into the Air Fryer (Fig. 7).

NOTE: Carefully align the basket with the guides in the body of the fryer.

CAUTION! Never use the outer pot without the inner basket in it.

CAUTION! Do not touch the outer pot during and after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section ‘Settings’ in this chapter).

6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section “Settings” in this chapter).

NOTE: A timer bell will ring when the time is halfway through (3 x beep), in order to alert when it’s time to shake the food.

7. To shake the ingredients, pull the drawer out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the drawer back into the Air Fryer.

CAUTION! Do not press the release button on the handle during shaking.

TIP: To reduce the weight, you can remove the basket from the drawer and shake the basket only. To do so, pull the drawer out of the appliance (Fig. 5), place it on a heat-resistant surface, press the release button on the handle (Fig. 2) and lift the basket out of the pot (Fig. 3).

8. When the program has finished, the timer bell goes off (6x beep). The set preparation time has elapsed. Pull the drawer out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

NOTE: You can also switch off the appliance manually. To do this, keep power button pressed until the unit turns off.

9. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the drawer back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

10. To remove ingredients (e.g. fries), pull the drawer out of the Air Fryer (Fig. 5) and place it on a heat-resistant surface, press the basket release button (Fig. 2) and lift the basket out of the pot (Fig. 3).

CAUTION! Do not turn the basket upside down while still attached to the drawer, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.

CAUTION! The basket, the ingredients and the whole Air Fryer are hot after use. Depending on the type of the ingredients in the Air Fryer, steam may escape from the basket.

11. Empty the ingredients from the basket into a bowl or onto a plate.

TIP: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket with the help of a pair of tongs.

12. When a batch of ingredients is ready, the Air Fryer is instantly ready for preparing another batch.



Fig.2

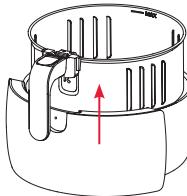


Fig.3

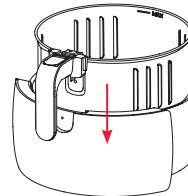


Fig.4

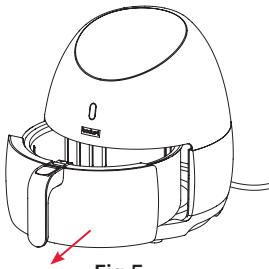


Fig.5



Fig.6

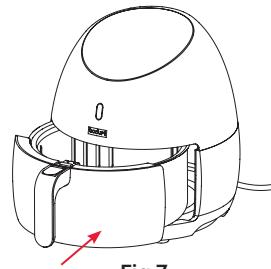
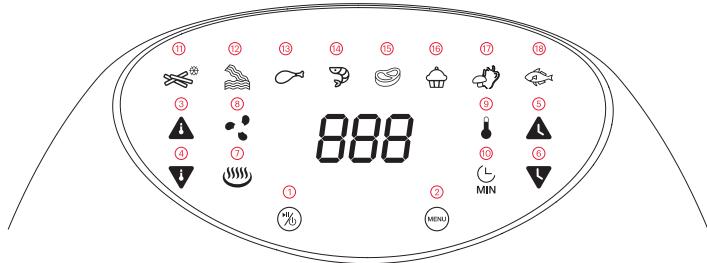


Fig.7

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



OPERATION INSTRUCTIONS

1. Power Button

Once the drawer is properly placed in the main housing, the Power button will light on. By pressing the power button for 3 seconds will make the unit's default temperature 200°C (400°F), while the cooking time will be set to 15 minutes. By pressing the Power button a second time will start the cooking process. Press the power button for 3 seconds to shut down the entire device while cooking. All the lights turn off, the fan stops working.

NOTE: During cooking, you can touch the button to control the pause and start of cooking.

2. Preset Button

Selecting the Preset button enables you to scroll through the 8 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begins.

3 & 4. Temperature Control buttons

The and symbols enable you to increase or decrease cooking temperature 5°C (10°F) at a time. Keeping the button pressed will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80°C - 200°C (170°F - 400°F).

5 & 6. Timer Control buttons

The and symbols enable you to add or decrease cooking time, one minute at a time. Keeping the button pressed will rapidly change the time. Timer range: 0-60 min.

7. Heating indicator light.

8. Fan indicator light.

9. Temperature indicator light.

10. Timer indicator light.

11-18. Recipe indicator light.

SETTINGS

The below table will help you to select the basic settings for the ingredients.

NOTE: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly, pulling the drawer briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

TIPS:

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Lightly brush some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Air Fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Air Fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Air Fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams (1.10 lb).
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Air Fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the Air Fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C (300°F) for up to 10 minutes.

Air Fryer

	Min-max amount (g)	Tem-perature (°C)	Min-max amount (lb)	Tem-perature (°F)	Time (min.)	Shake	Extra information
Potato & Fries							
Thin frozen fries	400-500	200	0.90-1.10	400	18-20	Shake	
Thick frozen fries	400-500	200	0.90-1.10	400	20-25	Shake	
Potato gratin	600	200	1.30	400	20-25	Shake	
Meat & Poultry							
Steak	100-600	180	0.20-1.30	360	10-15		
Pork chops	100-600	180	0.20-1.30	360	10-15		
Hamburger	100-600	180	0.20-1.30	360	10-15		
Sausage roll	100-600	200	0.20-1.30	400	13-15		
Drumsticks	100-600	180	0.20-1.30	360	25-30		
Chicken breast	100-600	180	0.20-1.30	360	15-20		
Snacks							
Spring rolls	100-500	200	0.20-1.10	400	8-10	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-600	200	0.20-1.30	400	6-10	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-500	200	0.20-1.10	400	6-10		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-500	180	0.20-1.10	360	8-10		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-500	160	0.20-1.10	320	10		
Baking							
Cake	400	160	0.90	320	20-25		Use baking tin

Quiche	500	180	1.10	360	20-22		Use baking tin/oven dish
Muffins	400	200	0.90	400	15-18		Use baking tin
Sweet snacks	500	160	1.10	320	20		Use baking tin/oven dish
Defrost	350	80	0.80	170	5		

NOTE: Add 3 minutes to the preparation time if you start frying when the Air Fryer is still cold.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean the pot and the basket, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

TIP: Remove the drawer to let the Air Fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the pot and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

NOTE: You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

TIP: If dirt is stuck in the basket or on the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pot and let them soak for approximately 10 minutes. The basket only can be placed in the dishwasher.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.

2. Make sure all parts are clean and dry.

ENVIRON-MENT

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The Air Fryer does not work	The appliance is not plugged in	Put the mains plug in an earthed wall socket
	Incomplete entry	Start the cooking cycle by pressing the button 
The ingredients fried with the Air Fryer are not done	The amount of ingredients in the basket is too big	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly
	The set temperature is too low	Press  or  to increase or to reduce the cooking temperature  desired
	The preparation time is too short	Press  or  to increase or to reduce cooking time   desired
The ingredients are fried unevenly in the Air Fryer	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings'
Fried snacks are not crispy when they come out of the Air Fryer	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result
I cannot slide the pan into the appliance properly	The basket is too full	Do not fill the basket beyond the MAX indication
	The basket is not placed in the pan correctly	Push the basket down into the pan until you hear a click

White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result
	The pan still contains grease residues from previous use	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer	You did not use the right potato type	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result
		Add slightly more oil for a crispier result

TECHNICAL SPECIFICATIONS

TECHNICAL DATA

EU mains voltage	220-240V~ 50/60Hz
USA mains voltage	120V~ 60Hz
EU nominal power	2000 Watt
USA nominal power	1700 Watt
Capacity	5.0l / Max 1.2kg — 170 fl.oz / Max 2.5lb

MANUFACTURER GUARANTEE FOR THE USA & CAN, THE EU AND CH.

Guarantee: BODUM® AG, Switzerland, guarantees the MELIOR Air Fryer for a period of two years from the date of original purchase against faulty materials and malfunctions that can be traced back to defects in design or manufacturing. Repairs are carried out free of charge if all guarantee conditions are met. Refunds are not available.

Guarantor: BODUM® (Schweiz) AG, Kantonsstrasse 100, Postfach 463, 6234 Triengen.

Guarantee conditions: The guarantee certificate must be completed by the seller at the time of purchase. You must present the guarantee certificate to obtain guarantee services. Should your BODUM® product require guarantee service, please contact your BODUM® retailer, a BODUM® store, your country's BODUM® distributor, or visit www.bodum.com.

BODUM® will not provide warranty for damage resulting from inappropriate use, improper handling, normal wear and tear, inadequate or incorrect maintenance or care, incorrect operation or use of the appliance by unauthorized persons.

This Manufacturer Guarantee does not affect your statutory rights under applicable national laws in force, nor your right against the dealer arising from their sales/purchase contract.

ENVIRONMENTALLY ACCEPTABLE DISPOSAL



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden.

Bitte lesen Sie alle Anweisungen:

Berühren Sie keine heißen Oberflächen.

Um sich vor Stromschlägen zu schützen, achten Sie bitte darauf, Kabel, Stecker oder den Boden des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten zu tauchen.

WARNUNG! Dieses elektrische Gerät hat eine Heizfunktion. Die Oberflächen, nicht nur die Funktionsflächen, können hohe Temperaturen aufbauen. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich empfunden werden, ist dieses Gerät mit Vorsicht zu verwenden. Das Gerät darf nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Griffflächen berührt werden; nutzen Sie einen Hitzeschutz wie Handschuhe oder ähnliches. Andere Oberflächen als die vorgesehenen Griffflächen müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen haben, bevor sie berührt werden.

Ziehen Sie immer den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät zunächst abkühlen, bevor Sie Teile abnehmen oder anbringen.

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

Die Verwendung von Zubehörteilen, die vom Hersteller des Gerätes nicht empfohlen werden, kann zu Feuer, einem elektrischen Schlag oder zur Verletzung von Personen führen.

Nicht im Freien verwenden.

Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen und keine heißen Oberflächen berühren.

Nicht auf oder in die Nähe von Heißgas- oder Elektrobrennern aufstellen oder in einen beheizten Ofen legen.

Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.

Stecken Sie das Netzkabel immer in die Steckdose an der Wand. Um die Verbindung zu trennen, stellen Sie bitte alle Schalter auf „Aus“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

Verwenden Sie das Gerät nie für etwas anderes als den vorgesehenen Gebrauch.

Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in Bezug auf die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die involvierten Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung sollte nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, diese sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.

Bewahren Sie das Gerät und seine Schnur an einem Ort auf, der für Kinder unter 8 Jahren nicht zugänglich ist.

Die Geräte sind nicht dafür vorgesehen, über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem bedient zu werden.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF.

WICHTIG! Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.

Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Bauteile und Heizelemente enthält, niemals in Wasser und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.

Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Kurzschluss zu vermeiden.

Platzieren Sie die zu frittierenden Zutaten immer in dem Korb, um zu verhindern, dass sie mit den Heizelementen in Berührung kommen.

Decken Sie den Lufteinlass und die äußeren Luftöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.

Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr verursachen kann.

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

Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, während das Gerät betrieben wird.

WANUNG! Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.

Suchen Sie keine unbefugten Personen auf, um beschädigte Netzkabel zu ersetzen oder zu reparieren.

Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.

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

Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder gegen andere Geräte.

Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum auf der Rückseite und an den Seiten und auch 10 cm Freiraum über dem Gerät.

Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf das Gerät.

Nutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in diesem Handbuch beschrieben.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.

Während des Frittierens mit Heißluft wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftauslassöffnungen. Schützen Sie sich auch vor heißem Dampf und heißer Luft, wenn Sie die Schublade aus dem Gerät herausziehen.

Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden (Abb. 1).

Wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen, ziehen Sie bitte sofort den Netzstecker aus dem Gerät. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie die Schublade herausziehen.

VORSICHT! Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Fläche steht.

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es eignet sich möglicherweise nicht für den sicheren Gebrauch in Umgebungen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Umgebungen, die keine privaten Wohnumgebungen sind. Es ist auch nicht dafür vorgesehen, von Kunden in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Wohnumgebungen genutzt zu werden.

Wenn das Gerät unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke genutzt wird oder wenn es nicht unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke genutzt wird oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen im Benutzerhandbuch verwendet wird, erlischt die Garantie und wir könnten jede Haftung für verursachte Schäden ablehnen.

Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn Sie es nicht benutzen.

Das Gerät braucht ca. 30 Minuten, um sich abzukühlen, damit es sicher gehandhabt oder gereinigt werden kann.

**Bewahren Sie diese
Bedienungsanleitung auf, um
sie zu einem späteren Zeitpunkt
lesen zu können.**

**NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM
HAUSHALT, NICHT IM FREIEN
VERWENDEN**

EINLEITUNG

Diese Heißluftfritteuse ermöglicht eine einfache und gesunde Art der Zubereitung Ihrer Lieblingszutaten. Durch die Nutzung von heißer, schneller Luftzirkulation und einem Obergrill kann sie zahlreiche Gerichte zubereiten. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse Speisen von allen Seiten erhitzt und die meisten Zutaten ohne Öl zubereitet werden können.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Folien, Papiere oder Klebebänder von dem Gerät.
3. Trennen Sie den Korb von der Schublade, indem Sie die Knopfabdeckung anheben und den Entriegelungsknopf drücken (Abb. 2 und 3).

ACHTUNG! Mit dem Entriegelungsknopf wird der Korb aus der Schublade entnommen. Um die Schublade zu entfernen, ziehen Sie den Griff vorsichtig zu sich heran.

WARNUNG! Stellen Sie sicher, dass der Außentopf sicher auf einer flachen Oberfläche steht, bevor Sie den Korb entfernen.

4. Reinigen Sie Korb und Topf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft funktioniert, füllen Sie weder den Korb noch den Topf mit Öl oder Frittierzett.

VOR DEM GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.

ACHTUNG! Stellen Sie das Gerät keinesfalls auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.

2. Platzieren Sie den Korb im Topf (Abb. 4).

HINWEIS: Der Korb ist erst dann richtig gesichert, wenn er einrastet.

3. Ziehen Sie das Kabel aus dem Staufach, das sich an der Unterseite des Geräts befindet.

WARNUNG! Füllen Sie weder den Korb noch den Topf mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.

WARNUNG! Legen Sie nichts auf das Gerät, da sonst der Luftstrom gestört wird und das Frittierergebnis durch heiße Luft beeinträchtigt wird.

NUTZUNG DES GERÄTES

Die ölfreie Heißluftfritteuse kann eine Vielzahl von Zutaten zubereiten. Die Rezepttabelle auf Seite 14 hilft Ihnen, das Gerät kennenzulernen.

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Wandsteckdose an.

2. Ziehen Sie die Schublade vorsichtig aus der Heißluftfritteuse heraus (Abb. 5).

3. Legen Sie die Zutaten in den Korb (Abb. 6).

ACHTUNG! Die MAX-Linie darf beim Füllen des inneren Korbes nicht überschritten werden.

4. Schieben Sie die Schublade zurück in die Heißluftfritteuse (Abb. 7).

HINWEIS: Richten Sie den Korb sorgfältig auf die Führungen im Frittierkörper aus.

ACHTUNG! Nutzen Sie niemals den äußeren Topf ohne den inneren Korb darin.

ACHTUNG! Berühren Sie den äußeren Topf niemals während des Gebrauchs oder kurz danach, da er sehr heiß wird. Fassen Sie den Korb nur am Henkel an.

5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die jeweiligen Zutaten (siehe Abschnitt 'Einstellungen' in diesem Kapitel).

6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt 'Einstellungen' in diesem Kapitel).

HINWEIS: Nach der Hälfte der Zeit ertönt ein Alarmsignal (3x Piepton), um darauf aufmerksam zu machen, wann es Zeit ist, das Essen zu schütteln.

7. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Schublade am Griff aus dem Gerät heraus und schütteln Sie sie. Schieben Sie dann die Schublade wieder in die Heißluftfritteuse.

ACHTUNG! Drücken Sie während des Schüttelvorgangs nicht den Auslöseknopf am Griff.

TIPP: Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Korb aus der Schublade nehmen und nur den Korb schütteln. Ziehen Sie dazu die Schublade aus dem Gerät (Abb. 5), stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Unterlage, drücken Sie den Eriegelungsknopf am Griff (Abb. 2) und heben Sie den Korb aus dem Topf (Abb. 3).

8. Wenn das Programm beendet ist, ertönt das Alarmsignal (6x Piepton). Die eingestellte Zubereitungszeit ist um. Ziehen Sie die Schublade aus dem Gerät heraus und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Unterlage.

HINWEIS: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Halten Sie dazu die Ein-/Aus-Taste gedrückt, bis sich das Gerät ausschaltet.

9. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie die Schublade einfach zurück in das Gerät und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf einige zusätzliche Minuten ein.

10. Um Zutaten (z. B. Pommes Frites) zu entfernen, ziehen Sie die Schublade aus der Heißluftfritteuse (Abb. 5) und legen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche, drücken Sie den Korbentriegelungsknopf (Abb. 2) und heben Sie den Korb aus dem Topf (Abb. 3).

ACHTUNG! Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, während er noch an der Schublade befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich am Boden des Topfes angesammelt hat, auf die Zutaten laufen kann.

ACHTUNG! Der Korb, die Zutaten und die gesamte Heißluftfritteuse sind nach dem Gebrauch heiß. Abhängig von der Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Korb entweichen.

11. Entleeren Sie die Zutaten aus dem Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

TIPP: Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, heben Sie die Zutaten mit Hilfe einer Zange aus dem Korb.

12. Wenn eine Charge von Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort wieder bereit für die Zubereitung einer weiteren Charge.

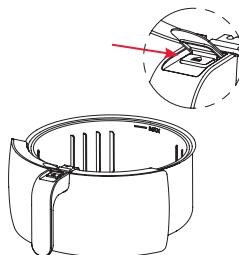


Abb.2

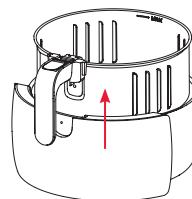


Abb.3

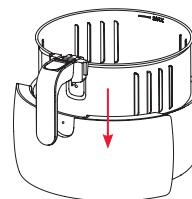


Abb.4

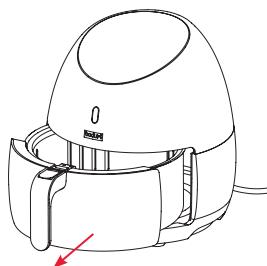


Abb.5



Abb.6

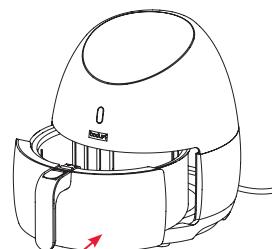


Abb.7

ANWEISUN- GEN ZUM BEDIENFELD



BETRIEBSANWEISUNGEN

1. Ein-/Aus-Taste

Sobald die Schublade richtig in das Hauptgehäuse eingesetzt wird, leuchtet die Ein-/Aus-Taste auf. Wenn Sie die Ein-/Aus-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten, wird die Standardtemperatur des Geräts auf 200°C eingestellt und die Garzeit wird auf 15 Minuten eingestellt. Durch erneutes Drücken der Ein-/Aus-Taste wird der Kochvorgang gestartet. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste 3 Sekunden lang, um das gesamte Gerät während des Kochvorgangs auszuschalten. Alle Lichter gehen dann aus, das Gebläse hört auf zu arbeiten.

HINWEIS: Während des Kochvorgangs können Sie die Taste berühren, um die Pause und den Start des Kochvorgangs zu regeln.

2. Voreinstellungstaste

Wenn Sie die  Voreinstellungstaste bedienen, können Sie durch die 8 beliebtesten Lebensmitteloptionen scrollen. Nach der Auswahl beginnt die Funktion für die vorgegebene Zeit und Gartemperatur.

3 & 4. Tasten zur Temperaturregelung

Mit  den  Symbolen und können Sie die Kochtemperatur jeweils um 5°C erhöhen oder senken. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Temperaturauswahl schneller. Temperatur-Regelbereich: 80°C - 200°C.

5 & 6. Steuerknöpfe für den Timer

Mit  den  Symbolen und können Sie die Garzeit um jeweils eine Minute verlängern oder verkürzen. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Zeitauswahl schneller. Timer-Bereich: 0-60 Min.

7. Hitzekontrolllämpchen.

8. Lüfter-Anzeigelämpchen.

9. Temperatur-Anzeigelämpchen.

10. Timer-Anzeigelämpchen.

11-18. Rezept-Anzeigelämpchen.

EINSTELLUNGEN

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die jeweiligen Zutaten.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur Anhaltspunkte sind. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass die Einstellung für Ihre Zutaten die bestmögliche ist.

Da die schnelle Heißlufttechnologie die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder aufheizt, stört ein kurzes Herausziehen der Schublade aus dem Gerät während des Frittierens mit Heißluft den Vorgang kaum.

TIPPS:

- Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge von Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge von Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten während der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Ergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßig frittierte Zutaten zu vermeiden.
- Streichen Sie frische Kartoffeln leicht mit etwas Öl ein, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fetthaltigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können ebenfalls in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als hausgemachter Teig.
- Legen Sie eine Backform oder eine Auflaufform in den Korb der Friteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum erneuten Aufwärmen von Zutaten verwenden. Zum erneuten Aufwärmen von Zutaten stellen Sie die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150°C ein.

	Min-Max-Menge (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Kartoffeln und Pommes frites					
Dünne, tiefgefrorene Pommes frites	400-500	18-20	200	Schütteln	
Dicke, tiefgefrorene Pommes frites	400-500	20-25	200	Schütteln	
Kartoffelgratin	600	20-25	200	Schütteln	
Fleisch und Geflügel					
Steak	100-600	10-15	180		
Schweinekoteletts	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Wurstbrötchen	100-600	13-15	200		
Unterschenkel	100-600	25-30	180		
Hähnchenbrust	100-600	15-20	180		
Snacks					
Frühlingsrollen	100-500	8-10	200	Schütteln	Ofenfertig verwenden
Tiefgefrorene Chicken Nuggets	100-600	6-10	200	Schütteln	Ofenfertig verwenden
Tiefgefrorene Fischstäbchen	100-500	6-10	200		Ofenfertig verwenden
Tiefgefrorene Snacks mit paniertem Käse	100-500	8-10	180		Ofenfertig verwenden
Gefülltes Gemüse	100-500	10	160		
Gebäck					
Kuchen	400	20-25	160		Backform verwenden
Quiche	500	20-22	180		Backblech/ Ofenform verwenden
Muffins	400	15-18	200		Backform verwenden

Süße Snacks	500	20	160		Backblech/ Ofenform verwenden
Auftauen	350	5	80		

HINWEIS: Falls die Heißluftfritteuse noch kalt ist, fügen Sie bitte 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen.

REINIGEN

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Nutzen Sie zum Reinigen des Topfes und des Korbes keine Küchengeräte aus Metall und keine scheuernden Reinigungsmaterialien, da dies die Antihhaftbeschichtung beschädigen könnte.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

TIPP: Nehmen Sie die Schublade heraus, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlen kann.

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

3. Reinigen Sie Topf und Korb mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

HINWEIS: Sie können Entfettungsflüssigkeit verwenden, um verbliebenen Schmutz zu entfernen.

TIPP: Wenn noch Schmutz im Korb oder auf dem Boden des Topfes festsetzt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Korb in den Topf und lassen Sie die Teile etwa 10 Minuten einweichen. Nur der Korb darf in die Geschirrspülmaschine gestellt werden.

4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

5. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

LAGERUNG

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.

2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

UMWELT

Werfen Sie das Gerät nicht in den normalen Hausmüll, wenn es kaputt ist, sondern geben Sie es bei einer offiziellen Sammelstelle zum Recycling ab. Auf diese Weise helfen Sie mit, die Umwelt zu schonen.

PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht mit dem Stromnetz verbunden	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose
	Unvollständige Eingabe	Starten Sie den Kochzyklus, indem Sie die Taste drücken 
Die mit der Heißluftfritteuse frittierten Zutaten sind nicht gar	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß	Legen Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger frittiert
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig	Drücken  Sie oder  um die gewünschte Kochtemperatur zu erhöhen oder  verringern
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz	Drücken  Sie oder  um die gewünschte Garzeit zu verlängern oder zu  verkürzen
Die Zutaten werden ungleichmäßig in der Heißluftfritteuse frittiert	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden	Aufeinander oder quer liegende Zutaten (z. B. Pommes frites) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt 'Einstellungen'
Die frittierten Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen	Sie haben eine Sorte von Snacks verwendet, die in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden sollten	Verwenden Sie Ofen-Snacks oder streichen Sie die Snacks leicht mit etwas Öl ein, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben	Der Korb ist zu voll	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Anzeige hinaus

Heißluftfritteuse

	Der Korb ist nicht richtig in die Pfanne eingesetzt	Schieben Sie den Korb nach unten in die Pfanne, bis Sie ein Klicken hören
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus	Sie bereiten fettige Zutaten zu	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, tritt eine große Menge Öl in die Pfanne aus. Das Öl produziert weißen Rauch und die Pfanne kann sich stärker erhitzen als üblich. Dies beeinträchtigt aber weder das Gerät noch das Endergebnis
	Die Pfanne enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch	Weißer Rauch entsteht, wenn sich das Fett in der Pfanne erhitzt. Achten Sie darauf, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß reinigen
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Frittierens fest bleiben
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen richtig ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen
Pommes frites aus frischen Kartoffeln sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung EURO	220-240V- 50/60Hz
Nennspannung USA	120V- 60Hz
Nennleistung EURO	2000 Watt
Nennleistung USA	1700 Watt
Füllvermögen	5.0l / Maximal 1.2kg

HERSTELLERGARANTIE FÜR DIE USA, KANADA, DIE EUROPÄISCHE UNION UND DIE SCHWEIZ.

Garantie: Die BODUM® AG, Schweiz, gewährt für die MELIOR Heißluftfritteuse für einen Zeitraum von zwei Jahren ab dem ursprünglichen Kaufdatum eine Garantie gegen fehlerhaftes Material und Fehlfunktionen, die auf Konstruktions- oder Herstellungsfehler zurückgeführt werden können. Sofern die Garantiebedingungen erfüllt sind, wird BODUM® Mängel kostenfrei beheben. Eine Rückerstattung des Kaufpreises ist nicht möglich.

Garantiegeber: BODUM® (Schweiz) AG, Kantonstrasse 100, Postfach 463, 6234 Triengen

Garantiebedingungen: Das Garantiezertifikat (letzte Seite dieser Gebrauchsanweisung) muss vom Verkäufer beim Kauf ausgefüllt werden. Bei Inanspruchnahme der Garantie ist das Garantiezertifikat vorzulegen. Hierzu wenden Sie sich bitte an Ihren Bodum Händler, ein Bodum Verkaufsgeschäft, den für Ihr Land zuständigen Vertriebspartner oder kontaktieren Sie uns unter www.bodum.com

Diese Garantie gilt nicht, wenn der Defekt eines Geräts auf unsachgemäßer Behandlung, üblichem Verschleiß, unsachgemäßer Pflege und/oder Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung beruht.

Ihnen stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Rechte zu. Insbesondere werden die gesetzlichen Rechte des Verbrauchers, die ihm gegenüber seinem Vertragspartner zustehen, nicht eingeschränkt.

KORREKTE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTES



Alte Elektrogeräte dürfen nicht mehr zusammen mit dem Restmüll beseitigt werden, sondern müssen getrennt entsorgt werden. Die Abgabe bei kommunalen Sammelstellen durch Privatpersonen ist kostenfrei. Die Besitzer von Altgeräten sind verpflichtet, die Geräte zu den Sammelstellen zu bringen oder bei einer entsprechenden Sammlung abzugeben. Mit diesem kleinen persönlichen Aufwand tragen Sie dazu bei, dass wertvolle Rohstoffe recycelt und Schadstoffe gezielt behandelt werden können.

FRANÇAIS

Félicitations! Vous êtes maintenant l'heureux propriétaire d'une friteuse à air chaud MELIOR, une friteuse électrique de BODUM®. Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil.

IMPORTANTS CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'appareils électriques s'accompagne toujours des précautions d'usage, et notamment du respect des règles de sécurité suivantes. Lisez toutes les instructions:

Ne touchez pas les surfaces chaudes.

Pour vous protéger contre les décharges électriques, n'immergez pas le cordon, les prises ou le socle dans l'eau ou un autre liquide.

ATTENTION! Cet appareil électrique possède un système de chauffage. Les surfaces, également différentes des surfaces fonctionnelles, peuvent atteindre des températures élevées. Dans la mesure où les températures sont perçues différemment selon les individus, cet appareil doit être utilisé avec prudence. L'appareil ne doit être touché qu'au niveau des poignées et des surfaces de préhension prévues, vous devez utiliser une protection thermique comme des gants ou une protection similaire. Avant de toucher les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues, vous devez leur laisser le temps nécessaire pour refroidir.

Débranchez toujours votre bouilloire lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez la bouilloire refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.

Type Y: si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées d'éviter tout risque.

L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures des personnes.

Ne pas utiliser à l'extérieur.

Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.

Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chauffé.

Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

Veillez à toujours brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale. Pour le débrancher, vous devez mettre tous les boutons sur «arrêt», puis retirer la fiche de la prise murale.

N'utilisez l'appareil que pour la fonction à laquelle il est destinée.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par un manque d'expérience et de connaissance s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et comprennent les dangers impliqués. 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, sauf s'ils sont âgés de huit ans et plus, et qu'ils sont surveillés.

Gardez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de huit ans.

Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS.

IMPORTANT! Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour le consulter ultérieurement.

Veuillez à ne jamais immerger le boîtier, qui contient des composants électriques et des éléments chauffants, dans l'eau et à ne jamais le rincer sous le robinet.

Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil afin d'éviter tout risque de décharge électrique.

Mettez toujours les ingrédients à frire dans le panier, pour éviter qu'il n'entre en contact avec les éléments chauffants.

Ne couvrez pas l'arrivée d'air et ouvertures extérieures destinées au passage de l'air lorsque l'appareil fonctionne.

Ne remplissez pas le bac avec de l'huile, car vous pourriez provoquer un incendie.

Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il fonctionne. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

ATTENTION! Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.

N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.

Ne vous adressez pas à une personne non autorisée pour remplacer ou réparer le cordon d'alimentation endommagé.

Tenez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.

Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.

Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils.

Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.

Ne placez rien sur l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.

Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.

Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est rejetée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez les mains et le visage à une distance sûre de la vapeur et des orifices de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez le tiroir de l'appareil.

Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation (Fig. 1).

Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée sombre sortir de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer le tiroir de l'appareil.

ATTENTION! Veillez à ce que l'appareil soit placé sur une surface horizontale, plane et stable.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il peut ne pas convenir pour une utilisation sans danger dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les fermes, les motels et autres espaces non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, des motels, des gîtes touristiques et d'autres espaces résidentiels.

Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé de manière inappropriée ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie est annulée et nous pourrions refuser toute responsabilité pour les dommages causés.

Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.

Il faut environ 30 minutes pour que l'appareil refroidisse et qu'il puisse être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.

Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INTRODUC-TION

Cette friteuse à air chaud offre un moyen facile et sain de préparer vos ingrédients préférés. Grâce à la circulation rapide d'air chaud et à un gril supérieur, elle peut préparer de nombreux plats. Mais la friteuse à air chaud chauffe surtout les aliments dans toutes les directions et la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile, c'est son atout principal.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Enlevez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tout film, papier ou ruban adhésif de l'appareil.
3. Séparez le panier du tiroir en soulevant le couvercle du bouton et en appuyant sur le bouton de libération (Fig. 2 et 3).
ATTENTION! Le bouton de libération est fait pour retirer le panier du tiroir. Pour retirer le tiroir, tirez doucement la poignée vers vous.
4. Assurez-vous que le bac extérieure est placée en toute sécurité sur une surface plane avant de retirer le panier.
5. Nettoyez soigneusement le panier et le bac avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
6. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez ni le panier ni le bac avec de l'huile ou de la graisse de friture.

PRÉPARATION À L'UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.

ATTENTION! Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.

2. Placez le panier dans le bac (Fig. 4).

REMARQUE: Le panier n'est correctement fixé que lorsqu'il se verrouille correctement.

3. Tirez sur le cordon qui se trouve dans le compartiment de rangement situé sous l'appareil.

ATTENTION! Ne remplissez ni le panier ni le bac avec de l'huile ou tout autre liquide.

ATTENTION! Ne posez rien au-dessus de l'appareil, le flux d'air serait entravé et cela nuirait au résultat de la friture à l'air chaud.

UTILISATION DE L'APPAREIL

La friteuse à air chaud sans huile peut cuire une grande variété d'ingrédients. Le tableau des recettes, à la page 14, vous aide à vous familiariser avec l'appareil.

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.

2. Tirez avec précaution le tiroir de la friteuse (Fig. 5).

3. Mettez les ingrédients dans le panier (Fig. 6).

ATTENTION! Ne dépassiez pas la ligne MAX lorsque vous remplissez le panier intérieur.

4. Replacez le tiroir dans la friteuse à air chaud (Fig. 7).

REMARQUE: Alignez soigneusement le panier sur les repères situés dans le bac de la friteuse.

ATTENTION! N'utilisez jamais le bac extérieure sans le panier intérieur.

ATTENTION! Ne touchez pas le bac extérieure pendant et après l'utilisation, car elle devient très chaude. Ne tenez le panier que par la poignée.

5. Déterminez le temps de cuisson nécessaire pour chaque ingrédient (voir la section «Réglages» dans ce chapitre).

6. Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson (consultez la section «Réglages» du présent chapitre).

REMARQUE: Une cloche de minuterie sonnera à la moitié du temps (trois bips), afin de signaler qu'il est temps de secouer les aliments.

7. Pour secouer les ingrédients, tirez le tiroir de l'appareil par la poignée et secouez-le. Ensuite, faites glisser le tiroir dans la friteuse.

ATTENTION! N'appuyez pas sur le bouton de libération de la poignée lorsque vous secouez les aliments.

CONSEIL: Pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier du tiroir et secouer le panier uniquement. Pour ce faire, tirez le tiroir hors de l'appareil (Fig. 5), placez-le sur une surface résistante à la chaleur, appuyez sur le bouton de libération de la poignée (Fig. 2) et soulevez le panier pour le sortir de le bac (Fig. 3).

8. Lorsque le programme est terminé, la sonnerie de la minuterie se déclenche (six bips). Le temps de cuisson programmé est alors écoulé. Retirez le tiroir de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

REMARQUE: Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, maintenez le bouton d'alimentation enfoncé jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.

9. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez le tiroir dans l'appareil et programmer la minuterie pour cuire les aliments quelques minutes de plus.

10. Pour retirer des ingrédients (par exemple des frites), tirez le tiroir de la friteuse à air chaud (Fig. 5) et placez-le sur une surface résistante à la chaleur, appuyez sur le bouton de libération du panier (Fig. 2) et sortez le panier de le bac (Fig. 3).

ATTENTION! Ne retournez pas le panier alors qu'il est encore fixé au tiroir, car l'excès d'huile qui s'est accumulé au fond de le bac s'écoulera sur les ingrédients.

ATTENTION! Le panier, les ingrédients et l'ensemble de la friteuse sont chauds après utilisation. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse, de la vapeur peut s'échapper du panier.

11. Videz les ingrédients qui se trouvent dans le panier dans un bol ou dans une assiette.

CONSEIL: Utilisez une pince pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles du panier.

12. When a batch of ingredients is ready, the Air Fryer is instantly ready for preparing another batch.

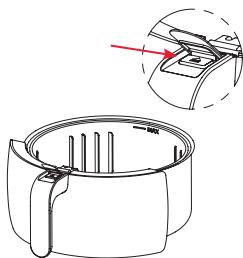


Fig.2

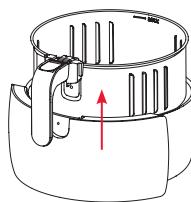


Fig.3

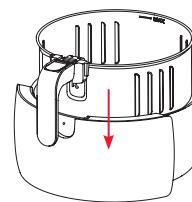


Fig.4

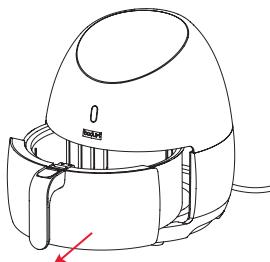


Fig.5



Fig.6

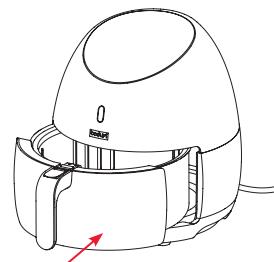


Fig.7

INSTRUCTIONS DU PANNEAU DE CONTRÔLE



INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

1. Bouton d'alimentation

Une fois que le tiroir est correctement placé dans le boîtier principal, le bouton d'alimentation s'allume. En appuyant sur le bouton d'alimentation pendant trois secondes, la température par défaut de l'appareil sera de 200°C (400°F), tandis que le temps de cuisson sera réglé à 15 minutes. En appuyant une seconde fois sur le bouton d'alimentation, le processus de cuisson démarre. Appuyez sur le bouton d'alimentation pendant trois secondes pour éteindre l'appareil pendant la cuisson. Tous les voyants lumineux s'éteignent, le ventilateur s'arrête de fonctionner.

REMARQUE: Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton pour contrôler l'arrêt temporaire et le début de la cuisson.

2. Bouton de présélection

En sélectionnant  le bouton de présélection, vous pouvez faire défiler les huit choix alimentaires les plus populaires. Une fois sélectionnée, le bouton de présélection de la durée et de la température de cuisson commence à fonctionner.

3 & 4. Boutons de contrôle de la température

Les symboles  et  vous permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson de 5°C (10°F) à la fois. En maintenant le bouton enfoncé, la température change rapidement. Température: de 80°C à 200°C (170°F - 400°F).

5 & 6. Boutons de contrôle de la minuterie

Les symboles  et  vous permettent d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson, une minute à la fois. En maintenant le bouton enfoncé, vous pouvez modifier rapidement le temps de cuisson. Minuterie: de 0 à 60 min.

7. Témoin lumineux de chauffage.

8. Témoin lumineux du ventilateur.

9. Temperature indicator light.

10. Témoin lumineux de la minuterie.

11-18. Témoin de recette.

RÉGLAGES

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base pour les ingrédients.

REMARQUE: Gardez à l'esprit que ces réglages sont des indications. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients. Comme la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de tirer brièvement le tiroir hors de l'appareil pendant la friture à l'air chaud ne perturbe guère le processus.

CONSEILS:

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de cuisson un peu plus bref que les gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de cuisson légèrement plus long, une plus

petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de cuisson légèrement plus bref.

- Agiter les petits ingrédients à mi-parcours du temps de cuisson optimise le résultat et peut aider à éviter que les ingrédients ne soient frits de manière irrégulière.
- Pour obtenir un résultat croustillant, badigeonnez légèrement les pommes de terre fraîches d'un peu d'huile. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras comme des saucisses dans la friteuse.
- Les collations qui peuvent être cuites dans un four peuvent également être cuites dans la friteuse.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes (1.10 lb).
- Utilisez de la pâte précuite pour préparer rapidement et facilement des collations fourrées. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de cuisson plus bref que la pâte faite maison.
- Placez un moule ou un plat à four dans le panier de la friteuse si vous voulez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 150°C (300°F) pendant dix minutes maximum.

Friteuse à Air Chaud

	Montant min-max (g)	Température (°C)	Montant min-max (lb)	Température (°F)	Temps (min.)	Agiter	Informations complémentaires
Pommes de terre et frites							
Frites minces surgelées	400-500	200	0.90-1.10	400	18-20	Agiter	
Frites épaisses surgelées	400-500	200	0.90-1.10	400	20-25	Agiter	
Gratin de pommes de terre	600	200	1.30	400	20-25	Agiter	
Viande et volaille							
Steak	100-600	180	0.20-1.30	360	10-15		
Côtelettes de porc	100-600	180	0.20-1.30	360	10-15		
Hamburger	100-600	180	0.20-1.30	360	10-15		
Saucisses	100-600	200	0.20-1.30	400	13-15		
Pilons	100-600	180	0.20-1.30	360	25-30		
Poitrine de poulet	100-600	180	0.20-1.30	360	15-20		
Collations							
Rouleaux de printemps	100-500	200	0.20-1.10	400	8-10	Agiter	Utilisez des produits adaptés au four
Nuggets de poulet congelées	100-600	200	0.20-1.30	400	6-10	Agiter	Utilisez des produits adaptés au four
Croquettes de poisson congelés	100-500	200	0.20-1.10	400	6-10		Utilisez des produits adaptés au four
Collations surgelées à base de pain et de fromage émietté	100-500	180	0.20-1.10	360	8-10		Utilisez des produits adaptés au four
Légumes farcis	100-500	160	0.20-1.10	320	10		

Produits cuits au four							
Gâteau	400	160	0.90	320	20-25		Utilisez un moule à pâtisserie
Quiche	500	180	1.10	360	20-22		Utilisez un moule à pâtisserie / un plat à four
Muffins	400	200	0.90	400	15-18		Utilisez un moule à pâtisserie
Collations sucrées	500	160	1.10	320	20		Utilisez un moule à pâtisserie / un plat à four
Décongeler	350	80	0.80	170	5		

REMARQUE: Ajoutez trois minutes au temps de cuisson si vous commencez à frire alors que la friteuse est encore froide.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le bac et le panier, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

CONSEIL: Retirez le tiroir pour permettre à la friteuse de refroidir plus rapidement.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3. Nettoyez le bac et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

REMARQUE: Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever les restes de saleté.

CONSEIL: S'il y a des restes de saleté dans le panier ou au fond de le bac, remplissez le bac d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Mettez le panier dans le bac et laissez-les tremper pendant environ dix minutes. Seul le panier peut être placé au lave-vaisselle.

ENTREPOSAGE

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

5. Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer tout résidu de nourriture.remove any food residues.

ENVIRONNEMENT

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers normaux lorsqu'il est hors d'usage, mais remettez-le à un point de collecte officiel pour le recyclage. Ce faisant, vous contribuez à préserver l'environnement.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La friteuse ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché	Mettez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre
	Saisie incomplète	Démarrez le cycle de cuisson en appuyant sur le bouton
Les ingrédients frits avec la friteuse à air chaud ne sont pas cuits	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante	Mettez des quantités d'ingrédients moins importants dans le panier. Les quantités moins importantes sont cuites plus uniformément
	La température réglée est trop basse	Appuyez sur ou pour augmenter ou réduire la température de cuisson souhaitée
	Le temps de préparation est trop bref	Appuyez sur ou pour augmenter ou réduire le temps de cuisson souhaité
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson	Les ingrédients qui se trouvent les uns sur les autres ou en travers (par exemple les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson. Consultez la section «Réglages»

Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse	Vous avez utilisé un type de collation destiné à être cuit dans une friteuse traditionnelle	Utilisez des collations cuites au four ou badigeonnez légèrement les collations d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant
Je n'arrive pas à faire glisser correctement le bac dans l'appareil	Le panier est trop plein	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX
	Le panier n'est pas placé correctement dans le bac	Poussez le panier dans le bac jusqu'à ce que vous entendiez un clic
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil	Vous préparez des ingrédients gras	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air chaud, une grande quantité d'huile s'échappe dans le bac. L'huile produit une fumée blanche et le bac peut chauffer plus que d'habitude. Cette situation n'affecte ni l'appareil ni le résultat final
	Le bac contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation antérieure	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans le bac. Veillez à bien nettoyer le bac après chaque utilisation
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air chaud	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture
	Vous n'avez pas rincé correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour enlever l'amidon de leur surface extérieure
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air chaud	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites	Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre afin qu'ils soient plus fins et soient plus croustillants
		Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale EUROPE	220-240V~ 50/60Hz
Tension nominale USA	120V~ 60Hz
Puissance nominale EUROPE	2000 Watt
Puissance nominale USA	1700 Watt
Capacité	5.0 litre / 1.2kg au maximum — 170 fl.oz / Max 2.5lb

GARANTIE FABRICANT POUR LES ÉTATS-UNIS & CANADA, L'UNION EUROPÉENNE ET LA SUISSE.

Garantie: BODUM® AG, Suisse, garantit la friteuse à air chaud MELIOR pendant une période de deux ans à compter de la date d'achat initiale contre les matériaux défectueux et les dysfonctionnements qui peuvent être attribués à des vices de conception ou de fabrication. Les réparations seront effectuées gratuitement si toutes les conditions de garantie sont remplies. Des remboursements ne sont pas possibles.

Garant: BODUM® (Suisse) AG, Kantonstrasse 100, Postfach 463, 6234 Triengen.

Conditions de garantie: Le certificat de garantie doit être rempli par le vendeur au moment de l'achat. Vous devez présenter le certificat de garantie pour obtenir les services de garantie. Si votre produit BODUM® nécessite un service de garantie, veuillez contacter votre revendeur BODUM®, un magasin BODUM®, le distributeur BODUM® de votre pays, ou allez sur www.bodum.com.

BODUM® ne peut pas garantir des dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une manipulation incorrecte, d'une usure normale, d'un entretien inapproprié ou incorrect, d'une fausse manœuvre, ou de l'utilisation par des personnes non autorisées.

Cette garantie fabricant n'affecte pas vos droits légaux provenant des droits locaux applicables, ni vos droits contre le revendeur provenant de leur contrat de vente/d'achat.

MISE AU REBUT CORRECT DE CE PRODUIT



Ce sigle indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'UE. Pour éviter d'éventuels impacts néfastes pour l'environnement ou la santé humaine dus à des dépôts incontrôlés de déchets, recyclez-le de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des matières premières. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser des systèmes de retour et de collecte, ou contactez le revendeur où le produit a été acheté. Il peut reprendre le produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Ved brug af elektriske apparater skal de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges. Læs venligst alle instruktioner:

Berør ikke varme overflader.

For at beskytte mod elektrisk stød, må du ikke nedsænke ledningen, stik eller basen i vand eller andre væsker.

ADVARSEL! Denne elektriske enhed indeholder en varmefunktion. Overflader kan blive meget varme, også overflader der ikke er en del af den funktionelle overflade. Da temperaturer opfattes forskelligt fra person til person, bør denne maskine bruges med forsigtighed. Denne maskine bør kun betjenes ved hjælp af de håndtag og grebsoverflader, som er beregnet til det. Brug varmebeskyttelse såsom handsker eller lignende. Overflader, som ikke er beregnet til greb, skal have tid nok til at nedkøle efter brug, før de berøres.

Træk altid din vandkedels stik ud, når den ikke er i brug og inden rengøring. Lad deb afkøle, inden du sætter på eller fjerner dele, og inden du rengør apparatet.

Type Y: Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, serviceagenten eller en lignende kvalificeret person, for at undgå en alvorlig fare.

Brug af tilbehør, som ikke er anbefalet af producenten af apparatet, kan medføre brand, elektrisk stød eller personskade.

Brug ikke udendørs.

Lad ikke ledningen hænge over kanten af bordet eller tælleren, eller berør varme overflader.

Du må ikke placere denne enhed tæt på et varm gasblus eller et elektrisk blus.

Du skal være ekstremt forsiktig når du flytter en enhed, der indeholder varm olie eller andre væsker.

Indsæt altid strømledningen i en vægkontakt. For at frakoble, skal du slukke for alle kontakter, og derefter fjerne stikket fra vægkontakten.

Brug ikke apparatet til andet end hensigtsmæssig brug.

Dette apparat kan bruges af børn i alderen 8 år og derover, og personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion om brug af apparatet på en sikker måde og forstår farerne ved forkert brug. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse bør ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 og under opsyn.

Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn yngre end 8 år.

Enhederne er ikke beregnet til brug med eksterne timer eller separate fjernstyringssystemer.

GEM DISSE INSTRUKTIONER.

VIGTIGT! Læs venligst denne manual grundigt før du bruger enheden, og gem den til senere brug.

Nedsænk aldrig basen, som indeholder elektriske komponenter og varmeelementer, i vand, og vask den aldrig under vandhanen.

Lad ikke vand eller andre væsker komme ind i enheden, for at forhindre elektrisk stød.

Læg altid ingredienserne der skal steges i kurven, for at forhindre dem fra at komme i kontakt med varmeelementerne.

Dæk ikke luftudvejen og de ydre luftveje til under brug af enheden.

Fyld ikke gryden med olie, da dette kan skabe brandfare.

Rør aldrig den indvendige side at enheden, når den er i brug.

Temperaturen på tilgåelige overflader kan være høj, når enheden bruges.

ADVARSEL! Tjek om spændingen der vises på enheden, passer til den lokale hovedspænding.

Brug ikke enheden, hvis der er skade på stik, hovedledninger eller andre dele.

Gå ikke til uautoriserede personer for at udskifte eller reparere beskadigede hovedledninger.

Hold hovedledninger væk fra varme overflader.

Forbind ikke enheden til strøm og betjen den ikke, hvis du har våde hænder.

Stil ikke enheden mod en væg, eller mod andre overflader.

Lad der være mindst 10 cm friplads foran og bagved, og 10 cm friplads over enheden.

Anbring ikke noget ovenpå apparatet.

Brug ikke apparatet til noget andet formål, end det der er beskrevet i denne manual.

Brug ikke apparatet uden opsyn.

Under varmluftsstegning, kommer der varm damp ud gennem luftvejsåbningerne. Hold dine hænder og dit ansigt i sikker afstand til dampen, og til luftvejsåbningerne. Du skal også være opmærksom på varme dampe og varm luft, når du fjerner skuffen fra apparatet.

Enhver tilgåelig overflade kan blive varm under brug (Fig. 1).

Frakobl øjeblikket apparatet, hvis du ser mørk røg komme ud af apparatet. Vent på at røgudledningen stopper, før du fjerner skuffen fra apparatet.

BEMÆRK! Sørg for, at apparatet er placeret på en vandret, jævn og stabil overflade.

Dette apparat er kun designet til husholdningsbrug.

Apparatet er sandsynligvis ikke sikkert at bruge i miljøer som arbejdskøkkener, gårde, moteller og andre områder uden for huset. Den er heller ikke beregnet til brug af kunder i hoteller, moteller, bed and breakfasts eller andre områder uden for huset.

Hvis apparatet bruges forkert eller til professionelle eller semi-professionelle, formål, eller hvis den ikke bruges forkert eller til professionelle, eller semi-professionelle, formål, eller hvis det ikke bruges i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugsmanual, vil garantien blive ugyldig, og vi kan derfor afvise alle erstatninger for forårsaget skade.

Frakobl altid apparatet, når det ikke bruges.

Apparatet skal bruge omkring 30 minutter på at nedkøle, før det er sikkert at berøre det, eller rengøre det.

**Gem denne brugsanvisning til
senere brug.**

**KUN TIL INDENDØRS
HUSHOLDNINGSBRUG**

INSTRUKTIONER

Denne airfryer giver en nem og sund måde, at tilberede dine yndlingsingredienser på. Ved at bruge varm, hurtig luftcirculation og en topgrill, kan apparatet tilberede mange retter. Den bedste del er, at varmluftsstegefunktionen varmer mad fra alle sider, og de fleste ingredienser skal ikke bruge olie.

FØR FØRSTE BRUG

1. Fjern alle pakningsmaterialer.
2. Fjern al film, papir og tape fra apparatet.
3. Separer kurven fra skuffen ved at løfte knapcoveret op og trykke på frigivelsesknappen (Fig. 2 og 3).

BEMÆRK! Frigivelsesknappen er lavet til at fjerne kurven fra skuffen. For at fjerne skuffen, skal du forsigtigt trække håndtaget mod dig.

ADVARSEL! Sørg for at den ydre gryde er sikker placeret på en flad overflade, før du fjerner kurven.

4. Rens kurven og gryden grundigt med varmt vand, lidt vaskemiddel og en blød svamp.
5. Rens det indvendige og udvendige af apparatet med en fugtig klud. Dette er en oliefri stegemaskine, der fungerer med varmluft. Fyld ikke kurven eller gryden med olie eller stegemiddel.

FORBEREDELSE TIL BRUG

1. Anbring apparatet på en stabil, vandret og jævn overflade.

BEMÆRK! Anbring ikke apparatet på en ikke-varmebestandig overflade.

2. Anbring kurven i gryden (Fig. 4).

BEMÆRK: Kurven er kun sikret korrekt, når den klikker på plads.

3. Træk ledningen fra opbevaringsenheden, som er placeret under apparatet.

ADVARSEL! Fyld ikke kurven eller gryden med olie eller andre væsker.

ADVARSEL! Anbring ikke noget ovenpå apparatet, da luftflowet vil blive forstyrret, hvilket påvirker resultatet af varmluftsstegningen.

BRUG AF APPARATET

Den oliefrie airfryer kan tilberede en lang række ingredienser. Opskrifttabellen på side 14, hjælper dig med at lære apparatet at kende.

1. Forbind hovedstrømstikket til en vægkontakt med jord.
2. Træk forsigtigt skuffen ud af airfryeren (Fig. 5).
3. Anbring ingredienserne i kurven (Fig. 6).
4. Sæt skuffen tilbage i airfryeren (Fig. 7).

FORSIGTIG! Du må ikke overskride maksimallinjen, når du fylder den indre kurv.

BEMÆRK: Anbring forsigtigt kurven efter retningslinjerne i huset for stegeapparatet.

FORSIGTIG! Brug aldrig den ydre gryde, uden den indre gryde er sat på sin plads.

FORSIGTIG! Rør ikke den ydre gryde under eller efter brug, da den bliver meget varm. Hold kun kurven ved håndtaget.

5. Bestem den påkrævede tilberedningstid for ingrediensen (se sektionen "Indstillinger" i dette kapitel).

6. Nogle ingredienser kræver omrstning halvvejs i tilberedsesprocessen (se sektionen "Indstillinger" i dette kapitel).

BEMÆRK: En timerklokke ringer når halvdelen af tiden er gået (3 bip) for at fortælle, at det er tid til omrstning af maden.

7. For at ryste ingredienserne, skal du trække skuffen ud af apparatet med håndtaget, og ryste den. Sæt derefter skuffen tilbage i airfryeren.

FORSIGTIG! Tryk ikke på frigivelsesknappen på håndtaget, når du ryster.

ET GODT RÅD: For at reducere vægten, kan du fjerne kurven fra skuffen, og kun ryste skuffen. For at gøre det, skal du trække skuffen ud af apparatet (Fig. 5), anbringe den på en varmebestandig overflade, trykke på frigivelsesknappen på håndtaget (Fig. 2) og løfte kurven ud af gryden (Fig. 3).

8. Når programmet er færdigt, vil timerklokken ringe (6 bip). Den indstillede forberedelsestid er ovre. Træk skuffen ud af apparatet og anbring den på en varmebestandig overflade.

BEMÆRK: Du kan også slukke for apparatet manuelt. For at gøre det, skal du trykke på strømknappen, indtil enheden er slukket.

9. Tjek om ingredienserne er klar.

Hvis ingredienserne ikke er færdige endnu, skal du bare sætte skuffen tilbage i apparatet og sætte timeren til et par ekstra minutter.

10. For at fjerne ingredienserne (f.eks. pomfritter), skal du trække skuffen ud af airfryeren (Fig. 5), og anbringe den på en varmebestandig overflade, trykke på frigivelsesknappen på håndtaget (Fig. 2) og løfte kurven ud af gryden (Fig. 3).

FORSIGTIG! Vend ikke kurven på hovedet, når den stadig er isat skuffen, da overskudsolie der er blevet samlet i bunden af gryden vil løkke på ingredienserne.

FORSIGTIG! Skuffen, ingredienserne og hele airfryeren er varme efter brug. Afhængigt af ingredienstypen i airfryeren, kan der komme dampe ud af kurven.

11. Fjern ingredienserne fra skuffen og put dem i en skål eller på en tallerken.

ET GODT RÅD: For at fjerne store eller skrøbelige ingredienser, skal du løfte ingredienserne ud af skuffen ved hjælp af en tang.

12. Når en portion ingredienser er klar, er airfryeren med det samme klar til at forberede en ny portion.

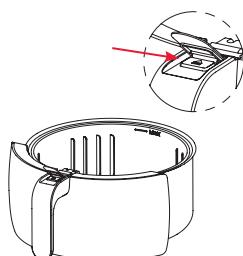


Fig.2

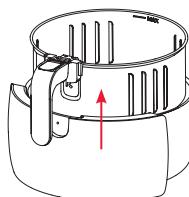


Fig.3

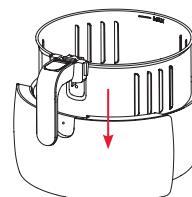


Fig.4

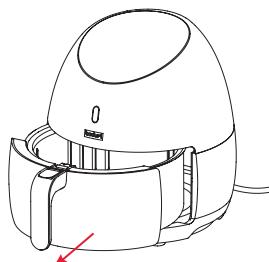


Fig.5



Fig.6

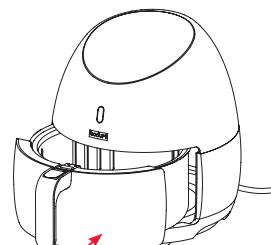


Fig.7

INSTRUKTIONER FOR KONTROLPALELET:



BETJENINGS- INSTRUKTIO- NER:

1. Strømknap
Når skuppen er korrekt isat i basen, vil strømknappen lyse for at indikere at den er tændt. Ved at trykke på strømknappen i 3 sekunder, varmes enheden til 200°C som standardtemperatur, og tilberedningstiden bliver sat til 15 minutter. Ved at trykke på strømknappen igen, starter tilberedelsesprocessen. Tryk på strømknappen i 3 sekunder, for at slukke hele enheden, når du tilbereder mad. Alle lys slukkes og blæserne stopper.

BEMÆRK: Under tilberedning kan du trykke på knappen for at styre pause/start for tilberedningen.

2. Forudindstillingsknap

Ved at bruge forudindstillingsknappen får du mulighed for at rulle igennem 8 populære madvalg. Når den er valgt, vil funktionen for forudindstillet tid og tilberedelsestemperatur starte.

3 & 4. Knapper til temperaturkontrol

Symbolerne og giver dig mulighed for at øge eller sænke madlavningstemperaturen 5°C ad gangen. Hold knapperne inde for hurtigt at ændre temperaturen. Temperaturstyringsinterval: 80°C - 200°C.

5 & 6. Knapper til timerstyring

Symbolerne og giver dig mulighed for at øge eller sænke madlavningstiden ét minut ad gangen. Hold knapperne inde for hurtigt at ændre tiden. Timerspænd: 0-60 min.

7. Indikationslys til varmeren.

8. Indikationslys til blæseren.

9. Indikationslys til temperatur.

10. Indikationslys til timer.

11-18. Indikationslys til opskrift.

INDSTILLINGER:

Nedenstående tabel hjælper dig med at vælge basisindstillingerne for ingredienserne.

BEMÆRK: Husk, at disse indstillinger er indikationer.

Da ingredienser afviger i oprindelse, størrelse, form og mærke, kan vi ikke garantere den bedste indstilling for dine ingredienser.

Da Rapid Air-teknologien konstant genvarmer luften inde i apparatet med det samme, påvirkes varmluftsstegningen næsten ikke, hvis du kortvarigt trækker skuffen ud af apparatet under madlavningen.

GODE RÅD:

- Mindre ingredienser kræver som regel lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.
- En større mængde ingredienser kræver lidt længere tilberedningstid. En mindre mængde ingredienser kræver lidt kortere tilberedningstid.
- Ved at ryste mindre ingredienser af halvvejs igennem madlavningen, kan du optimere resultatet, og det hjælper med at forebygge at ingredienser bliver stegt ujævnt.
- Børst let lidt olie på friske kartofler for et sprødt resultat. Steg dine ingredienser i airfryeren et par minutter efter, at du har tilføjet olien.
- Tilbered ikke ekstremt fedtede ingredienser, såsom pølser, i airfryeren.
- Snacks, der kan tilberedes i en ovn, kan også tilberedes i airfryeren.
- Den optimale mængde for at tilberede sprøde pomfritter, er 500 gram.
- Brug færdiglavet dej til at tilberede fyldte snacks hurtigt og nemt. Forudlavet dej kræver også kortere tilberedningstid end hjemmelavet dej.
- Anbring bagepapir eller et ovnfast fad i airfryerkurven, hvis du vil bage en kage eller quiche, eller hvis du vil stege skrøbelige ingredienser, eller fyldte ingredienser.
- Du kan også bruge airfryeren til at genvarme ingredienser. For at genvarme ingredienser, skal du indstille temperaturen til 150°C i 10 minutter.

	Min-maks. mængde (g)	Tid (min.)	Tempera- tur (°C)	Ryst	Ekstra oplysninger
Kartofler og pomfritter					
Tynde, frosne pomfritter	400-500	18-20	200	Ryst	
Tykke, frosne pomfritter	400-500	20-25	200	Ryst	
Kartoffelgratin	600	20-25	200	Ryst	
Kød og fjerkræ					
Steak	100-600	10-15	180		
Svinekoteletter	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Pølsehorn	100-600	13-15	200		
Kyllingelår	100-600	25-30	180		
Kyllingebryst	100-600	15-20	180		
Snacks					
Forårsruller	100-500	8-10	200	Ryst	Brug ovnklar
Frosne kyllingenuggets	100-600	6-10	200	Ryst	Brug ovnklar
Frosne fiskekifingre	100-500	6-10	200		Brug ovnklar
Frosne ostesnacks med smuldret brød	100-500	8-10	180		Brug ovnklar
Fylde grøntsager	100-500	10	160		
Bagning					
Kage	400	20-25	160		Brug bageplade
Quiche	500	20-22	180		Brug bageplade/ ovnfastfad
Muffins	400	15-18	200		Brug bageplade
Søde snacks	500	20	160		Brug bageplade/ ovnfastfad
Optøning	350	5	80		

BEMÆRK: Tilføj 3 minutter til tilberedelsestiden hvis du vil begynde at stege, mens luften stadigvæk er kold.

RENGØRING

Rengør altid apparatet efter brug. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmaterialer til at rengøre gryden og kurven, da dette kan forårsage skade til non-stick-overfladen.

1. Fjern hovedstrømstikket fra vægkontakten, og lad apparatet køle af.

ET GODT RÅD: Fjern skuffen for at lade airfryeren køle ned hurtigere.

2. Rens den udvendige side af apparatet med en fugtig klud.
3. Rens kurven og gryden med varmt vand, lidt vaskemiddel og en blød svamp.

BEMÆRK: Du kan bruge affedtningsmiddel til at fjerne resterende snavs.

RÅD: Hvis der sidder snavs fast i kurven eller under gryden, skal du fyldes gryden med varmt vand og lidt vaskemiddel. Sæt skuffen i gryden og lad dem stå i blød i omkring 10 minutter. Kurven må kun placeres i opvaskemaskinen.

4. Rengør ydersiden af apparatet med varmt vand og en blød svamp.
5. Rengør varmeelementet med en opvaskebørste, for at fjerne madrester.

OPBEVARING

1. Frakobl apparatet og lad det køle af.

2. Sørg for, at alle dele er rene og tørre.

MILJØ

Smid ikke apparatet ud sammen med normalt husholdningsaffald, når apparatet skal smides ud. Aflever det på en officiel genbrugsstation. Ved at gøre dette, kan du hjælpe med at gøre miljøet grønnere.

FEJLFINDING

PROBLEM	MULIG GRUND	LØSNING
Airfryeren virker ikke	Apparatet er ikke sat i stikkontakten	Sæt hovedstrømstikket i en jordet stikkontakt
	Ufærdig indtastning	Start madlavningsprocessen ved at klikke på knappen 

Ingredienserne der er stegt med airfryeren, er ikke færdige	Mængden af ingredienser i kurven, er for stor	Put mindre portioner af ingredienser i kurven. Mindre portioner steges mere jævnt
	Temperaturen er sat for lavt	Tryk eller for at øge eller minimere madlavningstemperaturen, som du ønsker
	Forberedelsestiden er for kort	Tryk eller for at øge eller minimere madlavningstiden, som du ønsker
Ingredienserne er stegt ujævnt i airfryeren	Bestemte ingredienstyper skal rystes halvvejs gennem tilberedelsestiden	Ingredienser der ligger ovenpå, eller på tværs af hinanden (f.eks pomfritter), skal rystes halvvejs gennem tilberedelsestiden. Se sektionen "Indstillinger"
Stegte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren	Du brugte en snacktype, som skal tilberedes i en normal friteursteger	Brug ovnsnacks eller børst let lidt olie på dine snacks for et mere sprødt resultat
Jeg kan ikke sætte panden ind i apparatet korrekt	Kurven er overfyldt	Fyld ikke kurven over MAX-indikatoren
	Kurven er ikke placeret korrekt i panden	Læg kurven ned i panden, indtil du hører et klik
Hvidt røg kommer ud af apparatet	Du tilbereder fedtede ingredienser	Når du steger fedtede ingredienser i airfryeren, vil der løkke en stor mængde olie ned i panden. Olien producerer hvidt røg, og panden kan blive varmere end normalt. Dette har ikke indflydelse på apparatet eller slutresultatet
	Panden indeholder stadigvæk fedtrester fra forrig brug	Hvidt røg forårsages ved at fedt varmes op i panden. Sørg for, at rengøre panden korrekt efter brug
Friske pomfritter steges ujævnt i airfryeren	Du brugte ikke den rigtige kartoffeltype	Brug friske kartofler, og sørg for at de er faste under stegning
	Du har ikke renset kartoffelpindene korrekt, før du stegte dem	Rengør kartoffelpinde korrekt for at fjerne stivelse fra ydersiden af pindene
Friske pomfritter er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren	Sprødheden i pomfritter afhænger af mængden af olie og vand i pomfritterne	Sørg for at tørre kartoffelpindene af før du tilføjer olie
		Skær kartoffelpindene mindre for et mere sprødt resultat
		Tilføj lidt mere olie, for et mere sprødt resultat

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

TEKNISKE DATA

Netspænding Europa	220-240V- 50/60Hz
Netspænding USA	120V ~ 60Hz
Nominel effekt Europa	20900 Watt
Nominel effekt USA	1700 Watt
Kapacitet	5.0l / Maks. 1.2kg

PRODUCENT GARANTI FOR EU & CH.

Garanti: BODUM® AG, Schweiz, garanterer MELIOR-fryeren i en periode på to år fra datoen for originalkøbet mod ødelagte materialer og fejl, der kan skyldes design eller fremstillingen. Reparationer udføres gratis, hvis fejlet opfylder alle garantibetingelser. Tilbagebetaling er ikke tilgængelig.

Garant: BODUM® (Schweiz) AG, Kantsonsstrasse 100, Postfach 463, 6234 Triengen.

Garantibetingelser: Et garanticertifikat skal udfyldes af sælgeren på købstidspunktet. Du skal præsentere garantibevistet for at få garantiservice. Skulle din BODUM® produkt kræve garantiservice, skal du kontakte din BODUM® forhandler, en BODUM® butik, dit lands BODUM® forhandler, eller besøg www.bodum.com.

BODUM® vil ikke give garanti for skader som følge af uhensigtsmæssig brug, forkert håndtering, normalt slitage, mangelfuld eller forkert vedligeholelse eller pleje, forkert betjening eller brug af apparatet af uautoriserede personer.

Denne producentgaranti påvirker ikke dine lovmæssige rettigheder i henhold til gældende nationale love i kraft, eller din ret mod forhandleren i forbindelse med salgs-/ købekontrakt.

MILJØVENLIG BORTSKAFFELSE



Det er ulovligt at bortskaffe elektriske apparater, der er defekte eller forældede sammen med almindeligt affald. De skal bortskaffes særskilt. Forbrugerne har mulighed for at efterlade sådanne anordninger på genbrugsstationer gratis. Ejere af sådanne enheder er påkrævet for at bringe dem til indsamlingssteder eller sætte dem ud, når de respektive samlinger finder sted. Ved at gøre denne mindre personlig indsats, er du sikker på, at værdifulde råvarer genanvendes og forureninger håndteres korrekt.

ESPAÑOL

¡Enhorabuena! Acaba de adquirir una freidora de aire MELIOR, una freidora eléctrica de BODUM®. Lea estas instrucciones detenidamente antes de utilizar el aparato.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad. Por favor, lea todas las instrucciones:

No toque las superficies calientes.

Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la base en agua u otros líquidos.

¡ADVERTENCIA! Este aparato eléctrico tiene función de calentamiento. Las superficies (también las diferentes a las funcionales) pueden llegar a alcanzar altas temperaturas. Dado que cada persona percibe la temperatura de forma diferente, este equipo debe utilizarse con precaución. El equipo solo debe agarrarse de las asas y zonas de agarre preparadas para tal fin con guantes de protección o algo similar. Hay que dejar enfriar el resto de superficies durante un tiempo suficiente antes de tocarlas.

Siempre desenchufe su hervidor cuando no est. en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocar o quitar las piezas.

Tipo Y: Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarlo el fabricante, su agente de servicios o una persona de similar cualificación para evitar peligros.

El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a personas.

No usar en exteriores.

No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.

No lo coloque encima o cerca de una cocina caliente de gas o eléctrica o de un horno caliente.

Debe tener mucha precaución al mover el equipo de un sitio a otro cuando contiene aceite u otros líquidos calientes.

Conecte siempre el cable en enchufes situados en una pared. Para desconectarlo, gire cualquier control a "apagado" y luego desenchufe el el cable de alimentación de la toma de pared.

No use el electrodoméstico para un uso diferente al previsto.

Este electrodoméstico lo pueden utilizar niños mayores de 8 años, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o personas sin experiencia o conocimientos, siempre que lo hagan bajo supervisión o se les hayan dado instrucciones acerca del uso del aparato de forma segura y entiendan los riesgos existentes. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no pueden realizar la limpieza y el mantenimiento de usuario a no ser que sean mayores de ocho años y bajo supervisión.

Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de ocho años.

Los aparatos no están pensados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

¡IMPORTANTE! Lea este manual cuidadosamente antes de usar el aparato y guárdelo para futuras consultas.

No sumerja nunca la carcasa, que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.

No deje que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar una descarga eléctrica.

Ponga siempre los ingredientes a freír en la cesta para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.

No cubra la entrada de aire ni las aberturas exteriores mientras el aparato esté en funcionamiento.

No llene el recipiente de aceite, ya que esto puede provocar riesgo de incendio.

No toque nunca el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

Las superficies accesibles pueden alcanzar temperaturas muy altas mientras el aparato está en funcionamiento.

¡ADVERTENCIA! Compruebe que la tensión indicada en el aparato se ajusta a la tensión de su red local.

No utilice el aparato si observa algún daño en el enchufe, en el cable de alimentación o en otras piezas.

No recurra a ninguna persona no autorizada para reemplazar o arreglar el cable principal si está dañado.

Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.

No enchufe el aparato ni manipule el panel de control con las manos húmedas.

No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos.

Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y en los laterales y 10 cm de espacio libre por encima el aparato.

No coloque nada encima del aparato.

No utilice el aparato para ningún propósito diferente del descrito en este manual.

No deje el aparato en funcionamiento sin supervisión.

Durante el proceso de fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga también cuidado con el vapor y el aire caliente al sacar el cajón.

Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso (Fig. 1).

Desenchufe el aparato inmediatamente si ve que sale humo oscuro del mismo. Espere a que la emisión de humo se detenga antes de sacar el cajón del aparato.

¡CUIDADO! Asegúrese de que el aparato está colocado sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.

Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. Es posible que no sea adecuado para un uso seguro en ambientes tales como cocinas industriales, granjas, moteles y otros ambientes no residenciales. Tampoco está destinado para uso por clientes en hoteles, moteles, pensiones y otros entornos residenciales.

Si el aparato se utiliza indebidamente o con fines profesionales o semiprofesionales, o si no se utiliza indebidamente o con fines profesionales o semiprofesionales o no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario, la garantía dejará de tener validez y podremos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.

Desenchufe el aparato mientras no esté en uso.

El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse y que pueda manipularlo o limpiarlo con seguridad.

Guarde estas instrucciones de uso para referencia futura.

**SOLO PARA USO DOMÉSTICO
EN INTERIORES**

INTRODUCIÓN

Esta freidora de aire ofrece una forma fácil y saludable de preparar sus ingredientes favoritos. Gracias a la circulación de aire caliente a alta velocidad y a la parrilla de primera categoría, puede preparar numerosos platos. Lo mejor es que la freidora de aire caliente calienta la comida en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire cualquier película, papel o cinta del aparato.
3. Separe la cesta del cajón levantando la cubierta del botón y pulsando el botón de liberación (Fig. 2 y 3).

¡CUIDADO! El botón de liberación sirve para sacar la cesta del cajón. Para sacar el cajón, tire cuidadosamente del asa hacia fuera.

¡ADVERTENCIA! Asegúrese de que el recipiente exterior está colocado de forma segura sobre una superficie plana antes de sacar la cesta.

4. Limpie la cesta y el recipiente a fondo con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente, no llene la cesta ni el recipiente de aceite o grasa para freír.

PREPARACIÓN PARA SU USO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y uniforme.

¡CUIDADO! No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.

2. Coloque la cesta en el recipiente (Fig. 4).

NOTA: La cesta solo estará bien sujetada una vez que encaje en su sitio.

3. Tire del cable del compartimiento de almacenamiento que se encuentra en la parte inferior del aparato.

¡ADVERTENCIA! No llene la cesta ni el recipiente de aceite ni con cualquier otro líquido.

¡ADVERTENCIA! No coloque nada encima del aparato, pues el flujo de aire se interrumpirá y esto afectará al resultado de la fritura con aire caliente.

UTILIZACIÓN

Esta freidora sin aceite puede preparar una gran variedad de ingredientes. La tabla de recetas de la página 14 le ayudará a entender el aparato.

1. Conecte el cable de alimentación a un enchufe de pared con toma de tierra.
2. Saque con cuidado el cajón de la freidora de aire (Fig. 5).
3. Ponga los ingredientes en la cesta (Fig. 6).

¡CUIDADO! No debe sobrepasar la línea MAX de la cesta interior.

4. Deslice el cajón de nuevo en la freidora de aire (Fig. 7).

NOTE: Alinee cuidadosamente la cesta con las guías en el cuerpo de la freidora.

¡CUIDADO! Nunca use el recipiente exterior sin la cesta interior.

¡CUIDADO! No toque el recipiente exterior durante y después de su uso, ya que se calienta mucho. Sujete la cesta únicamente por el asa.

5. Determine el tiempo de preparación necesario para cada ingrediente (consulte el apartado "Ajustes" de este capítulo).

6. Es necesario agitar ciertos ingredientes a mitad del tiempo de preparación (consulte el apartado "Ajustes" de este capítulo).

NOTA: Cuando el tiempo esté a la mitad del proceso de preparación (tres pitidos), sonará un temporizador para avisarle de que debe agitar los alimentos.

7. Para agitar los ingredientes, saque el cajón del aparato por el asa y agítelo. Luego deslice el cajón de nuevo en la freidora de aire.

¡CUIDADO! No presione el botón de liberación situado en el asa mientras agita.

SUGERENCIA: Para reducir el peso, puede sacar la cesta del cajón y agitar solo la cesta. Para ello, tiene que sacar el cajón del aparato (Fig. 5), colocarlo sobre una superficie resistente al calor, presionar el botón de liberación en el asa (Fig. 2) y extraer la cesta del recipiente (Fig. 3).

8. Una vez que el programa haya terminado, la campana del temporizador se apagará (seis pitidos). Significa que el tiempo de preparación ya ha acabado. Saque el cajón del aparato y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.

NOTA: También puede apagar el aparato de forma manual. Para ello, tiene que mantener pulsado el botón de encendido hasta que el aparato se apague.

9. Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, tan solo tiene que volver a deslizar el cajón en el aparato y añadir unos minutos más al temporizador.

10. Para retirar los ingredientes (p. ej. patatas fritas), saque el cajón de la freidora (Fig. 5) y colóquelo sobre una superficie resistente al calor, presione el botón de liberación de la cesta (Fig. 2) y extraiga la cesta del recipiente (Fig. 3).

¡CUIDADO! No dé la vuelta a la cesta mientras todavía esté anclada al recipiente, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo del recipiente se caerá sobre los ingredientes.

¡CUIDADO! La cesta, los ingredientes y la freidora estarán calientes después de su uso. Dependiendo del tipo de ingredientes, puede incluso salir vapor de la cesta.

11. Vacíe los ingredientes de la cesta en un bol o en un plato.

CONSEJO: Ayúdese de un par de pinzas para sacar los ingredientes de mayor tamaño o frágiles.

12. Después de haber cocinado una tanda, la freidora está lista para preparar otra tanda de forma instantánea.

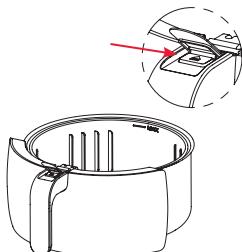


Fig.2

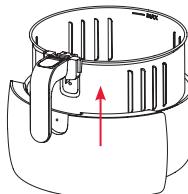


Fig.3

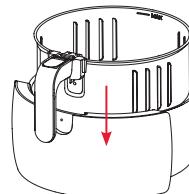


Fig.4

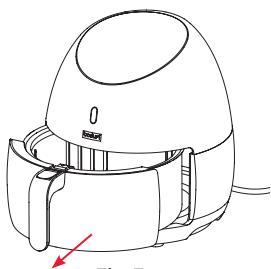


Fig.5



Fig.6

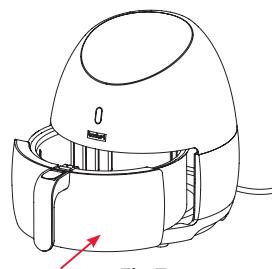


Fig.7



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Botón de encendido:

Una vez que el cajón esté correctamente colocado en la carcasa principal, se iluminará el botón de encendido. Al presionar el botón de encendido durante tres segundos, la temperatura por defecto de la unidad será de 200°C (400°F) y el tiempo de preparación se establecerá en 15 minutos. Para comenzar el proceso de preparación, presione el botón por segunda vez. Presione el botón de encendido durante tres segundos para apagar el aparato mientras está en funcionamiento. Todas las luces se apagará y el ventilador dejará de funcionar. **NOTA:** Durante la preparación, puede tocar el botón para controlar la pausa y el inicio de la preparación.

2. Botón de ajuste automático

Al seleccionar el botón de ajuste automático (①) puede elegir entre las ocho opciones de alimentos más populares. Una vez seleccionado, se establece un tiempo y temperatura de preparación predeterminados.

3 & 4. Botones de control de temperatura

Los símbolos ▲ y ▼ le permiten aumentar o disminuir la temperatura de preparación 5°C (10°F) cada vez. Si mantiene el botón pulsado, la temperatura cambiará más rápido. Rango temperatura: de 80°C a 200°C (170°F - 400°F).

5 & 6. Botones de control del temporizador

Los símbolos ▲ y ▼ le permiten aumentar o acortar el tiempo de preparación en un minuto cada vez. Al mantener el botón pulsado, el tiempo cambiará más rápido. Rango del temporizador: de 0 a 60 min.

7. Luz indicadora de calentamiento.

8. Luz indicadora del ventilador.

9. Luz indicadora de la temperatura.

10. Luz indicadora del temporizador.

11-18. Luz indicadora de la receta.

AJUSTES

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos según los ingredientes.

NOTA: Tenga en cuenta que estos ajustes son solo indicaciones. Los ingredientes pueden ser de diferente origen, tamaño, forma o marca, por lo que no podemos garantizarle cuál es el mejor ajuste para sus ingredientes. Dado que la tecnología Rapid Air recalienta el aire dentro del aparato de forma instantánea, sacar el cajón del aparato brevemente durante la fritura con aire caliente apenas afecta el proceso.

CONSEJOS:

- Los ingredientes de menor tamaño suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente más corto que ingredientes más grandes.
- Una cantidad mayor de ingredientes tan solo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor y una cantidad menor de ingredientes tan solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado y ayuda a evitar que los ingredientes se frían de forma desigual.
- Para obtener un resultado crujiente, unte un poco de aceite en las patatas recién cortadas. Fríalos ingredientes en la freidora de aire a los pocos minutos de haber añadido el aceite.
- No prepare en la freidora de aire ingredientes con mucha grasa, por ejemplo, salchichas.
- Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en esta freidora.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas y que queden crujientes es de 500 gramos (1.10 lb).
- Utilice masa precocinada para preparar aperitivos rellenos de forma rápida y fácil. La masa precocinada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa preparada en casa.
- Coloque un molde o una fuente de horno en la cesta de la freidora si desea hornear un pastel o una quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede usar la freidora para recalentar los alimentos. Para recalentálos, ajuste la temperatura a 150°C (300°F) durante un máximo de diez minutos.

	Cantidad mín-máx (g)	Temperatura (°C)	Cantidad mín-máx (lb)	Temperatura (°F)	Tiempo (mín.)	Agitar	Información adicional
Patatas y patatas fritas							
Patatas fritas congeladas finas	400-500	200	0.90-1.10	400	18-20	Agitar	
Patatas fritas congeladas gruesas	400-500	200	0.90-1.10	400	20-25	Agitar	
Patatas gratinadas	600	200	1.30	400	20-25	Agitar	
Carne y aves							
Filete	100-600	180	0.20-1.30	360	10-15		
Chuletas de cerdo	100-600	180	0.20-1.30	360	10-15		
Hamburguesa	100-600	180	0.20-1.30	360	10-15		
Salchichas	100-600	200	0.20-1.30	400	13-15		
Muslos de pollo	100-600	180	0.20-1.30	360	25-30		
Pechuga de pollo	100-600	180	0.20-1.30	360	15-20		
Aperitivos							
Rollitos de primavera	100-500	200	0.20-1.10	400	8-10	Agitar	Usar el horno de preparación
"Nuggets" de pollo congelados	100-600	200	0.20-1.30	400	6-10	Agitar	Usar el horno de preparación
Palitos de pescado congelados	100-500	200	0.20-1.10	400	6-10		Usar el horno de preparación
Aperitivos congelados de pan y queso	100-500	180	0.20-1.10	360	8-10		Usar el horno de preparación
Verduras rellenas	100-500	160	0.20-1.10	320	10		
Horneado							

Tarta	400	160	0.90	320	20-25		Usar el molde de hornear
Quiche	500	180	1.10	360	20-22		Usar un molde/horno para hornear
Magdalenas	400	200	0.90	400	15-18		Usar el molde de hornear
Aperitivos dulces	500	160	1.10	320	20		Usar un molde/horno para hornear
Descongelar	350	80	0.80	170	5		

NOTA: Si empieza a freír cuando la freidora de aire todavía está fría, añada tres minutos al tiempo de preparación.

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

No utilice utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que esto puede dañar la capa antiadherente.

1. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

SUGERENCIA: Retire el cajón para dejar que la freidora se enfríe de forma más rápida.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

3. Limpie el recipiente y la cesta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.

NOTA: Puede utilizar algún líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.

CONSEJO: Si la suciedad se queda pegada en la cesta o en el fondo del recipiente, llénelo con agua caliente y un poco de detergente. Ponga la cesta dentro del recipiente y déjelos en remojo durante unos diez minutos. Solo la cesta se puede colocar en el lavavajillas.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo para eliminar cualquier residuo de comida.

ALMACENA-MIENTO

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las piezas están limpias y secas.

MEDIO AMBIENTE

No deseche el aparato con la basura doméstica convencional cuando su vida útil haya acabado. En su lugar, entréguelo en un punto de recogida oficial para su reciclaje. Así ayudará a conservar el medio ambiente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora no funciona	El aparato no está enchufado	Enchufe el cable de alimentación a un enchufe de pared con toma de tierra
	Entrada incompleta	Inicie el ciclo de cocinado pulsando el botón 
Los ingredientes preparados con la freidora de aire no están hechos del todo	Hay demasiada cantidad de ingredientes en la cesta	Coloque menos ingredientes en la cesta. Las cantidades más pequeñas se fríen de forma más uniforme
	La temperatura es demasiado baja	Presione  o  para aumentar o reducir la temperatura de preparación  deseada
	El tiempo de preparación es demasiado corto	Pulse  o  para aumentar o reducir el tiempo de preparación  deseado
Los ingredientes se fríen de forma desigual en la freidora de aire	Es necesario agitar ciertos tipos de ingredientes a la mitad del tiempo de preparación	Cuando unos ingredientes están encima de otros o cruzados (por ejemplo, las patatas fritas), se deben agitar a mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección "Ajustes"
Los aperitivos fritos no están crujientes al salir de la freidora	Ha usado un tipo de aperitivo pensado para freidoras tradicionales	Utilice aperitivos para horno o unte ligeramente con un poco de aceite los aperitivos para que estén más crujientes

No puedo colocar la sartén en el aparato correctamente	La cesta está demasiado llena	No llene la cesta más allá de la indicación MAX
	La cesta no está colocada correctamente en la sartén	Empuje la cesta hacia abajo en la sartén hasta que oiga un clic
Sale humo blanco del aparato	Está preparando ingredientes con mucha grasa	Al freír ingredientes con mucha grasa en la freidora de aire, habrá una gran cantidad de aceite que se filtrará en la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo habitual. Esto no afectará al aparato ni al resultado final
	La sartén todavía tiene grasa o suciedad del uso anterior	El humo blanco está provocado por la grasa que se calienta en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso
Las patatas fritas se frien de forma desigual en la freidora de aire	No ha utilizado el tipo de patata adecuado	Use patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura
	No enjuagó bien las patatas antes de freírlas	Enjuáguelas bien para eliminar el almidón de la parte exterior
Las patatas frescas no quedan crujientes al salir de la freidora de aire	El carácter crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y del agua de las patatas	Asegúrese de secar bien las patatas antes de añadir el aceite
		Corte las patatas más pequeñas para que estén más crujientes
		Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal EUROPA	220-240V- 50/60Hz
Tensión nominal EE.UU.	120V- 60Hz
Potencia nominal EUROPA	2000 Watt
Potencia nominal EE.UU.	1700 Watt
Capacidad	5.0l / Peso máximo 1.2kg — 170 fl.oz / Máx 2.5lb

GARANTÍA DE FABRICANTE PARA EE. UU. Y CANADÁ, UE Y SUIZA.

Garantía: BODUM® AG, Suiza, asegura la garantía de la Freidora de Aire MELIOR por un periodo de dos años a partir de la fecha de compra original en caso materiales defectuosos y fallos en el funcionamiento que puedan atribuirse a defectos de diseño o fabricación. Siempre y cuando las condiciones de garantía se cumplan, Bodum asume la eliminación de la falla sin costo alguno. No es posible la restitución del dinero de la compra.

Garante: BODUM® (Suiza) AG, Kantonsstrasse 100, Postfach 463, 6234 Triengen.

Condiciones de la garantía: el vendedor debe llenar un certificado de garantía en el momento de la compra. Debe presentar el certificado de garantía para obtener los servicios de garantía. Si su producto BODUM® requiere el servicio de garantía, póngase en contacto con su distribuidor de BODUM®, con una tienda BODUM®, con el distribuidor BODUM® de su país o visite www.bodum.com.

En la garantía BODUM® no se incluyen los daños causados por uso o manipulación inadecuados, desgaste normal, mantenimiento o cuidado incorrectos, mal funcionamiento o uso del aparato por personas no autorizadas.

Esta garantía del fabricante no afecta sus derechos estatutarios bajo las leyes nacionales en vigor ni sus derechos frente al proveedor, derivados de su contrato de compraventa.

DESECHO ECOLÓGICO



Los electrodomésticos viejos ya no pueden ser desechados con el resto de la basura, sino que se deben desechar por separado. La entrega en centros de recolección comunal por parte de personas privadas no tiene costo alguno. Los propietarios de electrodomésticos viejos están obligados a entregarlos en dichos centros de recolección o algún sitio similar. Con esta pequeña contribución personal está colaborando para que se puedan reciclar valiosos materiales y para que los materiales dañinos puedan tratarse como corresponde.

ITALIANO

Congratulazioni e grazie per aver acquistato questa friggitrice ad aria MELIOR, una friggitrice elettrica prodotta da BODUM®. Leggete attentamente queste istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

AVVERTENZE IMPORTANTI

Quando si utilizzano gli elettrodomestici, è necessario seguire sempre le avvertenze di base per la sicurezza. La invitiamo a leggere tutte le istruzioni.

Non toccare le superfici calde.

Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere mai cavo, spine o base in acqua o altri liquidi.

ATTENZIONE! Questo apparecchio elettrico è dotato di resistenza. Le superfici, anche quelle non funzionali, possono raggiungere temperature elevate. Poiché le temperature sono percepite in modo diverso da persona a persona, questo apparecchio va utilizzato con cautela; deve perciò essere afferrato solo dai manici e dalle superfici di presa previste, proteggendo le mani dal calore con guanti o protezioni similari. Prima di toccare superfici che non siano quelle previste per la presa, lasciare che queste si raffreddino a sufficienza.

Scollegare sempre il bollitore quando non è in uso e prima di pulirlo. Lasciar raffreddare prima di aggiungere o togliere componenti e prima di pulire l'elettrodomestico.

Tipo Y: Se il cavo di alimentazione è danneggiato, questo dovrà essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da persone qualificate al fine di evitare possibili danni.

L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'elettrodomestico può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni a persone.

Non usare all'aperto.

Non lasciar sporgere il cavo dal tavolo o dal bancone ed evitare il contatto con superfici calde.

Non posizionare l'apparecchio al di sopra o in prossimità di fornelli a gas o ogni tipo di fornello o piastra di cottura elettrici, né all'interno di forni riscaldati.

Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio o altri liquidi caldi.

Inserire sempre la spina nella presa a muro. Per spegnere l'apparecchio, posizionare tutti i comandi su 'off', poi scollegare la spina dalla presa.

Non utilizzare l'elettrodomestico per scopi diversi da quelli previsti.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con poca esperienza e conoscenza soltanto se sotto supervisione o in seguito a chiare istruzioni su come utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e comprendendo i rischi coinvolti. Non lasciare giocare i bambini con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non dovranno essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano un'età superiore a 8 anni e siano sotto la supervisione di qualcuno.

Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore a 8 anni.

Questi apparecchi non sono stati progettati per essere utilizzati in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.

CONSERVI QUESTE ISTRUZIONI.

IMPORTANTE! Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente questo manuale e conservarlo per eventuali riferimenti futuri.

Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua, poiché contiene componenti elettrici e resistenze, e non risciacquarlo sotto acqua corrente.

Non far entrare nell'apparecchio acqua o altri liquidi per evitare scosse elettriche.

Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel cestello in modo da evitare che vengano a contatto con le resistenze.

Non coprire le aperture di circolazione dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.

Non riempire il recipiente di olio per evitare il pericolo di incendi.

Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

Le superfici accessibili potrebbero diventare calde durante l'uso.

ATTENZIONE! Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione riportata corrisponda alla tensione di rete.

Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o altre parti dell'apparecchio sono danneggiati.

Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, non rivolgetevi a personale non autorizzato per sostituirlo o ripararlo.

Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.

Non inserire la spina dell'apparecchio e non azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.

Non collocare l'apparecchio contro una parete o un altro apparecchio.

Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e i lati e 10 cm di spazio sopra l'apparecchio.

Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio.

Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.

Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.

Durante la frittura ad aria calda viene emesso vapore attraverso le aperture di circolazione dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture

di circolazione dell'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si rimuove il cassetto dall'apparecchio.

Le superfici accessibili potrebbero diventare calde durante l'uso (Fig. 1).

Scollegare immediatamente l'apparecchio se da quest'ultimo fuoriesce del fumo scuro. Attendere che dall'apparecchio non fuoriesca più fumo prima di rimuovere il cassetto.

ATTENZIONE! Assicuratevi di posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana, stabile e orizzontale.

Questo apparecchio è stato progettato per il normale uso domestico. Non è progettato per l'uso in ambienti quali zone dedicate alla cucina all'interno di uffici, negozi, aziende agricole, motel e altri ambienti non residenziali. Né è ideato per essere utilizzato dagli ospiti di alberghi, motel, bed and breakfast e in altri ambienti residenziali.

Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semiprofessionali o se non viene utilizzato secondo le istruzioni del manuale d'uso, la garanzia è invalidata e il produttore può declinare ogni responsabilità per i danni causati.

Staccare sempre la spina dell'apparecchio quando non lo si usa.

Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti per poterlo maneggiare o pulire in sicurezza.

**Conservare queste istruzioni
per riferimento futuro.**

**ESCLUSIVAMENTE PER USO
DOMESTICO**

INTRODUZIONE

Questa friggitrice ad aria consente di preparare gli ingredienti che si preferiscono in maniera più semplice e più sana. Utilizzando la circolazione di aria calda a velocità elevata e un grill in alto, può preparare una grande varietà di piatti. Il bello è che la friggitrice ad aria calda riscalda il cibo in tutte le direzioni e nella maggior parte dei casi non occorre aggiungere olio.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio.
2. Rimuovere qualsiasi pellicola, adesivo o etichetta dall'apparecchio.
3. Staccare il cestello dal cassetto sollevando il coperchio del pulsante e premendo il pulsante di sgancio (Fig. 2 e 3).

ATTENZIONE! Il pulsante di sgancio serve per rimuovere il cestello dal cassetto. Per estrarre il cassetto, tirare con cura l'impugnatura verso di voi.

ATTENZIONE! Prima di rimuovere il cestello dal recipiente, riporre il recipiente con il cestello su una superficie idonea.

4. Pulire accuratamente il cestello e il recipiente con acqua calda, del detersivo per i piatti e una spugna non abrasiva.
5. Pulire con un panno umido all'interno e all'esterno dell'apparecchio. Si tratta di una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda, non riempite il cestello né il recipiente con olio o grasso per frittura.

PREPARAZIONE PER L'USO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.

ATTENZIONE! Non posizionare l'apparecchio su una superficie non termoresistente.

2. Posizionare il cestello all'interno del recipiente (Fig. 4).

NOTA: Il cestello è fissato correttamente solo quando scatta in posizione.

3. Estrarre il cavo di alimentazione dal vano portaoggetti situato sul fondo dell'apparecchio.

ATTENZIONE! Non riempire il cestello o il recipiente con olio o altri liquidi.

ATTENZIONE! Non collocare oggetti sopra l'apparecchio. Farlo potrebbe ostacolare il flusso di aria e compromettere il risultato della frittura.

UTILIZZO DELL'APPA- RECCHIO

La friggitrice ad aria senza olio può preparare una vasta gamma di pietanze. La tabella dei cibi a pagina 14 può essere un valido ausilio per imparare ad usare l'apparecchio.

1. Collegare l'apparecchio a una presa di messa a terra.
2. Estrarre delicatamente il cassetto dalla friggitrice ad aria (Fig. 5).

3. Mettere gli ingredienti nel cestello (Fig. 6).

ATTENZIONE! Non superare l'indicazione MAX quando si riempie l'interno del cestello.

4. Richiudere il cassetto della friggitrice ad aria (Fig. 7).

NOTA: Fate attenzione ad allineare il cestello con le guide del corpo della friggitrice.

ATTENZIONE! Non utilizzare mai il recipiente senza il cestello al suo interno.

ATTENZIONE! Non toccare il recipiente esterno durante e dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Tenere il cestello solo per il manico.

5. Impostare il tempo di preparazione necessario in base agli ingredienti (vedere il paragrafo "Impostazioni" di questo capitolo).

6. Alcuni ingredienti richiedono di essere scossi a metà cottura (vedere il paragrafo "Impostazioni" di questo capitolo).

NOTA: A metà del tempo di cottura, un segnale acustico del timer (tre bip) indicherà che è il momento di scuotere il cibo.

7. Per scuotere gli ingredienti, estrarre il cassetto dall'apparecchio, afferrare dal manico e scuotere. Reinserire il cassetto all'interno dell'Air Flyer.

ATTENZIONE! Non premere il pulsante di sgancio posto sull'impugnatura mentre scuotete.

CONSIGLIO: Per ridurre il peso, è possibile estrarre il cestello dal cassetto e scuotere solo il cestello. Per fare ciò, estrarre il cassetto dall'apparecchio (Fig. 5), posizionarlo su una superficie termoresistente, premere il pulsante di sblocco sul manico (Fig. 2) e sollevare il cestello dal recipiente (Fig. 3).

8. Al termine del programma di cottura, il segnale acustico emette sei bip, e dunque è trascorso il tempo di preparazione impostato. Estrarre il cassetto dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie termoresistente.

NOTE: È anche possibile spegnere l'apparecchio manualmente. Per fare ciò, tenere premuto il pulsante di accensione fino a quando l'apparecchio non si spegne.

9. Controllare se gli ingredienti sono pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, reinserire il cassetto all'interno dell'Airfryer e reimpostare il timer su qualche altro minuto.

10. Per rimuovere gli ingredienti (ad es. le patatine fritte), estrarre il cassetto dalla friggitrice ad aria (Fig. 5) e posizionarlo su una superficie termoresistente, premere il pulsante di rilascio del cestello (Fig. 2) e sollevare il cestello dal recipiente (Fig. 3).

ATTENZIONE! Non capovolgere il cestello mentre è ancora attaccato al cassetto, in quanto l'olio in eccesso che si è raccolto sul fondo del recipiente potrebbe sgocciolare sugli ingredienti.

ATTENZIONE! Il cestello, gli ingredienti e l'intero apparecchio sono caldi dopo l'uso. A seconda del tipo di ingredienti presenti nella friggitrice ad aria, potrebbe fuoriuscire vapore dal cestello.

11. Svuotare il contenuto del cestello in un recipiente o in un piatto.

CONSIGLIO: Per rimuovere ingredienti grandi o fragili, sollevarli dal cestello utilizzando un paio di pinze.

12. Quando è pronta una prima parte di ingredienti, l'Airfryer è subito pronto per friggerne un'altra.

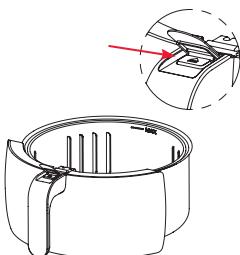


Fig.2

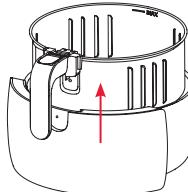


Fig.3

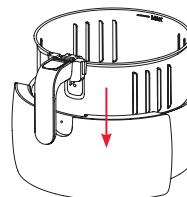


Fig.4

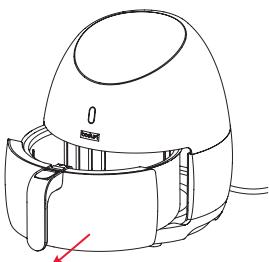


Fig.5



Fig.6

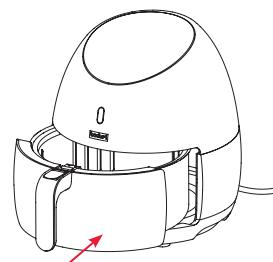
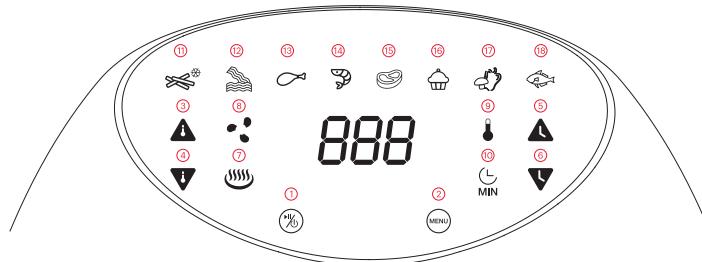


Fig.7

ISTRUZIONI DAL PANNELLO DI CONTROLLO

IT



ISTRUZIONI PER L'USO

1. Pulsante di accensione

Una volta che il cassetto è posizionato correttamente nell'alloggiamento principale, il pulsante On/Off si accende. Premendo questo pulsante per 3 secondi, la temperatura predefinita dell'unità sarà di 200°C, mentre il tempo di cottura sarà impostato su 15 minuti. Premendo una seconda volta il pulsante, si avvia il processo di cottura. Premere il pulsante On/Off per 3 secondi per spegnere completamente l'apparecchio in fase di cottura. Tutte le luci si spengono e la ventola smette di funzionare.

NOTA: Durante la cottura, è possibile premere il pulsante per dare il comando di pausa e avvio cottura.

2. Pulsante funzioni preimpostate

Il pulsante di preselezione dà la possibilità di scorrere le 8 impostazioni di cottura riferite ai piatti più comuni. Una volta selezionata una impostazione, prende il via la funzionalità di tempo e temperatura di cottura prestabilita.

3 & 4. Pulsanti di controllo della temperatura

I simboli **▲** e **▼** consentono di aumentare o diminuire la temperatura di cottura di 5°C alla volta. Tenendo premuto il tasto si modifica rapidamente la temperatura. Intervallo di controllo della temperatura: 80°C - 200°C.

5 & 6. Pulsanti di controllo del timer

I simboli **▲** e **▼** consentono di aggiungere o ridurre il tempo di cottura, un minuto alla volta. Tenendo premuto il tasto si modifica rapidamente il tempo. Range del timer: 0-60 min.

7. Indicatore luminoso della resistenza

8. Indicatore luminoso della ventola

9. Indicatore luminoso di temperatura

10. Indicatore luminoso del timer

11-18. Indicatore luminoso impostazioni pietanze

Istruzioni per l'uso

IMPOSTAZIONI

La tabella sottostante aiuta a selezionare le impostazioni di base per le pietanze che si desidera preparare.

NOTA: Tenere a mente che queste impostazioni sono dei suggerimenti. Dal momento che gli ingredienti sono di origine, dimensione, forma e marca diversa, non possiamo garantire le impostazioni migliori per gli ingredienti utilizzati.

Poiché la tecnologia basata sulla rapida circolazione dell'aria calda (Rapid Air Technology) riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, la rapida estrazione del cassetto dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda non compromette il risultato della cottura.

SUGGERIMENTI:

- Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di cottura leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.
- Una quantità più abbondante di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo; una minore quantità di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più breve.
- Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà cottura ottimizza il risultato e può contribuire ad ottenere una cottura uniforme.
- Spennellare leggermente dell'olio sulle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Evitare di preparare nella friggitrice ad aria ingredienti estremamente grassi come le salsicce.
- Gli snack che si preparano in forno possono anche essere preparati nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale per ottenere patatine fritte croccanti è di 500 grammi.
- Utilizzare pasta preconfezionata per preparare snack ripieni in modo semplice e veloce. La pasta preconfezionata richiede anche un tempo di cottura più breve rispetto alla pasta fatta in casa.
- Mettere una teglia da forno o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria se si vuole cuocere una torta o una quiche o se si vogliono friggere ingredienti fragili o ripieni.
- È anche possibile usare la friggitrice ad aria per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

	Quantità min-max (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Scuotere	Informazioni supplementari
Patate e patatine fritte					
Patatine surgelate sottili	400-500	18-20	200	Scuotere	
Patatine surgelate spesse	400-500	20-25	200	Scuotere	
Gratin di patate	600	20-25	200	Scuotere	
Carne e pollame					
Bistecca	100-600	10-15	180		
Costolette di maiale	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Involtino di salsiccia	100-600	13-15	200		
Cosette di pollo	100-600	25-30	180		
Petto di pollo	100-600	15-20	180		
Snack					
Involtini primavera	100-500	8-10	200	Scuotere	Utilizzare piatto da forno
Pepite di pollo congelate	100-600	6-10	200	Scuotere	Utilizzare piatto da forno
Bastoncini di pesce surgelati	100-500	6-10	200		Utilizzare piatto da forno
Snack impanati al formaggio	100-500	8-10	180		Utilizzare piatto da forno
Verdure ripiene	100-500	10	160		
Prodotti da forno					
Torta	400	20-25	160		Utilizzare teglia da forno
Quiche	500	20-22	180		Utilizzare teglia da forno/pirofila
Muffin	400	15-18	200		Utilizzare teglia da forno
Spuntini dolci	500	20	160		Utilizzare teglia da forno/pirofila
Scongelare	350	5	80		

NOTA: Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione se si inizia la cottura quando l'apparecchio è ancora freddo.

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.

Non usare utensili da cucina in metallo o materiali per la pulizia abrasivi per pulire recipiente e cestello, in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Scollegare la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio.

CONSIGLIO: Rimuovere il cassetto per lasciare raffreddare più rapidamente la friggitrice ad aria.

2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

3. Lavare il recipiente e il cestello con acqua calda, del detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

NOTA: È possibile usare dello sgrassatore per rimuovere lo sporco residuo.

CONSIGLIO: Se residui di cibo sono rimasti attaccati sul cestello o sul fondo del recipiente, metterli a bagno in acqua calda e detersivo per piatti per circa 10 minuti. Solo il cestello può essere lavato in lavastoviglie.

4. Lavare l'interno dell'apparecchio con acqua calda e spugna non abrasiva.

5. Pulire la resistenza con una spazzola per rimuovere i residui di cibo.

COME RIPOR- RE L'APPA- RECCHIO

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

AMBIENTE

Il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici, ma dovrà essere conferito per il riciclo all'isola ecologica del proprio paese. Un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

IT

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
La friggitrice ad aria non funziona	L'apparecchio non è collegato alla presa	Inserire la spina nella presa a muro con messa a terra
	Accesso incompleto	Avviare il ciclo di cottura premendo il tasto 
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono ben cotti	La quantità di ingredienti nel cestello è eccessiva	Mettere nel cestello minori quantitativi di ingredienti. La cottura con quantità inferiori risulta più uniforme
	La temperatura impostata è troppo bassa	Premere  per  aumentare o ridurre la temperatura di cottura  desiderata.
	Il tempo di preparazione è troppo breve	Premere  per  aumentare o ridurre il tempo di cottura  _{MIN} desiderato
La frittura degli ingredienti non è uniforme nella friggitrice ad aria	A volte è necessario scuotere alcuni tipi di ingredienti a metà del processo di frittura	Gli ingredienti che vengono a sovrapporsi nel corso della preparazione (ad esempio le patatine fritte) devono essere scossi a metà cottura. Vedere sezione "Impostazioni"
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria	Avete usato un tipo di snack destinato alla frittura con friggitrice tradizionale	Utilizzare gli snack da forno o spennellare leggermente l'olio sugli snack per ottenere un risultato più croccante
Non riesco ad inserire bene il recipiente nell'apparecchio	Il cestello è troppo pieno	Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX
	Il cestello non è posizionato correttamente nel recipiente	Spingere verso il basso il cestello all'interno del recipiente, fino a quando non si sentirà uno scatto
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco	State preparando ingredienti grassi	Quando si preparano ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio si verserà nel recipiente. L'olio produce fumo bianco e il recipiente può riscaldarsi più del solito. Questo non influisce sull'apparecchio, né sul risultato finale

Istruzioni per l'uso

	Il recipiente contiene residui grassi degli alimenti cucinati in precedenza	Il fumo bianco è prodotto dai residui grassi riscaldati nel recipiente. Pulire sempre il recipiente accuratamente dopo ogni uso
Le patate fresche non vengono fritte in modo uniforme nella friggitrice ad aria	Non è stato utilizzato il tipo di patata giusto	Utilizzare patate fresche, assicurandosi che rimangano sode durante la frittura
	Non avete sciacquato adeguatamente i bastoncini di patate prima di friggerli	Sciacquare correttamente i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dai bastoncini
Le patate fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine	Assicurarsi di aver asciugato bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio
		Tagliare le patate in bastoncini più piccoli per ottenere patatine più croccanti
		Aggiungere un po' di olio in più per un risultato più croccante

SPECIFICHE TECNICHE

DATI TECNICI

Tensione nominale UE	220-240 V~ 50/60Hz
Tensione nominale USA	120 V~ 60 Hz
Potenza nominale UE	2000 W
Potenza nominale USA	1700 W
Capacità	5.0 litri / Massimo 1.2kg

GARANZIA DEL PRODOTTORE PER EU & CH.

Garanzia: BODUM® AG, Svizzera, garantisce la friggitrice ad aria MELIOR per un periodo di due anni dalla data di acquisto originale a fronte di materiali difettosi e malfunzionamenti imputabili a difetti di progettazione o di fabbricazione. Le riparazioni vengono eseguite gratuitamente se tutte le condizioni di garanzia vengono rispettate. Non sono disponibili rimborsi.

Garante: BODUM® (Suiza) AG, Kantonsstrasse 100, código postal 463, 6234 Triengen.

Condizioni di garanzia: Il certificato di garanzia deve essere completato dal venditore al momento dell'acquisto. Bisogna presentare il certificato di garanzia per ottenere l'assistenza. Se il vostro prodotto BODUM® dovesse necessitare di assistenza in garanzia, si prega di contattare il proprio rivenditore BODUM®, un negozio BODUM®, il distributore BODUM® del proprio paese, o visitare www.bodum.com.

BODUM® non fornirà garanzia per danni derivanti da uso inappropriato, utilizzo improprio, normali danni da usura, manutenzione e cura inadeguate o scorrette, funzionamento o uso non corretto del dispositivo da parte di persone non autorizzate.

Questa garanzia del produttore non pregiudica i diritti legali previsti dalle leggi nazionali vigenti, né il vostro diritto nei confronti del rivenditore derivante dal relativo contratto di vendita/acquisto.

SMALTIMENTO NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE



È attualmente illegale lo smaltimento di dispositivi elettrici difettosi o obsoleti insieme ai rifiuti ordinari. Tali dispositivi devono essere smaltiti separatamente. I consumatori hanno la possibilità di depositarli presso i centri di raccolta del comune gratuitamente. I proprietari di tali dispositivi sono tenuti a portarli presso i siti di raccolta o metterli fuori quando hanno luogo le relative raccolte. Con questo piccolo sforzo personale, darete il vostro contributo per assicurare che beni preziosi vengano riciclati e i contaminanti vengano gestiti in modo appropriato.

NEDERLANDS

Hartelijk gefeliciteerd! U bent nu de trotse eigenaar van een MELIOR Air Fryer, een elektrische friteuse van BODUM®. Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAAATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de fundamentele veiligheidsinstructies in acht worden genomen. Lees alle instructies:

Raak de hete oppervlakken niet aan.

Ter bescherming tegen elektrische schokken mag u het snoer, de stekkers of de basis niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.

WAARSCHUWING! Dit elektrische apparaat heeft een verwarmingsfunctie. Oppervlakken, ook andere dan de functionele oppervlakken, kunnen hoge temperaturen ontwikkelen.

Aangezien temperaturen door iedereen anders worden aangevoeld, is het aanbevolen om dit apparaat met de nodige voorzichtigheid te gebruiken. Raak het apparaat alleen aan de voorziene handvatten en grepen aan en gebruik warmtebestendig veiligheidsmateriaal zoals handschoenen of een gelijksoortige bescherming. Raak de andere oppervlakken pas aan eenmaal deze voldoende zijn afgekoeld.

Haal altijd de stekker van de waterkoker uit het stopcontact wanneer u hem niet gebruikt en voordat u hem schoonmaakt. Laat afkoelen voordat u er onderdelen opzet of verwijdert en voordat u het apparaat schoonmaakt.

Type Y: Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicepersoneel of dergelijke gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.

Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan leiden tot brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel.

Niet buitenhuis gebruiken.

Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen of hete oppervlakken aanraken.

Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een heet gas- of elektrisch kooktoestel of in een hete oven.

Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.

Steek altijd de stekker in het stopcontact. Om de verbinding te verbreken, zet u het apparaat in de UIT-stand en verwijdert u vervolgens de stekker uit het stopcontact.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of door mensen met gebrek aan ervaring en kennis, als zij op een veilige manier onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen die bij het gebruik zijn betrokken. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden gedaan, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en er toezicht wordt gehouden.

Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.

Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt worden op een externe timer of een op afstand bestuurbaar systeem.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

BELANGRIJK! Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar deze voor toekomstig gebruik.

Dompel de behuizing, die elektrische componenten en de verwarmingselementen bevat, nooit in water onder en spoel deze ook niet af onder de kraan.

Laat geen water of andere vloeistoffen in het apparaat komen om elektrische schokken te voorkomen.

Leg de te frituren ingrediënten altijd in de mand, om te voorkomen dat deze in aanraking komen met de verwarmingselementen.

Bedeck de luchtinlaat en de buitenste luchtopeningen niet terwijl het apparaat in werking is.

Vul de pan niet met olie, omdat dit brandgevaar kan veroorzaken.

Raak de binnenkant van het apparaat nooit aan terwijl het in werking is. De temperatuur van aanraakbare oppervlakken kan hoog tijdens gebruik van het apparaat.

WAARSCHUWING! Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de lokale netspanning.

Gebruik het apparaat niet als er schade is aan de stekker, het netsnoer of andere onderdelen.

Ga niet naar een onbevoegde persoon om een beschadigd netsnoer te vervangen of te repareren.

Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.

Sluit het apparaat niet aan en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen. - Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten.

Laat minimaal 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat.

Plaats niets op het apparaat.

Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.

Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.

Tijdens het frituren met hete lucht komt hete stoom vrij via de luchtauitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige

afstand van de stoom- en luchtauitlaatopeningen. Wees ook voorzichtig met hete stoom en lucht wanneer u de lade uit het apparaat verwijdert.

Alle toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden (Afb. 1).

Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rookemissie stopt voordat u de lade uit het apparaat verwijdert.

LET OP! Zorg ervoor dat het apparaat op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak staat.

Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is mogelijk niet geschikt om veilig te worden gebruikt in omgevingen zoals personeelskeukens, boerderijen, motels en andere niet-residentiële omgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door gasten in hotels, motels, bed & breakfasts en andere woonomgevingen.

Als het apparaat onjuist wordt gebruikt of voor professionele of semi-professionele doeleinden wordt gebruikt, of als het niet wordt gebruikt volgens de instructies in de gebruikershandleiding, vervalt de garantie en vervalt de garantie en kunnen wij elke aansprakelijkheid voor veroorzaakte schade weigeren.

Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het niet gebruikt. Het apparaat heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen voor hantering of veilige reiniging.

Bewaar deze instructies zodat u deze later opnieuw kunt nalezen.

**ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK
GEBRUIK**

INLEIDING

Deze Air Fryer biedt een gemakkelijke en gezonde manier om uw favoriete ingrediënten te bereiden. Door gebruik te maken van hete snelle luchtcirculatie en een topgrill, kan het talloze gerechten bereiden. Het beste is dat de heteluchtfriseuse voedsel in alle richtingen verwarmt en dat de meeste ingrediënten geen olie nodig hebben.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Verwijder alle verpakking, papier of tape van het apparaat.
3. Scheid het mandje van de lade door het knopdeksel op te tillen en op de ontgrendelknop te drukken (Afb.2 en 3).

LET OP! De ontgrendelknop is gemaakt om de mand uit de lade te verwijderen. Trek de hendel voorzichtig naar u toe om de lade te verwijderen.

WAARSCHUWING! Zorg ervoor dat de buitenpot veilig op een vlakke ondergrond staat voordat u de mand verwijdert.

4. Reinig de frituurmand en pan grondig met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.
5. Veeg het apparaat aan de binnen- en buitenkant schoon met een vochtige doek. Dit is een olievrije friteuse die op hete lucht werkt, vul de mand of de pan niet met olie of frituurvet.

GEBRUIKS-VOORBEREIDING

1. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.

LET OP! Plaats het apparaat niet op een niet-warmtebestendige ondergrond.

2. Plaats de mand in de pot (Afb. 4).

OPMERKING: De mand is pas goed vastgezet als deze vastklikt.

3. Trek het snoer uit het opbergvak dat zich aan de onderkant van het apparaat bevindt.

WAARSCHUWING! Vul de mand niet met olie of andere vloeistoffen.

WAARSCHUWING! Leg niets op het apparaat, de luchstromen worden verstoord en heeft invloed op het resultaat van het frituren met warme lucht.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

De olevrije Air Fryer kan een groot aantal ingrediënten bereiden. De receptentabel, pagina 14, helpt u het apparaat te leren kennen.

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Trek de lade voorzichtig uit de Air Fryer (Afb. 5).
3. Doe de ingrediënten in het mandje (Afb. 6).

LET OP! Overschrijd de MAX-lijn niet bij het vullen van de binnenkorf.

4. Schuif de lade terug in de Air Fryer (Afb. 7).

OPMERKING: Schuif de mand voorzichtig in de in de behuizing van de friteuse m.b.v. de geleiders.

LET OP! Gebruik de buitenpot nooit zonder de binnenmand erin.

WAARSCHUWING! Raak de buitenpot niet aan tijdens en na gebruik, deze wordt namelijk erg heet. Houd de mand alleen vast aan het handvat.

5. Bepaal de benodigde bereidingstijd voor het ingrediënt (zie 'Instellingen' in dit hoofdstuk).
6. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie paragraaf "Instellingen" in dit hoofdstuk).

OPMERKING: Een timerbel zal rinkelen wanneer de tijd halverwege is (3x pieptoon), om te waarschuwen wanneer het tijd is om het voedsel te schudden.

7. Om de ingrediënten te schudden, trekt u de lade aan het handvat uit het apparaat en schudt u deze. Schuif de lade vervolgens terug in de Air Fryer.

WAARSCHUWING! Druk tijdens het schudden niet op de ontgrendelknop op het handvat.

TIP: Om het gewicht te verminderen, kunt u de mand uit de lade halen en alleen de mand schudden. Trek hiervoor de lade uit het apparaat (afb. 5), plaats deze op een hittebestendig oppervlak, druk op de ontgrendelknop op het handvat (afb. 2) en til de mand uit de pan (afb. 3).

8. Als het programma is afgelopen, gaat de timerbel af (6x piepen). De ingestelde voorbereidingstijd is verstreken. Trek de lade uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.

OPMERKING: U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Houd hiervoor de aan/uit-knop ingedrukt totdat het apparaat wordt uitgeschakeld.

9. Controleer of de ingrediënten klaar zijn.

Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u de lade gewoon terug in het apparaat en zet u de timer op een paar extra minuten.

10. Om ingrediënten (bijv. friet) te verwijderen, trekt u de lade uit de Air Fryer (Afb. 5) en plaatst u deze op een hittebestendig oppervlak, drukt u op de ontgrendelknop van de korf (Afb. 2) en tilt u de korf uit de pot (Afb. 3).

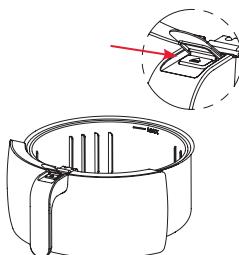
LET OP! Draai de mand niet ondersteboven terwijl deze nog aan de lade vastzit, omdat overtollige olie die zich op de bodem van de pot heeft verzameld, op de ingrediënten zal lekken.

WAARSCHUWING! De mand, de ingrediënten en de hele Air Fryer zijn na gebruik heet. Afhankelijk van het type ingrediënten in de Air Fryer kan er stoom ontsnappen uit de mand.

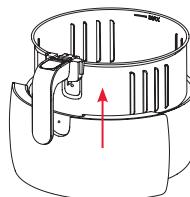
11. Leeg de ingrediënten uit de mand in een kom of op een bord.

TIP: Om grote of kwetsbare ingrediënten te verwijderen, tilt u de ingrediënten met keukengerei uit de mand.

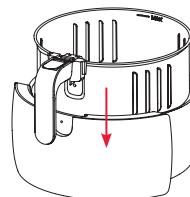
12. Wanneer de ingrediënten klaar zijn, is de Air Fryer direct klaar om een volgende lading te bereiden.



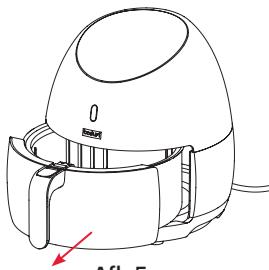
Afb.2



Afb.3



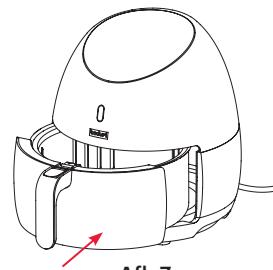
Afb.4



Afb.5



Afb.6



Afb.7

BEDIENINGSPANEELINSTRUCTIES



BEDIENINGS-INSTRUCTIES

1. Aan/uit-knop

Zodra de lade correct in de hoofdbehuizing is geplaatst, gaat de aan/uit-knop branden. Door 3 seconden op de aan/uit-knop te drukken, wordt de standaardtemperatuur van het apparaat 200°C, terwijl de kooktijd wordt ingesteld op 15 minuten. Door nogmaals op de aan/uit-knop te drukken, wordt het kookproces gestart. Houd de aan/uit-knop 3 seconden ingedrukt om het hele apparaat uit te schakelen tijdens het koken. Alle lampjes gaan uit, de ventilator stopt.

OPMERKING: Tijdens het koken kunt u de knop aanraken om het koken te pauzeren en te starten.

2. Preset-knop

Door de Preset-knop te selecteren, kunt u door de 8 populaire voedselkeuzes scrollen. Eenmaal geselecteerd, begint de vooraf bepaalde tijd en kooktemperatuurfunctie.

3 & 4. Knoppen voor Temperatuurregeling

Met deze symbolen kunt u de kooktemperatuur met 5 °C verhogen of verlagen. Wanneer u de knop ingedrukt houdt, gaat de temperatuur snel omhoog. Bereik van Temperatuurregeling: 80°C - 200°C.

5 & 6. Timer van bedieningsknoppen

Met deze symbolen kunt u de kooktijd met één minuut per keer verlengen of verkorten. Wanneer u de knop ingedrukt houdt, gaat de temperatuur snel omhoog. Timerbereik: 0-60 min.

7. Indicatielampje verwarming.

8. Indicatielampje ventilator.

9. Indicatielampje temperatuur.

10. Indicatielampje timer.

11-18. Recept-indicatielampje.

INSTELLINGEN

De onderstaande tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten.

OPMERKING: Houd er rekening mee dat deze instellingen indicaties zijn. Aangezien ingrediënten verschillen in oorsprong, maat, vorm en merk, kunnen we de beste instelling voor uw ingrediënten niet garanderen.

Omdat de Rapid Air-technologie de lucht in het apparaat onmiddellijk opwarmt, wordt het proces nauwelijks gestoord door de lade kort uit het apparaat te trekken tijdens het bakken met hete lucht.

TIPS:

- Kleinere ingrediënten hebben meestal een iets kortere bereidingstijd nodig dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten heeft slechts een iets langere bereidingstijd nodig, een kleinere hoeveelheid ingrediënten slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Door halverwege de bereidingstijd kleinere ingrediënten te op te schudden, wordt het resultaat geoptimaliseerd en kunnen ongelijkmatig gebakken ingrediënten worden voorkomen.
- Doe wat olie op verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Bak uw ingrediënten in de Air Fryer binnen een paar minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.
- Bak geen extreem vettige ingrediënten zoals worstjes in de Air Fryer.
- Snacks die in een oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de Air Fryer worden bereid.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van krokante friet is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te bereiden. Kant-en-klaar deeg heeft ook een kortere bereidingstijd nodig dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in de Airfryer mand als u een cake of quiche wilt bakken of als u kwetsbare ingrediënten of gevulde ingrediënten wilt bakken.
- U kunt de Air Fryer ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Om ingrediënten op te warmen, zet u de temperatuur op 150°C en bakt u voor maximaal 10 minuten.

Gebruiksaanwijzing

	Min-max Hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Tempera- tuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Aardappel & friet					
Dunne diepvriesfriet	400-500	18-20	200	Schudden	
Dikke diepvriesfriet	400-500	20-25	200	Schudden	
Aardappelgratin	600	20-25	200	Schudden	
Vlees & Gevogelte					
Biefstuk	100-600	10-15	180		
Varkenskoteletten	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Worstbroodje	100-600	13-15	200		
Drumsticks	100-600	25-30	180		
Kipfilet	100-600	15-20	180		
Snacks					
Loempia's	100-500	8-10	200	Schudden	Gebruik oven-klaar
Bevroren kipnuggets	100-600	6-10	200	Schudden	Gebruik oven-klaar
Diepvries vissticks	100-500	6-10	200		Gebruik oven-klaar
Bevroren kaassnacks	100-500	8-10	180		Gebruik oven-klaar
Gevulde groenten	100-500	10	160		
Bakken					
Cake	400	20-25	160		Gebruik bakvorm
Quiche	500	20-22	180		Gebruik bakvorm/ ovenschaal
Muffins	400	15-18	200		Gebruik bakvorm
Zoete snacks	500	20	160		Gebruik bakvorm/ ovenschaal
Ontdooien	350	5	80		

OPMERKING: Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als u begint te frituren wanneer de Air Fryer nog koud is.

REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik.

Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om de pot en de mand schoon te maken, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

TIP: Verwijder de lade om de Air Fryer sneller te laten afkoelen.

2. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

3. Reinig de frituurmand en pan grondig met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.

OPMERKING: U kunt ontvettende vloeistof gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.

TIP: Als er vuil op de mand of de bodem van de pan zit, vul de pan dan met warm water met wat afwasmiddel. Zet de mand in de pot en laat het ongeveer 10 minuten intrekken. De mand kan alleen in de vaatwasser worden geplaatst.

4. Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.

5. Reinig het verwarmingselement met een schoonmaakborstel om voedselresten te verwijderen.

OPSLAG

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen.

2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

MILIEU

Gooi het apparaat niet weg met het normale huisvuil wanneer het kapot is, maar lever het in op een officieel inzamel-punt voor recycling. Door dit te doen, helpt u het milieu te beschermen.

PROBLEEMOPLOSSING

NL

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De Air Fryer werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten	Steek de stekker in een geaard stopcontact
	Onvolledige invoer	Start de kookcyclus door op de knop te drukken 
De ingrediënten gebakken met de Air Fryer zijn niet gaar	De hoeveelheid ingrediënten in de mand is te groot	Doe kleinere porties ingrediënten in de mand. Kleinere porties worden gelijkmatiger gebakken
	De ingestelde temperatuur is te laag	Druk  op  of om de gewenste kooktemperatuur te verhogen of te  verlagen
	De voorbereidingstijd is te kort	Druk  op  of om de gewenste kooktijd te verhogen of te  verkorten
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de Air Fryer	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijv. frietjes) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie paragraaf 'Instellingen'
Gebakken snacks zijn niet krokant als ze uit de Air Fryer komen	U gebruikte een soort snacks bedoeld om te worden bereid in een traditionele frituurpan	Gebruik ovensnacks of smeer wat olie op de snacks voor een knapperiger resultaat
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven	De mand is te vol	Vul de mand niet verder dan de MAX-aanduiding
	De mand is niet correct in de pan geplaatst	Duw de mand in de pan totdat u een klik hoort
Er komt witte rook uit het apparaat	U bereidt vette ingrediënten	Wanneer u vette ingrediënten in de heltluchtfriteuse bakt, zal er een grote hoeveelheid olie in de pan lekken. De olie produceert witte rook en de pan kan meer opwarmen dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat

	De pan bevat nog steeds vetresten van eerder gebruik	Witte rook wordt veroorzaakt door verhitting van vet in de pan, zorg ervoor dat u de pan na elk gebruik goed schoonmaakt
Verse frites worden ongelijkmatig gebakken in de heteluchtfriteuse	U hebt niet de juiste aardappelsoort gebruikt	Gebruik verse aardappelen en zorg dat ze stevig blijven tijdens het bakken
	U heeft de aardappelsticks niet goed gespoeld voordat u ze bakte	Spoel de aardappelsticks goed af om zetmeel van de buitenkant van de sticks te verwijderen
Verse frietjes zijn niet krokant als ze uit de heteluchtfriteuse komen	De krokantheid van de friet is afhankelijk van de hoeveelheid olie en water in de friet	Zorg ervoor dat u de aardappelsticks goed droogt voordat u de olie toevoegt
		Snij de aardappelsticks kleiner voor een krokanter resultaat
		Snij de aardappelsticks kleiner voor een krokanter resultaat

TECHNISCHE SPECIFICATIES

TECHNISCHE DATA

Nominale spanning EUROPA	220-240V~ 50/60Hz
Nominale spanning VS	120V~ 60Hz
Nominaal vermogen EUROPA	2000 Watt
Nominaal vermogen VS	1700 Watt
Capaciteit	5.0l / Max 1.2kg

FABRIEKSGARANTIE VOOR DE VS & CAN, DE EU EN CH.

Garantie: BODUM® AG, Zwitserland, garandeert de MELIOR Air Fryer voor een periode van twee jaar vanaf de datum van oorspronkelijke aankoop tegen defecte materialen en storingen die kunnen worden herleid tot defecten in ontwerp of productie. Reparaties worden kosteloos uitgevoerd als aan alle garantievoorraad worden voldaan. Terugbetalingen worden niet gedaan.

Garantiegever: BODUM® (Schweiz) AG, Kantonsstrasse 100, Postfach 463, 6234 Triengen.

Garantievoorraad: Het garantiecertificaat moet door de verkoper worden ingevuld op het moment van verkoop. U moet het garantiecertificaat tonen om aanspraak te kunnen maken op garantieservices. Mocht uw BODUM® product garantieservice nodig hebben, neem dan contact op met uw BODUM® verkooppunt, een BODUM® winkel, uw landelijke BODUM® distributeur, of bezoek www.bodum.com.

BODUM® geeft geen garantie af voor schade als gevolg van onjuist gebruik, onjuiste behandeling, normale slijtage, onvoldoende of verkeerd onderhoud of verzorging, verkeerde bediening of gebruik van het apparaat door onbevoegde personen.

Deze fabrieksgarantie heeft geen invloed op uw wettelijke rechten onder de toepasselijke nationale wetgeving, noch op uw rechten ten opzichte van de dealer als gevolg van de verkoop/aankoopovereenkomst.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALAFVOER



Deze markering geeft aan dat dit product niet mag worden weggegooid met ander huishoudelijk afval in de EU. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet het verantwoord gerecycleerd worden om het duurzaam hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat in te leveren, kunt u gebruik maken van teruggave- en inzamelsystemen of neem contact op met de winkel waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product innemen voor milieuvriendelijk recycling.

SVENSKA

Gratulerar! Du är nu stolt ägare till varmluftsfrötösen MELIOR, en elektrisk fritös från BODUM®. Läs anvisningarna noggrant innan du börjar använda apparaten.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Vid användning av elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas. Var vänlig läs alla instruktioner:

Rör inte vid heta ytor.

För att undvika elektriska stötar ska du inte doppa sladden, kontakten eller nederdelen i vatten eller annan vätska.

VARNING! Denna elektriska apparat har en värmende funktion. Ytorna, även andra än de funktionella, kan utveckla höga temperaturer. Då temperaturer är någonting som uppfattas olika av olika personer, ska denna apparat användas med försiktighet. Apparaten ska bara vidröras på avsedda handtag och greppbara ytor. Använd grytlappar eller liknande. Övriga ytor behöver få tillräckligt lång tid på sig att svalna innan de vidrörs.

Koppla alltid ur vattenkokaren när den inte används och före rengöring. Låt svalna innan du lägger till eller tar av delar och innan du rengör apparaten.

Typ Y: Om strömsladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, dess serviceagent eller person med motsvarande kompetens, för att undvika fara.

Användning av tillbehörsdelar som inte rekommenderas av apparatens tillverkare kan leda till brand, elektriska stötar eller skada.

Använd inte utomhus.

Låt inte sladden hänga över kanten av bord eller köksbänk, eller vidröra heta ytor.

Placera inte på eller nära en varm gas- eller elektrisk bränare, eller i en varm ugn.

Extrem försiktighet krävs när man flyttar apparater som innehåller varm olja eller andra varma vätskor.

Sätt alltid kontakten i vägguttaget. När du kopplar ur den sätter du först alla reglage på "off", därefter drar du ut kontakten från vägguttaget.

Använd inte apparaten för något annat än dess avsedda användning.

Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de har fått tillsyn eller instruktioner om användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår de faror som är inblandade. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och under överinseende.

Förvara redskapet och dess snöre utom räckhåll för barn under 8 år.

Apparaten är inte avsedd att styras av en extern timer eller separat fjärrkontroll.

SPARA DESSA INTRUKTIONER

VIKTIGT! Läs denna bruksanvisning noggrant innan du använder apparaten, och spara den för framtida bruk.

Doppa aldrig höljet i vatten och skölj det inte under kranen; det innehåller elektriska komponenter och värmeelement.

Låt inte vatten eller annan vätska komma in i apparaten; detta medför risk för elstötar.

Lägg alltid maten som ska tillagas i korgen, så att den inte kommer i kontakt med värmeelementen.

Täck inte för luftintaget eller de yttre öppningarna när apparaten är igång.

Fyll inte behållaren med olja, då detta medför brandfara.

Rör aldrig vid insidan på apparaten när den är igång.

Temperaturen på nåbara ytor kan vara hög när apparaten är igång.

WARNING! Kontrollera så att spänningen som anges på apparaten är densamma som spänningen i vägguttaget.

Använd inte apparaten om kontakten, strömsladden eller andra delar är skadade.

Gå inte till någon som ej är auktoriserad för att ersätta eller laga en skadad strömsladd.

Håll strömsladden borta från varma ytor.

Koppla inte in apparaten och hantera inte kontrollpanelen med våta händer.

Ställ inte apparaten intill en vägg eller andra apparater.

Ha minst 10 cm fri yta bakom och på sidorna och 10 cm fri yta ovanför apparaten.

Placera inte någonting ovanpå apparaten.

Använd inte apparaten i något annat syfte än det som beskrivs i denna bruksanvisning.

Lämna inte apparaten utan uppsikt när den är igång.

Vid fritering med varm luft släpps varm ånga ut genom luft-hålen. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och från lufthålen. Var också observant på varm ånga och luft när du tar ut lådan från apparaten.

Alla nåbara ytor kan bli varma vid användning (Fig. 1).

Dra genast ur kontakten om du ser mörk rök från apparaten. Vänta tills rökutvecklingen har upphört innan du drar ut lådan från apparaten.

OBSERVERA! Se till att apparaten står på ett horisontellt, jämnt och stabilt underlag.

Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Den är even-tuellt inte lämplig för säker användning i personalkök, på lantbruk, motell eller i andra miljöer som inte är bostäder. Den är inte heller avsedd att användas av gäster på hotell, motell, vandrarhem eller liknande inrättningar.

Om apparaten används felaktigt eller för professionellt eller semi-professionellt bruk, eller om den inte används i enlighet med instruktionerna i bruksanvisningen, blir garantin ogiltig och vi kan då avsäga oss ansvar för uppkommen skada.

Koppla alltid ur kontakten när apparaten inte används.

Det tar cirka 30 minuter för apparaten att svalna, så att den kan hanteras eller rengöras på ett säkert sätt.

Behåll denna bruksanvisning för framtida referens.

FÅR ENDAST ANVÄNDAS INOMHUS I HUSHÅLL

INTRODUK- TION

Denna varmluftsfrötös erbjuder ett enkelt och hälsosamt sätt att laga din favoritmat. Med snabb cirkulation av het luft och en grill upptill, kan den tillaga en mängd maträtter. Det bästa med varmluftsfrötösen är att den värmer upp maten i alla riktningar, och de flesta ingredienser behöver ingen olja.

FÖRE FÖRSTA ANVÄND- NINGEN:

1. Ta bort alla förpackningsmaterial.
2. Ta bort plast, papper och tejp från apparaten.
3. Separera korgen från lådan genom att lyfta på knapphölet och trycka på knappen för att lossa (fig. 2 och 3)

OBS! Knappen används för att lossa korgen från lådan. Du tar ut lådan genom att försiktigt dra handtaget mot dig.

VARNING! Se till att den yttre behållaren står säkert på en plan yta innan du tar bort korgen.

4. Rengör korgen och behållaren grundligt med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp.
5. Torka apparaten in- och utvärdigt med en fuktig trasa. Denna frötös använder inte olja, så fyll inte korgen eller behållaren med olja eller stekfett.

FÖRBEREDEL-SER

1. Ställ apparaten på ett horisontellt, jämnt och stabilt underlag.

OBS! Ställ inte apparaten på underlag som inte tål värme.

2. Placera korgen i behållaren (fig. 4).

OBS: Korgen är säkrad först när den klickar fast.

3. Dra ut sladden från förvaringsutrymmet nederst på apparaten.

WARNING! Fyll inte korgen eller behållaren med olja eller annan vätska.

WARNING! Lägg eller ställ inte något ovanpå apparaten, för då störs luftflödet, vilket påverkar varmluftsfrötösen resultat.

ANVÄNDNING

Den oljefria varmluftsfrötösen kan tillaga många olika sorters mat. Recepttabellen på sidan 14 hjälper dig att bli bekant med apparaten.

1. Sätt i kontakten i ett jordat vägguttag.

2. Dra försiktigt ut lådan från varmluftsfrötösen (fig. 5).

3. Lägg maten i korgen (fig. 6).

OBS! Fyll inte korgen mer än till MAX-markeringen.

4. För tillbaka lådan in i varmluftsfrötösen (fig. 7).

OBS: Se till så att korgen är rätt placerad i varmluftsfrötösen.

WARNING! Använd aldrig behållaren utan korgen.

WARNING! Vridrör inte behållaren under eller efter användning, då den blir mycket varm. Håll bara korgen i handtaget.

5. Bestäm tillagningstiden för maten (se avsnittet "Inställningar" i detta kapitel).

6. Viss mat behöver skakas efter halva tillagningstiden (se avsnittet "Inställningar" i detta kapitel).

OBS: En klocka ringer när halva tiden har gått (3 pip), så att du vet när det är dags att skaka maten.

7. För att skaka maten drar du ut lådan från apparaten och skakar. Därefter för du tillbaka lådan in i varmluftsfrötösen.

WARNING! Tryck inte på knappen för att lossa medan du skakar.

TIPS: För att minska vikten kan du ta bort korgen från lådan och bara skaka korgen. Det gör du genom att dra ut lådan (fig. 5), placera den på en värmelälig yta, trycka på knappen för att lossa (fig. 2), och lyfta korgen från behållaren (fig. 3).

8. När programmet är avslutat piper apparaten 6 gånger. Då har den inställda tiden gått. Dra ut lådan och ställ den på en värmetåligheta.

OBS: Du kan också slänga av apparaten manuellt. Det gör du genom att hålla inne strömbrytaren tills enheten släcks av.

9. Kontrollera om maten är klar. Om maten inte är klar, för du bara tillbaka lådan in i apparaten och ställer in timern på ytterligare några minuter.

10. Du tar ut maten (t.ex. pommes frites) genom att dra ut lådan (fig. 5), ställa den på en värmetåligheta, trycka på knappen för att lossa (fig. 2) och lyfta korgen från behållaren (fig. 3).

VARNING! Vänd inte korgen upp och ned när den är fäst i lådan, för då kan överflödig olja som har samlats på botten av behållaren rinna ned på maten.

VARNING! Korgen, maten och hela varmluftsfrötösen är varm efter användning. Beroende på vilken typ av mat som används i varmluftsfrötösen, kan ånga stiga från korgen.

11. Häll över maten från korgen till en skål eller tallrik.

TIPS: Tillagar du stora eller ömtåliga matvaror, kan du lyfta dem från korgen med en tång.

12. Efter att en omgång mat är klar, är varmluftsfrötösen direkt redo för en omgång till.

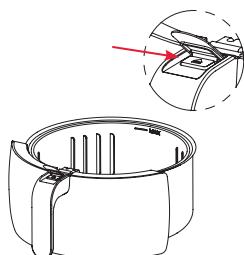


Fig.2

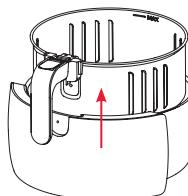


Fig.3

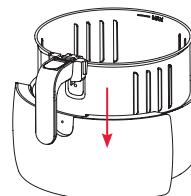


Fig.4

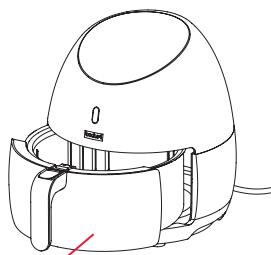


Fig.5



Fig.6

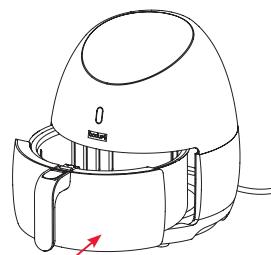


Fig.7

INSTRUKTIONER FÖR KONTROLLPA-NELEN



STYRNING

1. Strömbrytaren

När lådan är korrekt placerad i apparaten kommer strömbrytaren att börja lysa. Trycker du på strömbrytaren i tre sekunder kommer enheten att ställas in på 200°C, med 15 minuters tillagningstid. Trycker du på strömbrytaren en andra gång, påbörjas tillagningen. Tryck på strömbrytaren i tre sekunder för att stänga av hela apparaten under tillagningen. Alla lampor släckas och fläktarna stannar.

OBS: Under tillagningen kan du trycka på knappen för att styra över paus och start.

2. Programval

Tryck på  knappen för programval, så kan du välja mellan 8 populära alternativ. När du har gjort ett val, påbörjas programmet med tid och temperatur.

3 & 4. Knappar för temperaturkontroll

Symbolerna och gör att du kan höja eller sänka temperaturen i intervall om 5°C. Håller du knappen intryckt ändras temperaturen snabbt. Temperaturen kan ställas in på mellan 80°C och 200°C.

5 & 6. Knappar för timern

Symbolerna gör att du kan förlänga eller förkorta tillagningstiden, en minut i taget. Håller du knappen intryckt, ändras tiden snabbt. Tiden kan ställas in på mellan 0 och 60 min.

7. Indikatorlampa för värme.

8. Indikatorlampa för fläkt.

9. Indikatorlampa för temperatur.

10. Indikatorlampa för timer.

11-18. Indikatorlampa för recept.

INSTÄLLNING- AR

Tabellen nedan hjälper dig att välja inställningar för maten.

OBS: Tänk på att dessa inställningar är indikationer. Maten har olika ursprung, storlek, form och märke, och vi kan därför inte garantera att inställningarna är de bästa för din mat.

Eftersom Rapid Air-tekniken omedelbart värmer upp luften inuti apparaten, störs processen inte nämnvärt om man drar ut lådan en kort stund.

TIPS:

- Mindre matbitar har i regel kortare tillagningstid än större.
- En större mängd mat medför bara lite längre tillagnings-tid och vice versa.
- Skakning av mindre matbitar efter halva tiden optimerar resultatet och förhindrar att maten friteras ojämnt.
- Pensla lite olja på färsk potatisar för att få dem kris-piga. Fritera dem i varmluftsfrötösen inom några minuter efter att du penslat på oljan.
- Tillaga inte extremt fet mat som korv i varmluftsfrötösen.
- Snacks som kan tillagas i ugn kan även tillagas i varmluftsfrötösen.
- Optimal mängd pommes frites att tillaga är 500 gram.
- Använd färdig deg för att tillaga fylda snacks snabbt och lätt. Med färdig deg är tillagningstiden kortare än med hemmagjord deg.
- Placera en bak- eller ugnform i varmluftsfrötösens korg om du vill baka en kaka eller paj eller om du vill fritera ömtåliga eller fylda matstycken.
- Du kan även använda varmluftsfrötösen till att värma mat. Då sätter du temperaturen på 150°C och värmer i upp till 10 minuter.

Varmluftsfrötösen

	Minsta och största mängd	Tid (min)	Tempera- tur (°C)	Shaka	Extra information
Potatis & pommes frites					
Tunna frysta pommes frites	400-500	18-20	200	Shaka	
Tjocka frysta pommes frites	400-500	20-25	200	Shaka	
Potatisgratäng	600	20-25	200	Shaka	
Kött & fågel					
Biff	100-600	10-15	180		
Fläskkotletter	100-600	10-15	180		
Hamburgare	100-600	10-15	180		
Korvrulle	100-600	13-15	200		
Kycklingklubbor	100-600	25-30	180		
Kycklingbröst	100-600	15-20	180		
Snacks					
Vårrullar	100-500	8-10	200	Shaka	Använd ugnsklara
Frysta friterade kycklingbitar	100-600	6-10	200	Shaka	Använd ugnsklara
Frysta fiskpinnar	100-500	6-10	200		Använd ugnsklara
Fryst bröd med ost	100-500	8-10	180		Använd ugnsklara
Fyllda grönsaker	100-500	10	160		
Bakning					
Kaka	400	20-25	160		Använd bakform
Paj	500	20-22	180		Använd bak-/ugnsfast form
Muffins	400	15-18	200		Använd bakform
Söta snacks	500	20	160		Använd bak-/ugnsfast form
Tina	350	5	80		

OBS: Lägg till 3 minuter på tillagningstiden om varmluftsfrötösen är kall när du börjar.

RENGÖRING

Rengör apparaten efter varje användning.

Använd inte metallredskap eller sträva svampar när du rengör behållaren eller korgen, då detta kan skada nonstick-beläggningen.

1. Dra ur kontakten från vägguttaget och låt apparaten svalna

TIPS: Ta ur lådan för att få varmluftsfrötösen att svalna snabbare.

2. Torka apparaten utväntigt med en fuktig trasa.

3. Rengör behållaren och korgen med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp.

OBS: Du kan använda fettlösande medel för att ta bort kvarvarande smuts.

TIPS: Om smuts har fastnat i korgen eller behållaren, kan du fylla behållaren med varmt vatten och diskmedel. Lägg korgen i behållaren och låt diskmedlet verka i omkring 10 minuter. Endast korgen kan diskas i maskin.

4. Rengör apparatens insida med varmt vatten och en mjuk svamp.

5. Rengör värmeelementen med en diskborste för att få bort matrester.

FÖRVARING

1. Dra ur kontakten och låt apparaten svalna.

2. Se till att alla delar är rena och torra.

MILJÖ

Kasta inte apparaten i hushållsavfallet när den är uttjänt, utan lämna den till återvinning. På så sätt gör du en insats för miljön.

PROBLEMLÖSNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Varmluftsfrötösen fungerar inte	Apparaten är inte inkopplad	Koppla den till ett jordat vägguttag
	Ofullständig inmatning	Påbörja tillagningen genom att trycka på knappen 

Varmluftsfrötösen

Maten som tillagas i varmluftsfrötösen blir inte färdig	Det är för mycket mat i korgen	Lägg mindre mat i korgen. Då friteras den jämnare
	Den inställda temperaturen är för låg	Tryck på knappen för att ställa in önskad temperatur
	Tillagningstiden är för kort	Tryck or knappen för att ställa in önskad tillagningstid
Maten tillagas ojämnt i varmluftsfrötösen	Viss mat behöver skakas efter halva tiden	Mat som ligger huller om buller (t.ex. pommes frites) behöver skakas efter halva tiden. Se avsnittet "Inställningar"
Friterade snacks är inte krispiga när de tas ut från varmluftsfrötösen	Du försökte frita snacks som ska tillagas i en traditionell fritös	Prova med ugnssnacks eller pensla lite olja för att öka krispigheten
Jag får inte in behållaren i apparaten ordentligt	Korgen är överfull	Fyll inte korgen över MAX-markeringen
	Korgen är inte korrekt placerad i behållaren	Tryck ned korgen i behållaren tills du hör ett klick
Apparaten avger vit rök	Du tillagar fet mat	När fet mat friteras i varmluftsfrötösen läcker mycket olja ned i behållaren. Oljan ger upphov till vit rök och behållaren kan bli varmare än vanligt. Detta påverkar inte apparaten eller slutresultatet
	Behållaren har fettrester från tidigare användning	Den vita röken uppkommer när fettet värms i behållaren. Se till att rengöra behållaren efter varje användning
Färsk pommes frites friteras ojämnt i varmluftsfrötösen	Du använder inte rätt typ av potatis	Använd färsk potatisar och se till att de håller formen vid friteringen
	Du sköljer inte potatisstavarna ordentligt innan du friterade dem	Skölj potatisstavarna ordentligt för att få bort stärkelsen på ytan
Färsk pommes frites är inte krispiga när de tas ut från varmluftsfrötösen	Krispigheten beror på hur mycket olja och vatten det finns i pommes fritesen	Var noga med att torka potatisen innan du tillsätter olja
		Skär potatisen i mindre stavar, så blir de krispigare
		Tillsätt lite mer olja, så blir de krispigare

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

TEKNISKA DATA

EU nätspänning	220-240V- 50/60Hz
USA nätspänning	120V- 60Hz
EU nominell effekt	2000 Watt
USA nominell effekt	1700 Watt
Kapacitet	5.0l / Max 1.2kg

FABRIKGARANTI FÖR EU & CH.

Garanti: BODUM® AG, Schweiz, lämnar garanti på varmluftsfrötösen MELIOR i två år från inköpsdatum gällande materialfel och fel som kan härledas till designen eller tillverkningen.

Garanten: BODUM® (Schweiz) AG, Kantonstrasse 100, Postfach 463, 6234 Triengen.

Garantivillkor: Garantin måste fyllas i av säljaren vid tidpunkten för köpet. Du måste uppvisa garantibevistet att få garantitjänster. Skulle din BODUM®-produkt kräva garantiservice, kontakta din BODUM®-återförsäljare, en BODUM®-butik, ditt lands BODUM®- grossist, eller besök www.bodum.com.

BODUM® kommer inte ge garanti för skador som uppstår på grund av felaktig användning, felaktig hantering, normalt slitage, bristfälligt eller felaktigt underhåll eller skötsel, felaktig drift eller användning av apparaten av obehöriga personer.

Denna tillverkargaranti påverkar inte dina lagstadgade rättigheter under tillämplig nationell lagstiftning som är i kraft, eller din rätt mot försäljaren som härrör från deras försäljning-/köpekontrakt.

MILJÖVÄNLIG AVFALLSHANTERING



Det är olagligt att kasta elektriska apparater som är defekta eller föråldrade tillsammans med det vanliga avfallet. De måste tas om hand separat. Konsumenterna har möjlighet att lämna sådana anordningar gratis på återvinningscentraler. Ägare av sådana anordningar måste föra dem till insamlingsplatser eller ställa ut dem när respektive samlingar sker. Genom att göra denna mindre personliga insats, bidrar du till att värdefulla råvaror återvinns och förureningar hanteras korrekt.

PORtuguês

Parabéns! Você é o orgulhoso proprietário de uma Air Fryer MELIOR, uma fritadeira elétrica da BODUM®. Por favor, leia atentamente as instruções antes de usar o equipamento.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Ao usar aparelhos elétricos, devem ser sempre seguidas algumas precauções básicas de segurança. Por favor, leia todas as instruções:

Não toque nas superfícies quentes.

Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, fichas ou a base em água ou outro líquido.

ATENÇÃO! Este aparelho elétrico possui uma função de aquecimento. As superfícies, também diferentes das superfícies funcionais, podem desenvolver altas temperaturas. Como as temperaturas são sentidas de forma diferente por pessoas diferentes, este equipamento deve ser utilizado com precaução. O equipamento deve tocar apenas nas pegas e superfícies de preensão desejadas, utilize proteção térmica como luvas ou similares. As superfícies que não sejam as superfícies de preensão desejadas devem ter tempo suficiente para arrefecer antes de serem tocadas.

Desligue a chaleira quando não estiver em uso e antes de a limpar. Deixe arrefecer, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar o aparelho.

Tipo Y: se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu agente de serviço ou pessoas similarmente qualificadas para evitar riscos.

O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do dispositivo pode resultar em incêndios, choques elétricos ou lesões nos indivíduos.

Não use ao ar livre.

Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou do balcão nem que este toque em superfícies quentes.

Não coloque o aparelho em cima ou perto de queimadores a gás ou elétricos quentes ou num forno aquecido.

Tenha muito cuidado ao mover um aparelho contendo óleo quente ou outros líquidos quentes.

Ligue sempre a ficha à tomada. Para desconectar, desligue todos os controlos e retire a ficha da tomada.

Não use o aparelho para outro uso que não seja o previsto.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho de forma segura, e caso compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas por um adulto.

Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

Os aparelhos não devem ser operados através de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.

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

Nunca mergulhe a carcaça, que contém componentes elétricos e elementos de aquecimento, em água nem lave com água da torneira.

Não deixe entrar água ou outro líquido no aparelho para evitar choques elétricos.

Coloque sempre os ingredientes para fritar na cesta para evitar que entrem em contacto com os elementos de aquecimento.

Não cubra a entrada de ar e as aberturas externas de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.

Não encha a panela com óleo, pois poderá causar risco de incêndio.

Nunca toque no interior do aparelho enquanto este estiver em funcionamento.

A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho estiver em funcionamento.

ATENÇÃO! Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem da rede local.

Não utilize o aparelho se houver algum dano na ficha, no cabo de alimentação ou em outras peças.

Não peça a nenhuma pessoa não autorizada para substituir ou reparar o cabo principal danificado.

Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.

Não conecte o aparelho nem opere o painel de controlo com as mãos molhadas.

Não coloque o aparelho encostado a uma parede ou outros aparelhos.

Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre na parte traseira e nas laterais e 10 cm de espaço livre por cima do aparelho.

Não coloque nada sobre o aparelho.

Não utilize o aparelho para nenhum outro fim além do descrito neste manual.

Não deixe o aparelho funcionar sem vigilância.

Durante a fritura de ar quente, o vapor quente é libertado pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto

a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar. Também tenha cuidado com o vapor e ar quentes ao remover a gaveta do aparelho.

Quaisquer superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização (Fig. 1).

Desligue imediatamente o aparelho se vir fumo escuro a sair do aparelho. Aguarde que o aparelho deixe de emitir fumo antes de remover a gaveta do aparelho.

CUIDADO! É importante que o aparelho seja colocado numa superfície horizontal, plana e estável.

Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Pode não ser adequado para ser utilizado em segurança em ambientes como cozinhas de funcionários, quintas, motéis e outros ambientes não residenciais. Também não se destina a ser utilizado por clientes em hotéis, motéis, pousadas e outros ambientes residenciais.

Se o aparelho for utilizado indevidamente ou para fins profissionais ou semiprofissionais ou se não for utilizado indevidamente ou para fins profissionais ou semiprofissionais ou se não for utilizado de acordo com as instruções do manual do utilizador, a garantia torna-se inválida e podemos recusar qualquer responsabilidade pelos danos causados.

Desligue sempre o aparelho quando não o estiver a utilizar.

Para manusear ou limpar com segurança, o aparelho precisa de aproximadamente 30 minutos para arrefecer.

**Guarde estas instruções de
utilizador para referência futura.
APENAS PARA USO
DOMÉSTICO INTERIOR**

INTRODUÇÃO

Esta Air Fryer oferece uma forma fácil e saudável de preparar os seus ingredientes favoritos. Ao utilizar a circulação rápida de ar quente e uma grelha superior, pode fazer vários pratos. A melhor parte é que a fritadeira de ar quente aquece os alimentos em todas as direções e a maioria dos ingredientes não precisa de óleo.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Remova todos os materiais da embalagem.
 2. Remova qualquer película, papel ou fita adesiva do aparelho.
 3. Separe a cesta da gaveta levantando a tampa do botão e premindo o botão de libertação (Fig. 2 e 3).
- CUIDADO!** O botão de libertação serve para remover a cesta da gaveta. Para remover a gaveta, puxe cuidadosamente a pega na sua direção.
- ATENÇÃO!** Certifique-se de que a panela exterior seja colocada em segurança numa superfície plana antes de remover a cesta.
4. Limpe completamente a cesta e a panela com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva.
 5. Limpe dentro e fora do aparelho com um pano húmido. É uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente, não encha a cesta nem a panela com óleo ou gordura para fritar.

PREPARAR PARA UTILIZAR

1. Coloque o aparelho Numa superfície estável, horizontal e plana.
- CUIDADO!** Não coloque o aparelho em superfícies não resistentes ao calor.
2. Coloque a cesta na panela (Fig. 4).
- NOTA:** A cesta apenas fica bem presa quando encaixar no lugar.
3. Puxe o cabo do compartimento de armazenamento localizado na parte inferior do aparelho.
- ATENÇÃO!** Não encha a cesta nem a panela com óleo ou qualquer outro líquido.
- ATENÇÃO!** Não coloque nada em cima do aparelho, o fluxo de ar será interrompido e afeta o resultado da fritura por ar quente.

UTILIZAR O APARELHO

A Air Fryer sem óleo pode preparar uma grande variedade de ingredientes. A tabela de receitas, página 14, ajuda-o a conhecer o aparelho.

1. Ligue a ficha a uma tomada.
2. Puxe cuidadosamente a gaveta para fora da Air Fryer (Fig.5).
3. Coloque os ingredientes na cesta (Fig. 6).

CUIDADO! Não exceda a linha MAX ao encher a cesta interna.

4. Deslize a gaveta de volta para a Air Fryer (Fig. 7).

NOTA: Alinhe cuidadosamente a cesta com as guias no corpo da fritadeira.

CUIDADO! Nunca utilize a panela externa sem a cesta interna.

CUIDADO! Não toque na panela externa durante e após a utilização, pois fica muito quente. Segure a cesta apenas pela pega.

5. Determine o tempo de preparação necessário para o ingrediente (consulte a secção "Configurações" neste capítulo).

6. Alguns ingredientes necessitam de ser agitados a meio do tempo de preparação (consulte a secção "Configurações" neste capítulo).

NOTA: A campainha do cronómetro tocará quando o tempo estiver a meio (3 bipes), para alertar quando for a hora de agitar a comida.

7. Para agitar os ingredientes, puxe a gaveta para fora do aparelho pela pega e agite-a. Em seguida, deslize a gaveta de volta para a Air Fryer.

CUIDADO! Não prima o botão de libertação na pega durante a agitação.

DICA: Para reduzir o peso, pode remover a cesta da gaveta e agitar apenas a cesta. Para isso, puxe a gaveta para fora do aparelho (Fig. 5), coloque-a numa superfície resistente ao calor, prima o botão de libertação na pega (Fig. 2) e levante a cesta da panela (Fig. 3).

8. Quando o programa termina, a campainha do temporizador dispara (6 bipes). O tempo de preparação definido esgotou-se. Puxe a gaveta para fora do aparelho e coloque-a numa superfície resistente ao calor.

NOTA: Também pode desligar o aparelho manualmente. Para fazer isso, mantenha o botão ligar/desligar premido até que a unidade desligue.

9. Verifique se os ingredientes estão prontos.

Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta deslizar a gaveta de volta para o aparelho e ajustar o temporizador para mais alguns minutos.

10. Para remover ingredientes (por exemplo, batatas fritas), puxe a gaveta para fora da Air Fryer (Fig. 5) e coloque-a numa superfície resistente ao calor, prima o botão de liberação da cesta (Fig. 2) e levante a cesta da panela (Fig. 3).

CUIDADO! Não vire a cesta de cabeça para baixo enquanto esta ainda estiver presa à gaveta, pois qualquer excesso de óleo acumulado no fundo da panela será derramado sobre os ingredientes.

CUIDADO! The basket, the ingredients and the whole Air Fryer are hot after use. Depending on the type of the ingredients in the Air Fryer, steam may escape from the basket.

11. A cesta, os ingredientes e toda a Air Fryer ficam quentes após a utilização. Dependendo do tipo de ingredientes na Air Fryer, o vapor pode sair da cesta.

DICA: Para remover ingredientes grandes ou frágeis, retire os ingredientes da cesta com a ajuda de uma tenaz.

12. Quando um lote de ingredientes estiver pronto, a Air Fryer ficará instantaneamente pronta para preparar outro lote.

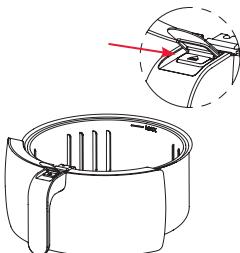


Fig.2

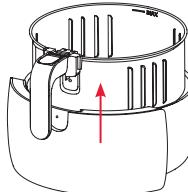


Fig.3

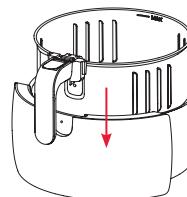


Fig.4

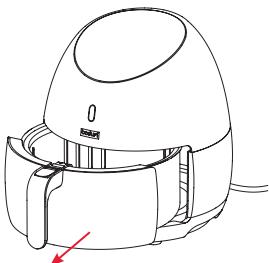


Fig.5



Fig.6

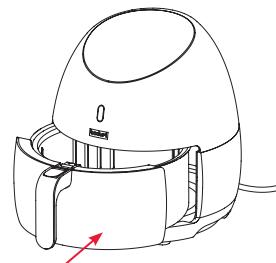
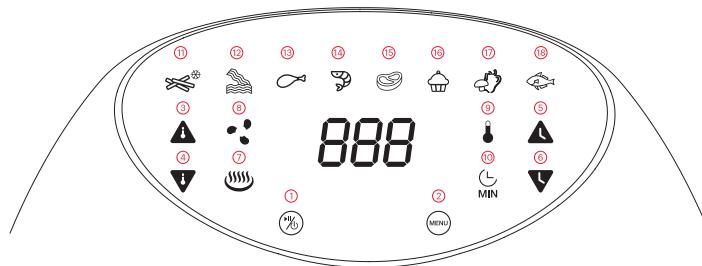


Fig.7

INSTRUÇÕES DO PAINEL DE CONTROLO



INSTRUÇÕES DE FUNCIO- NAMENTO

1. Botão Liga/Desligar

Assim que a gaveta estiver colocada corretamente no compartimento principal, o botão Ligado/Desligado acenderá. Premir o botão ligar/desligar durante 3 segundos fará com que a temperatura padrão da unidade seja de 200°C, enquanto o tempo de cozimento será definido para 15 minutos. Premir o botão Ligado/Desligado uma segunda vez iniciará o processo de cozimento. Prima o botão ligar/desligar durante 3 segundos para desligar todo o dispositivo enquanto estiver a cozinhar. Apagam-se todas as luzes e o ventilador deixa de funcionar.

NOTA: Durante o cozimento, pode tocar no botão para controlar a pausa e o início do cozimento.

2. Botão Predefinição

Selecionar o botão Predefinição permite deslizar pelas 8 opções populares de comida. Uma vez selecionado, o tempo e a função de temperatura de cozimento predeterminados iniciam.

3 & 4. Botões de Controlo de Temperatura

Os símbolos e permitem aumentar ou diminuir a temperatura de cozimento 5°C de cada vez. Manter o botão premido mudará rapidamente a temperatura. Intervalo de Controlo de Temperatura: 80°C - 200°C.

5 & 6. Botões de Controlo do Temporizador

Os símbolos e permitem adicionar ou diminuir o tempo de cozimento, um minuto de cada vez. Manter o botão premido mudará rapidamente o tempo. Intervalo do temporizador: 0-60 min.

7. Luz indicadora de aquecimento

8. Luz indicadora do ventilador

9. Luz indicadora de temperatura

10. Luz indicadora do temporizador

11-18. Luz indicadora da receita

DEFINIÇÕES

A tabela abaixo irá ajudá-lo a selecionar as definições básicas dos ingredientes.

NOTA: Lembre-se de que estas definições são indicações. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor definição para os seus ingredientes.

Como a tecnologia Rapid Air reaquece instantaneamente o ar dentro do aparelho, puxar rapidamente a gaveta para fora do aparelho durante a fritura de ar quente dificulta o processo.

DICAS:

- Ingredientes menores geralmente requerem um tempo de preparação um pouco menor do que ingredientes maiores.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer um tempo de preparação um pouco mais longo, uma quantidade menor de ingredientes requer um tempo de preparação um pouco menor.
- Agitar ingredientes menores a meio do tempo de preparação otimiza o resultado e pode ajudar a evitar ingredientes fritos de forma irregular.
- Pincele levemente um pouco de óleo em batatas frescas para obter um resultado crocante. Frite os ingredientes na Air Fryer durante alguns minutos depois de adicionar o óleo.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na Air Fryer.
- Os snacks que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na Air Fryer.
- A quantidade ideal para preparar batatas fritas crocantes é de 500 gramas.
- Utilize massa pré-feita para preparar snacks recheados de forma rápida e fácil. A massa pré-feita também requer um tempo de preparação menor do que a massa caseira.
- Coloque um tabuleiro ou pirex na cesta da Air Fryer se quiser fazer um bolo ou quiche ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou recheados.
- Também pode utilizar a Air Fryer para reaquecer os ingredientes. Para reaquecer os ingredientes, defina a temperatura para 150°C até 10 minutos.

	Quantidade Mín-Máx (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitar	Informações extra
Batatas					
Batatas fritas congeladas finas	400-500	18-20	200	Agitar	
Batatas fritas congeladas grossas	400-500	20-25	200	Agitar	
Gratinado de batata	600	20-25	200	Agitar	
Carnes e Aves					
Bife	100-600	10-15	180		
Costeletas de porco	100-600	10-15	180		
Hambúrguer	100-600	10-15	180		
Rolo de salsicha	100-600	13-15	200		
Coxas	100-600	25-30	180		
Peito de frango	100-600	15-20	180		
Snacks					
Rolinhos-primavera	100-500	8-10	200	Agitar	Utilize pronto a cozinhar
Nuggets de frango congelados	100-600	6-10	200	Agitar	Utilize pronto a cozinhar
Douradinhos congelados	100-500	6-10	200		Utilize pronto a cozinhar
Snacks de queijo empanado congelados	100-500	8-10	180		Utilize pronto a cozinhar
Legumes recheados	100-500	10	160		
Cozimento					
Bolo	400	20-25	160		Utilize um tabuleiro
Quiche	500	20-22	180		Utilize um tabuleiro/pirex
Muffins	400	15-18	200		Utilize um tabuleiro
Snacks doces	500	20	160		Utilize um tabuleiro/pirex
Descongelar	350	5	80		

NOTA: Adicione 3 minutos ao tempo de preparação se começar a fritar quando a Air Fryer ainda estiver fria.

LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização.

Não utilize utensílios de cozinha de metal ou materiais de limpeza abrasivos para limpar a panela e a cesta, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

1. Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.

DICA: Remova a gaveta para deixar a Air Fryer arrefecer mais rapidamente.

2. Limpe a parte exterior do aparelho com um pano húmido.

3. Limpe a panela e a cesta com água quente, um pouco de detergente para a louça e uma esponja não abrasiva.

NOTA: Pode utilizar líquido desengordurante para remover qualquer sujidade restante.

DICA: Se a sujidade ficar colada à cesta ou ao fundo da panela, encha a panela com água quente e um pouco de detergente para a louça. Coloque a cesta na panela e deixe de molho durante aproximadamente 10 minutos. A cesta deve ser colocada na máquina de lavar louça.

4. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.

5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover qualquer resíduo de comida.

ARMAZENAMENTO

1. Desconecte o aparelho e deixe arrefecer.

2. Verifique se todas as peças estão limpas e secas.

MEIO AMBIENTE

Não descarte o aparelho junto com o lixo doméstico normal quando este estiver acabado. Em vez disso, entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazer isso, ajuda a preservar o meio ambiente.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PT

Manual de Instruções

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
A Air Fryer não funciona	O aparelho não está conectado	Ligue a ficha a uma tomada
	Entrada incompleta	Inicie o ciclo de cozimento premindo o botão 
Os ingredientes fritos com a Air Fryer não estão devidamente fritos	A quantidade de ingredientes na cesta é demasiado grande	Coloque lotes menores de ingredientes na cesta. Os lotes menores são fritos de forma mais uniforme
	A temperatura definida está demasiado baixa.	Prima  ou  para aumentar ou reduzir a temperatura de cozimento  desejada
	O tempo de preparação é demasiado curto	Prima  ou  para aumentar ou reduzir o tempo de cozimento  desejado
Os ingredientes são fritos de forma irregular na Air Fryer	Certos tipos de ingredientes precisam de ser agitados a meio do tempo de preparação	Os ingredientes que estão em cima uns dos outros (por exemplo, batatas fritas) precisam de ser agitados a meio do tempo de preparação. Veja a secção "Configurações"
Os snacks fritos não ficam crocantes quando saem da Air Fryer	Utilizou um tipo de snack destinado a ser preparado numa fritadeira tradicional	Faça snacks no forno ou pincele levemente um pouco de óleo sobre os snacks para obter um resultado mais crocante
Não consigo colocar a panela corretamente no aparelho	A cesta está muito cheia	Não encha a cesta além da indicação MÁX
	A cesta não foi colocada corretamente na panela	Empurre a cesta para dentro da panela até ouvir um clique
Sai fumo branco do aparelho	Está a preparar ingredientes gordurosos	Quando fritar ingredientes gordurosos na fritadeira, uma grande quantidade de óleo será derramada na panela. O óleo produz fumo branco e a panela pode aquecer mais do que o normal. Isso não afeta o aparelho ou o resultado final

	A panela ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura na panela. Certifique-se de que limpa a panela corretamente após cada utilização
As batatas fritas frescas são fritas de forma irregular na fritadeira	Não utilizou o tipo certo de batata	Utilize batatas frescas e certifique-se de que permanecem firmes durante a fritura
	Não lavou bem os palitos de batata antes de os fritar	Lave bem os palitos de batata para remover o amido da parte exterior dos palitos
As batatas fritas não ficam crocantes quando saem da fritadeira	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água nas batatas	Seque os palitos de batata corretamente antes de adicionar o óleo
		Corte os palitos de batata menores para obter um resultado mais crocante
		Adicione um pouco mais de óleo para obter um resultado mais crocante

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DADOS TÉCNICOS

Tensão elétrica da UE	220-240V- 50/60Hz
Tensão elétrica dos EUA	120V- 60Hz
Potência nominal da UE	2000 W
Potência nominal dos EUA	1700 W
Capacidade	5.0l / Máximo 1.2kg

GARANTIA FABRICANTE PARA A UNIÃO EUROPEIA & SUÍCA.

Garantia: A BODUM® AG, Suíça, oferece garantia para a Air Fryer MELIOR por um período de dois anos a partir da data da compra original contra materiais defeituosos e defeitos que podem ser rastreados até defeitos de design ou fabrico. As reparações serão efectuadas gratuitamente se todas as condições da garantia forem preenchidas. Não há reembolsos.

Garantidor: BODUM® (Schweiz) AG, Kantonstrasse 100, Postfach 463, 6234 Triengen.

Condições de garantia: O certificado de garantia deve ser preenchido pelo vendedor no momento da compra. Deve apresentar o certificado de garantia para obter os serviços de garantia. Se o seu produto BODUM® necessita de um serviço de garantia, contacte o seu revendedor BODUM®, uma loja BODUM®, o distribuidor BODUM® do seu país, ou visite www.bodum.com.

BODUM® não garante danos que resultam de um uso inadequado, manuseio inadequado, desgaste normal, manutenção inadequada ou incorrecta, funcionamento incorrecto ou utilização incorrecta do aparelho por pessoas não autorizadas.

Esta garantia do fabricante não afecta os seus direitos legais provenientes das leis aplicáveis, nem os seus direitos em relação ao revendedor, decorrentes do contrato de venda/compra.

ELIMINAÇÃO ECOLÓGICA



Agora é ilegal eliminar dispositivos eléctricos que são defeituosos ou obsoletos juntamente com o lixo doméstico. Estes devem ser eliminados de forma separada. Os consumidores podem deixar estes dispositivos em centros de recolha de forma gratuita. Os proprietários destes dispositivos são obrigados a levá-los para centros de recolha ou pontos de recolha. Ao fazer este pequeno esforço pessoal, está a contribuir para garantir a reciclagem de bens e o tratamento de contaminantes de forma adequada.

SUOMI

Onneksi olkoon! Olet nyt MELIOR Air Fryerin ylpeä omistaja. Tämän elektronisen friteerauskeittimen on valmistanut BODUM®. Ole hyvä ja lue nämä ohjeet huolellisesti ennen kuin ryhdyt käyttämään laitetta.

TÄRKEÄT SUOJATOIMET

Tärkeät suojatoimet Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava perussuojatoimia. Lue kaikki ohjeet:

Älä koske kuumiin pintoihin.

Sähköiskun välttämiseksi älä upota johtoa, liittimiä tai alustaa veteen tai muuhun nesteeseen.

VAROITUS! Tämä elektroninen laite sisältää kuumennustoiminnon. Pinnat, myös muut kuin toiminnalliset, voivat kuumeta voimakkaasti. Koska eri ihmiset kokevat lämpöä eri tavalla, tätä laitetta tulee käyttää varoen. Laitteeseen tulee koskea vain kahvoista ja tarttumapinnoilta, ja käyttää kuumuussuojaia kuten patakintaita tai vastaavia. Muiden kuin tarttumiseen tarkoitettujen pintojen tulee antaa jäähytyä kunnolla ennen koskemista.

Irrota vedenkeitin pistokkeesta, kun sitä ei käytetä ja ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähytyä ennen osien poistamista sekä puhdistamista.

Y-malli: Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valmistajan valtuuttaman tahon tai muun vastaavan pätevän osapuolen tulee vaihtaa se vaaran välttämiseksi.

Muiden lisäosien kuin laitteen valmistajan suosittelemien käytöö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahinkoja.

Älä käytä ulkotiloissa.

Älä anna johdon roikkua pöydän tai tason reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.

Älä aseta kuuman kaasu- tai sähköpolttimen päälle tai lähelle, tai kuumaan uuniin.

Kuumaa öljyä tai muuta kuumaa nestettä sisältävää laitetta siirrettäessä on noudatettava erityistä varovaisuutta.

Kiinnitä virtajohto aina seinäpistokkeeseen. Irrottaaksesi johdon, käänää ohjain off-asentoon ja vasta sitten poista virtajohto seinästä.

Älä käytä laitetta muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen.

Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joilla on vähäiset fyysiset, sensoriset tai henkiset voimavarat tai kokemuksen ja tiedon puutetta, jos he ovat valvonnan alla tai saaneet ohjeistusta turvalliseen käyttöön ja ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteen kanssa. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa suorittaa laitteen puhdistusta tai huoltoa ilman vanhempien valvontaa.

Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

Laitteita ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET.

TÄRKEÄÄ! Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se myöhempää käyttöä varten.

Älä koskaan upota runkoa veteen tai huuhtele sitä vesihanalla, sillä se sisältää elektronisia ja kuumenevia osia.

Älä päästää yhtään vettä tai muuta nestettä laitteeseen sähköiskun välttämiseksi.

Laita friteerattavat ruoka-aineet aina koriin, jotta ne eivät osu lämmitysvastukseen.

Älä peitä ilmanottoaukkoa tai ilmanpoistoaukkoa laitteen ollessa käynnissä.

Älä täytä kattilaa öljyllä, sillä tämä saattaa aiheuttaa palovaaran.

Älä koskaan koske laitteen sisäosiin sen ollessa käynnissä.

Laitteen kosketuspinnat saattavat olla hyvin kuumia laitteen ollessa käynnissä.

VAROITUS! Tarkista, että laitteen ja alueesi sähköjännite ovat yhteensopivat.

Älä käytä laitetta, jos virtaliitin, virtajohto tai muu osa on mil lään tavalla vaurioitunut.

Vaihdata tai korjauta vaurioitunut virtajohto vain ammattilaisella.

Pidä virtajohto poissa kuumilta pinnoilta.

Älä liitä virtajohtoa tai käytä ohjauspaneelia märellä kässillä.

Älä aseta laitetta seinää tai muita laitteita vasten.

Jätä vähintään 10 cm tyhjää tilaa laitteen taakse, sivuille ja yläpuolelle.

Älä aseta mitään laitteen päälle.

Älä käytä laitetta muuhun kuin käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen.

Älä jätä laitetta valvomatta sen ollessa käynnissä.

Kuumailmafriteerauksen aikana ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Pidä kätesi ja kasvosi turvallisen välimatkan päässä höyrystä ja ilmanpoistoaukoista. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös ottaessasi vetolaatikkoa pois laitteesta.

Kaikki kosketuspinnat saattavat kuumeta käytön aikana (1).

Irrota laite välittömästi virtapistokkeesta, jos näet laitteesta tulevan tummaa savua. Odota savun tulon lakkamista ennen kuin poistat vetolaatikon laitteesta.

HUOMIO! Varmista, että laite on asetettu vaakasuoralle, tasaiselle ja tukevalle pinnalle.

Tämä laite on suunniteltu vain kotikäyttöön. Se ei välttämättä sovi turvallisesti käytettäväksi yhteisruokailutiloissa kuten henkilökunnan keittiöissä, maatiloilla tai motelleissa. Sitä ei ole myöskään tarkoitettu vieraiden käytettäväksi hotelleissa, motelleissa, aamiaismajoituspaikoissa tai muissa väliaikaisissa asumistiloissa.

Jos laitetta käytetään väärin tai ammattimaisessa tai puoliammattimaisessa tarkoitukseissa, tai jos sitä käytetään oikein ammattimaisessa tai puoliammattimaisessa tarkoitukseissa, tai jos sitä ei käytetä käyttöohjeiden mukaisesti, takuu raukeaa ja voimme sanoutua irti kaikesta vastuusta liittyen aiheutuneeseen vahinkoon.

Irrota laite aina virtapistokkeesta kun se ei ole käytössä.

Laite tarvitsee noin 30 minuuttia jäähymisaikaa ennen turvallista käsittelyä tai puhdistusta.

Säilytä nämä ohjeet myöhempää käyttöä varten.

VAIN KOTITALOUKSIEN SISÄKÄYTTÖÖN

Käyttöohje

ESITTELY

Air Fryer tarjoaa helpon ja terveellisen tavan kypsentää lempiruoka-aineitasi. Käytämällä nopeaa kuumailmakertoa ja yläpuolista grillivastusta se sopii monenlaisten ruokien valmistamiseen. Mikä parasta, kuumailmafriteerauskeitin kuumentaa ruokaa joka suunnasta ja suurin osa ruoka-aineista ei tarvitse yhtään öljyä.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKER- TAA

1. Poista kaikki pakkausmateriaali.
2. Poista kaikki kalvot, paperit ja teipit laitteesta.
3. Irrota kori vetolaatikosta nostamalla painikkeen suojaa ja painamalla vapautinpainiketta (2 ja 3).

HUOMIO! Vapautinpainike irrottaa korin vetolaatikosta. Vedä kahvaa kevyesti itseäsi kohti irrottaaksesi vetolaatikon.

VAROITUS! Varmista, että ulompi kattila on turvallisesti asetettu tasaiselle alustalle ennen kuin irrotat korin.

4. Puhdista kori ja kattila huolellisesti kuumalle vedellä, pienellä määrellä tiskiainetta ja hankaamattomalla sienellä.

5. Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla. Tämä on öljytön keitin, joka käyttää kuumaa ilmaa, älä täytä koria tai kattilaa öljyllä tai friteerausrasvalla.

KÄYTÖÖN- OTON VALMISTELU

1. Aseta laite vakaalle, vaakasuoralle ja tasaiselle pinnalle.

HUOMIO! Älä aseta laitetta kuumuutta kestävämmälle pinnalle.

2. Aseta kori kattilaan (4).

HUOMAUTUS: Kori on kunnolla kiinnitetty, kun se napsah-
taa paikoilleen.

3. Vedä johto laitteen pohjassa olevasta lokerosta.

VAROITUS! Älä täytä koria tai kattilaa öljyllä tai muulla
nesteellä.

VAROITUS! Älä aseta laitteen päälle mitään, sillä se
estää ilman kierron ja vaikuttaa kuumailmafriteerauksen
lopputulokseen.

LAITTEEN KÄYTÖ

Öljytön Air Fryer pystyy valmistamaan monenlaisia ruo-
ka-aineita. Reseptitaulukko sivulla 14 auttaa sinua tutustu-
maan laitteeseen.

1. Kytke virtajohto maadoitettuun pistorasiaan.

2. Vedä vetolaatikko varovaisesti Air Fryerista (5).

3. Laita ruoka-aineet koriin (6).

HUOMIO! Älä ylitä MAX-merkkiviivaa täytäessäsi sisäkoria.

4. Liu'uta vetolaatikko takaisin Air Fryeriin (7).

HUOMAUTUS: Aseta kori varovaisesti samaan linjaan keit-
timen opasteiden mukaan.

HUOMIO! Älä koskaan käytä ulompaan kattilaan ilman
sisäkoria.

HUOMIO! Älä koske ulompaan kattilaan käytön aikana
tai sen jälkeen, sillä se kuumenee voimakkaasti. Ota korista
kiinni vain kahvalla.

5. Valitse tarvittava valmistusaika ruoka-aineelle (katso osio
'Asetukset' tässä luvussa).

6. Jotkut ruoka-aineet tarvitsevat ravistusta valmistusajan puolivälissä (katso osio 'Asetukset' tässä luvussa).

HUOMAUTUS: Ajastin hälyttää, kun ajasta on kulunut puolet (3 x piippaus) ilmoittaakseen kun on aika ravistella ruokaa.

7. Ravistaaksesi ruoka-aineita vedä vetolaatikko kahvasta ulos laitteesta ja ravista sitä. Liu'uta vetolaatikko sitten takaisin Air Fryeriin. .

HUOMIO! Älä paina kahvan vapautinpainiketta ravistuksen aikana.

VINKKI: Vähentääksesi painoa voit poistaa korin vetolaatikosta ja ravistaa vain koria. Tehdäksesi näin vedä vetolaatikko ulos laitteesta (5), aseta se kuumuutta kestävälle alustalle, paina kahvan vapautuspainiketta (2) ja nostaa kori pois kattilasta (3).

8. Kun ohjelma on päättynyt, ajastin hälyttää (6 x piippaus). Asetettu valmistusaika on kulunut. Vedä vetolaatikko ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestävälle alustalle.

HUOMAUTUS: Voit sammuttaa laitteen myös manuaalisesti. Tehdäksesi näin paina virtapainiketta kunnes laite sammuu.

9. Tarkista ovatko ruoka-aineet valmiit.

Jos ruoka-aineet eivät ole vielä valmiita, liu'uta vetolaatikko takaisin laitteeseen ja aseta ajastimeen muutama lisäminuutti.

10. Ottaaksesi ruoka-aineet (esim. ranskalaiset) pois vedä vetolaatikko ulos Air Fryerista (5) ja aseta se kuumuutta kestävälle pinnalle, paina korinvapautuspainiketta (2) ja nostaa kori pois kattilasta (3).

HUOMIO! Älä käänny koria ylösalaisin sen ollessa vielä kiinni vetolaatikossa, sillä kattilan pohjalle kertynyt ylimääräinen öljy valuu ruoka-aineiden päälle.

HUOMIO! Kori, ruoka-aineet ja koko Air Fryer ovat kuumia käytön jälkeen. Ruoka-aineista riippuen korista saattaa nousta höyryä.

11. Siirrä ruoka-aineet korista kulhoon tai lautaselle.

VINKKI: Käytä pihtejä nostaussasi suuria tai helposti murenevia ruoka-aineita korista.

12. Yhden annoksen valmistuksen jälkeen Air Fryer on heti käytövalmis seuraavaa annosta varten.

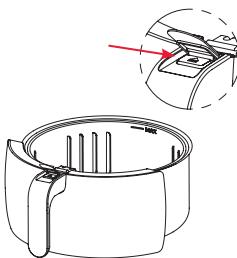


Fig.2

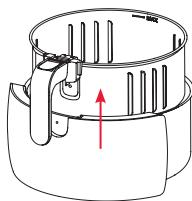


Fig.3

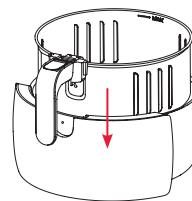


Fig.4

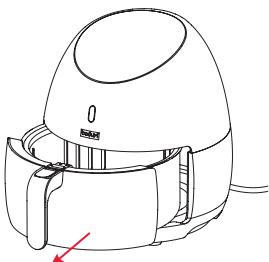


Fig.5



Fig.6

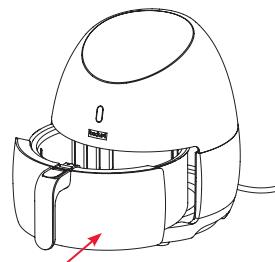


Fig.7

OHJAUSPA- NEELIN OHJEET



KÄYTTÖOH- JEET

1. Virtapainike

Kun vetolaatikko on kiinnitetty kunnolla runkoon, virtapainikkeen valo sytyy. Painamalla virtapainiketta 3 sekuntia laitteen oletuslämpötilaksi tulee 200°C ja valmistusajaksi 15 minuuttia. Painamalla virtapainiketta uudestaan kypsennys käynnistyy. Laite sammuu kokonaan kesken kypsennyksen, jos virtapainiketta painetaan 3 sekuntia. Valot sammuvat ja tuuletin pysähtyy.

HUOMAUTUS: Kypsennyksen aikana voit painiketta koskemalla laittaa kypsennyksen tauolle ja uudestaan päälle.

2. Pikavalintapainike

Pikavalintapainikkeella  voit valita 8 suosituin ruokavalinnan välillä. Valinnan jälkeen ennalta asetettu aika ja kypsenyslämpötila käynnistyvät.

3 & 4. Lämpötilapainikkeet

Ja   kuvakkeita painamalla voit joko nostaa tai laskea kypsennyslämpötilaa 5 °C kerrallaan. Pitämällä painiketta pohjaan painettuna lämpötila vaihtuu nopeasti. Lämpötilan säätövara: 80°C - 200°C.

5 & 6. Ajastinpainikkeet

Ja   kuvakkeita painamalla voit pidentää tai lyhentää kypsennysaikaa minuutti kerrallaan. Pitämällä painiketta pohjaan painettuna aika vaihtuu nopeasti. Ajan säätövara: 0 - 60 min.

7. Kuumennuksen merkkivalo.

8. Tuulettimen merkkivalo.

9. Lämpötilan merkkivalo.

10. Ajastimen merkkivalo.

11-18. Reseptin merkkivalo.

Käyttöohje

ASETUKSET

Alla oleva taulukko auttaa sinua valitsemaan perusasetukset ruoka-aineille.

HUOMAUTUS: Muista, että nämä asetukset ovat ohjeellisia. Koska ruoka-aineiden alkuperä, koko, muoto ja merkki saattavat vaihdella, emme voi taata, että jokin tietty asetus on paras sinun ruoka-aineellesi.

Koska Rapid Air -teknologia kuumentaa laitteen sisällä olevan ilman väliittömästi, vetolaatikon ottaminen ulos hetkeksi ilmafriteerauksen aikana ei juurikaan häiritse prosessia.

VINKKEJÄ:

- Pienemmät ruoka-aineet tarvitsevat yleensä vähän lyhyemmin kypsennysajan kuin suuret ruoka-aineet.
- Suurempi määrä ruoka-aineita tarvitsee vain vähän pidemmän kypsennysajan, pienempi määrä ruoka-aineita tarvitsee vain vähän lyhyemmin kypsennysajan.
- Pienempien ruoka-aineiden ravistaminen kypsennysken puolivälissä optimoi lopputuloksen ja auttaa ruokaa kypsymään tasaisesti.

- Sivele kevyesti pieni määrä öljyä tuoreisiin perunoihin saadaksesi rapean lopputuloksen. Kypsennä aineet Air Fryerissa muutaman minuutin sisällä öljyn laittamisesta.
- Älä valmista erittäin rasvaisia ruoka-aineita kuten makkaraita Air Fryerilla.
- Pikkupurtavat, joita voidaan valmistaa uunissa, voidaan valmistaa myös Air Fryerissa.
- Optimaalinen määrä rapeiden ranskalaisten valmistamiseen on 500 grammaa.
- Käytä valmistaikinaa valmistaaksesi täytettyjä pikku-purtavia nopeasti ja helposti. Valmistaikina vaatii myös lyhyemmän kypsennysajan kuin itse tehty taikina.
- Aseta folio tai uunivuoka Air Fryerin koriihin, jos haluat valmistaa kakun tai piirakan, tai jos friteeraat herkästi murenevia ruoka-aineita tai täytettyjä ruokia.
- Voit käyttää Air Fryeria myös ruokien uudelleenläämmittämiseen. Läämittääksesi ruokia uudelleen aseta lämpötilaksi 150°C 10 minuutiksi.

	Min-max määrä (g)	Aika (min.)	Lämpö- tila (°C)	Ravistus	Lisätietoja
Perunat & ranskalaiset					
Ohuet pakasteranskalaiset	400-500	18-20	200	Ravistus	
Paksut pakasteranskalaiset	400-500	20-25	200	Ravistus	
Perunagratiaani	600	20-25	200	Ravistus	
Liha & siipikarja					
Pihvi	100-600	10-15	180		
Porsaankyljykset	100-600	10-15	180		
Hampurilaispihvi	100-600	10-15	180		
Hot dog	100-600	13-15	200		
Kanankoivet	100-600	25-30	180		
Kananrinta	100-600	15-20	180		

Pikkupurtavat					
Kevätkääryleet	100-500	8-10	200	Ravistus	Käytä paistovalmista
Pakastekananugetit	100-600	6-10	200	Ravistus	Käytä paistovalmista
Pakastekalapuikot	100-500	6-10	200		Käytä paistovalmista
Leivitettyt pakastejuustotikut	100-500	8-10	180		Käytä paistovalmista
Täytetyt kasvikset	100-500	10	160		
Leipominen					
Kakku	400	20-25	160		Käytä foliota
Piirakka	500	20-22	180		Käytä foliota/ uunivuokaa
Muffinsit	400	15-18	200		Käytä foliota
Makeat suupalat	500	20	160		Käytä foliota/ uunivuokaa
Sulattaminen	350	5	80		

HUOMAUTUS: Lisää 3 minuuttia kypsennysaikaa, jos aloitat friteeraamisen Air Fryerin ollessa vielä kylmä.

PUHDISTAMI-NEN

Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen.
Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia materiaaleja puhdistaaressasi kattila ja koria, sillä nämä saattavat vaurioittaa tarttumatonta pinnoitetta.

1. Irrota virtajohto seinäpistokkeesta ja anna laitteen jäähnytä.
2. Pyyhi laitteen ulkopinnat kostealla liinalla.
3. Puhdista kattila ja kori kuumalla vedellä, pienellä määrellä tiskiainetta ja hankaamattomalla sienellä.

HUOMAUTUS: Voit käyttää rasvanpoistonestettä poistaaksesi jäljelle jääneen lian.

VINKKI: Jos koriin tai kattilan pohjaan on jämähtänyt likaa, täytä kattila kuumalla vedellä ja pienellä määrellä tiskiainetta. Laita kori kattilaan ja anna niiden liota noin 10 minuuttia. Vain kori voidaan laittaa astianpesukoneeseen.

4. Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamatomalla sienellä.
5. Puhdista lämmitysvastus puhdistusharjalla irrottaaksesi mahdolliset ruoka-ainejäämät.

SÄILYTYS

1. Irrota virtajohto seinäpistokkeesta ja anna sen jäähtyä.
2. Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.

YMPÄRISTÖ

Älä heitä laitetta normaalilta kotitalousjätteen sekä, kun se on käytetty loppuun, vaan vie se asianmukaiseen keräyspaikkaan kierrätystä varten. Nämä toimimalla säästät luontoa.

VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Air Fryer ei toimi	Laite ei ole kytkettynä sähkövirtaan	Laita virtajohto maadoitettuun seinäpistokkeeseen
	Keskeneräinen syöttö	Käynnistä kypsennysprosessi painamalla painiketta 
Air Fryerilla kypsennetyt ruoka-aineet eivät ole kypsiä	Ruoka-aineiden määrä korissa on liian suuri	Laita pienempiä annoksia koriin. Pienemmät annokset kypsyytä tasaisemmin
	Asetettu lämpötila on liian matala	Paina  tai  nostaaaksesi tai laskeaksesi  kypsennyslämpötilaa
	Kypsennysaika on liian lyhyt	Paina  tai  pidentääksesi tai lyhentääksesi  kypsennysaikaa
Ruoka-aineet kypsyytä epätasaisesti Air Fryerissa	Joitain ruoka-aineita pitää ravistaa kypsennysajan puolella välissä	Ruoka-aineita, jotka ovat päälekkäin tai poikittain (esim. ranskalaiset) tulee ravistella kypsennysajan puolivälissä. Katso osio 'Asetukset'

Friteeratut pikkupurtavat eivät ole rapeita kypsenyksen jälkeen	Käytit ruokia, jotka on tarkoitettu valmistetavaksi perinteisellä rasvakeittimellä	Käytää uuniin tarkoitettuja ruokia tai sivele hieman öljyä ruoikiin rapeamman lopputuloksen saamiseksi
En saa liu'utettua kattilaa laitteeseen kunnolla.	Kori on liian täynnä.	Älä täytä koria MAX-merkinnän yli
	Kori ei ole kunnolla kattilassa	Paina koria alas kattilaan kunnes kuulet napsahduksen
Laitteesta tulee valkoista savua	Valmistat rasvaisia ruoka-aineita	Kun kypsennät rasvaisia ruoka-aineita ilmafriteerauskeittimessä, kattilaan valuu paljon öljyä. Öljy tuottaa valkoista savua ja kattila saattaa kuumeta tavallista enemmän. Tämä ei vaikuta laitteeseen tai lopputulokseen
	Kattilassa on edelleen rasvaa edellisen käytön jäljiltä	Valkoista savua syntyy, kun rasva kuumenee kattilassa. Varmista, että puhdistat kattilan kunnolla jokaisen käyttökerran jälkeen
Tuoreet ranskalaiset kypsyvät epätasaisesti ilmafriteerauskeittimessä	Et käytänyt oikeanlaisia perunoita	Käytää tuoreita perunoita ja varmista, että ne pysyvät napakkana kypsenyksen aikana
	Et huuhdellut perunatikkuja kunnolla ennen niiden kypsentämistä	Huuhtele perunatikut kunnolla poistaaksesi tärkkelyksen tikkujen pinnalta
Tuoreet ranskalaiset eivät tule rapeiksi ilmafriteerauskeittimessä	Ranskalaisen rapeus riippuu ranskalaisen öljyn ja veden määrästä	Varmista, että kuivaat perunatikut kunnolla ennen kuin lisääät öljyn
		Leikkää perunatikut pienemmiksi rapeamman lopputuloksen saamiseksi
		Lisää hiukan enemmän öljyä rapeamman lopputuloksen saamiseksi

TEKNISET TIEDOT

TEKNISET TIEDOT

EU-mallin verkkojännite	220-240 V- 50/60Hz
Yhdysvaltojen mallin verkkojännite	120 V- 60 Hz
EU-mallin nimellisteho	2000 W
Yhdysvaltojen mallin nimellisteho	1700 W
Tilavuus	5.0l / Max 1.2kg

VALMISTAJAN TAKUU YHDYSVALTOIHIN JA KANADAAN, EU:HUN JA SVEITSIIN.

Takuu: BODUM® AG, Sveitsi, antaa MELIOR Air Fryerille kahden vuoden takuun alkaen alkuperäisestä ostopäivästä. Takuu koskee viallisista materiaaleja ja toimintavikoja, jotka voidaan osoittaa puutteellisesta suunnittelusta tai valmistuksesta johtuviksi. Korjaukset suoritetaan ilmaiseksi, jos takuehdot tätytyvät. Takaisinmaksu ei ole mahdollista.

Takaaja: BODUM® (Sveitsi) AG, Kantonsstrasse 100, Postfach 463, 6234 Triengen.

Takuuehdot: Takuutodistuksen on myyjän suorittettava ostohetkellä. Sinun on esitettävä takuutodistus hankkiaksesi takuupalveluja. Mikäli BODUM® tuotteesi vaatii takuupalvelua, ota yhteys BODUM® jälleenmyyjääsi, BODUM®-kauppaasi, maasi BODUM® jakelijaan, tai vieraile osoitteessa www.bodum.com.

BODUM® ei tarjoa takuuta sellaisista vahingoista, jotka aiheutuvat valtuuttamattoman henkilön vääränlaisesta käytöstä, vääränlaisesta käsitellystä, normalista kulumisesta ja repeämisestä, riittämättömästä tai vääränlaisesta ylläpidosta tai huolenpidosta, vääränlaisesta toiminnasta tai laitteen käytöstä.

Tämä Valmistajan Takuu ei vaikuta lailliseen oikeuteesi voimassa olevien sovellettavien kansallislakien alaisena, eikä vaikuta oikeuksiisi jälleenmyjää vastaan heidän myynti/osto-sopimuksesta.

YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLINEN HÄVITYS



Nykään on laitonta heittää sellaisia sähkölaitteita pois, jotka ovat viallisia tai vanhentuneita yhdessä normaalilla jätteen kanssa. Ne on hävitettävä erikseen. Kuluttajalla on mahdollisuus heittää sellaiset laitteet pois yhteisö keräyskeksuksissa ilmaiseksi. Tämänlaisten laitteiden omistajan vaaditaan tuomaan ne keräyspaikoille tai laittamaan ne ulos, kun vastaavia keräyksiä pidetään. Tekemällä tämän pienen henkilökohtaisen ponnistuksen teet oman panostuksesi, joka varmistaa, että arvokkaita hyödykkeitä kierrätetään ja saasteita käsitellään tarkoituksenmukaisesti.

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

**При использовании электроприборов всегда сле-
дует соблюдать основные меры предосторожности.**

Пожалуйста, прочтайте все инструкции:

Не прикасайтесь к горячим поверхностям.

Во избежание поражения электрическим током не погру-
жайте кабель, вилку или основу в воду или другую жидкость.

ВНИМАНИЕ! Данный электробытовой прибор оснащен
функцией нагрева. Поверхности, также отличные от рабочих
поверхностей, могут нагреваться до высоких температур.
Поскольку разные люди ощущают температуру по-разному,
даным оборудованием нужно пользоваться осторожно. К
оборудованию стоит прикасаться, используя только пред-
назначенные для этого ручки и поверхности, а также при-
менять при этом средства защиты вроде перчаток. Прежде
чем прикасаться к поверхностям, не предназначенным для
касания, необходимо дождаться, пока они остынут.

Всегда отключайте чайник от сети, когда он не используется
и перед очисткой. Дайте прибору остыть перед установкой
или снятием деталей и перед чисткой.

Тип Y: если кабель питания поврежден, вам стоит обратиться
к производителю, его агенту по обслуживанию или
лицам аналогичной квалификации для замены кабеля и
обеспечения безопасной эксплуатации прибора.

Использование дополнительных принадлежностей, не реко-
мендованных производителем прибора, может привести к

возгоранию, поражению электрическим током или повреждению кого-либо.

Не используйте на открытом воздухе.

Не допускайте, чтобы шнур висел над краем стола или стоечницы или касался горячих поверхностей.

Не помещайте прибор на или возле горячей газовой или электрической горелки или же в разогретую духовку.

Всегда следует соблюдать осторожность при перемещении прибора с горячим маслом или другими горячими жидкостями.

Всегда подключайте вилку кабеля к настенной розетке.

Чтобы отключить прибор, сначала переведите все кнопки управления в выключенное состояние, а затем извлеките вилку из розетки.

Не используйте устройство для других целей, помимо его предназначения.

Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joilla on vähäiset fyysiset, sensoriset tai henkiset voimavarat tai kokemuksen ja tiedon puutetta, jos he ovat valvontan alla tai saaneet ohjeistusta turvalliseen käyttöön ja ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteen kanssa. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa suorittaa laitteen puhdistusta tai huoltoa ilman vanhempien valvontaa.

Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

Приборы не предназначены для подключения к внешнему таймеру или автономной системе дистанционного управления.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ.

ВАЖНО! Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство перед использованием прибора и сохраните его для справки.

Запрещается погружать корпус с электрическими компонентами и нагревательными элементами в воду или промывать его под струей воды.

Попадание воды или других жидкостей внутрь прибора может привести к поражению электрическим током.

Во избежание контакта с нагревающими элементами всегда кладите продукты для жарки в корзину.

Запрещается закрывать отверстия для отвода и забора воздуха во время работы прибора.

Запрещается наливать масло в чашу во избежание возгорания.

Запрещается прикасаться к внутренним частям прибора во время его работы.

Во время работы прибора его открытые поверхности могут нагреваться.

ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что указанное на приборе напряжение соответствует напряжению местной электросети.

Запрещено пользоваться прибором, если сетевая вилка, кабель или другие части прибора повреждены.

Запрещено обращаться к неуполномоченным лицам для замены или ремонта поврежденного сетевого кабеля.

Не помещайте кабель возле горячих поверхностей.

Запрещается включать прибор в сеть или пользоваться панелью управления с мокрыми руками.

Не ставьте прибор рядом со стеной или другими приборами.

Расстояние между задней, верхней, боковыми панелями прибора и другими поверхностями должно составлять не менее 10 см.

Запрещается класть на прибор какие-либо предметы.

Не используйте прибор для целей, отличных от описанных в данном руководстве.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Во время приготовления под воздействием горячего воздуха из отверстий для отвода воздуха выходит пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и этих

отверстий. Также остерегайтесь выхода горячего пара и воздуха при вынимании ящика из прибора.

Во время работы прибора его открытые поверхности могут нагреваться (рис. 1).

Немедленно отключите прибор, если из него идет черный дым. Дождитесь прекращения выделения дыма, прежде чем вынимать ящик из прибора.

ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что прибор стоит на горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности.

Прибор предназначен только для домашнего использования. Возможно, вы не сможете безопасно им пользоваться в таких условиях эксплуатации, как служебные кухни, фермы, мотели или в других нежилых помещениях. Также прибор не предназначен для использования клиентами в отелях, мотелях, местах ночлега и завтрака, а также в других местах пребывания.

В случае нарушения правил использования прибора, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данного руководства гарантитные обязательства утрачивают свою силу, и мы можем отказаться нести любую ответственность за причиненный ущерб.

Всегда отключайте прибор от сети после завершения работы.

В целях безопасности дайте прибору остить около 30 минут, прежде чем приступать к его обслуживанию или чистке.

**Сохраните данную
инструкцию для дальнейшего
использования.
ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

ВВЕДЕНИЕ

Данный аэрогриль обеспечивает простой и здоровый способ приготовления ваших любимых продуктов. Он может приготовить множество блюд благодаря высокоскоростной воздушной циркуляции и верхнему грилю. И что самое главное – под воздействием горячего воздуха еда прогревается со всех сторон, и для приготовления большинства продуктов не требуется добавления масла.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Снимите весь упаковочный материал.
 2. Удалите с прибора всю пленку, бумагу и скотч.
 3. Отделите корзину от ящика, подняв колпачок кнопки и нажав на кнопку высвобождения (рис. 2 и 3)
- ВНИМАНИЕ!** Кнопка высвобождения предназначена для отделения корзины от ящика. Для извлечения ящика осторожно потяните ручку на себя.
- ОСТОРОЖНО!** Убедитесь, что внешняя чаша безопасно размещена на плоской поверхности, прежде чем извлекать корзину.
4. Тщательно вымойте корзину и чашу горячей водой, используя жидкость для мытья посуды и неабразивную губку.
 5. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора влажной тканью. Аэрогриль использует для приготовления горячий воздух, не наливайте в чашу масло или жир для жарки.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Установите прибор на устойчивой горизонтальной и ровной поверхности.

ВНИМАНИЕ! Не устанавливайте прибор на нетермостойкой поверхности.

2. Поместите корзину в чашу (рис. 4)

ПРИМЕЧАНИЕ: О правильной установке корзины на место свидетельствует щелчок.

3. Вытяните кабель из отделения для его хранения, расположенного в нижней части прибора.

ОСТОРОЖНО! Не наливайте в чашу масло или любые другие жидкости.

ОСТОРОЖНО! Не кладите какие-либо предметы на прибор, так как это может затруднить поток воздуха и повлиять на конечный результат приготовления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

В аэрогриле можно готовить широкий перечень продуктов. Список рецептов на странице 14 поможет вам ознакомиться с возможностями прибора.

1. Вставьте вилку кабеля питания в заземленную розетку на стене.
2. Аккуратно вытяните ящик из аэрогриля (рис. 5).
3. Поместите ингредиенты в корзину (рис. 6).

ВНИМАНИЕ! Запрещается заполнять внутреннюю корзину выше отметки «MAX».

4. Задвиньте ящик обратно в аэрогриль (рис. 7).

ПРИМЕЧАНИЕ: аккуратно поместите корзину в пазы основы аэрогриля.

ВНИМАНИЕ! Запрещено использовать внешнюю чашу без размещенной в ней внутренней корзины.

ВНИМАНИЕ! Внешняя чаша сильно нагревается, поэтому не прикасайтесь к ней во время и некоторое время после использования. Берите корзину только за ручку.

5. Определите время, необходимое для приготовления продукта (см. раздел «Настройки» в этой главе).
6. Некоторые типы продуктов нужно встряхивать в середине цикла приготовления (см. раздел «Настройки» в этой главе).

ПРИМЕЧАНИЕ: в середине цикла приготовления зазвенит таймер (3 сигнала), оповещая о том, что еду пора встряхнуть.

7. Для этого вытяните ящик из прибора за ручку и встряхните его. Затем задвиньте ящик обратно в аэрогриль.

ВНИМАНИЕ! Не нажимайте кнопку высвобождения на ручке во время встряхивания.

СОВЕТ: дабы уменьшить вес, можно вынуть корзину из ящика и встряхнуть только ее. Для этого вытяните ящик из прибора (рис. 5), положите его на термостойкую поверхность, нажмите кнопку высвобождения на ручке (рис. 2) и достаньте корзину из чаши (рис. 3).

8. Когда программа закончит приготовление, зазвенит таймер (6 сигналов). Установленное время готовки истекло. Вытяните ящик из прибора и положите его на термостойкую поверхность..

ПРИМЕЧАНИЕ: Увы также можете выключить прибор вручную. Для этого зажмите кнопку вкл./выкл. до выключения прибора.

9. Проверьте, готовы ли продукты. Если они еще не готовы, просто задвиньте ящик обратно в прибор и установите таймер на несколько дополнительных минут.

10. Чтобы достать ингредиенты (например, картофель фри), вытяните ящик из аэрогриля (рис. 5) и поставьте его на термостойкую поверхность, нажмите на кнопку высвобождения корзины (рис. 2) и достаньте корзину из чаши (рис. 3).

ВНИМАНИЕ! Не переворачивайте корзину вверх дном, пока она прикреплена к ящику, поскольку все лишнее масло, скопившееся на дне чаши, просочится на ингредиенты.

ВНИМАНИЕ! The basket, the ingredients and the whole Air Fryer are hot after use. Depending on the type of the ingredients in the Air Fryer, steam may escape from the basket.

11. Выложите ингредиенты из корзины в миску или на тарелку.

СОВЕТ: используйте щипцы, чтобы вынуть большие или хрупкие ингредиенты из корзины.

12. После завершения приготовления порции продуктов в аэрогриле можно сразу же начать готовить следующую порцию.



Рис. 2

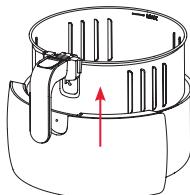


Рис. 3

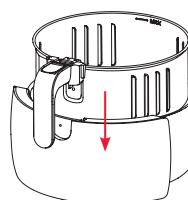


Рис. 4



Рис. 5



Рис. 6

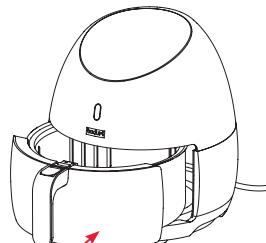


Рис. 7

ИНСТРУКЦИИ К ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУА- ТАЦИИ

1. Кнопка включения/выключения

После того как вы должным образом поместите ящик в корпусе, засветится кнопка вкл./выкл. Зажав ее на 3 секунды, вы зададите прибору стандартную температуру в 200°C и время приготовления 15 минут. Повторное нажатие запустит процесс приготовления. Зажмите кнопку на 3 секунды, чтобы полностью выключить прибор во время приготовления. Все индикаторы погаснут, а вентилятор прекратит работу.

ПРИМЕЧАНИЕ: вы можете касаться кнопки вкл./выкл. во время приготовления для его приостановки или продолжения.

2. Кнопка готовых настроек

Нажав на  кнопку готовых настроек, вы сможете просмотреть путем прокрутки 8 популярных блюд. После выбора блюда будут заданы подобранные под него параметры времени и температуры приготовления.

3 & 4. Кнопки управления температурой

Символы **▲** и **▼** позволяют увеличивать и уменьшать температуру приготовления на 5°C за нажатие. Если зажать кнопку, то температура будет меняться быстрее. Диапазон управления температурой: от 80°C до 200°C.

5 & 6. Кнопки управления таймером

Символы и позволяют увеличивать и уменьшать время приготовления на одну минуту за нажатие. Если зажать кнопку, то время будет меняться быстрее. Диапазон таймера: 0–60 мин.

7. Heating indicator light.

8. Индикатор вентилятора.

9. Индикатор температуры

10. Индикатор времени

11–18 Индикатор рецепта

НАСТРОЙКИ

Таблица ниже поможет вам выбрать базовые настройки для приготовления ингредиентов.

ПРИМЕЧАНИЕ: помните, что данные настройки являются приблизительными. Поскольку у ингредиентов разное происхождение, размер, форма и производитель, мы не можем гарантировать лучшие настройки для ваших конкретных ингредиентов. Поскольку технология высокоскоростной воздушной циркуляции (Rapid Air) мгновенно нагревает воздух внутри прибора, извлечение ящика из прибора во время жарки горячим воздухом практически не помешает процессу.

СОВЕТЫ:

- Приготовление ингредиентов небольшого размера обычно занимает немного меньше времени, чем приготовление ингредиентов большего размера.
- Если вы готовите большие порции, следует немного увеличить время приготовления. Если порции небольшие, время приготовления следует немного сократить.
- Встряхните корзину в середине цикла приготовления, если готовите небольшие ингредиенты. Это улучшит конечный результат и поможет избежать неравномерного обжаривания.
- При приготовлении свежего картофеля добавьте немного масла, чтобы он получился хрустящим. После добавления масла жарьте продукты в аэрогриле в течение нескольких минут.
- Не готовьте в аэрогриле слишком жирные продукты, например, колбаски.
- В аэрогриле можно приготовить закуски, которые обычно готовят в духовке.
- Оптимальное количество картофеля для приготовления хрустящего картофеля фри составляет 500 грамм.
- Для быстрого приготовления закусок с начинкой используйте готовое тесто. Такое тесто готовится быстрее, чем домашнее.
- Для приготовления кекса, киша, при жарке хрупких ингредиентов или блюд с начинкой установите форму или посуду для выпекания в корзину аэрогриля.
- Аэрогриль также можно использовать для разогревания продуктов. Для этого нужно выставить температуру 150°C на время до 10 минут.

	Мин./макс. количество (г)	Время (мин.)	Темпера- тура (°C)	Встря- хивание	Дополнительная информация
Картофель (обычный и жареный)					
Тонкие заморожен- ные ломтики	400-500	18-20	200	Встряхи- вание	
Толстые заморожен- ные ломтики	400-500	20-25	200	Встряхи- вание	
Гратен из картофеля	600	20-25	200	Встряхи- вание	
Мясо и птица					
Стейк	100-600	10-15	180		
Свиная корейка	100-600	10-15	180		
Гамбургер	100-600	10-15	180		
Сосиска в тесте	100-600	13-15	200		
Куриные ножки	100-600	25-30	180		
Куриная грудинка	100-600	15-20	180		
Закуски					
Фаршированные блинчики	100-500	8-10	200	Встряхи- вание	Использовать готовую для отправки в духовку
Замороженные кури- ные наггетсы	100-600	6-10	200	Встряхи- вание	Использовать готовую для отправки в духовку
Замороженные рыб- ные палочки	100-500	6-10	200		Использовать готовую для отправки в духовку
Замороженная закуска из сыра в хлебной панировке	100-500	8-10	180		Использовать готовую для отправки в духовку
Фаршированные овощи	100-500	10	160		
Выпечка					
Пирог	400	20-25	160		Использовать форму для выпечки
Киш	500	20-22	180		Использовать форму для выпечки/ посуду для духовки

Маффины	400	15-18	200		Использовать форму для выпечки
Сладкие закуски	500	20	160		Использовать форму для выпечки/ посуду для духовки
Разморозка	350	5	80		

ПРИМЕЧАНИЕ: добавьте 3 минуты ко времени приготовления, если начинаете жарку, когда аэрогриль еще холодный.

ОЧИСТКА

Очищайте прибор после каждого использования. Для очистки чаши и корзины запрещается использовать металлические кухонные предметы и абразивные чистящие материалы, так как они могут повредить антипригарное покрытие.

1. Вытащите вилку из настенной розетки и дайте прибору остуть.

СОВЕТ: извлеките ящик, чтобы аэрогриль остывал быстрее.

2. Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.

3. Вымойте чашу и корзину горячей водой, используя жидкость для мытья посуды и неабразивную губку.

ПРИМЕЧАНИЕ: для удаления оставшейся грязи можно использовать жидкость для удаления жира.

СОВЕТ: если грязь прилипла к корзине или к нижней части чаши, наполните чашу горячей водой с добавлением моющего средства. Поместите корзину в чашу и оставьте их отмокать в воде примерно на 10 минут. В посудомоечной машине можно мыть только корзину.

4. Промойте внутренние части прибора горячей водой с использованием неабразивной губки.

5. Используйте щетку, чтобы очистить нагревательный элемент от остатков пищи.

ХРАНЕНИЕ

1. Отсоедините прибор от электросети и дайте ему остуть.

2. Все части должны быть чистыми и сухими.

УТИЛИЗАЦИЯ

Не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами, когда он придет в негодность. Сдайте его в официальный пункт приема для переработки – так вы поможете сохранить окружающую среду.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Аэрогриль не работает	Прибор не подключен к электросети	Вставьте вилку кабеля питания в заземленную настенную розетку
	Прибор включен не полностью	Запустите цикл приготовления, нажав кнопку 
Продукты, которые готовились в аэрогриле, не прожарены	В корзину помещено слишком большое количество продуктов	Кладите в корзину порции меньшего размера. Небольшие порции обжариваются более равномерно
	Установлено слишком низкое значение температуры	Нажмите  или  чтобы увеличить или уменьшить желаемую температуру  приготовления
	Выбрано слишком малое время приготовления	Нажмите  или  чтобы увеличить или уменьшить желаемое время  _{MIN} приготовления
Аэрогриль неравномерно обжаривает продукты	Некоторые типы продуктов нужно встраивать в середине цикла приготовления.	Ингредиенты, которые кладутся друг на друга вдоль или поперек (например, картофель фри), следует встраивать в середине цикла приготовления. См. раздел «Настройки»
Жареные закуски не получаются хрустящими при приготовлении в аэрогриле	Был использован тип закусок, рассчитанный на приготовление в обычной фритюрнице.	Используйте закуски для приготовления в печи или слегка смажьте закуски маслом для получения хрустящей корочки
Не удается задвинуть ящик в прибор	Корзина переполнена.	Не заполняйте корзину выше отметки «MAX»
	Корзина неверно установлена в чашу	Надавите на корзину в чаше до щелчка

Из прибора выходит белый дым	Вы готовите в нем жирные продукты	При готовке жирных продуктов на противень вытекает большое количество масла. Масло выделяет белый дым при горении, и противень может нагреваться сильнее, чем обычно. Это не влияет на работу прибора или на конечный результат приготовления
	На противне остался жир с предыдущего использования	Нагреваясь на противне, жир выделяет белый дым. Проверяйте, тщательно ли вы очистили противень после каждого использования
Свежий картофель фри неравномерно обжаривается в аэрогриле	Вы использовали неправильный тип картофеля	Используйте свежий картофель и убедитесь, что он не разваливается при обжарке
	Картофельные ломтики не были надлежащим образом промыты перед жаркой	Тщательно промойте картофельные ломтики, чтобы удалить из них крахмал
Свежий картофель фри не получается хрустящим при приготовлении в аэрогриле	Результат зависит от количества масла и воды в картофеле фри	Тщательно просушите картофельные ломтики перед добавлением масла
		Порежьте картофель на более мелкие ломтики, чтобы они вышли более хрустящими
		Добавьте немного больше масла, чтобы картофель вышел более хрустящим

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Сетевое напряжение, ЕС	220–240 В~ 50/60 Гц
Сетевое напряжение, США	120 В ~ 60 Гц
Номинальная мощность, ЕС	2000 Вт
Номинальная мощность, США	1700 Вт
Объем	5.0 литры / Макс. 1,2 кг

ГАРАНТИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ ДЛЯ ЕС И ШВЕЙЦАРИИ.

Гарантия: Компания BODUM® AG (Швейцария) гарантирует отсутствие в аэрогриле MELIOR дефектов материалов и неисправностей, которые могут быть отнесены к конструктивным или производственным дефектам, в течение двух лет с даты первоначальной покупки. Ремонт выполняется бесплатно, если удовлетворены все гарантийные условия. Возмещение стоимости не предусмотрено.

Гарант: BODUM® (Schweiz) AG, Kantonstrasse 100, Postfach 463, 6234 Triengen.

Гарантийные условия: Покупатель должен заполнить гарантийный сертификат во время покупки. Для получения услуг гарантийного обслуживания необходимо предоставить гарантийный сертификат. Если приобретенный товар BODUM® нуждается в гарантийном обслуживании, для получения такого обслуживания необходимо обратиться к продавцу BODUM®, в магазин BODUM®, к дистрибутору BODUM® в Вашей стране или посетить веб-сайт www.bodum.com.

BODUM® не предоставляет гарантию на повреждения, возникшие вследствие ненадлежащего использования, неправильного обращения, нормального износа, неадекватного или неправильного технического обслуживания или ухода, неправильной эксплуатации прибора неправомочными лицами.

Гарантия производителя не влияет на Ваши законные права по действующим применимым национальным законам, как и на Ваши права по отношению к дилеру по договору купли/продажи.

ЭКОЛОГИЧЕСКИ ПРИЕМЛЕМАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Утилизация неисправных или устаревших электроприборов вместе с обычными отходами является нарушением закона. Их необходимо утилизировать отдельно. Потребителям должна быть предоставлена возможность сдать такие приборы бесплатно в специальных центрах сбора. Обладатели таких приборов должны принести их в пункт сбора или вынести на место, где осуществляется сбор подобных приборов. Подобное личное участие – это вклад в обеспечение переработки ценных материалов и правильной утилизации приборов.