Nova

Gebruiksaanwijzing
Instruction manual
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Manual de usuario
Manuale utente
Manual de utilizador
Bruksanvisning
Instrukcja obsługi
Návod na použití
Návod na použitie

DIGITAL AIRFRYER XXL
02.180138.01.001

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

www.princesshome.eu

© Nova 2023

EN Instruction manual

SAFETY
- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for. In worst case the food can catch fire. (i.e. do not use more than one tea spoon of oil, no meat that will release to much grease or water intended for boiling foods.
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthed contact (for class I appliances).
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Surfaces indicated with this logo are liable to get hot during use.
- In order to prevent disruptions of the airflow do not put anything on top of the appliance and make sure there is always 10 centimeter of free space around the appliance.
- After the baking process the appliance needs to cooldown, this cooling process will activate automatically when the timer is done. Avoid to unplug the appliance from the net socket before the cooling process is finished because the remaining hot air can damage the appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments.
  - Bed and breakfast type environments.
  - Farm houses.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

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

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

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

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

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

The Eurasian Conformity mark (EAC) is a certification mark to indicate products that conform to all technical regulations of the Eurasian Customs Union.

Separate collection / Check your local municipal guidelines.

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

PARTS DESCRIPTION
1. Air inlet
2. Display
3. Removable grid (do not use without this grid)
4. Pan
5. Handle
6. Air outlet openings

BEFORE THE FIRST USE
- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the parts with hot water, some washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface, do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
- Place the removable grid in the pan properly. NOTE: do not use the appliance without this grid.
- When the device is turned on for the first time, a slight odour will occur. This is normal, ensure adequate ventilation. This fragrance is only temporary and will disappear soon.
- **This is an Aero fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.**
- **In order to prevent disruptions of the airflow do not put anything on top of the appliance and make sure there is always 10 centimetres of free space around the appliance.**

USE
- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Carefully pull the pan out of the Aerofryer.
- Put the ingredients in the pan, make sure the removable grid is placed in the pan before you put in the ingredients.
- Slide the pan back into the Aerofryer.
- Do not touch the pan during and sometime after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
- The power indicator will turn on once the pan is placed correctly in the Aerofryer. Press the power button for a short time to set the default temperature (200°C) and time (15 minutes). Press the power button a second time to turn on the appliance. Press and hold the power button for 2 seconds to turn off the Aerofryer.

Manual settings
- Press the temperature control buttons + and – below the temperature display to increase or decrease the temperature by 5°C. Pressing and holding this button will change the temperature rapidly. The temperature can be set within the range of 80°C to 200°C.
- The time can be adjusted with the timer control buttons + and – below the time display to increase or decrease the time by 1 minute. Pressing and holding this button will change the time rapidly. The time can be set within the range of 1 minute to 60 minutes.
- When the desired time and temperature are set, press the power button to start.

	Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Fries	400-500	18-20	200	shake	
Homemade fries	400-500	20-25	200	shake	add 1/2 a tablespoon of oil
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200		Use oven ready
Drumsticks	100-600	25-30	200		
Hamburger	100-600	10-15	190		
Spring rolls	100-500	8-10	190	shake	Use oven ready
Cake	400	20-25	180		Use baking tin
Quiche	500	20-22	180		Use baking tin
Muffins	400	15-18	190		Use baking tin

Programmed modes
- There are 9 frying programs included: French fries, Whole chicken, Fish, Shellfish, Beefsteak, Bake, Pizza, Chicken, Vegetables.
- Use the preset programs button ( ) to choose between the programmed modes.

#	Symbol	Program	Temperature (°C)	Time (min)
1		French fries	180	20
2		Whole chicken	200	60
3		Fish	180	20
4		Shellfish	200	10
5		Beefsteak	200	15
6		Bake	150	25
7		Pizza	180	10
8		Chicken	180	20
9		Vegetables	160	15
10	M	Memory function	TBD	TBD

- Press the preset programs button and select the program you want to use.
- When selecting the memory function program (M), the time and temperature can be adjusted according to your own desired settings. The settings will stay in memory, by selecting the program again it will start with these settings, no need to reset the time and temperature again.
- Once the preset program is selected the fryer will start the corresponding program. When you have chosen the wrong program, you can cancel by pressing the power button.
- To stop a program, hold and press the power button.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the Aerofryer.
- When the appliance finishes working, pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

Tips
- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Aerofryer within a few minutes after you've added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Aerofryer.
- Place a baking tin in the pan if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the Aerofryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
- Baking times may vary based on the amount of fries, type of fries, temperature, and brand.

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

ENVIRONMENT

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

Support
You can find all available information and spare parts at http://service.nova-int.com!

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID
- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is. In het ergste geval kan het voedsel vlam vatten. (Gebruik niet meer dan één theelepel olie, geen vlees dat te veel vet vrijgeeft of water dat bedoeld is om voedsel te koken.)
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact (voor klasse I-apparaten).
- WAARSCHUWING: Indien het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.
- Oppervlakken gemarkeerd met dit logo kunnen heet worden tijdens gebruik.
- Plaats niets boven op het apparaat en zorg ervoor dat er altijd 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat is om verstoring van de luchtstroom te voorkomen.
- Na het bakken moet het apparaat afkoelen. Dit koelproces wordt automatisch geactiveerd na afloop van de timer. Verwijder de stekker pas na voltooiing van het koelproces uit het stopcontact, omdat de resterende hete lucht het apparaat kan beschadigen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
  - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
  - Bed&Breakfast-type omgevingen.
  - Boerderijen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES
ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

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

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

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

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

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

Het Euraziatische conformiteitsmerk (EAC) is een certificeringsmerk om producten aan te duiden die voldoen aan alle technische voorschriften van de Euraziatische douane-unie.

Gescheiden inzameling / Controleer uw gemeentelijke richtlijnen.

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

ONDERDELENBESCHRIJVING
1. Luchtinlaat
2. Display
3. Verwijderbaar rooster (niet gebruiken zonder dit rooster)
4. Pan
5. Handgreep
6. Luchtuitlaatopeningen

VOOR HET EERSTE GEBRUIK
- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
- Reinig de onderdelen met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Reinig de binnenkant en de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
- Plaats het apparaat op een stabiel, horizontaal en gelijkmatig oppervlak. Plaats het apparaat niet een niet-hittebestendige ondergrond.
- Plaats het uitneembare rooster op de juiste wijze in de pan. LET OP: Gebruik het apparaat niet zonder dit rooster.
- Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, zal het een lichte geur afgeven. Dit is normaal. Zorg voor voldoende ventilatie. Deze geur is slechts tijdelijk en zal spoedig verdwijnen.
- **Deze aerofryer werkt op basis van hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.**
- **Voor een vrije luchtstroom zorg je dat er niets bovenop het apparaat staat en dat een ruimte van 10 centimeter rondom het apparaat vrij blijft.**

GEBRUIK
- Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Haal de pan voorzichtig uit de Aerofryer.
- Plaats de ingrediënten in de pan. Controleer voordat u de ingrediënten in de pan doet of het uitneembare rooster is geplaatst.
- Schuif de pan terug in de Aerofryer.
- Raak de pan tijdens en enige tijd na het gebruik niet aan, aangezien deze erg heet wordt. Houd de pan alleen vast aan de handgreep.
- Het voedingslampje gaat branden zodra de pan correct in de Aerofryer is geplaatst. Druk kort op de aan/uit-toets om de standaardtemperatuur (200°C) en -tijd (15 minuten) in te stellen. Druk nogmaals op de aan/uit-toets om het apparaat in te schakelen. Houd de aan/uit-toets 2 seconden ingedrukt om de Aerofryer uit te schakelen.

Handmatige instellingen
- Druk op de regeltoetsen + en – onder de temperatuurweergave om de temperatuur in stappen van 5°C te verhogen of verlagen. Door een van deze toetsen ingedrukt te houden, kunt u de temperatuur snel wijzigen. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 80 en 200 °C.
- Gebruik de toetsen + en – onder de tijdweergave om de tijd in stappen van 1 minuut te verlengen of verkorten. Door een van deze toetsen ingedrukt te houden, kunt u de tijd snel wijzigen. De tijd kan worden ingesteld tussen 1 en 60 minuten.
- Wanneer de gewenste tijd en temperatuur zijn ingesteld, drukt u op de aan/uit-knop om te starten.

	Hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Friet	400-500	18-20	200	schudden	
Zelfgemaakte friet	400-500	20-25	200	schudden	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Diepvriesvissticks	100-500	6-10	200		Gebruik ovenklare producten
Drumsticks	100-600	25-30	200		
Hamburger	100-600	10-15	190		
Loempia's	100-500	8-10	190	schudden	Gebruik ovenklare producten
Gebak	400	20-25	180		Gebruik een bakblik
Quiche	500	20-22	180		Gebruik een bakblik
Muffins	400	15-18	190		Gebruik een bakblik

Voorgeprogrammeerde functies
- Er zijn 9 bakprogramma's beschikbaar: Friet, Hele kip, Vis, Schaal- en schelpdieren, Biefstuk, Gebak, Pizza, Kip, Groenten.
- Gebruik de programmatoets ( ) om een van de programma's te kiezen.

Nr.	Symbool	Programma	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
1		Friet	180	20
2		Hele kip	200	60
3		Vis	180	20
4		Schelpdieren	200	10
5		Biefstuk	200	15
6		Gebak	150	25
7		Pizza	180	10
8		Kip	180	20
9		Groenten	160	15
10	M	Geheugenfunctie	N.t.b.	N.t.b.

- Druk op de programmatoets en selecteer het gewenste programma.
- Wanneer u het programma uit de geheugenfunctie kiest (M), kunt u de tijd en temperatuur naar wens aanpassen. De instellingen blijven in het geheugen staan. Als u het programma opnieuw selecteert, wordt het gestart met deze instellingen en hoeft u de tijd en temperatuur niet opnieuw in te stellen.
- Zodra u een programma hebt geselecteerd, wordt het gestart. Als u het verkeerde programma hebt gekozen, kunt u annuleren door op de aan/uit-knop te drukken.
- Als u een programma wilt stoppen, houdt u de aan/uit-toets ingedrukt.
- Onder in de pan hoopt zich overmatige olie uit de ingrediënten op.
- Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden omgeschud. Als u de ingrediënten wilt omschudden, haalt u de pan met de handgreep uit het apparaat en schudt u de pan. Schuif de pan vervolgens terug in de Aerofryer.
- Wanneer de bereiding is voltooid, haalt u de pan uit het apparaat en plaatst u deze op een hittebestendig oppervlak.
- Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u de pan gewoon terug in het apparaat en stelt u een paar extra minuten in op de timer.

Tips
- Door kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd om te schudden bereikt u een optimaal resultaat en voorkomt u dat ze ongelijkmatig bereid worden.
- Voeg wat olie toe bij verse aardappels om ze extra krokant te maken. Bereid de ingrediënten binnen enkele minuten nadat u de olie in de Aerofryer hebt gedaan.
- Bereid geen zeer vette ingrediënten in de Aerofryer, zoals worsten.
- Plaats een bakblik in de pan als u een taart of quiche wilt bakken of als u kwetsbare of gevulde ingrediënten wilt bakken.
- U kunt de Aerofryer ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen. Als u ingrediënten opnieuw wilt opwarmen, stelt u de temperatuur gedurende 10 minuten in op 150°C.
- Baktijden kunnen variëren, afhankelijk van de hoeveelheid friet, het type friet, de temperatuur en het merk.

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

MILIEU

Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten

worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recyclen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.

Support
U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op http://service.nova-int.com!

FR Manuel d'instructions

SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que celui-ci ne s'enroule pas.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué. Dans le pire des cas, les aliments peuvent prendre feu. (N'utilisez pas plus d'une cuillère à café d'huile, aucune viande pouvant diffuser trop de graisse ou d'eau pour l'ébullition des aliments.)
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- Branchez l'appareil sur une prise électrique munie d'une connexion à la terre (pour les appareils de catégorie I).
- AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, arrêtez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- La température des surfaces accessibles peut devenir élevée quand l'appareil est en fonction.
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
- Les surfaces indiquées par ce logo risquent de devenir chaudes à l'usage.
- Pour éviter les perturbations du flux d'air, ne placez rien sur l'appareil et assurez-vous de préserver systématiquement un dégagement de 10 cm autour de l'appareil.
- Après le processus de cuisson, l'appareil doit refroidir. Ce processus de refroidissement s'active automatiquement une fois la minuterie terminée. Évitez de débrancher l'appareil du secteur avant la fin du processus de refroidissement. L'air chaud résiduel risquerait d'endommager l'appareil.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications similaires, notamment :
  - Coin cuisine des commerces, bureaux et autres environnements de travail.
  - Hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
  - Environnements de type chambre d'hôtes.
  - Fermes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

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

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

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

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

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

La marque de conformité eurasienne (EAC) est une marque de certification destinée à indiquer les produits conformes à toutes les réglementations techniques de l'Union douanière eurasienne.

Collecte séparée / Vérifiez les directives de votre municipalité locale.

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

DESCRIPTION DES PIÈCES

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout l'emballage.
- Retirez tout autocollant ou étiquette de l'appareil.
- Nettoyez les différentes pièces avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Posez l'appareil sur une surface stable, horizontale, plane et résistante à la chaleur.
- Placez la grille amovible correctement dans la cuve. NOTE : n'utilisez pas l'appareil sans cette grille.
- À la première mise en marche de l'appareil, une légère odeur est perceptible. C'est normal : assurez une ventilation adéquate. Cette odeur est seulement temporaire et disparaît rapidement.
- **Cet appareil est un Aerofryer qui fonctionne à l'air chaud. Ne mettez pas d'huile ou de graisse de friture dans le panier.**
- **Afin de ne pas obstruer le flux d'air, ne posez rien sur l'appareil et assurez-vous qu'il y a toujours 10 centimètres d'espace libre autour de lui.**

UTILISATION

- Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
- Retirez avec précaution le panier de l'Aerofryer.
- Placez les ingrédients dans la cuve en vous assurant que la grille amovible est en place avant de le faire.
- Remettez le panier en place en le faisant glisser dans l'appareil.
- Ne touchez pas le panier pendant et un certain temps après son utilisation, car il devient très chaud. Ne tenez le panier que par la poignée.
- Le voyant d'alimentation s'allume une fois que le panier est correctement placé dans l'Aerofryer. Appuyez un court instant sur le bouton d'alimentation pour régler la température (200 °C) et la durée de cuisson (15 minutes) par défaut. Appuyez une deuxième fois sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Appuyez 2 secondes sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'Aerofryer.

Réglages manuels

- Appuyez sur les boutons de contrôle de la température + et – sous l'affichage de la température pour augmenter ou diminuer la température de 5 °C. Appuyez sur ces boutons et maintenez-les enfoncés pour rapidement changer la température. La température peut être définie de 80 à 200 °C.
- La durée peut être réglée à l'aide des boutons de commande + et – de la minuterie sous l'affichage du temps. Elle augmente ou diminue d'une minute à chaque pression. Appuyez sur ces boutons et maintenez-les enfoncés pour rapidement changer la durée. La durée peut être réglée de 1 à 60 minutes.
- Après avoir défini la durée et la température souhaitées, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour démarrer.

	Quantité (g)	Durée (min)	Température (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Frites	400-500	18-20	200	secouer	
Frites maison	400-500	20-25	200	secouer	ajouter une demi-cuillère à café d'huile
Bâtonnets de poisson surgelés	100-500	6-10	200		Utiliser des produits prêts à cuire
Pilons	100-600	25-30	200		
Hamburger	100-600	10-15	190		
Rouleaux de printemps	100-500	8-10	190	secouer	Utiliser des produits prêts à cuire
Gâteau	400	20-25	180		Utiliser le moule à pâtisserie
Quiche	500	20-22	180		Utiliser le moule à pâtisserie
Muffins	400	15-18	190		Utiliser le moule à pâtisserie

Modes programmés

- Il y a 9 programmes de cuisson inclus : Frites, Poulet entier, Poisson, Fruits de mer, Steak, Gâteau, Pizza, Poulet et Légumes.
- Utilisez le bouton de programme ( ) pour choisir entre les modes de cuisson programmés.

#	Symbole	Programme	Température (°C)	Durée (min)
1		Frites	180	20
2		Poulet entier	200	60
3		Poisson	180	20
4		Fruits de mer	200	10
5		Steak	200	15
6		Gâteau	150	25
7		Pizza	180	10
8		Poulet	180	20
9		Légumes	160	15
10	M	Fonction mémoire	À déterminer	À déterminer

- Appuyez sur le bouton de programme et sélectionnez le programme que vous souhaitez utiliser.
- Lorsque vous sélectionnez le programme de la fonction mémoire (M), vous pouvez ajuster la température et la durée comme vous le souhaitez. Les réglages resteront en mémoire et, lorsque vous sélectionnerez à nouveau ce programme, il démarrera avec ces réglages sans avoir besoin de régler à nouveau la température et la durée.
- Une fois qu'un programme a été sélectionné, l'Aerofryer démarre le programme correspondant. Si vous avez choisi le mauvais programme, vous pouvez annuler en appuyant sur le bouton d'alimentation.
- Pour arrêter un programme, appuyez quelques secondes sur le bouton d'alimentation.
- L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond de la friteuse.
- Certains aliments doivent être remués à mi-temps de la préparation. Pour remuer les aliments, sortez le panier de l'appareil par la poignée et secouez-le. Remettez ensuite le panier en place en le faisant glisser dans l'Aerofryer.
- Une fois la cuisson terminée, sortez le panier de l'appareil et placez-le sur une surface résistant à la chaleur.
- Vérifiez si les ingrédients sont prêts. S'ils ne sont pas encore prêts, remettez simplement le panier dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.

Conseils

- Secouer les ingrédients plus petits à mi-cuisson optimise le résultat et permet de s'assurer d'une cuisson plus homogène.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour les rendre croustillantes. Placez les pommes de terre dans l'Aerofryer quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'aliments particulièrement gras, comme des saucisses, dans l'Aerofryer.
- Placez un moule à pâtisserie dans la friteuse si vous souhaitez préparer un gâteau ou une quiche, ou si vous voulez faire frire des ingrédients fragiles ou farcis.
- Vous pouvez également utiliser l'Aerofryer pour réchauffer des aliments. Pour ce faire, réglez la température sur 150 °C et faites-les réchauffer pendant 10 minutes maximum.
- Les durées de cuisson indiquées peuvent varier selon la quantité de frites, le type de frites, la température et la marque.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. L'appareil ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
- Nettoyez le panier et l'aeroplate (la grille amovible) avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Le panier et l'aeroplate (la grille amovible) ne sont pas prévus pour un lavage au lave-vaisselle.
- Si des saletés sont collées à l'aeroplate (la grille amovible) ou au fond du panier, remplissez le panier d'eau chaude avec du liquide vaisselle. Mettez l'aeroplate (la grille amovible) dans le panier et laissez les deux tremper pendant 10 minutes environ.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez jamais de nettoyant abrasif ni de tampon à récurer ou de laine d'acier, ce qui pourrait endommager l'appareil.

ENVIRONNEMENT

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

Support
Vous pouvez trouver toutes les informations et pièces de rechange sur http://service.nova-int.com !

DE Bedienungsanleitung

SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickeln kann.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde. Im schlimmsten Fall kann sich das Essen entzünden. (Verwenden Sie nicht mehr als einen Teelöffel Öl, verwenden Sie kein Fleisch, das zu viel Fett auslässt oder Wasser, das zum Kochen von Speisen vorgesehen ist.)
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf nur mit einer geerdeten Steckdose (für Klasse I Geräte) verbunden werden.
- ACHTUNG: Hat die Oberfläche einen Riss, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Oberflächen, die mit diesem Logo gekennzeichnet sind, können beim Gebrauch heiß werden.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und stellen Sie sicher, dass immer 10 Zentimeter Freiraum um das Gerät herum sind, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann.
- Nach dem Backvorgang muss das Gerät abkühlen; dieser Abkühlvorgang wird automatisch aktiviert, wenn der Timer abgelaufen ist. Ziehen Sie nicht den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor der Abkühlvorgang beendet ist, weil die sonst verbleibende heiße Luft das Gerät beschädigen kann.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
  - In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
  - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
  - In Frühstückspensionen.
  - In Gutshäusern.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF
NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

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

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

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

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

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

Das Eurasische Konformitätszeichen (EAC) ist ein Zertifizierungszeichen zur Kennzeichnung von Produkten, die allen technischen Vorschriften der Eurasischen Zollunion entsprechen.

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

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

TEILEBESCHREIBUNG

1. Lufteinlass
2. Anzeige
3. Herausnehmbarer Korb (nicht ohne diesen Korb verwenden)
4. Wanne
5. Griff
6. Luftauslassöffnungen

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.
- Reinigen Sie die Teile mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie das Innere und das Äußere des Geräts mit einem feuchten Lappen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche, die zudem wärmebeständig sein muss.
- Setzen Sie den herausnehmbaren Korb richtig in die Wanne ein. HINWEIS: Verwenden Sie das Gerät nicht ohne diesen Korb.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann es zu einer leichten Geruchsbildung kommen. Dies ist normal. Sorgen Sie für ausreichende Raumbelüftung. Der Geruch verfliegt nach einiger Zeit.
- **Diese Fritteuse arbeitet mit Heißluft. Geben Sie kein Öl oder Frittierfett in den Garkorb.**
- **Um einen korrekten Luftstrom zu gewährleisten, darf nichts auf dem Gerät abgelegt werden. Außerdem muss stets ein Freiraum von 10 cm rund um das Gerät vorhanden sein.**

GEBRAUCH

- Schließen Sie den Stecker an einer geerdeten Steckdose an.
- Ziehen Sie den Garkorb vorsichtig aus dem Aerofryer heraus.
- Geben Sie die Zutaten in die Wanne und achten Sie darauf, dass der herausnehmbare Korb in die Wanne eingesetzt ist, bevor Sie die Zutaten in die Wanne geben.
- Schieben Sie den Garkorb wieder zurück in den Aerofryer.
- Vermeiden Sie während des Betriebs sowie auch noch einige Zeit danach jede Berührung mit dem Garkorb, weil er sehr heiß wird. Fassen Sie den Garkorb nur am Griff an.
- Die Kontrollleuchte geht an, sobald der Garkorb korrekt im Aerofryer platziert ist. Halten Sie die Ein/Aus-Taste kurze Zeit gedrückt, um die standardmäßige Temperatur (200 °C) und Zeit (15 Minuten) einzustellen. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Halten Sie die Ein/Aus-Taste 2 Sekunden lang gedrückt, um den Aerofryer auszuschalten.

Manuelle Einstellungen

- Drücken Sie die Temperatureinstelltasten + und - unter der Temperaturanzeige, um die Temperatur um jeweils 5 °C zu erhöhen oder zu verringern; für eine schnelle Temperaturänderung halten Sie die Taste gedrückt. Die Temperatur kann von 80 °C bis 200 °C eingestellt werden.
- Die Zeit kann mit den Zeiteinstelltasten + und - unter der Zeitanzeige eingestellt und in Schritten von jeweils 1 Minute erhöht oder verringert werden. Für eine schnelle Zeitänderung halten Sie diese Tasten gedrückt. Die Zeit kann von 1 Minute bis 60 Minuten eingestellt werden.
- Wenn die gewünschte Zeit und Temperatur eingestellt sind, drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um den Betrieb zu starten.

	Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Rüttel n	Zusatzinformation
Pommes Frites	400-500	18-20	200	Schütteln	
Selbstgemachte Pommes Frites	400-500	20-25	200	Rüttel n	1/2 Esslöffel Öl hinzugeben
TK-Fischstäbchen	100-500	6-10	200		Ofenbereit verwenden
Hähnchenschenkel	100-600	25-30	200		
Hamburger	100-600	10-15	190		
Frühlingsrollen	100-500	8-10	190	Rüttel n	Ofenbereit verwenden
Kuchen	400	20-25	180		Backform verwenden
Quiche	500	20-22	180		Backform verwenden
Muffins	400	15-18	190		Backform verwenden

Programmierte Modi

- Folgende 9 Frittierprogramme sind verfügbar: Pommes Frites, Hähnchen (ganz), Fisch, Meeresfrüchte, Beefsteak, Backen, Pizza, Geflügel, Gemüse.
- Mit den Programmtasten ( ) können Sie einen der programmierten Modi auswählen.

#	Symbol	Programm	Temperatur (°C)	Zeit (min)
1		Pommes Frites	180	20
2		Ganzes Hähnchen	200	60
3		Fisch	180	20
4		Meeresfrüchte	200	10
5		Beefsteak	200	15
6		Backen	150	25
7		Pizza	180	10
8		Geflügel	180	20
9		Gemüse	160	15
10	M	Speicherfunktion	TBD	TBD

- Drücken Sie die Programmtasten und wählen das gewünschte Programm.
- Bei Auswahl der Speicherfunktion (M) können Zeit und Temperatur wie gewünscht angepasst werden. Die Einstellungen werden gespeichert. Wenn Sie das Programm erneut wählen, startet es mit diesen Einstellungen. Sie brauchen Zeit und Temperatur nicht erneut einzustellen.
- Nach Auswahl des voreingestellten Programms startet die Fritteuse mit dem entsprechenden Programm. Falls Sie das falsche Programm gewählt haben, können Sie es durch Betätigen der Ein/Aus-Taste wieder abbrechen.
- Um ein Programm zu stoppen, drücken und halten Sie die Ein/Aus-Taste.
- Überschüssiges Öl von den Zutaten wird unten im Topf aufgefangen.
- Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit gerüttelt werden. Dazu ziehen Sie den Garkorb am Handgriff aus dem Gerät heraus und rütteln ihn. Schieben Sie den Garkorb wieder zurück in den Aerofryer.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie den Garkorb aus dem Gerät heraus und stellen ihn auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab.
- Kontrollieren Sie, ob die Zutaten fertig sind. Falls die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Korb einfach zurück in das Gerät und stellen den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten ein.

Tipps

- Kleinere Zutaten zur Hälfte der Garzeit zu rütteln, ergibt ein besseres Resultat und verhindert ein ungleichmäßiges Frittieren.
- Für ein knuspriges Frittierergebnis geben Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln. Frittieren Sie die Zutaten innerhalb weniger Minuten im Aerofryer, nachdem Sie das Öl hinzugegeben haben.
- Bereiten Sie keine besonders fettigen Zutaten wie Würstchen im Aerofryer zu.
- Legen Sie eine Backform in den Korb, falls Sie einen Kuchen oder Quiche backen wollen oder falls Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren wollen.
- So können Sie den Aerofryer auch benutzen, um Speisen wieder aufzuwärmen. Dazu stellen Sie eine Temperatur von 150 °C für maximal 10 Minuten ein.
- Die Garzeiten können je nach Menge und Art der Pommes-Frites sowie Temperatur und Marke variieren.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie den Garkorb und das herausnehmbare Gitter mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Der Garkorb und das herausnehmbare Gitter sind nicht spülmaschinenfest.
- Falls das herausnehmbare Gitter oder der Boden des Garkorbs stark verschmutzt ist, füllen Sie den Garkorb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Setzen Sie das herausnehmbare Gitter in den Garkorb ein und lassen Sie beides ca. 10 Minuten einweichen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.

UMWELT

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

Support
Sämtliche Informationen und Ersatzteile finden Sie unter http://service.nova-int.com!

ES Manual de instrucciones

SEGURIDAD

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado. En el peor de los casos, los alimentos pueden prenderse. (No utilice más de una cucharadita de aceite, ninguna carne que suelte demasiada grasa o agua para hervir alimentos.)
- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, si son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Este aparato debe enchufarse a una toma de pared conectada a tierra (para aparatos de clase I).

Nova

Gebruiksaanwijzing
Instruction manual
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Manual de usuario
Manuale utente
Manual de utilizador
Bruksanvisning
Instrukcja obsługi
Návod na použití
Návod na použitie

DIGITAL AIRFRYER XXL
02.180138.01.001

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

www.princesshome.eu

© Nova 2023

- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando funcione el aparato.
- El aparato no está diseñado para usarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Las superficies indicadas con este logotipo pueden calentarse durante el uso.
- Para evitar obstrucciones en el flujo de aire, no ponga nada encima del aparato y asegúrese de que haya siempre 10 cm de espacio libre alrededor del aparato.
- Tras el proceso de horneado, el aparato necesita enfriarse. Este proceso de enfriamiento se activará automáticamente cuando el temporizador haya terminado. Evite desenchufar el aparato de la toma de red antes de que haya finalizado el proceso de enfriamiento ya que el aire caliente restante puede producir daños en el aparato.
- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:
  - Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
  - Clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
  - Entornos de tipo casa de huéspedes.
  - Granjas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

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

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

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

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

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

La marca de conformidad euroasiática (EAC, por sus siglas en inglés) es una marca de certificación para indicar los productos que cumplen con todas las normas técnicas de la Unión Aduanera Euroasiática.

Colección individual / Revise sus directrices municipales locales.

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

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

ANTES DEL PRIMER USO
- Retire todo el material de embalaje.
- Retire los adhesivos o etiquetas del aparato.
- Limpie a fondo los componentes con agua caliente, un poco de detergente líquido y un estropajo no abrasivo.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada; no coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.
- Coloque la rejilla desmontable en la cubeta correctamente. NOTA: no utilice el aparato sin esta rejilla.
- Cuando encienda el aparato por primera vez, este producirá un ligero olor. Este olor es normal y solo temporal, desaparecerá en unos minutos. Asegúrese de que la habitación está bien ventilada.
- **Esta freidora de aire funciona con aire caliente. No llene la cubeta con aceite ni con ninguna otra grasa para fritura.**
- **Para evitar interrupciones en el flujo de aire, no coloque nada encima del aparato y asegúrese de que siempre haya 10 centímetros de espacio libre alrededor del aparato.**

USO
- Inserte el enchufe de red en un enchufe con toma de tierra.
- Saque la cubeta de la freidora Aerofryer con cuidado.
- Ponga los ingredientes en la cubeta, asegúrese de que la rejilla desmontable esté colocada en la cubeta antes de poner los ingredientes.
- Vuelva a introducir la cubeta en la freidora Aerofryer.
- No toque la cubeta durante el uso ni un tiempo después del uso, ya que se calienta mucho. Sujete la cubeta solo por el mango.
- El piloto de alimentación se encenderá cuando la cubeta esté colocada correctamente en la freidora Aerofryer. Pulse el botón de encendido brevemente para establecer la temperatura (200 °C) y el tiempo (15 minutos) predeterminados. Pulse el botón de encendido una vez más para poner en marcha el aparato. Mantenga pulsado el botón de encendido durante 2 segundos para apagar la freidora Aerofryer.

Ajustes manuales
- Pulse los botones de control de temperatura + y – situados debajo de la pantalla de temperatura para aumentar o disminuir la temperatura en 5 º. Si mantiene pulsado este botón, la temperatura cambiará rápidamente. La temperatura se puede ajustar entre los 80 °C y los 200 °C.
- El tiempo puede ajustarse con los botones de control del temporizador + y – situados debajo de la pantalla de tiempo para aumentar o disminuir el tiempo en 1 minuto. Si mantiene pulsado este botón, el tiempo cambiará rápidamente. El tiempo puede ajustarse entre 1 minuto y 60 minutos.
- Cuando haya ajustado el tiempo y la temperatura deseados, pulse el botón de encendido para ponerlo en marcha.

	Cantidad (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
Patatas fritas	400-500	18-20	200	agitar	
Patatas fritas caseras	400-500	20-25	200	agitar	añadir 1/2 cucharada de aceite
Varitas de pescado congelado	100-500	6-10	200		Listo para usar en el horno
Muslitos	100-600	25-30	200		
Hamburguesa	100-600	10-15	190		
Rollitos de primavera	100-500	8-10	190	agitar	Listo para usar en el horno
Bizcocho	400	20-25	180		Usar molde de horneado
Quiche	500	20-22	180		Usar molde de horneado
Magdalenas	400	15-18	190		Usar molde de horneado

Modos programados
- Se incluyen 9 programas de fritura: patatas fritas, pollo entero, pescado, marisco, bistec, hornear, pizza, pollo, verduras.
- Utilice el botón de los programas predefinidos ( ) para seleccionar entre los modos programados.

N.º	Símbolo	Programa	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
1		Patatas fritas	180	20
2		Pollo entero	200	60
3		Pescado	180	20
4		Marisco	200	10
5		Bistec	200	15
6		Hornear	150	25
7		Pizza	180	10
8		Pollo	180	20
9		Verduras	160	15
10	M	Función de memoria	Por determinar	Por determinar

- Pulse el botón de los programas predefinidos y seleccione el programa que desee utilizar.
- Cuando seleccione el programa de la función de memoria (M), podrá ajustar el tiempo y la temperatura según sus preferencias. Estos ajustes permanecerán en la memoria y, si selecciona de nuevo el programa, el aparato se pondrá en marcha con los ajustes indicados; no es necesario restablecer el tiempo y la temperatura de nuevo.
- Una vez que el programa predefinido esté seleccionado, la freidora iniciará el programa correspondiente. Si selecciona el programa equivocado, podrá cancelarlo pulsando de nuevo el botón de encendido.
- Para detener un programa, mantenga pulsado el botón de encendido.
- El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en la parte inferior de la cubeta.
- Algunos ingredientes deben agitarse transcurrida la mitad del tiempo de preparación. Para agitar los ingredientes, saque la cubeta del aparato por el asa y agítela. A continuación, vuelva a introducir la cubeta en la freidora Aerofryer.
- Cuando el aparato haya terminado, saque la cubeta y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a introducir la cubeta en el aparato y ajuste el temporizador algunos minutos más.

Consejos
- Si agita los ingredientes pequeños a mitad del tiempo de preparación, el resultado será mejor y evitará que los ingredientes se frían de manera no uniforme.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora Aerofryer unos minutos después de haber añadido el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos como salchichas en la freidora Aerofryer.
- Coloque un molde de horneado en la cubeta si desea hornear un bizcocho o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora Aerofryer para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura hasta 150 °C durante 10 minutos como máximo.
- El tiempo de cocción puede variar en función de la cantidad, el tipo y la marca de las patatas, y de la temperatura.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfríe.
- No sumerja nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido. El aparato no se puede lavar en el lavavajillas.
- Limpie la cubeta y la placa de la freidora de aire (rejilla desmontable) con agua caliente, un poco de detergente líquido y un estropajo no abrasivo. La cubeta y la placa de la freidora de aire (rejilla desmontable) no se pueden lavar en el lavavajillas.
- Si hay suciedad pegada en la placa de la freidora de aire (rejilla desmontable) o en la parte inferior de la cubeta, llene la cubeta con agua caliente y un poco de detergente líquido. Coloque la placa de la freidora de aire (rejilla desmontable) en la cubeta y deje la cubeta y la rejilla en remojo durante 10 minutos.
- Limpie el equipo con un paño húmedo. No utilice limpiadores fuertes ni abrasivos, estropajos ni lana de acero, ya que dañarían el aparato.

MEDIO AMBIENTE

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

Soporte
¡Puede encontrar toda la información y recambios en http://service.nova-int.com!

PT Manual de Instruções

SEGURANÇA
- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se você ignorar as instruções de segurança.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido. No pior dos casos, a comida poderá incendiar-se. (Não utilize mais do que uma colher de chá de óleo, não cozinhe carne que liberte muita gordura nem utilize água para cozinhar alimentos.)
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre menos de 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- O aparelho deverá ser ligado a uma saída de tomada com contacto de terra (para aparelhos de classe I).
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- A temperatura das superfícies acessíveis poderá ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um sistema de temporizador externo ou de controlo remoto à parte.
- As superfícies com este logótipo poderão aquecer durante a utilização.
- De modo a manter livre o fluxo de ar, não coloque objetos em cima do aparelho e certifique-se de que existe sempre 10 cm de espaço à volta do mesmo.
- Após o processo de cozedura, o aparelho tem de arrefecer, sendo este processo de arrefecimento ativado automaticamente depois de atingido o tempo do temporizador. Evite desligar a ficha do aparelho da tomada antes de ser concluído o processo de arrefecimento, uma vez que o ar quente restante pode danificar o aparelho.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:
  - Zonas de cozinha profissional em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
  - Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
  - Ambientes de dormida e pequeno almoço.
  - Quintas.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES APENAS PARA USO DOMÉSTICO

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

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

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

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

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

A marca de conformidade da Eurásia (EAC) é uma marca de certificação para indicar produtos que estão em conformidade com todos os regulamentos técnicos da União Aduaneira da Eurásia.

Recolha separada/Consulte as diretrizes da sua autarquia local.

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

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS
1. Entrada de ar
2. Visor
3. Grelha amovível (não utilize sem esta grelha)
4. Cuba
5. Pega
6. Aberturas de saída de ar

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO
- Retire todo o material de embalagem.
- Retire quaisquer autocolantes ou etiquetas do aparelho.
- Limpe minuciosamente as peças com água quente, detergente líquido e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada e não coloque o mesmo sobre superfícies não resistentes ao calor.
- Coloque a grelha amovível corretamente na cuba. NOTA: não utilize o aparelho sem esta grelha.
- Quando o dispositivo é ligado pela primeira vez, irá sentir um ligeiro odor. Isto é normal, assegure que existe uma ventilação adequada. Este odor é apenas temporário e irá desaparecer em breve.
- **Esta é uma Aerofryer que funciona com ar quente. Não encha a cuba com óleo ou gordura.**
- **Para evitar perturbações do fluxo de ar, não coloque objetos em cima do aparelho e certifique-se de que existe sempre um espaço com 10 cm à volta do mesmo.**

UTILIZAÇÃO
- Insira a ficha elétrica numa tomada de parede com ligação à terra.
- Retire cuidadosamente a cuba da Aerofryer.
- Coloque os ingredientes na cuba, certifique-se de que a grelha amovível está colocada na cuba antes de colocar os ingredientes.
- Volte a colocar a cuba na Aerofryer.
- Não toque na cuba durante e algum tempo após a utilização, pois aquece muito. Segure a cuba apenas pela pega.
- O indicador de alimentação acende assim que a cuba estiver corretamente colocada na Aerofryer. Prima o botão de alimentação durante breves instantes para programar a temperatura (200°C) e o tempo (15 minutos). Prima o botão de alimentação uma segunda vez para ligar o aparelho. Para desligar a Aerofryer, prima e mantenha premido o botão de alimentação durante 2 segundos.

Definições manuais
- Prima os botões de controlo da temperatura + e - que se encontram abaixo do indicador da temperatura para aumentar ou diminuir a temperatura em 5°C. A temperatura pode ser regulada entre 80°C e 200 °C.
- O tempo pode ser regulado com os botões de controlo do temporizador + e - que se encontram abaixo do indicador do tempo para aumentar ou diminuir o tempo em 1 minuto. Se mantiver este botão premido, o tempo mudará rapidamente. O tempo pode ser regulado entre 1 minuto e 60 minutos.
- Depois de definido o tempo e a temperatura pretendidos, prima o botão de ligar/desligar + iniciar para começar.

	Quantidade (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Informação adicional
Batatas fritas	400-500	18-20	200	agitar	
Batatas fritas não congeladas	400-500	20-25	200	agitar	adicionar 1/2 colher de sopa de óleo
Panadinhos de peixe congelados	100-500	6-10	200		Usar alimentos prontos a cozinhar no forno
Coxas de frango	100-600	25-30	200		
Hambúrguer	100-600	10-15	190		
Crepes chineses	100-500	8-10	190	agitar	Usar alimentos prontos a cozinhar no forno
Bolo	400	20-25	180		Usar uma assadeira
Quiche	500	20-22	180		Usar uma assadeira
Queques	400	15-18	190		Usar uma assadeira

Modos programados
- Inclui 9 programas de fritura: Batatas fritas, frango inteiro, peixe, marisco, bife, cozer, piza, frango, vegetais.
- Use o botão dos programas predefinidos ( ) para escolher entre os modos programados.

#	Símbolo	Programa	Temperatura (°C)	Tempo (min)
1		Batatas fritas	180	20
2		Frango inteiro	200	60
3		Peixe	180	20
4		Marisco	200	10
5		Bife	200	15
6		Cozer	150	25
7		Piza	180	10
8		Frango	180	20
9		Vegetais	160	15
10	M	Função de memória	TBD	TBD

- Prima o botão dos programas predefinidos e selecione o programa que pretende usar.
- Se selecionar o programa da função de memória (M), o tempo e a temperatura podem ser regulados de acordo com a sua preferência. As definições ficam gravadas na memória; se selecionar novamente o programa, ele é iniciado com estas definições, sem necessitar de voltar a programar o tempo e a temperatura.
- A Aerofryer iniciará o programa correspondente assim que selecionar o programa predefinido. Se tiver escolhido o programa errado, pode cancelá-lo premindo o botão de função.
- Para interromper o programa, prima e mantenha nesta posição o botão de alimentação.
- O excesso de óleo dos ingredientes acumula-se na base da cuba.
- Para alguns alimentos é necessário agitar a meio do tempo de preparação. Para agitar os alimentos, retire a cuba do aparelho segurando na pega e agite-a. De seguida, volte a colocar a cuba na Aerofryer.
- Quando o aparelho parar de funcionar, retire a cuba do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
- Verifique se os ingredientes estão prontos. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta voltar a inserir a cuba no aparelho e programar o temporizador para mais alguns minutos.

Sugestões
- Agitar alimentos de menores dimensões durante o tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar a fritura irregular dos alimentos.
- Adicione algum óleo a batatas cruas para obter um resultado crocante. Frite os ingredientes na Aerofryer alguns minutos depois de ter adicionado o óleo.
- Não use a Aerofryer para preparar ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas.
- Coloque a forma de cozedura no cesto se pretender cozinhar um bolo ou uma quiche ou se pretender fritar alimentos frágeis ou recheados.
- Pode também utilizar a Aerofryer para reaquecer alimentos. Para reaquecer alimentos, regule a temperatura para 150□ durante até 10 minutos.
- Os tempos de cozedura podem variar consoante a quantidade de batatas fritas, o tipo de batatas fritas, a temperatura e a marca.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.
- Nunca mergulhe o aparelho na água ou noutro líquido qualquer. O aparelho não pode ser colocado na máquina de lavar louça.
- Limpe a cuba e a Aeroplaca (grelha amovível) com água quente, algum detergente e uma esponja não abrasiva. A cuba e a Aeroplaca (grelha amovível) não podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
- Se existir sujidade presa na Aeroplaca (grelha amovível) ou no fundo da cuba, encha a cuba com água quente e algum detergente. Coloque a Aeroplaca (grelha amovível) dentro da cuba e deixe-as no líquido durante 10 minutos.
- Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca utilize produtos de limpeza ásperos ou abrasivos, esfregões ou palha de aço, já que danificam o aparelho.

AMBIENTE

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

Assistência
Encontra todas as informações e peças de substituição disponíveis em http://service.nova-int.com!

IT Istruzioni per l'uso

SICUREZZA
- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti la mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe per evitare rischi.

- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti. Nel caso peggiore gli alimenti possono prendere fuoco. (Non usare una quantità di olio superiore a un cucchiaino da tè, carne che possa rilasciare troppo grasso o acqua per bollire i cibi.)
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di rete dotata di messa a terra (per elettrodomestici di classe I).
- AVVERTENZA: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche.
- Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- Le superfici indicate da questo simbolo possono diventare molto calde durante l'uso.
- Per evitare interruzioni del flusso d'aria, non collocare niente sopra l'apparecchio e verificare che vi siano sempre 10 cm di spazio libero attorno all'apparecchio.
- Dopo la cottura, l'apparecchio deve raffreddarsi; tale processo di raffreddamento si attiva automaticamente allo scadere del tempo impostato sul timer. Evitare di scollegare l'apparecchio dalla presa di rete prima del termine del processo di raffreddamento perché l'aria calda residua può danneggiare l'apparecchio.
- Questo apparecchio è concepito per uso domestico e applicazioni simili come:
  - Aree cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
  - Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
  - Ambienti di tipo Bed and breakfast.
  - Fattorie.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI
SOLO PER USO DOMESTICO

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

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

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

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

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

Il Marchio di Conformità Eurasiatica (EAC) è un marchio di certificazione per i prodotti conformi a tutti i regolamenti tecnici dell'Unione Doganale Eurasiatica.

Raccolta differenziata dei rifiuti / Controlla le linee guida del tuo commune

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

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

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO
- Rimuovere tutto l'imballaggio.
- Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
- Pulire accuratamente tutte le parti con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana, non posizionare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
- Collocare correttamente la griglia rimovibile nel contenitore. NOTA: non utilizzare l'apparecchio senza questa griglia.
- Quando il dispositivo viene acceso per la prima volta, emetterà un leggero cattivo odore. Ciò è normale, garantire un'adeguata ventilazione. L'odore è solo temporaneo e scomparirà presto.
- **Questa è un'Aero Fryer che funziona ad aria calda. Non riempire il recipiente con olio o grasso per friggere.**
- **Per evitare interruzioni del flusso d'aria, non mettere nulla sopra l'apparecchio e assicurarsi che ci siano sempre 10 cm di spazio libero intorno all'apparecchio.**

USO
- Collegare la spina ad una presa elettrica dotata di messa a terra.
- Estrarre attentamente il recipiente dall'Aerofryer.
- Introdurre gli ingredienti nel contenitore, verificare che nel contenitore sia installata la griglia rimovibile prima di introdurre gli ingredienti.
- Riposizionare il recipiente nell'Aerofryer.
- Non toccare il recipiente durante l'uso perché diventa molto caldo; dopo l'uso attendere che si raffreddi. Prendere il recipiente esclusivamente per il manico.
- La spia di alimentazione si accenderà quando il recipiente è posizionato correttamente nell'Aerofryer. Tenere brevemente premuto il pulsante di accensione per impostare la temperatura (200 °C) e il tempo (15 minuti) predefiniti. Premere nuovamente il pulsante di accensione per accendere l'apparecchio. Tenere premuto il pulsante di accensione per 2 secondi per spegnere l'Aerofryer.

Impostazioni manuali
- Premere i pulsanti di regolazione della temperatura + e - per aumentare o diminuire la temperatura di 5 °C. Tenere premuti i pulsante cambierà più rapidamente la temperatura. La temperatura è regolabile da 80 °C a 200 °C.
- Regolare il tempo con i tasti per la regolazione del timer + e - che si trovano sotto al display del tempo per aumentare o ridurre il tempo di 1 minuto. Tenendo premuti questi pulsanti, il tempo cambia rapidamente. Il timer può essere impostato su un periodo di tempo compreso tra 1 e 60 minuti.
- Dopo aver impostato il tempo e la temperatura desiderati, premere il pulsante di accensione per avviare l'apparecchio.

	Quantità (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitare	Informazioni supplementari
Patatine fritte	400-500	18-20	200	Agitare	
Patatine fatte in casa	400-500	20-25	200	Agitare	Aggiungere 1/2 cucchiaio d'olio
Bastoncini di pesce surgelati	100-500	6-10	200		Utilizzare prodotti preparati per la cottura in formo
Cosce di pollo	100-600	25-30	200		
Hamburger	100-600	10-15	190		
Involtini primavera	100-500	8-10	190	Agitare	Utilizzare prodotti preparati per la cottura in formo
Torte	400	20-25	180		Utilizzare una teglia
Quiche	500	20-22	180		Utilizzare una teglia
Muffin	400	15-18	190		Utilizzare una teglia

Modalità programmate
- Sono disponibili 9 programmi di frittura: Patate fritte, Pollo intero, Pesce, Frutti di mare, Bistecca di manzo, Cottura al forno, Pizza, Pollo, Verdure.
- I pulsanti programma ( ) permettono di scegliere tra le modalità programmate.

N.	Simbolo	Programma	Temperatura (°C)	Tempo (min)
1		Patatine fritte	180	20
2		Pollo intero	200	60
3		Pesce	180	20
4		Frutti di mare	200	10
5		Bistecche di manzo	200	15
6		Cottura al forno	150	25
7		Pizza	180	10
8		Pollo	180	20
9		Verdure	160	15
10	M	Funzione memoria	Da definirsi	Da definirsi

- Selezionare il programma da usare con i pulsanti programma.
- Quando si seleziona il programma della funzione memoria (M), il tempo e la temperatura possono essere regolati secondo le impostazioni desiderate. Le impostazioni rimarranno in memoria, se selezionato di nuovo, il programma inizierà con queste impostazioni, senza bisogno di impostare ancora il tempo e la temperatura.
- Alla pressione di un pulsante programma, la friggitrice avvierà il programma corrispondente. Se si sceglie un programma per errore, è possibile annullare il processo premendo il pulsante di accensione.
- Per interrompere un programma, tenere premuto il pulsante di accensione.
- L'olio in eccesso viene raccolto sul fondo del recipiente.
- Alcuni ingredienti devono essere agitati a metà cottura, estraendo il recipiente dall'apparecchio usando il manico e scuotendolo. Per agitare gli ingredienti, estrarre il recipiente dall'apparecchio usando il manico e scuoterlo. Poi reinserire il recipiente nell'Aerofryer.
- A termine cottura, estrarre il recipiente dall'apparecchio e collocarlo su una superficie resistente al calore.
- Controllare se la pietanza è pronta. In caso contrario, reinserire il recipiente nell'apparecchio e impostare il timer su alcuni minuti aggiuntivi.

Suggerimenti
- Agitare gli ingredienti più piccoli a cottura ottimizza il risultato e può aiutare a garantire una cottura uniforme.
- Oliare leggermente le patate fresche per un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nell'Aerofryer entro pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.
- Non cuocere nell'Aerofryer ingredienti estremamente grassi come le salsicce.
- Inserire una teglia nel cestello per cuocere una torta o una quiche, oppure per friggere alimenti delicati o ripieni.
- L'Aerofryer può anche riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura su 150 °C per un massimo di 10 minuti.
- I tempi di cottura possono variare in base alla quantità di patatine fritte, al tipo di patatine, alla temperatura e alla marca.

PULIZIA E MANUTENZIONE
- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altro liquido. L'apparecchio non è lavabile in lavastoviglie.
- Pulire il recipiente e l'aeroplate (griglia rimovibile) con acqua calda, una piccola quantità di detersivo e una spugna non abrasiva. Il recipiente e l'aeroplate (griglia rimovibile) non sono lavabili in lavastoviglie.
- Per incrostazioni sull'aeroplate (griglia rimovibile) o sul fondo del recipiente, riempire il recipiente con acqua calda e una piccola quantità di detersivo. Mettere l'aeroplate (griglia rimovibile) nel recipiente e lasciare in ammollo per circa 10 minuti.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi, spugnette abrasive o pagliette d'acciaio, per non danneggiare l'apparecchio.

AMBIENTE

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

Assistenza
Tutte le informazioni e le parti di ricambio sono disponibili sul sito http://service.nova-int.com!

SV Instruktionshandbok

SÄKERHET
- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för. I värsta fall kan livsmedlet börja brinna. (Använd inte mer än en tesked olja, inget kött som släpper ut för mycket fett eller vatten som är avsett för att koka livsmedel.)
- Apparaten ska inte användas av barn som är yngre än 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Apparaten ska anslutas till ett vägguttag med jordad kontakt (för Klass I-apparater).
- VARNING: Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift.
- Apparaten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Ytor som anges med denna logotyp kan bli heta under användning.
- För att förhindra störningar i luftflödet, sätt inte något ovanpå apparaten och se till att det alltid finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.
- Efter bakningsprocessen behöver apparaten kylas ner, denna kylningsprocess aktiveras automatiskt när timern färdig. Undvik att koppla ut apparaten från nätuttaget innan kylningsprocessen är färdig, eftersom kvarvarande varmluft kan skada apparaten.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:
  - Personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
  - Av gäster på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer.
  - "Bed and breakfast" och liknande boendemiljöer.
  - Bondgårdar.

SPARA DE HÄR INSTRUKTIONERNA
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

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

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

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

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

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

Det eurasiska överensstämmelsemärket (EAC) är ett certifieringsmärke för att ange produkter som överensstämmer med alla tekniska föreskrifter i Eurasiska tullunionen.

Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.

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

BESKRIVNING AV DELAR
1. Luftintag
2. Display
3. Borttagbart galler (använd inte utan detta galler)
4. Panna
5. Handtag
6. Luftutloppsöppningar

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING
- Ta bort allt pakeleringsmaterial.
- Ta bort alla dekaler och etiketter från apparaten.
- Rengör delarna noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.
- Torka av apparatens insida och utsida med en fuktad trasa.
- Ställ apparaten på ett stabilt, horisontellt och jämnt underlag. Ställ inte apparaten på ett underlag som inte är värmebeständigt.
- Placera gallret i pannan. OBS: Använd inte apparaten utan detta galler.
- När enheten slås på för första gången kommer det att lukta lite. Det är normalt, se till att det är välventilerat. Lukten kommer snart att försvinna.
- **Det här är en luftfritös som använder varm luft. Fyll inte pannan med olja eller flottyr.**
- **För att undvika störningar av luftflödet får du inte ställa något på apparaten. Se även till att det finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.**

ANVÄNDNING
- Sätt i stickkontakten i ett jordat vägguttag.
- Dra försiktigt ut pannan ur luftfritösen.
- Lägg ingredienserna i pannan, se till att det flyttbara gallret placeras i pannan innan du lägger i ingredienserna.
- Skjut in pannan i luftfritösen igen.
- Vidrör inte pannan under eller en stund efter användning. Den blir mycket varm. Pannan får bara hållas i handtaget.
- Strömindikatorn tänds när pannan placeras korrekt i luftfritösen. Tryck en kort stund på strömknappen för att ställa in standardtemperaturen (200 °C) och standardtiden (15 minuter). Tryck på strömknappen en andra gång för att slå på apparaten. Håll in strömknappen i 2 sekunder för att stänga av luftfritösen.

Manuella inställningar
- Tryck på temperaturinställningsknapparna + och – under temperaturvisningen för att höja eller sänka temperaturen med 5 °C. Om du håller in knappen ändras temperaturen snabbt. Temperaturen kan ställas in på mellan 80 °C och 200 °C.
- Tiden justeras med timerinställningsknapparna + och – under tidsvisningen. Med varje knapptryckning ökas eller minskas tiden med 1 minut. Om du håller in knappen ändras tiden snabbt. Tiden kan ställas in på mellan 1 minut och 60 minuter.
- När önskad tid och temperatur är inställd, trycker du på strömbrytaren för att starta.

	Mängd (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)	Skaka	Extra information
Pommes frites	400–500	18–20	200	skaka	
Hemgjorda pommes frites	400–500	20–25	200	skaka	tillsätt 1/2 matsked olja
Frysta fiskpinnar	100–500	6–10	200		Använd tillagningsredo
Kycklingklubbor	100–600	25–30	200		
Hamburgare	100–600	10–15	190		
Vårrullar	100–500	8–10	190	skaka	Använd tillagningsredo
Kaka/tårta	400	20–25	180		Använd bakform
Paj	500	20–22	180		Använd bakform
Muffins	400	15–18	190		Använd bakform

Programmerade lägen
- Det finns 9 friteringsprogram: pommes frites, hel kyckling, fisk, skaldjur, biffstek, grädda, pizza, kyckling och grönsaker.
- Använd knappen för förinställda program ( ) för att välja mellan de programmerade lägena.

Nr	Symbol	Program	Temperatur (°C)	Tid (min)
1		Pommes frites	180	20
2		Hel kyckling	200	60
3		Fisk	180	20
4		Skaldjur	200	10
5		Biffstek	200	15
6		Grädda	150	25
7		Pizza	180	10
8		Kyckling	180	20
9		Grönsaker	160	15
10	M	Minnesfunktion	TBD	TBD

- Tryck på knappen för förinställda program och välj önskat program.
- Om du väljer minnesfunktionsprogrammet (M) kan tiden och temperaturen justeras efter önskade inställningar. Inställningarna sparas i minnet. När du väljer programmet igen startas det med de valda inställningarna, så du behöver inte ändra tiden eller temperaturen igen.
- När du väljer det förinställda programmet startar luftfritösen motsvarande program. Om du väljer fel program kan du avbryta genom att trycka på strömknappen.
- Stoppa ett program genom att hålla in strömknappen.
- Överflödig olja från ingredienserna samlas upp i pannans botten.
- Viss mat måste skakas om halvvägs genom tillagningen. När maten ska skakas om drar du ut pannan ur apparaten i handtagen och skakar den. Skjut sedan in pannan i luftfritösen igen.
- När tillagningen är klar drar du ut pannan ur apparaten och ställer den på ett värmebeständigt underlag.
- Kolla om ingredienserna är färdiga. Om ingredienserna inte är färdiga skjuter du tillbaka pannan i apparaten och ställer in timern på ett par extra minuter.

Tips
- Om du tillagar mindre matbitar och skakar om dem halvvägs in i tillagningstiden optimeras resultatet, och ojämn tillagning av maten kan förhindras.
- Tillsätt lite olja på potatisen för att få ett krispigt resultat. Fritera maten i luftfritösen inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Tillaga inte extremt fet mat, som korv, i luftfritösen.
- Placera en bakform i korgen om du vill baka en kaka eller en quiche eller om du vill fritera ömtåliga eller fyllda ingredienser.
- Luftfritösen kan även användas till att värma upp mat. Om du vill värma upp mat ställer du in temperaturen på 150 °C i upp till 10 minuter.
- Tillagningstiden kan variera beroende på mängden pommes frites, typ av pommes frites, temperatur och märke.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL
- Innan rengöring, dra ur kontakten och vänta tills apparaten har svalnat.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller i någon annan vätska. Apparaten kan inte diskas i diskmaskin.
- Rengör pannan och det löstagbara gallret Pannan och det löstagbara gallret tål inte maskindisk.
- Om det sitter fast smuts på det löstagbara gallret eller i botten av pannan fyller du pannan med hett vatten och lite diskmedel. Lägg det löstagbara gallret i pannan och låt pannan och gallret ligga i blöt i cirka 10 minuter.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel, köksswampar (av Scotch-Brite-typ) eller stålull. Sådana artiklar skadar apparaten.

OMGIVNING

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

Support
Du hittar all tillgänglig information och reservdelar på http://service.nova-int.com!

PL Instrukcje użytkowania

BEZPIECZEŃSTWO
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwać urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem. W najgorszym przypadku żywność może się zapalić. (Nie używaj więcej niż jednej łyżeczki oleju, mięsa, które uwalnia za dużo tłuszczu lub wody przeznaczonej do gotowania.)
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenia i konserwacji nie powinny wykonywać dzieci chyba, że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Urządzenie musi być podłączone do gniazdka elektrycznego z uziemieniem (dla urządzeń klasy I).
- OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem.
- Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat.
- Podczas pracy urządzenia temperatura jego dostępnych powierzchni może być wysoka.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.
- Powierzchnie oznaczony tym logo mogą stać się gorące podczas użytkowania.
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczycie urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.
- Po zakończeniu procesu pieczenia urządzenie musi ostygnąć; ten proces chłodzenia włączy się automatycznie, kiedy minutnik skończy pracę. Unikaj odłączania urządzenia od gniazda sieciowego przed zakończeniem procesu chłodzenia, ponieważ pozostałe gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.
- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:
  - Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
  - Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
  - Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.
  - Gospodarstwa rolne.

NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ
WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

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

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

Zielony Punkt jest zastrzeżonym znakiem towarowym firmy Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH i jest chroniony jako znak towarowy na całym świecie. Logo może być używane wyłącznie przez klientów DSD GmbH posiadających ważną umowę o korzystaniu ze znaku towarowego lub przez zaangażowane firmy zajmujące się

Nova

Gebruiksaanwijzing
Instruction manual
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Manual de usuario
Manuale utente
Manual de utilizador
Bruksanvisning
Instrukcja obsługi
Návod na použití
Návod na použitie

DIGITAL AIRFRYER XXL
02.180138.01.001

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

www.princesshome.eu

© Nova 2023

gospodarką odpadami na terenie Republiki Federalnej Niemiec. Dotyczy to również reprodukcji logo przez osoby trzecie w słowniku, encyklopedii lub elektronicznej bazie danych zawierającej podręcznik.

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

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

Euroazjatycki znak zgodności (EAC) to znak certyfikacyjny wskazujący produkty, które spełniają wymagania techniczne Eurazjatyckiej Unii Celnej.

Oddzielna utylizacja / Sprawdź przepisy lokalne.

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

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

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM
- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Usuń z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety.
- Dokładnie umyj części w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń przy użyciu delikatnej, nieściernej gąbki.
- Wytrzyj wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną ścierką.
- Umieść urządzenie na stabilnej, równej i poziomej powierzchni. Urządzenia nie wolno umieszczać na powierzchniach nieodpornych na działanie wysokich temperatur.
- Umieść prawidłowo wyjmowany ruszt w urządzeniu. UWAGA: nie należy używać urządzenia bez tej kratki.
- Przy pierwszym włączeniu urządzenia pojawi się delikatny zapach. Jest to normalne, należy zapewnić odpowiednią wentylację. Zapach ten jest tymczasowy i szybko zniknie.
- **Urządzenie to piecyk konwekcyjny, który działa z wykorzystaniem gorącego powietrza. Nie napełniaj misy olejem ani innym tłuszczem do smażenia.**
- **Aby zapobiec zakłóceniom przepływu powietrza, nie kładź niczego na górze urządzenia. Należy zapewnić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni naokoło urządzenia.**

UŻYTKOWANIE
- Włóż wtyczkę zasilającą do gniazdka elektrycznego z uziemieniem.
- Ostrożnie wyciągnij misę z piecyka konwekcyjnego.
- Włóż składniki do patelni, upewniając się, że wyjmowany ruszt jest umieszczony w patelni przed włożeniem składników.
- Wsuń misę z powrotem do piecyka.
- Nie dotykaj misy w trakcie użytkowania ani przez pewien czas po jego zakończeniu, ponieważ misa bardzo się nagrzewa. Misę trzymaj wyłącznie za uchwyt.
- Po prawidłowym włożeniu misy do piecyka zapali się kontrolka zasilania. Naciśnij krótko przycisk zasilania, aby ustawić domyślną temperaturę (200°C) i czas (15 minut) pracy piecyka. Naciśnij przycisk zasilania drugi raz, aby włączyć urządzenie. Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy przycisk zasilania, aby wyłączyć piecyk.

Ustawienia ręczne
- Za pomocą przycisków ustawiania temperatury + i – pod wskazaniem temperatury możesz zwiększać i zmniejszać temperaturę w krokach co 5°C. Naciśnij i przytrzymaj ten przycisk, aby zmieniać temperaturę szybciej. Temperaturę można ustawić w zakresie od 80°C do 200°C.
- Czas można ustawiać za pomocą przycisków ustawiania timera + i – pod wskazaniem czasu, odpowiednio wydłużając go i skracając o 1 minutę. Naciśnij i przytrzymaj ten przycisk, aby zmieniać czas szybciej. Czas można ustawić w zakresie od 1 do 60 minut.
- Po ustawieniu żądanego czasu i temperatury naciśnij przycisk zasilania, aby rozpocząć.

	Ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Potrząśnij	Dodatkowe informacje
Frytki	400-500	18-20	200	potrząśnij	
Domowe frytki	400-500	20-25	200	potrząśnij	dodaj 1/2 łyżki oleju
Mrożone paluszki rybne	100-500	6-10	200		Użyj produktu do przygotowywania w piekarniku
Udka kurczaka	100-600	25-30	200		
Hamburgery	100-600	10-15	190		
Sajgonki	100-500	8-10	190	potrząśnij	Użyj produktu do przygotowywania w piekarniku
Ciasto	400	20-25	180		Użyj formy do pieczenia
Quiche	500	20-22	180		Użyj formy do pieczenia
Babeczki	400	15-18	190		Użyj formy do pieczenia

Zaprogramowane tryby
- Dostępnych jest 9 programów smażenia: Frytki, Cały kurczak, Ryby, Owoce morza, Befsztyk, Pieczenie/zapiekanie, Pizza, Kurczak, Warzywa.
- Użyj przycisku programów ( ), aby wybrać jeden z zaprogramowanych trybów.

#	Symbol	Program	Temperatura (°C)	Czas (min)
1		Frytki	180	20
2		Cały kurczak	200	60
3		Ryby	180	20
4		Owoce morza	200	10
5		Befsztyk	200	15
6		Pieczenie/zapiekanie	150	25
7		Pizza	180	10
8		Kurczak	180	20
9		Warzywa	160	15
10	M	Funkcja pamięci	DO USTALENIA	DO USTALENIA

- Naciśnij przycisk programów i wybierz program, którego chcesz używać
- W przypadku wyboru programu z funkcją pamięci ( ), możesz ustawić czas i temperaturę zgodnie ze swoimi upodobaniami. Ustawienia pozostaną w pamięci, a gdy wybierzesz ten program ponownie, uruchomi się z poprzednio wybranymi ustawieniami. Nie trzeba ustawiać czasu i temperatury jeszcze raz.
- Po wybraniu jednego z zaprogramowanych trybów piecyk rozpocznie odpowiedni program. W przypadku wybrania niewłaściwego programu można anulować wybór, naciskając przycisk zasilania.
- Aby zatrzymać program, naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania.
- Nadmiar tłuszczu z produktów żywnościowych zbiera się na dnie misy.
- Niektóre artykuły spożywcze wymagają przemieszania poprzez potrząśnięcie po upływie połowy czasu przygotowania. Aby przemieszać składniki, wyciągnij misę z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie wsuń misę z powrotem do piecyka.
- Gdy urządzenie skończy pracę, wyciągnij misę i umieść ją na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Sprawdź, czy przygotowywana żywność jest gotowa do spożycia. Jeżeli artykuły spożywcze są jeszcze surowe, wsuń misę z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.

Wskazówki
- Jeśli przemieszasz mniejsze składniki w połowie czasu przygotowania, efekty będą lepsze, a składniki opieką się równomiernie.
- Aby ziemniaki były chrupiące, do świeżych ziemniaków dodaj trochę oleju. Smaż potrawę w piecyku konwekcyjnym przez kilka minut po dodaniu oleju.
- W piecyku konwekcyjnym nie powinno się przygotowywać bardzo tłustych potraw, takich jak kiełbaski.
- Aby upiec ciasto lub quiche bądź przygotować delikatne lub wypełnione farszem artykuły spożywcze, umieść w misie formę do pieczenia.
- Piecyka można również używać do odgrzewania potraw. Aby odgrzać potrawę, ustaw temperaturę na 150°C na czas maks. 10 minut.
- Czas pieczenia zależy od ilości i rodzaju frytek, temperatury i gatunku kartofli.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygnie.
- Nie należy nigdy zanurzać urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Misę i płytę ażurową (wyjmowaną kratkę) myj w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń przy użyciu delikatnej, nieściernej gąbki. Misa i płyta ażurowa (wyjmowana kratka) nie nadają się do mycia w zmywarce.
- Jeśli do płyty ażurowej (wyjmowanej kratki) przywarł brud, napełnij misę gorącą wodą z płynem do naczyń. Umieść płytę ażurową (wyjmowaną kratkę) w misie i namaczaj kratkę przez ok. 10 minut.
- Urządzenie czyść wilgotną szmatką. Nigdy nie używaj ostrych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania lub druciaków, aby nie uszkodzić urządzenia.

ŚRODOWISKO

Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użytkowania i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę. Materiały, z których zostało to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki odpadów.
Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Wsparcie
Wszelkie informacje i części zamienne są dostępne na stronie http://service.nova-int.com!

CS Návod k použití

BEZPEČNOST
- Při ignorování bezpečnostních pokynů nemůže být výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zamotat.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben. V nejhorším případě se jídlo může vznítit. (Nepoužívejte více než jednu čajovou lžičku oleje, žádné maso, které by uvolnilo větší množství tuku nebo vodu určenou k vaření potravin.)
- Tento spotřebič nesmí používat děti mladších 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí používat, pouze pokud jsou pod dohledem nebo dostali instrukce týkající se bezpečného použití přístroje a rozumí možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Tento spotřebič má být připojen k zásuvce, která je uzemněná (pro spotřebiče třídy I).
- VAROVÁNÍ: Pokud je povrch poškrábaný, vypněte zařízení, abyste zabránili případnému elektrickému šoku!
- Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let.
- Teplota povrchů, ke kterým je přístup, může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Přístroj by neměl být ovládán prostřednictvím externího časovače nebo odděleným dálkovým ovládáním.
- Povrchy, označené tímto logem, mohou být během používání horké.
- Abyste zabránili narušením proudění vzduchu, nepokládejte nic na spotřebič a zajistěte, aby byl kolem spotřebiče volný prostor alespoň 10 centimetrů.
- Po skončení pečení se zařízení musí ochladit. Tento proces se aktivuje automaticky, jakmile se vypne časovač. Nevytahujte zástrčku zařízení se síťové zásuvky, dokud nebude dokončen proces chlazení, protože by se zařízení mohlo zbytkem horkého vzduchu poškodit.
- Tento spotřebič je určený k použití v domácnosti a k podobnému používání, jako například:
  - kuchyňky personálu v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
  - Klienty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
  - V penzionech.
  - Na statcích a farmách.

TENTO NÁVOD K POUŽITÍ USCHOVEJTE
POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

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

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

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

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

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

Euroasijská značka shody (EAC) je certifikační značka označující výrobky, které splňují všechny technické předpisy Euroasijské celní unie.

Separovaný sběr / Ověřte si pokyny místních orgánů.

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

POPIS SOUČÁSTÍ
1. Vstup vzduchu
2. Displej
3. Odnímatelná mřížka (bez této mřížky zařízení nepoužívejte)
4. Nádoba
5. Rukojeť
6. Otvory pro výstup vzduchu

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM
- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Ze spotřebiče odstraňte veškeré nálepky nebo cedulky.
- Díly důkladně čistěte neabrazivní houbou navlhčenou v horké vodě s trochou tekutého prostředku na mytí nádobí.
- Vnitřní i vnější stranu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
- Spotřebič položte na stabilní, vodorovný a rovný povrch; neumisťujte spotřebič na povrchy, které nejsou tepelně odolné.
- Umístěte odjímatelnou mřížku správně do pánve. UPOZORNĚNÍ: bez této mřížky zařízení nepoužívejte.
- Při prvním použití se může objevit mírný zápach. Je to zcela běžné, prosím, zajistěte dostatečnou ventilaci. Zápach je dočasný a velmi rychle zmizí.
- **Tato horkovzdušná fritéza využívá ke své funkci horký vzduch. Nepřidávejte do nádoby olej nebo tuk na smažení.**
- **Aby nedošlo k narušení proudění vzduchu, nepokládejte na spotřebič žádné předměty a dbejte na to, aby kolem spotřebiče bylo vždy 10 cm volného prostoru.**

POUŽITÍ
- Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
- Opatrně vytáhněte nádobu z horkovzdušné fritézy.
- Před vložením ingrediencí do pánve zkontrolujte, zda se v pánvi nachází mřížka.
- Zasuňte nádobu zpět do horkovzdušné fritézy.
- Nedotýkejte se pánve během používání a po něm, protože bude velmi horká. Držte nádobu pouze za držadlo.
- Indikátor napájení se rozsvítí, jakmile pánev správně položíte do horkovzdušné fritézy. Krátkým stisknutím tlačítka napájení na můžete nastavit výchozí teplotu (200 °C) a čas (15 minut). Dalším stisknutím tlačítka napájení spotřebič zapnete. Stisknutím a podržením tlačítka napájení po dobu 2 sekund můžete horkovzdušnou fritézu vypnout.

Ruční nastavení
- Pomocí ovládacích tlačítek teploty + a – pod zobrazením teploty můžete zvýšit nebo snížit teplotu o 5 °C. Pokud toto tlačítko stisknete a podržíte, bude se teplota měnit rychleji. Teplotu lze nastavit v rozsahu 80–200 °C.
- Čas lze nastavit pomocí ovládacích tlačítek časovače + a – pod zobrazením času. Stisknutí tlačítka zvýší nebo sníží čas o 1 minutu. Pokud toto tlačítko stisknete a podržíte, bude se čas měnit rychleji. Časovač lze nastavit v rozmezí od 1 minuty do 60 minut.
- Jakmile nastavíte požadovaný čas a teplotu, stisknutím vypínače zařízení spustíte.

	Množství (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Protřepání	Dodatečné informace
Hranolky	400–500	18–20	200	protřepejte	
Domácí hranolky	400–500	20–25	200	protřepejte	přidejte 1/2 polévkové lžíce oleje
Zmrazené rybí prsty	100–500	6–10	200		Použijte polotovar
Kuřecí stehýnka	100–600	25–30	200		
Hamburger	100–600	10–15	190		
Jarní závitky	100–500	8–10	190	protřepejte	Použijte polotovar
Koláč	400	20–25	180		Použijte formu na pečení
Quiche	500	20–22	180		Použijte formu na pečení
Muffiny	400	15–18	190		Použijte formu na pečení

Naprogramované režimy
- K dispozici je 9 programů smažení: Hranolky, Celé kuře, Ryby, Mořské plody, Hovězí steak, Pečení, Pizza, Kuře, Zelenina.
- Mezi naprogramovanými režimy můžete vybírat pomocí tlačítka přednastavených programů ( ).

Č.	Symbol	Program	Teplota (°C)	Čas (min)
1		Hranolky	180	20
2		Celé kuře	200	60
3		Ryby	180	20
4		Mořské plody	200	10
5		Hovězí steak	200	15
6		Pečení	150	25
7		Pizza	180	10
8		Kuře	180	20
9		Zelenina	160	15
10	M	Funkce paměti	BUDE UPŘESNĚNO	BUDE UPŘESNĚNO

- Stiskněte tlačítko přednastavených programů a vyberte požadovaný program.
- Při výběru programu funkce paměti ( ) lze čas a teplotu upravovat podle vašich vlastních požadovaných nastavení. Nastavení zůstanou v paměti. Po opětovném vybrání bude program zahájen s těmito nastaveními, není potřeba čas ani teplotu znovu resetovat.
- Po vybrání přednastaveného programu horkovzdušná fritéza spustí příslušný program. Pokud jste zvolili chybný program, můžete jej zrušit opětovným stisknutím vypínače.
- Program zastavíte stisknutím a podržením tlačítka napájení.
- Přebytečný olej z ingrediencí se shromažďuje na dně pánve.
- Některé pokrmy je potřeba v polovině přípravy protřepat. V takovém případě vytáhněte nádobu za rukojeť ze spotřebiče a její obsah protřepejte. Potom zasuňte nádobu zpět do horkovzdušné fritézy.
- Jakmile spotřebič dokončí práci, vytáhněte z něj pánev a položte ji na žáruvzdorný povrch.
- Zkontrolujte, zda jsou ingredience připraveny. Pokud ingredience ještě nejsou hotové, zasuňte pánev zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik minut navíc.

Tipy
- Protřepání menších ingrediencí v polovině doby přípravy optimalizuje výsledek a může zajistit rovnoměrnější propečení ingrediencí.
- K čerstvým bramborám přidejte trochu oleje, aby byly křupavé. Po přidání oleje začněte smažit pokrmy v horkovzdušné fritéze do několika minut.
- Nepřipravujte v horkovzdušné fritéze extrémně mastné potraviny, jako jsou například klobásy.
- Chcete-li upéct koláč, dort či quiche nebo fritovat křehké nebo plněné ingredience, vložte do košíku formu na pečení.
- Horkovzdušnou fritézu lze používat také k ohřívání pokrmů. Jestliže chcete ohřát pokrmy, nastavte teplotu 150 °C a čas až 10 minut.
- Doba pečení se může lišit podle množství hranolek, typu hranolek, teploty a značky.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
- Před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny. Zařízení není vhodné pro mytí v myčce.
- Nádobu a horkovzdušnou fritovací mřížku (vyjímatelnou) čistěte neabrazivní houbou navlhčenou v horké vodě s trochou tekutého prostředku na mytí nádobí. Nádoba a horkovzdušná fritovací mřížka (vyjímatelná) nejsou vhodné pro mytí v myčce.
- Pokud na horkovzdušné fritovací mřížce (vyjímatelné) nebo dně nádoby ulpí nečistoty, naplňte nádobu horkou vodou s trochou tekutého prostředku na mytí nádobí. Vložte horkovzdušnou fritovací mřížku (vyjímatelnou) do nádoby a nechejte nádobu a mřížku asi 10 minut odmočit.
- Spotřebič vyčistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čistící prostředky, škrabku ani drátěnku, které by mohly spotřebič poškodit.

PROSTŘEDÍ

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

Podpora
Všechny dostupné informace a náhradní díly naleznete na http://service.nova-int.com!

SK Používateľská príručka

BEZPEČNOSŤ
- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkoľvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobné kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Zariadenie nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotrebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Tento spotrebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí. V najhoršom prípade sa potraviny môžu vznietiť. (Nepoužívajte viac ako jednu čajovú lyžičku oleja, žiadne mäso, ktoré uvoľní príliš veľa mastnoty alebo vodu určenú na varenie potravín.)
- Tento spotrebič nesmejú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotrebič smejú deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patričných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhe spotrebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Spotrebič musí byť zapojený do uzemnenej elektrickej zásuvky (pre spotrebiče triedy I).
- VAROVANIE: V prípade, že je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby sa predišlo riziku úrazu elektrickým prúdom!
- Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Počas prevádzky spotrebiča môžu byť teploty prístupných povrchov vysoké.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému na diaľkové ovládanie.
- Povrchy označené týmto logom môžu byť pri používaní horúce.
- Na zabránenie porúch prúdenia vzduchu nedávajte nič navrch spotrebiča a okolo spotrebiča zabezpečte vždy 10 centimetrov voľného miesta.
- Po procese pečenia musí spotrebič vychladnúť. Proces chladenia sa aktivuje automaticky po skončení časovača. Spotrebič neodpájajte z elektrickej siete skôr, ako sa skončí proces chladenia, pretože zostávajúci horúci vzduch spôsobiť poškodenie prístroja.
- Toto zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa používať, napríklad:
  - V kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch.
  - Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter.
  - V turistických ubytovniach.
  - Na farmách.

USCHOVAJTE SI TIETO INŠTRUKCIE
LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

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

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

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

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

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

Euroázijská značka zhody (EAC) je značka certifikácie používaná na označenie výrobkov, ktoré spĺňajú všetky technické predpisy Euroázijskej colnej únie.

Separovaný zber / Overte si pokyny vydané miestnou samosprávou.

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

POPIS KOMPONENTOV

1. Prívod vzduchu
2. Displej
3. Odnímateľná mriežka (bez tejto mriežky spotrebič nepoužívajte)
4. Nádoba
5. Rukoväť
6. Otvory pre vývod vzduchu

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetok balíaci materiál.
- Odstráňte zo spotrebiča všetky nálepky alebo štítky.
- Diely dôkladne vyčistite mäkkou špongiou navlhčenou v teplej vode s trochou čistiaceho prostriedku.
- Utrite vnútro a vonkajšok spotrebiča vlhkou utierkou.
- Zariadenie položte na stabilný, vodorovný a plochý povrch. Nepokladajte ho na povrchy, ktoré nie sú odolné voči teplu.
- Správne umiestnite odnímateľnú mriežku do panvice. POZNÁMKA: nepoužívajte spotrebič bez tejto mriežky.
- Pri prvom zapnutí spotrebiča sa môže objaviť mierny zápach. Ide o normálny jav, zabezpečte, prosím, dostatočnú ventiláciu. Zápach je dočasný a veľmi rýchlo zmizne.
- **Táto teplovzdušná rúra pracuje na princípe horúceho vzduchu. Panvicu nenaplňajte olejom ani tukom na vyprážanie.**
- **Aby ste neprerušovali prúdenie vzduchu, na spotrebič nepokladajte žiadne predmety a dbajte na to, aby bolo okolo neho vždy 10 cm voľného priestoru.**

POUŽÍVANIE

- Zasuňte zástrčku sieťovej šnúry do uzemnenej zásuvky.
- Opatrne vytiahnite panvicu z teplovzdušnej fritézy.
- Vložte ingrediencie do panvice, uistite sa, že odnímateľná mriežka je vložená do panvice pred tým, než do nej vložíte ingrediencie.
- Zasuňte panvicu späť do teplovzdušnej fritézy.
- Počas používania a nejaký čas po použití sa panvice nedotýkajte, pretože je veľmi horúca. Panvicu chytajte len za rúčku.
- Po správnom zasunutí panvice do teplovzdušnej fritézy sa zapne kontrolka napájania. Krátkym stlačením hlavného vypínača nastavte predvolenú teplotu (200 °C) a čas (15 minút). Druhým stlačením hlavného vypínača zapnite spotrebič. Stlačením a podržaním hlavného vypínača na 2 sekundy teplovzdušnú fritézu vypnete.

Manuálne nastavenia

- Tlačidlami ovládania teploty + a – pod displejom zobrazenia teploty môžete zvyšovať alebo znižovať teplotu po 5 °C. Stlačením a podržaním tohto tlačidla sa bude teplota meniť rýchlo. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu od 80 °C do 200 °C.
- Čas je možné nastaviť pomocou tlačidiel ovládania času + a – pod displejom zobrazenia času a predlžovať ho alebo skracovať po 1 minúte. Stlačením a podržaním tohto tlačidla sa bude čas meniť rýchlo. Čas je možné nastaviť od 1 minúty do 60 minút.
- Po nastavení požadovaného času a teploty spustite spotrebič stlačením vypínača.

	Množstvo (g)	**Čas (min)**	**Teplota (°C)**	**Potriasť**	**Ďalšie informácie**
Hranolčeky	400 – 500	18 – 20	200	potriasť	
Domáce hranolčeky	400 – 500	20 – 25	200	potriasť	pridajte polovicu polievkovej lyžice oleja
Mrazené rybie prsty	100 – 500	6 – 10	200		Použite polotovar
Stehienka	100 – 600	25 – 30	200		
Hamburger	100 – 600	10 – 15	190		
Jarné závitky	100 – 500	8 – 10	190	potriasť	Použite polotovar
Koláč	400	20 – 25	180		Použite plech na pečenie
Koláč quiche	500	20 – 22	180		Použite plech na pečenie
Muffiny	400	15 – 18	190		Použite plech na pečenie

Programovacie režimy

- Existuje 9 varných programov vrátane: hranolčeky, celé kurča, ryby, morské plody, biftek, pečenie, pizza, kuracie mäso, zelenina.
- Pomocou tlačidiel predvolieb programov ( ) zvoľte požadovaný programovací režim.

Č.	Symbol	Program	Teplota (°C)	Čas (min)
1		Hranolčeky	180	20
2		Celé kurča	200	60
3		Ryby	180	20
4		Morské plody	200	10
5		Biftek	200	15
6		Pečenie	150	25
7		Pizza	180	10
8		Kuracie mäso	180	20
9		Zelenina	160	15
10	M	Funkcia pamäte	Bude upresnené	Bude upresnené

- Stlačte tlačidlo predvoľby programu a vyberte program, ktorý chcete použiť.
- Pri výbere programu funkcie pamäte (M) je možné čas a teplotu upraviť podľa vašich želaných nastavení. Nastavenia zostanú uložené v pamäti. Po opätovnom výbere programu sa tento spustí s týmito nastaveniami bez potreby opätovného nastavovania času a teploty.
- Po výbere predvoleného programu teplovzdušná rúra spustí príslušný program. Pokiaľ ste zvolili chybný program, môžete ho zrušiť stlačením vypínača.
- Ak chcete program zastaviť, stlačte vypínač a podržte ho stlačený.
- Prebytočný olej z jedla sa zhromažďuje v spodnej časti panvice.
- Niektoré ingrediencie si vyžadujú počas prípravy pretrasenie. Na pretrasenie ingrediencií vytiahnite panvicu zo spotrebiča za rúčku a zatraste ňou. Potom zasuňte panvicu späť do teplovzdušnej fritézy.
- Po skončení prípravy vytiahnite panvicu zo spotrebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panvicu späť do spotrebiča a nastavte časovač ešte na zopár minút.

Tipy

- Pretrasenie menších ingrediencií počas prípravy optimalizuje výsledok a pomôže predísť nerovnomerne pripraveným ingredienciám.
- Aby boli čerstvé zemiaky chrumkavejšie, pokvapkajte ich trochou oleja. Po pridaní oleja vysmážajte potraviny v teplovzdušnej fritéze ešte niekoľko minút.
- V teplovzdušnej fritéze nepripravujte mimoriadne mastné potraviny, ako sú napríklad klobásy.
- Ak chcete upiecť koláč alebo quiche, prípadne ak chcete piecť krehké potraviny či plnené jedlá, do nádoby vložte plech na pečenie.
- Teplovzdušnú fritézu môžete použiť aj na ohrievanie potravín. Ak chcete potraviny ohriať, nastavte teplotu na 150 °C na max. 10 minút.
- Čas pečenia sa môže líšiť v závislosti od množstva a typu hranolčekov, teploty a značky.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

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

Podpora

Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na http://service.nova-int.com!