



SINCE 1905

USER MANUAL - MANUAL DE USO - MANUAL DE INSTRUÇÕES -  
MANUEL D'UTILISATION - مدختسم لى لى د



**A-PC-1000-5**

**AIR FRYER LID**

Tapa freidora de aire - Tampa fritadeira a ar  
- Couvercle de friteuse à air -

غطاء امقلاة الهوائية

CE CCC RoHS    EAC

Thank you for purchasing this appliance.

Please read this manual carefully BEFORE using the appliance for your own safety.

It has been designed to provide many years of trouble-free use.

**There are many benefits to using our Air Fryer:**

- Simple to use controls allow you to cook great tasting meals quickly and efficiently.
- Could use in generous 6.0L capacity non-stick or stainless steel holds enough for the whole family.
- A healthy alternative to cooking traditionally deep fried food.
- The rapid air circulation system allows for faster cooking and saves energy.
- Revolutionary Air Blast Technology requires little or no oil.
- Great for frying, roasting, grilling and baking.
- Air Fried food retains its nutritional value, but still has the taste of delicious fried food.

**CONTENTS:**

**1. Specifications**

*Components and structure*

**2. Technical data**

**3. Important Safety Information**

**4. Before First Use**

**5. Using your Appliance**

**6. Troubleshooting**

**7. Cleaning & Care**

**1 - SPECIFICATIONS:**

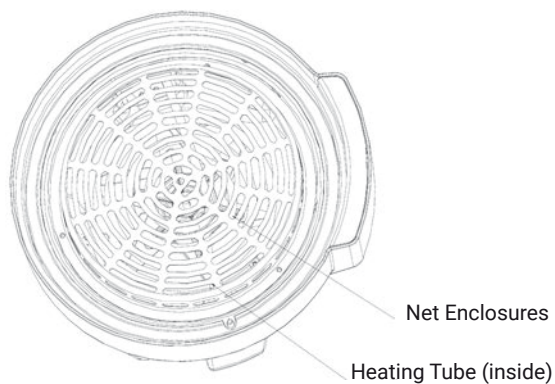
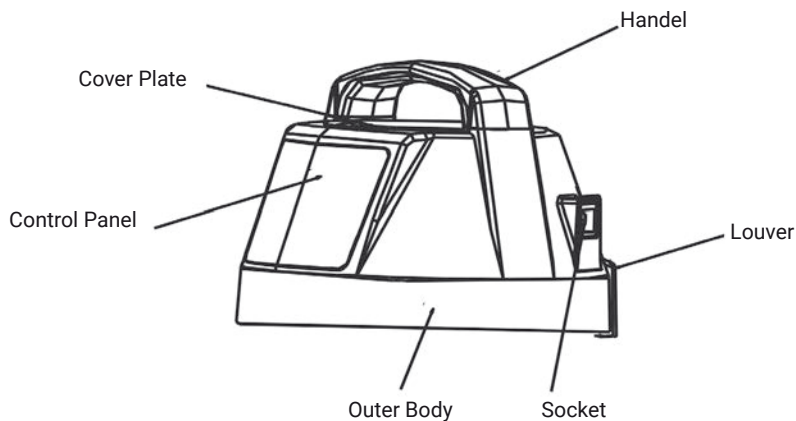
**This box contains:**

Instruction Manual

Frying Basket

Steam Rack

AC Cord

**STRUCTURE OF YOUR APPLIANCE:****2 - TECHNICAL DATA:**

Description: Air Fryer Lid

Model: A-PC-1000-5

Rated Voltage: 220-240V~50Hz

Power Consumption: 1300 Watts

Fixed Capacity: 6 L

**3 - IMPORTANT SAFETY INFORMATION:**

Please read these notes carefully BEFORE using your appliance

Check that the voltage of the main circuit corresponds with the rating of the appliance before operating.

- If the supply cord or appliance is damaged, stop using the appliance immediately and seek advice from the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person.

- **WARNING:** DO NOT let the cord hang over the edge of a table or counter, serious burns may result from the Air Fryer being pulled off the counter where it may be grabbed by children or become entangled with the user.
- DO NOT carry the appliance by the power cord.
- DO NOT use any extension cord with this appliance.
- DO NOT pull the plug out by the cord as this may damage the plug and/or the cable.
- Switch off at the wall socket then remove the plug from the socket when not in use or before cleaning.
- Switch off and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Children should not play with the appliance.
- 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.
- Cleaning and user maintenance should not be undertaken by children without supervision.
- Take care when any appliance is used near pets.
- DO NOT use this product for anything other than its intended use.
- This appliance is for household use only.
- This appliance includes a heating function.
- Please ensure that the appliance is used on a stable, level, and heat resistant surface.
- DO NOT immerse cords, plugs or any part of the appliance in water or any other liquid.
- DO NOT use the appliance outdoors.
- DO NOT place the Air Fryer on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- DO NOT place the Air Fryer 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.
- Allow the Air Fryer cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the food prepared in the Air Fryer comes out golden-yellow instead of dark brown. Remove burnt remnants.
- 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.
- Hot steam and air may escape when you remove the pan from the Air Fryer.
- Any baking trays or oven dishes used in the Air Fryer will become hot. Always use oven gloves when handling or removing anything from the Air fryer.
- **WARNING:** DO NOT fill the Air Fryer pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Always put ingredients to be fried in the basket. DO NOT press the basket release button during shaking.
- DO NOT place anything on top of the Air Fryer.










- Ensure that food is completely dry before adding any oil to it and/or putting it in the Air Fryer.
- In the unlikely event the appliance develops a fault, stop using it immediately and seek advice from our Customer Support Team.

#### 4 - BEFORE FIRST USE


##### Before first use:

1. Remove the parts from the packaging.
2. Prior to initial use, wash frying basket and pan in warm soapy water and dry thoroughly.
3. Your appliance is now ready for normal use.
4. Dispose of the packaging in a responsible manner.

#### 5 - USING YOUR APPLIANCE

1. Place the air fryer on the matching electric pressure cooker pot (the inner pot must be placed in the pot) and place it in place.
2. Plug the plug into a power outlet with a ground.
3. Press the "Menu" button to select the desired function (Chips, Fish, Shrimp, Pizza, Beef, Skewers, Chicken); press the "DIY" button to set the cooking temperature and time according to your personal preferences.
4. Press  "+" or "-" to set the cooking temperature.
5. Press  "+" or "-" to set the cooking time.
6. After selecting the function, press the  button to start the cooking.
7. During the cooking process, press the  button, the air fryer will stop heating & countdown, and then press the  button to resume cooking and continue the countdown. During the cooking process, press the  button twice to exit the cooking mode and return to the standby state.
8. After selecting the function and setting the cooking temperature and time, press the  button to set the time for cooking delay. Press  "+" or "-" to adjust the preset time. After setting, press the  button to start the countdown. When the countdown ends, the air fryer will cook according to the selected function and the set temperature and time.
9. If necessary, you can preheat the product for more than 3 minutes without adding ingredients. Add the ingredients and set the cooking temperature and time according to the requirements.

Note: After the product is warmed up, pay attention to anti-scalding when put the ingredients!

10. Some ingredients need to be turned over during the cooking process. To turn the ingredients, take out the air fryer, use the tongs to turn over the food, then put the air fryer back on the inner pot and press the  button to continue cooking.

Note: When turning the ingredients, please pay attention to anti-scalding!

11. Check if the ingredients are cooked. If the ingredients still need to be cooked, please put the air fryer back on the inner pot and continue cooking according to the required temperature and time.

**Settings:**

The below reference table will help you to select the basic settings for preparing different types of food.

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

Small ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.

During the cooking process, turning the food in the middle can improve the final cooking effect and help the ingredients to obtain a uniform frying.

**Reference Table:**

Reference table of time and temperature for cooking various foods.

Foods	Ingredients weight (g)	Temperature	Time (MINS)	Turn over (Y/N)
Chips	450	193°C	20	Y
Fish	500	204°C	20	Y
Shrimp	500	204°C	5	N
Cake	350	165°C	18	N
Steak	500	204°C	7	N
Roast	400	182°C	10	N
Chicken	500	204°C	15	Y

**Note:**

The Air Fryer uses hot air heating technology. Never pour oil or fat into the fryer.

**Tips:**

Because the homemade chips are too hydrated and the shape is uneven, it is difficult to achieve the desired effect. It is recommended to use frozen chips.

**6 – TROUBLESHOOTING**

QUESTIONS	REASONS	ANSWERS
Air fryer not working.	1. The product power plug is not plugged in. 2. The product put into the pot body, but not placed in correct place or without inner pot.	1. Plug the plug into a grounded socket. 2. Put the inner pot into pot, and put the air fryer in place.
The ingredients cooked in the air fryer are not fully cooked or not evenly fried.	Too much ingredients. Some ingredients need to be turned over during cooking.	Put the ingredients in small batches, adjust the temperature and time as needed, and turn the food in the middle.
E001	Temperature sensor open circuit.	Please contact customer support.
E002	Temperature sensor short circuit.	Please contact customer support.

E003	Working condition, over temperature protection.	Please contact customer support.
E004	Temperature sensor failure protection.	Please contact customer support.
E006	Standby state, over temperature protection.	Please contact customer support.

## 7 - CLEANING & CARE

The Frying basket and Steam Rack are dishwasher safe.

- Remove plug from the mains socket, and allow the appliance to cool down before cleaning.
- Do not immerse the lid unit of the appliance in water and make sure no water enters the appliance.
- Clean the base unit by wiping it with a damp cloth. A little detergent can be added if the appliance is heavily soiled.
- Do not use scouring pads, steel wool or any form of strong solvents or abrasive cleaning agents to clean the appliance, as they may damage the outside surfaces of the appliance.
- Clean all accessories in warm soapy water, do not use any scouring pads, steel wool or any strong solvents or abrasive cleaning agents when cleaning accessories.
- For stubborn dirt or oil in the pan or basket, soak them in hot water with some detergent for 10 minutes.
- Make sure that the appliance is cleaned after every use.

### IMPORTANT!

Allow to dry fully after cleaning before using again.

Do not use the appliance if damp. Ensure the appliance is completely clean and dry before storing.

### Storage

Unplug power cord from the power outlet and clean as instructed.

Allow the appliance to dry fully.

Store on a flat, dry level surface out of reach of children.



The device complies with the European Directives 2014/35/EU, 2014/30/EU and 2009/125/EC.



At the end of its service life, this product may not be disposed of in the normal household waste, but rather must be disposed of at a collection point for recycling electrical and electronic devices. The materials are recyclable according to their labelling. You make an important contribution to protecting our environment by reusing, recycling or utilising old devices in other ways. Please ask the municipal administration where the appropriate disposal facility is located.

Gracias por comprar este aparato.

Por su propia seguridad, lea atentamente este manual ANTES de utilizar el aparato.

Ha sido diseñado para que funcione durante muchos años sin fallos.

**Utilizar nuestra freidora de aire tiene muchos beneficios:**

- La sencillez de uso de los controles le permite cocinar sabrosos platos de forma rápida y eficaz.
- Su generoso recipiente de 6 L de capacidad, antiadherente o de acero inoxidable es suficiente para toda la familia.
- Es una alternativa saludable para preparar los alimentos que tradicionalmente se fríen.
- El sistema de circulación rápida de aire permite un cocinado más rápido y ahorra energía.
- La revolucionaria tecnología de circulación rápida de aire necesita muy poca cantidad o nada de aceite.
- Es ideal para freír, asar, cocinar a la parrilla y hornear.
- Los alimentos fritos con aire mantienen su valor nutricional sin perder el delicioso sabor de los alimentos fritos.

**ÍNDICE:**

**1. Características**

*Componentes y estructura*

**2. Información técnica**

**3. Información importante de seguridad**

**4. Antes del primer uso**

**5. Uso de su aparato**

**6. Resolución de problemas**

**7. Limpieza y cuidados**

**1 - CARACTERÍSTICAS:**

**Esta caja contiene:**

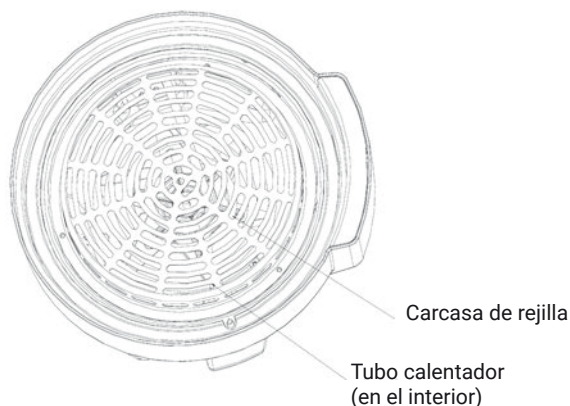
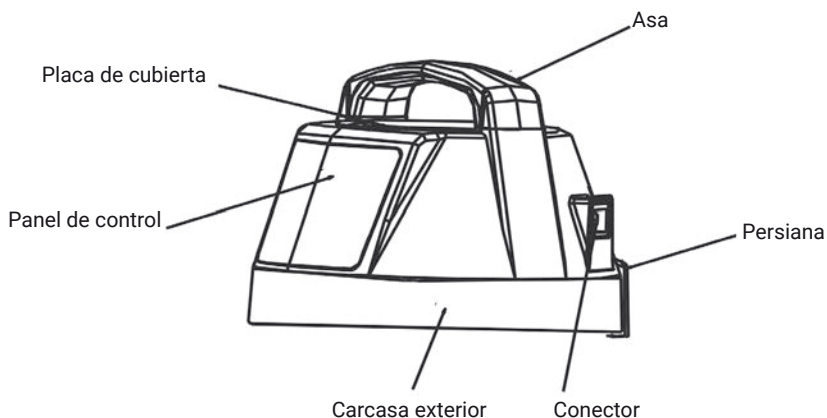
Manual de instrucciones

Cesta para freír

Rejilla de vapor

Cable CA



**ESTRUCTURA DE SU APARATO:****2 - INFORMACIÓN TÉCNICA:**

Descripción: Tapa de la freidora de aire

Modelo: A-PC-1000-5

Tensión nominal: 220-240V~50Hz

Consumo de energía: 1300 W

Capacidad fija: 6 L

**3 - INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD:**

Lea atentamente estas instrucciones ANTES de utilizar su aparato.

Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje del circuito principal coincide con la calificación del aparato.

- En caso de que el cable de alimentación o el aparato estén dañados, deje de utilizarlo inmediatamente y consulte con el fabricante, con su agente de servicio o con una persona con una formación similar.

- ATENCIÓN: NO deje que el cable se quede colgando del borde de la mesa o de la encimera, ya que los niños podrían tirar de él o el usuario se podría tropezar y tirar el aparato de la encimera, lo que podría provocar quemaduras graves.
- NO transporte el aparato cogiéndolo por el cable de alimentación.
- NO utilice ningún alargador con este aparato.
- NO desenchufe el aparato tirando del cable, podría dañar el enchufe y/o el cable.
- Apague el aparato y extraiga el enchufe de la toma de corriente cuando no lo vaya a utilizar o antes de limpiarlo.
- Apague y desenchufe el aparato antes de colocar o retirar herramientas/accesorios, después de usarlo y antes de limpiarlo.
- Cuando cualquier aparato esté siendo usado por niños o cerca de ellos, es necesaria una atenta supervisión.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que tengan supervisión, se les proporcionen las instrucciones de un uso seguro del aparato y entiendan los riesgos.
- La limpieza y el mantenimiento no deben llevarse a cabo por niños sin supervisión.
- Tenga cuidado cuando utilice el aparato cerca de sus mascotas.
- NO utilice este producto con fines para los que no fue diseñado.
- Este aparato es únicamente para uso doméstico.
- Este aparato cuenta con una función calefactora.
- Asegúrese de utilizar el aparato sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
- NO sumerja los cables, enchufes ni ninguna pieza del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- NO utilice el aparato al aire libre.
- NO coloque la freidora de aire encima de o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.
- NO coloque la freidora de aire pegada a la pared o junto a otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera, a los lados y sobre el aparato.
- Deje que la freidora de aire se enfríe durante unos 30 minutos antes de manipularla o limpiarla.
- Asegúrese de que los alimentos preparados en la freidora de aire tienen un tono dorado y no marrón oscuro. Retire los restos quemados.
- Durante el cocinado con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aperturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia prudencial del vapor y de las aperturas de salida de aire.
- Cuando retire el recipiente de la freidora de aire puede que salga vapor y aire caliente.
- Cualquier bandeja o plato de horno que se utilice en la freidora de aire se calentará. Utilice siempre guantes de horno cuando vaya a manipular o sacar cualquier cosa de la freidora de aire.
- ATENCIÓN: NO llene la freidora de aire con aceite, ya que existe riesgo de incendio.
- Coloque siempre los alimentos que vaya a freír en la cesta. NO pulse el botón de liberación de la cesta cuando se agite.
- NO coloque nada sobre la freidora de aire.
- Asegúrese de que los alimentos estén completamente secos antes de añadirles aceite y/o meterlos en la freidora de aire.










- En el improbable caso de que el aparato falle, deje de usarlo inmediatamente y póngase en contacto con el equipo de atención al cliente.

#### 4 - ANTES DEL PRIMER USO


##### Antes del primer uso:

1. Saque las piezas del embalaje.
2. Antes del primer uso, lave la cesta y el recipiente en agua tibia con jabón y séquelos bien.
3. Su aparato ya está listo para usar.
4. Deseche el embalaje de forma responsable.

#### 5 - USO DE SU APARATO

1. Coloque la freidora de aire sobre la olla a presión eléctrica correspondiente (la olla interna debe colocarse dentro de la olla) y colóquela en su sitio.
2. Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma a tierra.
3. Pulse el botón «Menú» para seleccionar la función que desee (patatas fritas, pescado, gambas, pizza, ternera, pinchos, pollo); pulse el botón «DIY» (Personalizado) para ajustar la temperatura y el tiempo de cocinado que prefiera.
4. Pulse  "+" o "-" para ajustar la temperatura de cocinado.
5. Pulse  "+" o "-" para ajustar el tiempo de cocinado.
6. Tras seleccionar la función, pulse el botón  para empezar a cocinar.
7. Durante el proceso de cocinado, pulse el botón  para detener el calor y la cuenta atrás de la freidora y vuelva a pulsar el botón  para reanudar el cocinado y seguir con la cuenta atrás. Durante el proceso de cocinado, pulse el botón  dos veces para salir del modo de cocinado y volver al modo de espera.
8. Tras seleccionar la función y ajustar la temperatura y el tiempo de cocinado, pulse el botón  para ajustar el tiempo de cocinado programado. Pulse  "+" o "-" para programar el tiempo. Tras programarlo, pulse el botón  para iniciar la cuenta atrás. Cuando finalice la cuenta atrás, la freidora de aire empezará a cocinar de acuerdo con la función, la temperatura y el tiempo seleccionados.
9. Si fuera necesario, puede precalentar el aparato durante más de 3 minutos sin añadir alimentos. Añada los ingredientes y ajuste la temperatura y el tiempo de cocinado según las necesidades.

Nota: Una vez que el aparato esté caliente, tenga cuidado de no quemarse cuando introduzca los alimentos.

10. A algunos alimentos se les debe dar la vuelta durante el proceso de cocinado. Para hacerlo, saque la freidora de aire, utilice las pinzas para darle la vuelta a los alimentos y después vuelva a introducir la freidora de aire dentro de la olla interna y pulse el botón  para seguir cocinando.

Nota: Cuando le dé la vuelta a los alimentos, tenga cuidado de no quemarse.

11. Compruebe que los alimentos estén cocinados. Si los alimentos todavía deben cocinarse más, vuelva a colocar la freidora de aire en la olla interior y siga cocinando de acuerdo con la temperatura y el tiempo necesarios.

**Ajustes:**

La siguiente tabla de referencia le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para preparar distintos tipos de alimentos.

No olvide que estos ajustes son simples referencias. Dado que los ingredientes pueden variar en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que estos ajustes sean los mejores para sus alimentos.

Los alimentos pequeños normalmente necesitan un tiempo de preparación ligeramente inferior al de los alimentos más grandes.

Si a mitad del proceso de cocinado le da la vuelta a los alimentos, puede mejorar el resultado final y ayudar a que los alimentos se fríen uniformemente.

**Tabla de referencia:**

Tabla de referencia de tiempo y temperatura para cocinar distintos alimentos

Alimentos	Peso de los ingredientes (g)	Temperatura	Tiempo (Min.)	Dar la vuelta (Sí/No)
Patatas fritas	450	193°C	20	Sí
Pescado	500	204°C	20	Sí
Gambas	500	204°C	5	No
Tarta	350	165°C	18	No
Filete	500	204°C	7	No
Asado	400	182°C	10	No
Pollo	500	204°C	15	Sí

**Nota:**

La freidora de aire utiliza tecnología de calentamiento por aire caliente. No vierta nunca aceite o grasa dentro de la freidora.

**Consejos:**

Dado que las patatas fritas caseras están demasiado hidratadas y la forma es irregular, es complicado lograr el resultado deseado. Se recomienda utilizar patatas congeladas.

**6 – RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

PREGUNTAS	CAUSAS	RESPUESTAS
La freidora de aire no funciona.	1. El enchufe del producto no está conectado. 2. El producto está colocado dentro del cuerpo de la olla, pero no está colocado en el lugar correcto o le falta la olla interna.	1. Enchufe el conector a la toma de corriente. 2. Coloque la olla interior dentro de la olla y coloque la freidora de aire en su sitio.
Los alimentos cocinados en la freidora de aire no se han cocinado del todo o se han freído de forma irregular.	Hay demasiados alimentos. A algunos alimentos se les debe dar la vuelta durante el cocinado.	Coloque los alimentos en grupos pequeños, ajuste la temperatura y el tiempo según necesite y dé la vuelta a los alimentos a mitad del cocinado.
E001	Sensor de temperatura, circuito abierto.	Póngase en contacto con atención al cliente.

E002	Sensor de temperatura, cortocircuito.	Póngase en contacto con atención al cliente.
E003	Estado de funcionamiento, protección contra sobrecalentamiento.	Póngase en contacto con atención al cliente.
E004	Protección contra fallos del sensor de temperatura.	Póngase en contacto con atención al cliente.
E006	Modo de espera, protección contra sobrecalentamiento.	Póngase en contacto con atención al cliente.

## 7 - LIMPIEZA Y CUIDADOS

La cesta para freír y la rejilla de vapor pueden meterse en el lavavajillas.

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
- No sumerja la tapa en agua y asegúrese de que no entre agua en el aparato.
- Limpie la base con un paño húmedo. Si el aparato está muy sucio, puede añadir un poco de lavavajillas.
- No utilice estropajos, lana de acero ni ningún otro tipo de disolvente fuerte o producto de limpieza abrasivo para limpiar el aparato, ya que podrían dañar el exterior.
- Limpie los accesorios con agua tibia y jabón; no utilice estropajos, lana de acero ni ningún otro tipo de disolvente fuerte o producto de limpieza abrasivo cuando limpie los accesorios.
- Para retirar la suciedad incrustada o el aceite del recipiente o de la cesta, sumérjalos en agua caliente con un poco de lavavajillas durante 10 minutos.
- Asegúrese de que el aparato se limpia después de cada uso.

### ¡IMPORTANTE!

Antes de volver a usarlo, deje que se seque por completo después de limpiarlo.

No utilice el aparato si está húmedo. Asegúrese de que el aparato esté completamente limpio y seco antes de guardarlo.

### Almacenamiento

Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y límpielo como se le ha indicado.

Deje que el aparato se seque por completo.

Guárdelo sobre una superficie plana, seca, nivelada y fuera del alcance de los niños.



Este dispositivo cumple con las directivas europeas 2014/35/CE, 2014/30/CE y 2009/125/CE



Al final de su vida útil, este producto no debe desecharse junto con el resto de residuos domésticos; debe desecharse en un punto de recogida para reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. De acuerdo con su etiquetado, sus materiales son reciclables. Al reutilizar, reciclar y dar otros usos a viejos dispositivos, contribuirá de manera importante a proteger nuestro medio ambiente. Pregunte a la administración municipal dónde se encuentran las instalaciones de eliminación de residuos adecuadas.

Obrigado por ter adquirido este aparelho.

Para a sua própria segurança, leia atentamente este manual ANTES de utilizar o aparelho.

Ele foi concebido para proporcionar muitos anos de utilização sem problemas.

**Há muitos benefícios em utilizar a nossa Fritadeira a Ar (Air Fryer):**

- Os controlos simples de usar permitem cozinhar refeições muito saborosas de forma rápida e eficiente.
- A sua fabricação em aço inoxidável antiaderente com uma sua generosa capacidade de 6 litros permite cozinhar uma refeição para toda a família.
- Uma alternativa saudável à cozedura tradicional de alimentos fritos em alta temperatura.
- O sistema de circulação rápida de ar permite uma cozedura mais rápida e poupa energia.
- A revolucionária tecnologia de circulação rápida do ar exige pouco ou nenhum óleo.
- Excelente para fritar, grelhar e assar.
- Os alimentos cozinhados conservam o seu valor nutricional, mas ainda mantêm o sabor dos deliciosos alimentos fritos.

**ÍNDICE:**

**1. Especificações**

*Componentes e estrutura*

**2. Dados técnicos**

**3. Informação importante sobre segurança**

**4. Antes da primeira utilização**

**5. Ao utilizar o seu aparelho**

**6. Solução de problemas**

**7. Limpeza e Cuidados**

**1 - ESPECIFICAÇÕES:**

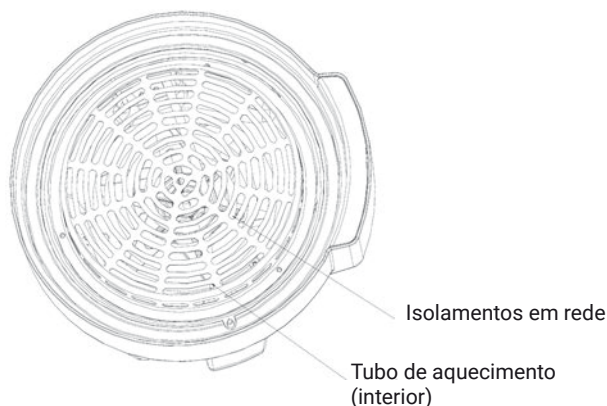
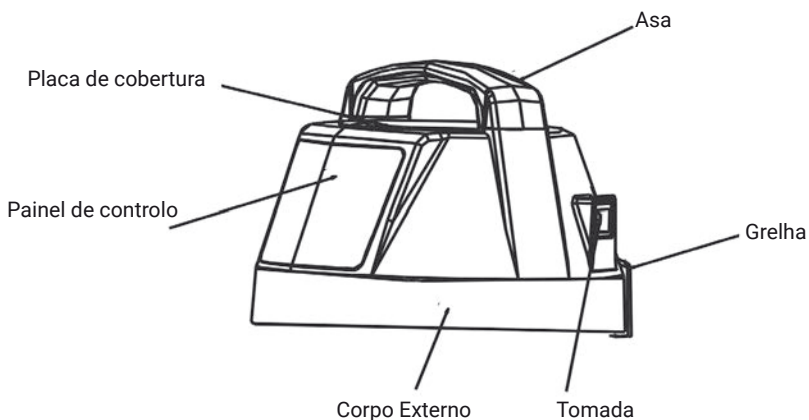
**Esta caixa contém:**

Manual de Instruções

Cesto de fritura

Grelha de Vapor

Cabo CA

**ESTRUTURA DO SEU APARELHO:****2 - DADOS TÉCNICOS:**

Descrição: Tampa da Fritadeira a Ar

Modelo: A-PC-1000-5

Tensão nominal: 220-240V~50Hz

Consumo de energia: 1300 W

Capacidade fixada: 6 L

**3 - INFORMAÇÃO IMPORTANTE SOBRE SEGURANÇA:**

Leia atentamente estas notas ANTES de utilizar o seu aparelho

Antes de ligar, verifique se a tensão do circuito principal corresponde à classificação do aparelho.

- Se o cabo de alimentação ou o aparelho estiver danificado, pare imediatamente de utilizar o aparelho e contacte o fabricante, a assistência técnica ou a uma pessoa com as mesmas qualificações.

- AVISO: NÃO deixe o cabo pendurado sobre a borda de uma mesa ou balcão, isso pode resultar em queimaduras graves devido à fritadeira a ar poder cair do balcão se alguma criança segurar no cabo ou se o mesmo ficar enredado no utilizador.
- NÃO transporte o aparelho puxando pelo cabo de alimentação.
- NÃO utilize qualquer cabo de extensão com este aparelho.
- NÃO puxe a ficha pelo cabo, pois isto pode danificar a ficha e/ou o cabo.
- Desligue e depois retire a ficha da tomada quando não estiver a ser utilizada ou antes da limpeza.
- Desligue e retire a ficha da tomada antes de colocar ou remover ferramentas/acessórios, após utilização e antes da limpeza.
- Quando utilizado por ou próximo de crianças, é necessária uma vigilância atenta.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças maiores de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos.
- A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Tenha cuidado ao utilizar algum aparelho perto de animais de estimação.
- NÃO utilize o aparelho para outras finalidades para além daquela a que se destina.
- Este aparelho foi concebido apenas para utilização doméstica.
- Este aparelho inclui uma função de aquecimento.
- Assegure-se de que o aparelho é utilizado numa superfície estável, nivelada e resistente ao calor.
- NÃO mergulhe os cabos, fichas ou qualquer parte do aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- NÃO utilize o aparelho ao ar livre.
- NÃO coloque a Fritadeira a Ar sobre ou perto de materiais combustíveis tais como uma toalha de mesa ou cortina.
- NÃO pouse a Fritadeira a Ar contra uma parede ou contra outros aparelhos. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre atrás e nos lados e 10 cm de espaço livre acima do aparelho.
- Deixe a Fritadeira Ar arrefecer durante aproximadamente 30 minutos antes de a manusear ou limpar.
- Certifique-se de que a comida preparada na Fritadeira a Ar apresenta uma cor amarelo-dourada em vez de castanho-escura. Remova os restos queimados.
- Durante a fritura com ar quente, o vapor quente é liberado através das aberturas de ventilação. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de ventilação.
- Pode haver escape de vapor quente e ar quando remover a Fritadeira a Ar.
- Quaisquer tabuleiros de assar ou pratos de forno utilizados na Fritadeira a Ar irão aquecer. Use sempre luvas térmicas ao manusear ou remover qualquer coisa da Fritadeira Air fryer.
- AVISO: NÃO encha a Fritadeira a Ar com óleo, pois pode causar um risco de incêndio.
- Coloque sempre os ingredientes a fritar no cesto. NÃO prima o botão de liberação do cesto durante a agitação.












- NÃO coloque nada em cima da Fritadeira a Ar.
- Certifique-se de que os alimentos estão completamente secos antes de adicionar algum óleo e/ou colocá-los na Fritadeira a Ar.
- No caso improvável de o aparelho desenvolver uma falha, deixe de o utilizar imediatamente e contacte a nossa Equipa de Apoio ao Cliente.

#### 4 - ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO


##### Antes da primeira utilização:

1. Retire as partes da embalagem.
2. Antes da primeira utilização, lave o cesto e a panela em água morna com sabão e seque bem.
3. O seu aparelho está agora pronto para uma utilização normal.
4. Elimine a embalagem de uma forma responsável.

#### 5 - UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO

1. Coloque a fritadeira a ar na panela de pressão elétrica correspondente (o recipiente interior deve ser colocado na panela) e coloque-a no seu lugar.
2. Ligue a ficha a uma tomada elétrica com ligação à terra.
3. Prima o botão "Menu" para selecionar a função pretendida (Batatas-fritas, Peixe, Camarão, Pizza, Carne, Espetadas, Frango); prima o botão "DIY" para definir a temperatura e o tempo de cozedura de acordo com as suas preferências pessoais.
4. Prima  "+" ou "-" para definir a temperatura da cozedura.
5. Prima  "+" ou "-" para definir o tempo da cozedura.
6. Após selecionar a função, prima o botão  para iniciar a cozedura.
7. Durante o processo de cozedura, prima o botão  e a fritadeira a ar deixará de aquecer e de efetuar a contagem decrescente; depois prima o botão  para retomar a cozedura e continuar a contagem decrescente. Durante o processo de cozedura, prima duas vezes o botão  para sair do modo de cozedura e voltar ao estado de espera.
8. Após selecionar a função e definir a temperatura e o tempo de cozedura, prima o botão  para definir o tempo de espera pela cozedura. Prima  "+" ou "-" para ajustar o tempo predefinido. Após definir, prima o botão  para iniciar a contagem decrescente. Quando a contagem decrescente terminar, a fritadeira cozinhará de acordo com a função selecionada e a temperatura e tempo definidos.
9. Se necessário, pode pré-aquecer o produto por mais de 3 minutos sem adicionar ingredientes. Adicione os ingredientes e defina a temperatura e o tempo de cozedura de acordo com as necessidades.

Nota: Depois do produto ser aquecido, preste atenção para não se queimar ao colocar os ingredientes!

10. Alguns ingredientes precisam de ser virados durante o processo de cozedura. Para virar os ingredientes, retire a fritadeira a ar, utilize as tenazes para virar os alimentos, depois volte a colocar a fritadeira a ar na panela interior e prima o botão  para continuar a cozinhar.

Nota: Ao virar os ingredientes, preste atenção para não se queimar!

11. Verifique se os ingredientes estão cozinhados. Se os ingredientes ainda precisarem de ser mais cozinhados, coloque a fritadeira a ar na panela interior e continue a cozinhar de acordo com a temperatura e tempo necessários.

**Definições:**

A tabela de referência abaixo ajudá-lo-á a selecionar as definições básicas para a preparação de diferentes tipos de alimentos.

Tenha em mente que estas definições são indicações; uma vez que os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir as melhores definições para os seus ingredientes.

Os ingredientes mais pequenos necessitam geralmente de um tempo de preparação ligeiramente mais curto do que os ingredientes maiores.

Durante o processo de cozedura, virar os alimentos na metade do tempo pode melhorar o efeito da cozedura final e ajudar os ingredientes a fritarem de maneira uniforme.

**Tabela de referência:**

Tabela de referência do tempo e da temperatura para cozinhar diversos alimentos

Alimentos	Peso dos ingredientes (g)	Temperatura	Tempo (MIN)	Virar (S/N)
Batatas fritas	450	193°C	20	S
Peixe	500	204°C	20	S
Camarão	500	204°C	5	N
Bolo	350	165°C	18	N
Bife	500	204°C	7	N
Assado	400	182°C	10	N
Frango	500	204°C	15	S

**Nota:**

A Fritadeira a Ar utiliza tecnologia de aquecimento por ar quente. Nunca deite óleo ou gordura na fritadeira.

**Sugestões:**

Como as batatas fritas caseiras são demasiado hidratadas e possuem um formato desigual, é difícil obter o efeito pretendido. Recomenda-se a utilização de batatas fritas congeladas.

**6 – RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**

QUESTÕES	MOTIVO	RESPOSTAS
A Fritadeira a Ar não funciona.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A ficha de alimentação do produto não está ligada à tomada.</li> <li>2. O produto foi colocado no corpo da panela, mas não colocado no lugar correto ou sem o recipiente interior.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ligue a ficha a uma tomada com ligação à terra.</li> <li>2. Coloque o recipiente interior na panela, e encaixe a fritadeira a ar no lugar.</li> </ol>
Os ingredientes cozinhados na fritadeira a ar não estão totalmente cozinhados ou não estão fritos de maneira uniforme.	Demasiados ingredientes. Alguns ingredientes precisam de ser virados durante a cozedura.	Coloque os ingredientes em pequenos lotes, ajuste a temperatura e o tempo conforme necessário, e vire os alimentos na metade do tempo.
E001	Sensor de temperatura em circuito aberto.	Contacte o apoio ao cliente.

E002	Curto-circuito do sensor de temperatura	Contacte o apoio ao cliente
E003	Condições de funcionamento, proteção contra o sobreaquecimento	Contacte o apoio ao cliente
E004	Proteção contra falha do sensor de temperatura	Contacte o apoio ao cliente
E006	Estado de espera (standby), proteção contra o sobreaquecimento	Contacte o apoio ao cliente

## 7 - LIMPEZA E CUIDADOS

O cesto de fritura e a grelha de vapor são laváveis na máquina de lavar loiça.

- Retire a ficha da tomada, e permita que o aparelho arrefeça antes de ser limpo.
- Não mergulhe a tampa do aparelho em água e certifique-se de que não entra água no aparelho.
- Limpe a unidade base com um pano húmido. Pode ser adicionado um pouco de detergente se o aparelho estiver muito sujo.
- Não utilize esfregões, palha-de-aço ou qualquer forma de solventes fortes ou agentes de limpeza abrasivos para limpar o aparelho, pois podem danificar as superfícies externas do aparelho.
- Limpe todos os acessórios em água morna com sabão, não utilize esfregões, palha-de-aço ou quaisquer solventes fortes ou agentes de limpeza abrasivos para limpar os acessórios.
- Para sujidade resistente ou óleo na panela ou no cesto, mergulhe-os em água quente com algum detergente durante 10 minutos.
- Certifique-se de que o aparelho seja limpo após cada utilização.

### IMPORTANTE!

Deixe secar completamente após a limpeza antes de voltar a utilizar.

Não utilize o aparelho se estiver húmido. Assegure-se de que o aparelho está completamente limpo e seco antes de ser armazenado.

### Armazenamento

Desligue o cabo de alimentação da tomada e limpe conforme as instruções.

Deixe que o aparelho seque completamente.

Guarde sobre uma superfície plana e seca, fora do alcance das crianças.



O aparelho está em conformidade com as Diretivas Europeias 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2009/125/CE



No final da sua vida útil, este produto não pode ser eliminado no lixo doméstico normal, mas sim num ponto de recolha para reciclagem de dispositivos elétricos e eletrónicos. Os materiais são recicláveis de acordo com a sua rotulagem. Você fará uma contribuição importante para proteger o nosso ambiente ao reutilizar, reciclar ou utilizar dispositivos antigos de outras maneiras. Informe-se junto da administração municipal onde está localizada a instalação de eliminação própria.

Merci d'avoir acheté cet appareil.

Pour votre sécurité, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi AVANT d'utiliser l'appareil.

Il a été conçu pour offrir de nombreuses années d'utilisation sans problème.

**L'utilisation de notre friteuse à air présente de nombreux avantages :**

- Des commandes simples à utiliser pour préparer des repas savoureux avec rapidité et efficacité.
- Une belle capacité de 6,0 L et un revêtement antiadhésif ou en acier inoxydable répondant aux besoins de toute la famille.
- Une alternative saine à la cuisson traditionnelle des aliments frits.
- Un système de circulation d'air rapide pour une cuisson accélérée et économe en énergie.
- Nécessite peu ou pas du tout d'huile grâce à la technologie révolutionnaire Air Blast.
- Parfait pour frire, rôtir, griller et cuire au four.
- Les aliments conservent leur valeur nutritive, tout en gardant le goût des délicieuses frites.

**SOMMAIRE :**

**1. Spécifications :**

*Composants et structure*

**2. Données techniques**

**3. Informations de sécurité importantes**

**4. Avant la première utilisation**

**5. Utilisation de votre appareil**

**6. Dépannage**

**7. Nettoyage et entretien**

**1 - SPÉCIFICATIONS :**

**Cette boîte contient :**

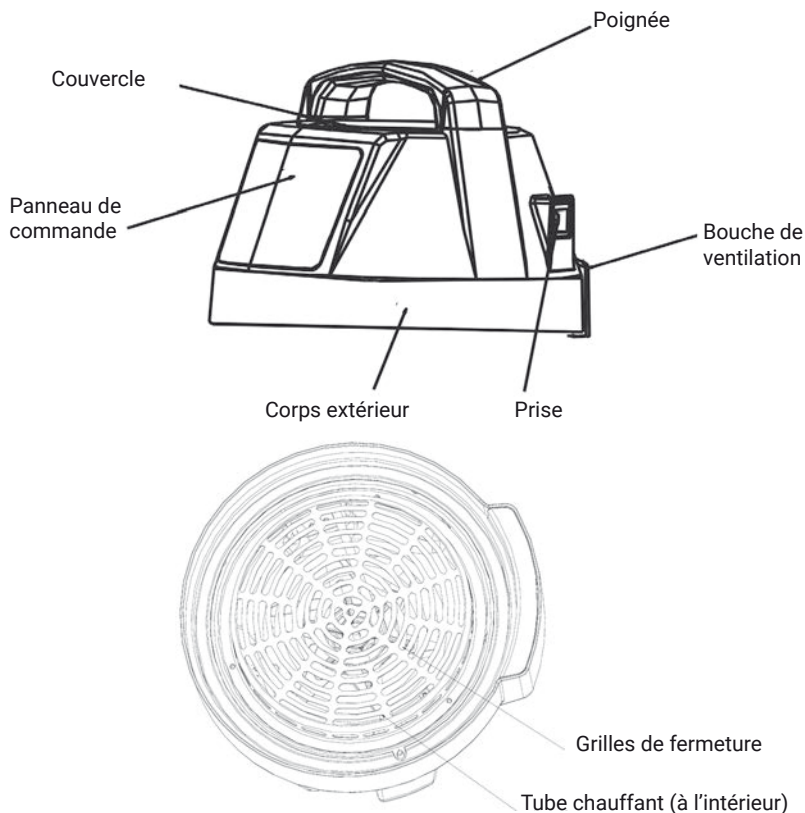
Mode d'emploi

Panier à friture

Grille de cuisson à la vapeur

Cordon d'alimentation

**STRUCTURE DE L'APPAREIL :**



**2 - DONNÉES TECHNIQUES :**

- Description : Couvercle friteuse à air
- Modèle : A-PC-1000-5
- Tension nominale : 220-240V~50Hz
- Consommation électrique : 1300 Watts
- Capacité fixe : 6 l

**3 - INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES :**

Veuillez lire attentivement ces notes AVANT d'utiliser votre appareil.

Avant de faire fonctionner l'appareil, vérifiez que sa puissance nominale correspond à la tension du circuit principal.

- Si le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et demandez conseil au fabricant, à son agent de service ou à une personne disposant d'une qualification semblable.

- MISE EN GARDE : NE LAISSEZ PAS le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir : si la friteuse à air est tirée hors du comptoir (par exemple si des enfants saisissent le cordon ou si l'utilisateur la heurte), cela peut entraîner de graves brûlures.
- NE TRANSPORTEZ PAS l'appareil en le tenant par le cordon d'alimentation.
- N'UTILISEZ PAS une rallonge quelconque avec cet appareil.
- NE TIREZ PAS sur la fiche par le cordon, car cela pourrait endommager la fiche et/ou le câble.
- Éteignez au niveau de la prise murale, puis retirez la fiche de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
- Éteignez et débranchez l'appareil avant de monter ou de démonter les outils/accessoires, après utilisation et avant nettoyage.
- Une surveillance étroite est nécessaire lors de toute utilisation d'un appareil par des enfants ou à proximité d'enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans ou par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances s'ils ont reçu des directives ou des instructions relatives à l'utilisation sûre de cet appareil et comprennent les dangers liés à son utilisation.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- La vigilance est nécessaire en cas d'utilisation d'un appareil à proximité d'un animal de compagnie.
- N'UTILISEZ PAS ce produit pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.
- Cet appareil comprend une fonction de chauffage.
- Veillez à utiliser cet appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- N'IMMERGEZ PAS les cordons, les prises ou toute autre partie de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'UTILISEZ PAS l'appareil à l'extérieur.
- NE PLACEZ PAS la friteuse à air sur ou près de matériaux inflammables tels qu'une nappe ou un rideau.
- NE PLACEZ PAS la friteuse à air contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm de dégagement à l'arrière et sur les côtés et 10 cm de dégagement au-dessus de l'appareil.
- Laissez la friteuse à air refroidir pendant environ 30 minutes avant de la manipuler ou de la nettoyer.
- Les aliments préparés dans la friteuse à air doivent en ressortir jaune doré, et non brun foncé. Retirez les restes brûlés.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez les mains et le visage à une distance sûre de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air.
- De la vapeur et de l'air chaud peuvent s'échapper lors du retrait du récipient de la friteuse à air.
- Toutes les plaques de cuisson ou plats à four utilisés dans la friteuse à air deviennent brûlants. Utilisez toujours des gants de cuisine lors de toute manipulation ou tout retrait d'objet de la friteuse à air.
- MISE EN GARDE : NE REMPLISSEZ PAS le récipient de la friteuse à air avec de l'huile car cela pourrait causer un risque d'incendie.
- Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier. N'APPUYEZ PAS sur le bouton de libération du panier au cours du brassage.










- NE PLACEZ PAS d'objet sur la friteuse à air, quel qu'il soit.
- Veillez à ce que les aliments soient complètement secs avant de leur ajouter de l'huile et/ou de les placer dans la friteuse à air.
- Dans le cas peu probable où l'appareil présenterait un défaut, cessez immédiatement de l'utiliser et demandez conseil à notre équipe d'assistance à la clientèle.

#### 4 - AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION


##### Avant la première utilisation :

1. Retirez les pièces de l'emballage.
2. Avant la première utilisation, lavez le panier à friture et le récipient à l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement.
3. L'appareil est désormais prêt pour une utilisation normale.
4. Éliminez les emballages de manière responsable.

#### 5 - UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Placez la friteuse à air sur l'autocuiseur électrique correspondant (le récipient interne doit être placé dans le compartiment) et positionnez-la correctement.
2. Branchez la fiche dans une prise de courant avec mise à la terre.
3. Appuyez sur la touche "Menu" pour sélectionner la fonction souhaitée : Chips (frites), Fish (poisson), Shrimp (crevettes), Pizza, Beef (bœuf), Skewers (brochettes), Chicken (poulet) ; appuyez sur la touche "DIY" (personnalisation) pour régler la température et la durée de cuisson en fonction des préférences personnelles.
4. Appuyez sur  "+" ou "-" pour régler la température de cuisson.
5. Appuyez sur  "+" ou "-" pour régler la durée de cuisson.
6. Après avoir sélectionné la fonction, appuyez sur le bouton  "▶" pour commencer la cuisson.
7. Pendant la cuisson, appuyez sur le bouton  "⏻" pour arrêter le chauffage et le compte à rebours ; appuyez ensuite sur le bouton  "▶" pour redémarrer la cuisson et poursuivre le compte à rebours. Pendant la cuisson, appuyez sur le bouton  "⏻" deux fois pour sortir du mode cuisson et revenir au mode veille.
8. Après avoir sélectionné la fonction et réglé la température et la durée de cuisson, appuyez sur le bouton  "⌚" pour régler le délai de démarrage de la cuisson. Appuyez sur  "+" ou "-" pour ajuster le délai pré-réglé. Après avoir réglé le délai, appuyez sur le bouton  "▶" pour commencer le compte à rebours. À la fin du compte à rebours, la friteuse à air démarre la cuisson selon la fonction sélectionnée et selon la température et la durée définies.
9. Si nécessaire, il est possible de préchauffer le produit pendant plus de 3 minutes sans ajouter d'ingrédients. Ajoutez les ingrédients et réglez la température et la durée de cuisson en fonction des besoins.

Remarque : une fois le produit réchauffé, attention aux risques de brûlure lors de l'introduction des ingrédients !

10. Certains ingrédients doivent être retournés pendant la cuisson. Pour retourner les ingrédients, retirez la friteuse à air, utilisez les pinces pour retourner les aliments puis replacez la friteuse à air sur le récipient interne et appuyez sur le bouton  "▶" pour poursuivre la cuisson.

Remarque : attention aux risques de brûlure en retournant les ingrédients !!

11. Vérifiez que les ingrédients sont cuits. Si une cuisson supplémentaire est nécessaire, replacez la friteuse à air sur le récipient interne et poursuivez la cuisson selon la température et la durée requises.

**Réglages :**

Le tableau de référence ci-dessous aide à sélectionner les paramètres de base pour la préparation de différents types d'aliments.

Il convient de noter que ces réglages sont des indications, car les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque. Nous ne pouvons donc pas garantir les meilleurs réglages pour les ingrédients utilisés.

Les petits ingrédients nécessitent généralement une durée de préparation légèrement plus courte que les ingrédients plus volumineux.

Le fait de retourner les aliments à mi-cuisson peut améliorer l'effet de cuisson final et aider à frire les ingrédients de manière uniforme.

**Tableau de référence :**

Tableau de référence des durées et températures de cuisson de divers aliments.

Aliments	Poids des ingrédients (g)	Température	Durée (MIN)	Retourner (O/N)
Frites	450	193 °C	20	O
Poisson	500	204 °C	20	O
Crevettes	500	204 °C	5	N
Gâteau	350	165 °C	18	N
Steak	500	204 °C	7	N
Rôti	400	182 °C	10	N
Poulet	500	204 °C	15	O

**Remarque :**

La friteuse à air utilise une technologie de chauffage à air chaud. N'y versez jamais d'huile ni de graisse.

**Astuces :**

Les frites maison étant trop hydratées et de forme irrégulière, il est difficile d'obtenir l'effet souhaité. L'utilisation de frites congelées est recommandée.

**6 – DÉPANNAGE**

QUESTIONS	CAUSES	RÉPONSES
La friteuse à air ne fonctionne pas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La fiche d'alimentation du produit n'est pas branchée.</li> <li>2. Le produit a été placé dans le corps de la cuve, mais pas au bon endroit, ou sans récipient interne.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Branchez la fiche dans une prise de courant avec mise à la terre.</li> <li>2. Placez le récipient interne dans la cuve principale et positionnez la friteuse à air.</li> </ol>
Les ingrédients cuits dans la friteuse à air ne sont pas entièrement cuits ou ne sont pas frits uniformément.	Excès d'ingrédients. Certains ingrédients doivent être retournés pendant la cuisson.	Placez les ingrédients par petites quantités, ajustez la température et la durée en fonction des besoins et retournez les aliments à mi-cuisson.
E001	Sonde de température en circuit ouvert.	Contactez le service clientèle.



E002	Court-circuit de la sonde de température.	Contactez le service clientèle.
E003	Conditions de fonctionnement, protection contre les surchauffes.	Contactez le service clientèle.
E004	Protection contre les défaillances de la sonde de température.	Contactez le service clientèle.
E006	Mode veille, protection contre les surchauffes.	Contactez le service clientèle.

## 7 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le panier à friture et la grille de cuisson à la vapeur peuvent être lavés au lave-vaisselle.

- Retirez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- N'immergez pas le couvercle de l'appareil dans l'eau et veillez à ce qu'aucune eau ne pénètre dans l'appareil.
- Nettoyez l'unité de base en l'essuyant avec un chiffon humide. Si l'appareil est très sale, il est possible d'utiliser un peu de liquide vaisselle.
- N'utilisez pas d'éponge à récurer, de laine d'acier ni aucune forme de solvant puissant ou de produit de nettoyage abrasif pour nettoyer l'appareil, car ils risqueraient d'endommager ses surfaces extérieures.
- Nettoyez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse ; n'utilisez pas d'éponge à récurer, de laine d'acier ni de solvant puissant ou de produit de nettoyage abrasif pour nettoyer les accessoires.
- En cas de saletés tenaces ou d'huile dans le récipient ou le panier, faites-les tremper dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle pendant 10 minutes.
- Veillez à ce que l'appareil soit nettoyé après chaque utilisation.

### IMPORTANT !

Laissez sécher complètement après nettoyage avant toute nouvelle utilisation.


N'utilisez pas l'appareil s'il est humide. Veillez à ce que l'appareil soit totalement sec et propre avant de le ranger.


### Rangement

Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant et nettoyez l'appareil en suivant les instructions.

Laissez sécher totalement l'appareil.

Rangez l'appareil sur une surface plane et sèche, hors de portée des enfants.

	<p>L'appareil est conforme aux directives européennes 2014/35/EU, 2014/30/EU et 2009/125/EC</p>
---	---

	<p>À la fin de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères normales, mais il doit plutôt être éliminé dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Les matériaux sont recyclables selon leur étiquetage. Vous apportez une contribution importante à la protection de notre environnement en réutilisant, recyclant ou utilisant d'anciens appareils d'une autre manière. Veuillez vous renseigner auprès de l'administration de votre commune pour savoir où se trouve le centre de recyclage approprié.</p>
---	---

E004	حماية من عطل مستشعر درجة الحرارة	يُرجى الاتصال بخدمة العملاء.
E006	وضع الاستعداد، حماية من درجة الحرارة الزائدة	يُرجى الاتصال بخدمة العملاء.

## 7 - التنظيف والعناية



- يصلح غسل سلة القلي والحامل الخاص بالطهي بالبخار في غسالة الصحون.
- انزع القابس من مقيس التيار الكهربائي، واترك الجهاز ليبرد قبل التنظيف.
- لا تغمر وحدة غطاء الجهاز في الماء وتأكد من عدم وصول الماء إلى الجهاز.
- نظف الوحدة الأساسية بمسحها بقطعة قماش مبللة. يمكن إضافة القليل من المنظف إذا كان الجهاز متسخاً بشدة.
- لا تستخدم الحشايا الخشنة أو الصوف الصلب أو أي نوع من أنواع المذيبات القوية أو مواد التنظيف الكاشطة لتنظيف الجهاز، لأنها قد تتلف الأسطح الخارجية للجهاز.
- نظف جميع الملحقات بالماء الدافئ والصابون، ولا تستخدم أي حشايا خشنة أو الصوف الصلب أو أي مذيبات قوية أو مواد تنظيف كاشطة عند تنظيف الملحقات.
- بالنسبة للأوساخ الصعبة أو الزيوت في المقلاة أو السلة، تُنقع في ماء ساخن ويضاف إليها المنظف لمدة 10 دقائق.
- احرص على تنظيف الجهاز بعد كل استخدام.

### مهم!

- اترك الجهاز يجف تمامًا بعد التنظيف قبل الاستخدام مرة أخرى.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان رطبًا. تأكد من أن الجهاز نظيف وجاف تمامًا قبل تخزينه.

### التخزين

- أفضل سلك الطاقة عن الكهرباء ونظف الجهاز حسب التعليمات.
- اترك الجهاز ليجف تمامًا.
- يُخزن على سطح مستوٍ وجاف بعيدًا عن متناول الأطفال.

<p>يتوافق الجهاز مع التوجيهات الأوروبية EC/2009/125 و EU/2014/30 و EU/2014/35</p>	
<p>في نهاية عمر الجهاز الافتراضي، لا تتخلص منه في النفايات المنزلية العادية، بل يجب التخلص منه في نقطة تجميع إعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. المواد قابلة لإعادة التدوير وفقًا للتصنيف المكتوب عليها. يمكنك تقديم مساهمة مهمة لحماية بيئتنا من خلال إعادة استخدام الأجهزة القديمة أو إعادة تدويرها أو استخدامها بطرق أخرى. يرجى سؤال إدارة البلدية عن مكان وجود مرفق التخلص المناسب.</p>	

## الإعدادات:

سيساعدك الجدول المرجعي أدناه على تحديد الإعدادات الأساسية لإعداد أنواع مختلفة من الطعام. يُرجى مراعاة أن هذه الإعدادات هي للتوضيح فقط، حيث تختلف المكونات في الأصل والحجم والشكل والعلامة التجارية، فلا يمكننا ضمان أفضل الإعدادات لمكوناتك.

تتطلب المكونات الصغيرة عادةً وقت إعداد أقصر قليلاً من المكونات الأكبر.

أثناء عملية الطهي، يمكن أن يؤدي تقليب الطعام في المنتصف إلى تحسين تأثير الطهي النهائي ومساعدة المكونات في الحصول على قلي موحد.

## الجدول المرجعي:

الجدول المرجعي للوقت ودرجة الحرارة لطهي الأطعمة المختلفة

الطعام	وزن المكونات (جم)	درجة الحرارة	الوقت (الدقائق)	التقليب (نعم/ لا)
الرقائق	450	193°C	20	نعم
السمك	500	204°C	20	نعم
الجمبري	500	204°C	5	لا
الكعكة	350	165°C	18	لا
شرائح اللحم	500	204°C	7	لا
اللحم المشوي	400	182°C	10	لا
الدجاج	500	204°C	15	نعم

## ملاحظة:

تستخدم المقلاة الهوائية تقنية تسخين الهواء الساخن. لا تصب الزيت أو الدهون في المقلاة أبداً.

## نصائح:

نظراً لأن الرقائق المعدة في المنزل تكون رطبة للغاية وشكلها غير متساوٍ، فمن الصعب تحقيق التأثير المطلوب. يُنصح باستخدام الرقائق المجمدة.

## 6 - كشف الأعطال وإصلاحها


الأسئلة	الأسباب	الإجابات
المقلاة الهوائية لا تعمل	1. قابس المنتج غير موصل بالكهرباء. 2. تم وضع المنتج في جسم الوعاء، ولكن لم يوضع في المكان الصحيح أو بدون الوعاء الداخلي.	1. وصل القابس بمقبس مؤرض. 2. ضع الوعاء الداخلي في الوعاء، وضع المقلاة الهوائية في مكانها.
المكونات المطبوخة في المقلاة الهوائية غير ناضجة تماماً أو غير مقلية بالتساوي.	المكونات كثيرة للغاية.	ضع المكونات على دفعات صغيرة واضبط درجة الحرارة والوقت حسب الحاجة وقلب الطعام في المنتصف.
E001	دائرة مفتوحة في مستشعر درجة الحرارة	يُرجى الاتصال بخدمة العملاء.
E002	ماس كهربائي في مستشعر درجة الحرارة	يُرجى الاتصال بخدمة العملاء.
E003	حالة التشغيل، حماية من درجة الحرارة الزائدة	يُرجى الاتصال بخدمة العملاء.

## 4 - قبل الاستخدام الأول

## قبل الاستخدام الأول:

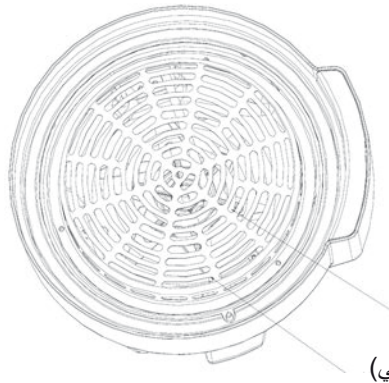
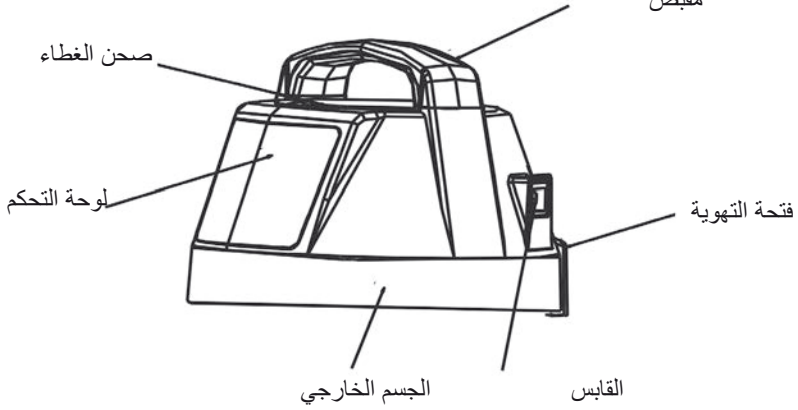
1. أخرج الأجزاء من العبوة.
2. قبل الاستخدام الأول، اغسل سلة القلي والمقلاة بالماء الدافئ والصابون وجففهما جيداً.
3. جهازك جاهز الآن للاستخدام العادي.
4. تخلص من العبوة بطريقة مسؤولة.

## 5 - استخدام الجهاز

1. ضع المقلاة الهوائية على وعاء الطهي بالضغط الكهربائي المطابق (يجب وضع الوعاء الداخلي في الوعاء) وضعها في مكانها.
2. وصل القابس بمقيس مؤرض.
3. اضغط على زر "Menu" لاختيار الوظيفة المطلوبة (رقائق، سمك، جمبري، بيتزا، لحم بقري، أسياخ، دجاج)؛ اضغط على زر "DIY" لتحديد درجة حرارة الطهي والوقت وفقاً لتفضيلاتك الشخصية.
4. اضغط على  "+" أو "-" لتحديد درجة حرارة الطهي.
5. اضغط على  "+" أو "-" لتحديد وقت الطهي.
6. بعد تحديد الوظيفة، اضغط على الزر  "▶" لبدء الطهي.
7. أثناء عملية الطهي، اضغط على الزر  "U"، وستتوقف المقلاة الهوائية عن التسخين والعد التنازلي، ثم اضغط على الزر  "▶" لمواصلة الطهي ومتابعة العد التنازلي. أثناء عملية الطهي، اضغط على الزر  "U" مرتين للخروج من وضع الطهي والعودة إلى وضع الاستعداد.
8. بعد اختيار الوظيفة وضبط درجة حرارة الطهي ووقت الطهي، اضغط على الزر  "U" لضبط الوقت لتأخير الطهي. اضغط على  "+" أو "-" لتحديد وقت الطهي مسبقاً. بعد ضبط الإعداد، اضغط على الزر  "▶" لبدء العد التنازلي. عندما ينتهي العد التنازلي، ستبدأ المقلاة الهوائية عملية الطهي وفقاً للوظيفة المحددة ودرجة الحرارة والوقت المحددين.
9. إذا لزم الأمر، يمكنك تسخين المنتج مسبقاً لأكثر من 3 دقائق دون إضافة المكونات. أضف المكونات واضبط درجة حرارة الطهي والوقت حسب المطلوب.
- ملاحظة: بعد تسخين المنتج، انتبه إلى خطورة السمط عند وضع المكونات!
10. تحتاج بعض المكونات إلى التقليب أثناء عملية الطهي. لتقليب المكونات، أخرج المقلاة الهوائية، واستخدم الملقط لتقليب الطعام، ثم ضع المقلاة الهوائية مرة أخرى على الوعاء الداخلي واضغط على الزر  "▶" لمتابعة الطهي.
- ملاحظة: عند تقليب المكونات، يُرجى الانتباه إلى خطورة السمط!
11. تحقق مما إذا كانت المكونات قد نضجت. إذا كانت المكونات لا تزال بحاجة إلى النضج، يرجى وضع المقلاة الهوائية على الوعاء الداخلي ومتابعة الطهي وفقاً لدرجة الحرارة والوقت المطلوبين.

- لا تحمل الجهاز من سلك الطاقة.
- لا تستخدم أي سلك تمديد مع هذا الجهاز.
- لا تسحب القابض من السلك لأن ذلك قد يؤدي إلى تلف القابض أو السلك أو كليهما.
- أغلق مقبض الحائط ثم انزع القابض من المقبض عندما لا تكون تستخدم الجهاز أو قبل تنظيفه.
- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن الكهرباء قبل تركيب أو إزالة الأدوات/الملحقات وبعد الاستخدام وقبل التنظيف.
- تعد المراقبة عن كثب ضرورية عند استخدام أي جهاز من قبل الأطفال أو بالقرب منهم.
- يجب منع الأطفال من العبث في الجهاز.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال من سن الثامنة فما فوق والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو من تتقصرهم الخبرة والمعرفة إذا تلقوا إشرافاً أو إرشادات متعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا فهموا المخاطر المعنية.
- لا يجوز قيام الأطفال بأعمال التنظيف وصيانة الجهاز دون إشراف.
- توخ الحذر عند استخدام أي جهاز بالقرب من الحيوانات الأليفة.
- لا تستخدم هذا المنتج لأي غرض آخر بخلاف الاستخدام المقصود.
- هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط.
- يشتمل هذا الجهاز على وظيفة تسخين.
- يُرجى التأكد من استخدام الجهاز على سطح ثابت ومستوٍ ومقاوم للحرارة.
- لا تعمر الأسلاك أو المقابض أو أي جزء من الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.
- لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تضع المقلاة الهوائية على مواد قابلة للاشتعال أو بالقرب منها مثل مفرش طاولة أو ستارة.
- لا تضع المقلاة الهوائية على الحائط أو على الأجهزة الأخرى. اترك مساحة خالية على الأقل 10 سم من الظهر والجوانب و10 سم مساحة خالية فوق الجهاز.
- اترك المقلاة الهوائية لتبرد لمدة 30 دقيقة تقريباً قبل التعامل معها أو تنظيفها.
- تأكد من أن الطعام المحضر في المقلاة الهوائية يخرج لونه أصفر ذهبي وليس بني داكن. أزل البقايا المحروقة.
- أثناء القلي في مقلاة الهواء الساخن، يخرج البخار الساخن من فتحات منفذ التهوية. ابق يديك ووجهك بعيدين بمسافة آمنة عن البخار وفتحات منفذ التهوية.
- قد يخرج البخار الساخن والهواء عند إزالة المقلاة من المقلاة الهوائية.
- ستصبح أي صواني خبز أو أطباق فرن مستخدمة في المقلاة الهوائية ساخنة. استخدم دائماً قفازات الفرن عند التعامل مع المقلاة الهوائية أو إزالة أي شيء منها.
- تحذير: لا تملأ المقلاة الهوائية بالزيت لأن ذلك قد يسبب خطر نشوب حريق.
- ضع دائماً المكونات التي ستنقى في السلة. لا تضغط على زر تحرير السلة أثناء التقليل.
- لا تضع أي شيء فوق المقلاة الهوائية.
- تأكد من أن الطعام جاف تماماً قبل إضافة أي زيت له وقبل وضعه في المقلاة الهوائية.
- في حالة حدوث خلل في الجهاز، وهي من الحالات نادرة الحدوث، توقف عن استخدامه على الفور واطلب المشورة من فريق خدمة العملاء لدينا.

هيكل الجهاز:

**2 - البيانات الفنية:**

الوصف: مقلاة هوائية بالغطاء

الموديل: A-PC-1000-5

الجهد المقدر: 220-240 فولت ~50 هرتز

استهلاك الطاقة: 1300 واط

السعة الثابتة: 6 كوارت

**3 - معلومات مهمة متعلقة بالسلامة:**

يُرجى قراءة هذه الملاحظات بعناية قبل استخدام جهازك.

تحقق من أن جهد الدائرة الرئيسية يتوافق مع تصنيف الجهاز قبل التشغيل.

- في حالة تلف سلك التيار الكهربائي أو الجهاز، توقف عن استخدام الجهاز على الفور واطلب المشورة من الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة أو شخص يمتلك مؤهلات مماثلة.

- تحذير: لا تدع السلك يتدلى على حافة الطاولة أو المنضدة، فقد تنتج حروق خطيرة نتيجة شد المقلاة الهوائية من على المنضدة حيث يمكن للأطفال الإمساك به أو يشبك مع المستخدم.

شكرًا لك على شراء هذا الجهاز.

يُرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل استخدام الجهاز حفاظًا على سلامتكم.

صُمم هذا الجهاز لاستخدامه سنوات عديدة بلا مشاكل.

هناك العديد من المزايا وراء استخدام المقلاة الهوائية الخاصة بنا:

- تتيح لك أدوات التحكم سهلة الاستخدام طهي وجبات رائعة المذاق بسرعة وكفاءة.
- يمكن استخدام في سعة 6 لتر الواسعة غير قابلة للالتصاق أو المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ كمية تكفي للعائلة بأكملها.
- بديل صحي لطهي الطعام المقلي بشكل تقليدي.
- يسمح نظام تدوير الهواء السريع بطهي أسرع وتوفير للطاقة.
- تتطلب تكنولوجيا Air Blast المتقدمة القليل من الزيت أو لا تحتاج إلى زيت.
- رائعة للقلبي والتحميص والشواء والخبز.
- يحتفظ الطعام المقلي في المقلاة الهوائية بقيمته الغذائية، ولكن لا يزال يحمل مذاق الطعام المقلي اللذيذ.

المحتويات:

1. المواصفات
- المكونات والهيكل
2. البيانات الفنية
3. معلومات مهمة متعلقة بالسلامة
4. قبل الاستخدام الأول
5. استخدام الجهاز
6. كشف الأعطال وإصلاحها
7. التنظيف والعناية

1 - المواصفات:

يحتوي هذا الصندوق على:

دليل الاستخدام

سلة قلبي

الحامل الخاص بالطهي بالبخار

سلك التيار المتردد



**SINCE 1905**

**BOJ OLAÑETA S.L.U.**  
N.I.F.: B-20016333  
Matsaria, 21  
20600 Eibar (Gipuzkoa) SPAIN

**BOJ GLOBAL S.L.U**  
N.I.F.: B-75214866  
Ibarkurutze, 1 Bajo  
20600 Eibar (Gipuzkoa) SPAIN



[www.bojglobal.com](http://www.bojglobal.com)



**(+34) 943 820 071**

---

The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.

El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.

O fabricante, reserva-se os direitos de modificar os modelos descritos neste Manual de Instruções.

Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrits dans ce mode d'emploi.

يحتفظ المصنع بحق تعديل النماذج الموصوفة في دليل التعليمات هذا.