

DE Gebrauchsanleitung
ab Seite 5

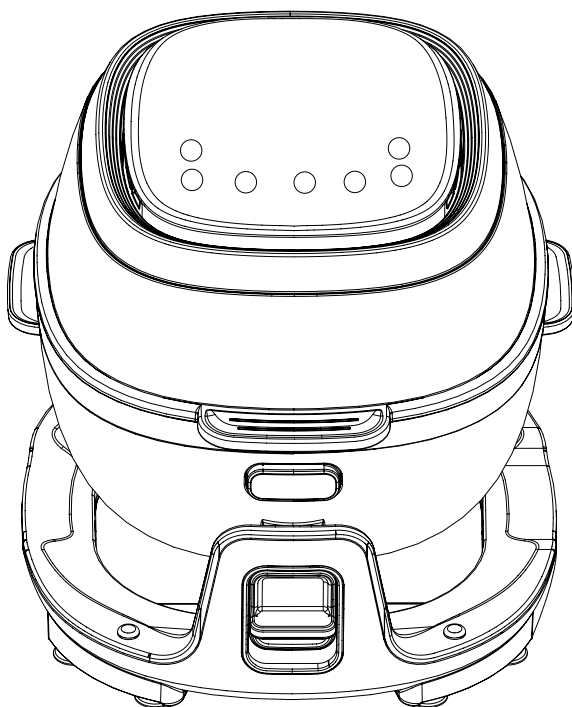
GB Instruction Manual
from page 22

FR Mode d'emploi
de la page 39

NL Gebruiksaanwijzing
vanaf pagina 56

IT Istruzioni per l'uso
da pag 73

ES Instrucciones de uso
a partir de la página 90



1



	Hähnchenschenkel	250°C 25-30 min		TK Pommes	250°C 25-30 min
	Steak/Schnitzel	200°C 10-15 min		FrISChe Pommes	250°C 25-30 min
	Fisch	200°C 10-15 min		Chicken Wings	250°C 25-30 min
	TK Brötchen	200°C 10-15 min		Gemüse	250°C 15 min
	Eier	200°C 8-14 min		Popcorn	200°C 10-20 min
	Hähnchen	180°C 60-70 min		Potato Wedges	200°C 20-30 min
	Kuchen	180°C 50-60 min		Garnelen	200°C 8-10 min
	Muffins	180°C 20-30 min		Bratkartoffeln	200°C 20-30 min
	Obst-/Gemüsechips	70°C 7h		Geröstete Nüsse	220°C 10-15 min

*Zeit und Temperatur können individuell eingestellt werden

Frittieren Grillen/Braten Backen Dörren Erhitzen Warmhalten/
Auftauen



Temperatur



Timer



An/Aus

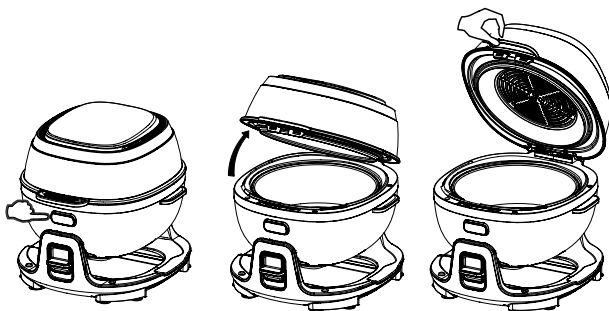


Funktionen

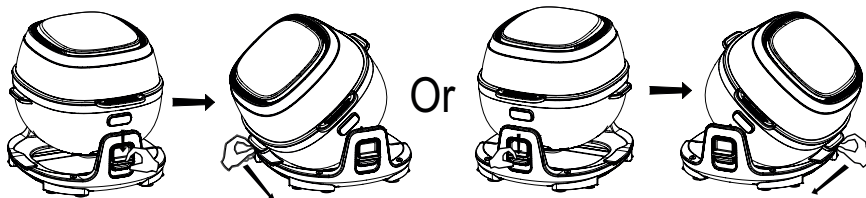


Zeit

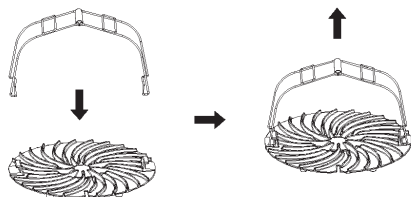
2



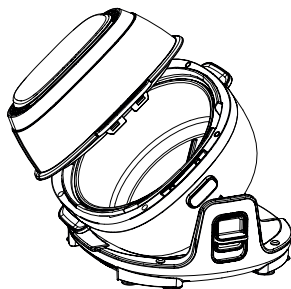
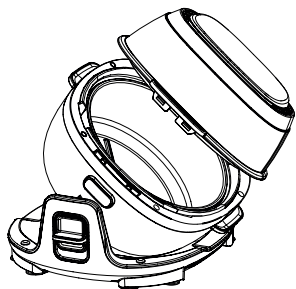
3



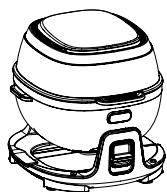
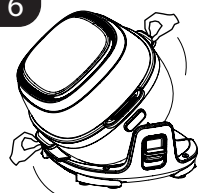
4



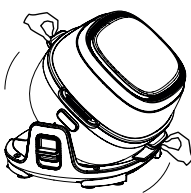
5



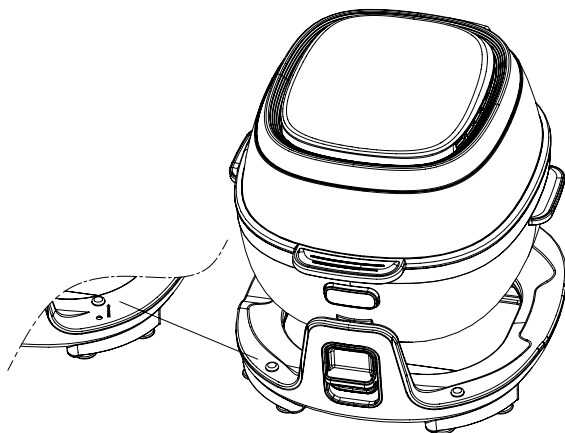
6



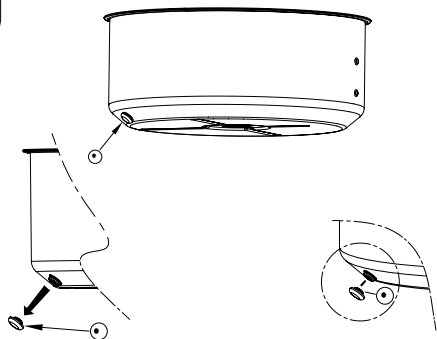
Or



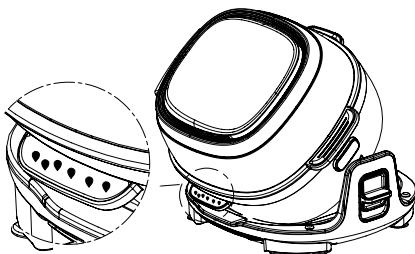
7



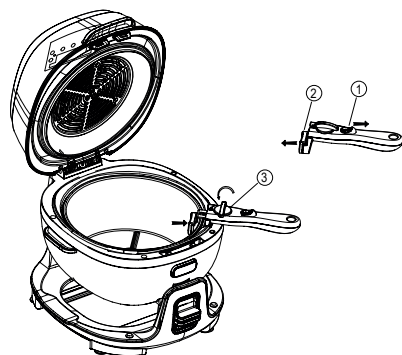
8



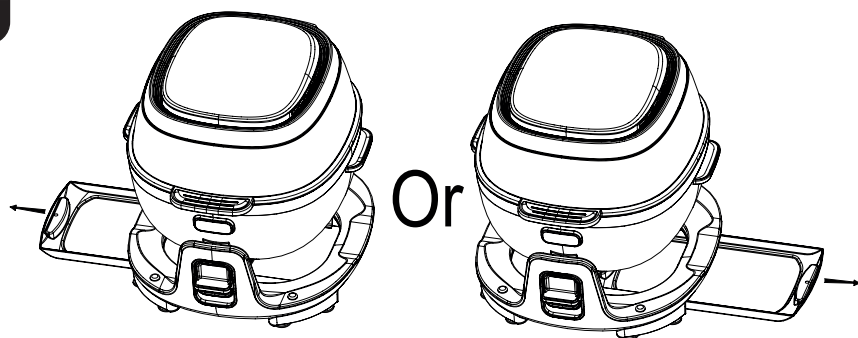
9



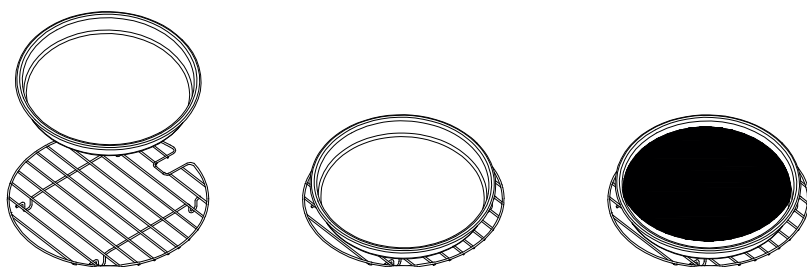
10



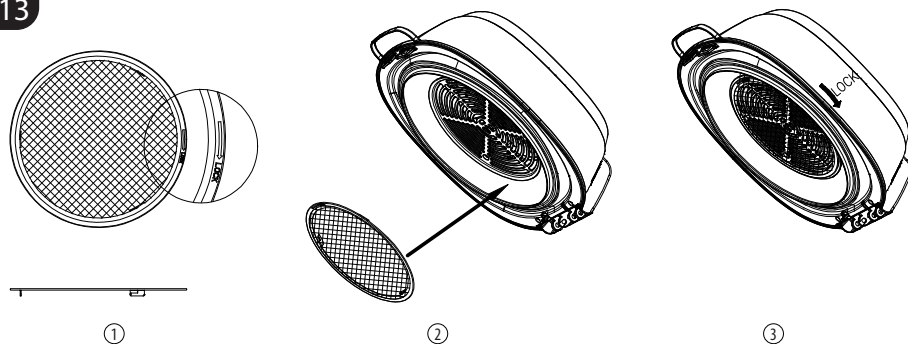
11



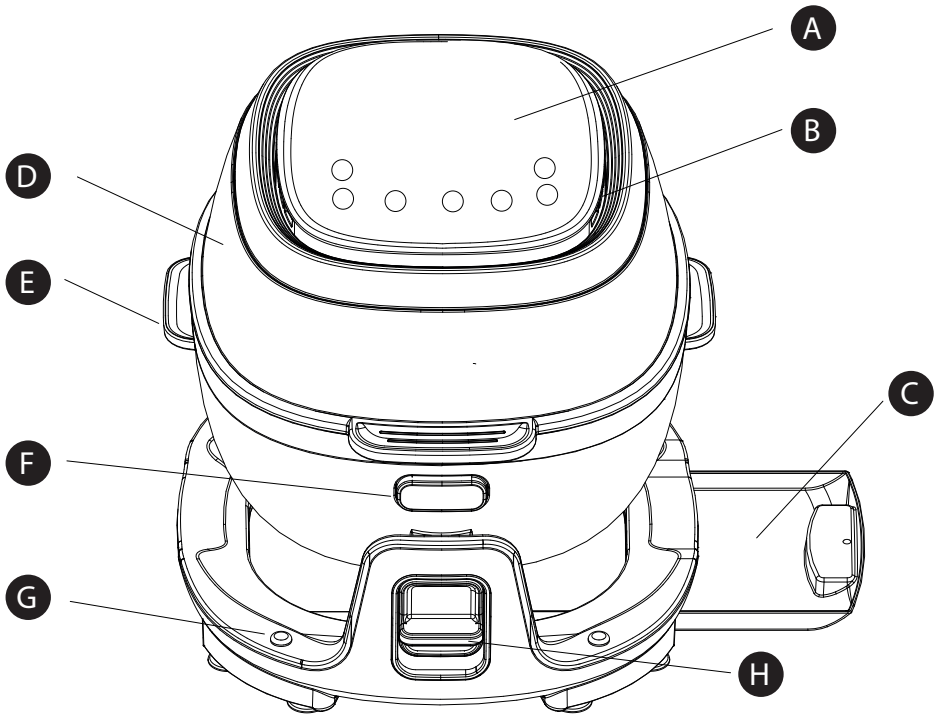
12



13



Produktkomponenten



A Steuerung

B Ventilationsöffnung

C Fett-Auffangschale

D Transparente Abdeckung

E Griff Deckel

F Deckelentriegelung

G Ölstopfen

H Hebel für Kippfunktion

In dieser Gebrauchsanleitung werden alle erhältlichen Zubehörteile des Gerätes berücksichtigt. Den Lieferumfang des von Ihnen erworbenen Sets können Sie der Verpackung oder dem separaten Einleger entnehmen. In Ihrem Set nicht enthaltene Teile können Sie selbstverständlich nachträglich erwerben.

Zubehör

I Garbehälter

J Griff für Garbehälter

K Zange

L Spritzschutz

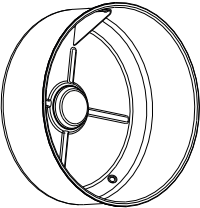
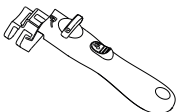
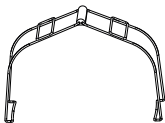
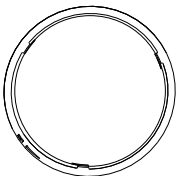
M Gitterrost

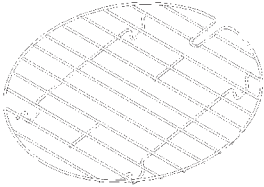
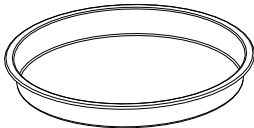
N Pfanne

O Grillplatte

P Grillzange

Q Dosierlöffel

Zubehör	Bild	Anwendung
I Garbehälter		- Muss vor jeder Anwendung in den Air Fryer eingesetzt werden - Wird mit Lebensmitteln befüllt - Je nach Anwendung werden weitere Accessoires (Gitterrost, Grillplatte usw.) benötigt
J Griff für Garbehälter		- Zur sicheren Entnahme des Garbehälter aus dem Air Fryer
K Zange		- Zur sicheren Entnahme der Accessoires (Gitterrost, Pfanne, Grillplatte) aus dem Garbehälter
L Spritzschutz		- Wird an der Innenseite des Deckels angebracht, um das Heizelement vor Fettspritzern zu schützen - Muss vor dem Start des Garvorgangs im Deckel angebracht werden (Abb. 13)

Zubehör		Bild	Anwendung
M	Gitterrost		- Zum Einsetzen in den Garbehälter - Den Air Fryer bei Verwendung des Gitterrostes nicht kippen - Zum Entnehmen die Zange als Hilfsmittel verwenden - Verwendung u.a. beim Dörren und Backen
N	Pfanne		- Wird auf den Gitterrost gestellt (Abb. 12), nicht direkt in den Garbehälter legen - Den Air Fryer bei Verwendung der Pfanne nicht kippen - Zum Entnehmen die Zange als Hilfsmittel verwenden
O	Grillplatte		- Zum Einlegen in den Garbehälter - Den Air Fryer bei Verwendung der Grillplatte nicht kippen - Zum Entnehmen die Zange als Hilfsmittel verwenden
P	Grillzange		- Zum sicheren Entnehmen der Lebensmittel
Q	Dosierlöffel		

Inhaltsverzeichnis

Produktkomponenten.....	5
Zubehör	6
SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE.....	8
Symbolerklärung	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	9
Sicherheitshinweise.....	9
Vor dem ersten Gebrauch	12
Verwendung des Air Fryers	13
Pflege und Reinigung.....	19
Fehlerbehebung.....	20
Entsorgung	21
Technische Daten	21

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, diese Gebrauchsanleitung sorgfältig zu lesen.

Achten Sie zu Ihrem eigenen Schutz und zum Schutz Dritter insbesondere auf das Kapitel

Sicherheitshinweise und die im Dokument enthaltenen Warnhinweise.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung für späteres Nachschlagen auf. Geben Sie das Gerät nur zusammen mit der Gebrauchsanleitung an Dritte weiter.

Die Abbildungen in dieser Gebrauchsanleitung sind zur schematischen Darstellung der korrekten Anwendung gedacht. Sie können im Detail vom Originalprodukt abweichen.

SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE

Symbolerklärung



WARNUNG!

Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.



VORSICHT!

Sie können verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.



ACHTUNG!

Warnt vor möglichen Sachschäden.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät ist zur Zubereitung von Lebensmitteln mittels Heißluft gedacht.
- Das Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt vorgesehen. Es ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Einsatz geeignet.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit Original-Zubehörteilen, andernfalls beschädigen Sie das Gerät und beeinträchtigen die Gerätesicherheit.
- Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.

Sicherheitshinweise

Elektrische Sicherheit – Stromschlag- oder Brandgefahr

- Das Gerät nur anschließen, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Netzstecker oder Netzkabel beschädigt sind, wenn es fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Lassen Sie das Gerät nur von einem qualifizierten Techniker warten bzw. reparieren. Von unqualifizierten Personen ausgeführte Reparaturen können Verletzungen oder schwerwiegende Störungen verursachen.
- Das Netzkabel dieses Gerätes kann nicht ersetzt werden. Bei Beschädigung des Kabels ist das Gerät zu verschrotten.
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu entfernen, umfassen Sie den Netzstecker und nicht das Netzkabel. Ziehen Sie nicht am Kabel.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf und schützen Sie es vor Hitze. Knicken, verdrehen bzw. verknoten Sie das Netzkabel nicht. Lassen Sie das Netzkabel nicht neben oder vor der Arbeitsfläche herunterhängen. Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät.
- Das Gerät, den Netzstecker und das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, ist sofort der Netzstecker zu ziehen. Niemals

versuchen, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es am Stromnetz angeschlossen ist.

- Das Gerät muss bei nicht vorhandener Aufsicht, zum Einsetzen oder Herausnehmen von Zubehörteilen, bei Nichtbenutzung, Störung während des Betriebs und zum Reinigen stets ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.

Sicherheit von bestimmten Personengruppen

- Das Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Bewahren Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb. Überlassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen, deren physische und sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht und zuvor unterwiesen werden.
- Personen mit Sensibilitätsstörungen, insbesondere verminderter Empfindlichkeit für Temperaturunterschiede, müssen beim Einsatz dieses Gerätes ungleich vorsichtiger sein.

Sicherheit beim Reinigen

- Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz.
- Reinigen Sie das Gerät entsprechend den Reinigungs- und Pflegehinweisen, siehe Kapitel „Pflege und Reinigung“.

Sicherheit während der Anwendung

Stromschlag- und Brandgefahr

- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien (Gardinen etc.). Stellen Sie das Gerät in ausreichendem Abstand zu empfindlichen Gegenständen auf, da das Gerät starke Hitze abstrahlt.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen (bspw. Herdplatten oder Öfen) und zu offenem Feuer, um Geräteschäden zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung im Freien geeignet. Das Gerät nur in trockenen Innenräumen verwenden und lagern.
- Berühren Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker nicht mit feuchten Händen.
- Das Gerät während der Verwendung nicht abdecken, um einen Gerätebrand zu vermeiden. Nichts in die Lüftungsöffnungen des Gerätes stecken und darauf achten, dass diese nicht verstopft sind.
- Im Brandfall nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher ersticken.

Gefahr von Material-, Sach- und Geräteschäden

- Prüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt oder beschädigte Zubehörteile.
- Das Gerät nur benutzen, wenn es vollständig und korrekt zusammengebaut ist.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es heiße Lebensmittel enthält.
- Überfüllen Sie das Gerät nicht, damit keine Lebensmittel in das Innere des Gerätes geraten.

Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Während der Anwendung wird insbesondere der Innenraum des Gerätes sehr heiß. Achten Sie darauf, die Oberflächen nicht zu berühren. Verwenden Sie geeignete Hilfsmittel zum Entnehmen der Speisen bzw. des Garbehälters.
- Öffnen Sie das Gerät vorsichtig, es besteht die Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf.

Vor dem ersten Gebrauch



VORSICHT!

Erstickungsgefahr durch Plastikfolien und –tüten! Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern.

1. Überprüfen Sie das Set auf Vollständigkeit und evtl. Transportschäden.

Den Lieferumfang des von Ihnen erworbenen Sets können Sie der Verpackung oder dem separaten Einleger entnehmen. Bei Beanstandungen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice.

2. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial sowie evtl. am Produkt befindliche Etiketten, die zum Transportschutz oder zur Werbung dienen.

3. Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch, um evtl. Produktionsrückstände zu beseitigen (siehe auch: Pflege und Reinigung).

4. Befestigen Sie vor der Verwendung den Spritzschutz im Deckel, indem Sie ihn mit den Nasen in den äußeren Gitterring setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er sitzt (Abb. 13).



HINWEIS!

- Während der ersten Anwendungen kann ein leichter Geruch entstehen. Dieser ist unbedenklich, hat keine Auswirkungen auf die Funktion des Gerätes und verschwindet schnell.
- Achten Sie darauf, Ihr Gerät nicht zu überfüllen, um Beschädigungen zu vermeiden. Die Lebensmittel dürfen das Heizelement bzw. den Spritzschutz nicht berühren.
- Das Gerät ist nicht für die Zubereitung von Gerichten mit hohem Flüssigkeitsgehalt geeignet (bspw. Suppen, Saucen).
- Lassen Sie den Dosierlöffel niemals während der Verwendung im Gerät.
- Verwenden Sie die Grillplatte und die anderen Zubehörteile niemals ohne den Garbehälter.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Garbehälter leer ist.
- Verwenden Sie die Pfanne nur in Verbindung mit dem Gitterrost.
- Während der Zubereitung entweicht entstehender Dampf am Griff des Hauptgerätes. Dadurch können Wassertropfen auf dem Griff entstehen (Abb. 9).

Verwendung des Genius Air Fryers

Vorbereitung

1. Stellen Sie den Air Fryer auf einen ebenen, stabilen Untergrund. Achten Sie auf ausreichend seitlichen Abstand zu Schränken und anderen Küchengeräten. Die Saugnäpfe an der Unterseite sorgen für einen sicheren Stand.
2. Drücken Sie die Deckelentriegelung und klappen Sie den Deckel nach oben (Abb. 2).
3. Befestigen Sie den Spritzschutz im Deckel, indem Sie ihn mit den Nasen in den äußeren Gitterring setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er sitzt (Abb. 13).
4. Stellen Sie den Garbehälter und bei Bedarf das jeweilige Zubehör (Anwendungsmöglichkeiten siehe Tabelle) in den unteren Teil des Air Fryers. Geben Sie die gewünschten Lebensmittel in den Garbehälter und verteilen Sie sie gleichmäßig.
5. Geben Sie mit dem großen Dosierlöffel ein wenig Öl hinzu und verteilen Sie es gleichmäßig.
6. Füllen Sie den Garbehälter höchstens zu 2/3 mit Lebensmitteln, damit sie nicht zu dicht am Heizelement sind. Die Lebensmittel könnten sonst verbrennen.

Verwendung der Kipp-Funktion

1. Je nach Gericht und Zubereitung sollte der Air Fryer gekippt werden, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen. Prüfen Sie die Liste mit Zubereitungshinweisen auf der Oberseite des Gerätes für die optimale Einstellung.
2. Kontrollieren Sie vor dem Kippen des Gerätes, ob der Deckel richtig geschlossen ist.
3. Um den Air Fryer zur Seite zu kippen, drücken Sie mit einer Hand den Hebel für die Kippfunktion nach unten, während die andere Hand das Gerät am seitlichen Griff nach unten drückt (Abb. 3).
4. Der Air Fryer kann entweder nach links oder rechts gekippt werden.
5. Um den Air Fryer wieder in eine gerade Position zu bringen, greifen Sie mit beiden Händen die seitlichen Griffe am Hauptgerät und richten ihn so wieder auf (Abb. 6).
6. Öffnen Sie den Deckel nicht, während sich der Air Fryer in gekippter Position befindet (Abb. 5).

Öl-Ablauf

1. Für die Zubereitung besonders fettarmer Speisen befindet sich am Boden des Garbehälters eine Öffnung, durch die überschüssiges Öl ablaufen kann.
2. Je nachdem, ob das Öl bzw. die Flüssigkeit im Garbehälter bleiben soll oder nicht, muss VOR Beginn der Zubereitung der Ölstopfen eingesetzt oder entfernt werden (Abb. 8).
3. Bitte beachten Sie, dass das Abfließen nur bei Zubereitung in gekippter Stellung funktioniert.
4. Für den Fall, dass der Ölstopfen verloren geht, befinden sich an dem Hauptgerät noch zwei weitere Verschlüsse (Abb. 7).

Zubereitung im Garbehälter ohne Grillplatte

1. Bereiten Sie den Air Fryer vor und geben die Lebensmittel hinein (siehe Vorbereitung).
2. Schließen Sie den Air Fryer an eine Steckdose an.
3. Auf dem Display erscheinen 6 Striche.
4. Drücken Sie auf dem Display das An/Aus-Feld. Die 6 Nullen, die nun erscheinen, symbolisieren den Standby-Modus.

Sie haben 2 Möglichkeiten zum Einstellen der Gareigenschaften:

Voreingestellte Programme:

- Das Gerät verfügt über 6 voreingestellte Garprogramme (Frittieren, Grillen/Braten, Backen, Dörren, Erhitzen, Warmhalten/Auftauen).
- Drücken Sie das Feld „Funktionen“, um zwischen den voreingestellten Programmen zu wählen.
- Das jeweils aktive Programm wird durch eine LED-Leuchte unterhalb des Programmnamens angezeigt.
- Im Display werden die voreingestellte Temperatur und Zeit angezeigt.
- Die voreingestellten Werte können durch Drücken der jeweiligen +/- Tasten individuell angepasst werden.
- Drücken Sie erneut das An/Aus-Feld, um das gewünschte Garprogramm zu starten.



Manueller Modus:

- Stellen Sie die gewünschte Garzeit in Minuten durch Drücken der +/- Tasten auf der rechten Seite ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drücken der +/- Tasten auf der linken Seite ein.
- Drücken Sie erneut das An/Aus-Feld, um das Garprogramm zu starten.

! HINWEIS!

- Beim Öffnen des Deckels wird der Garvorgang unterbrochen und beim Schließen des Deckels wieder fortgesetzt.
- Zum Anhalten des Garprogramms drücken Sie erneut das An/Aus-Feld.
- Zum Unterbrechen oder Zufügen weiterer Zutaten während des Garvorgangs, bringen Sie den Air Fryer zuerst in aufrechte Position (Abb. 6). Sobald Sie den Knopf zum Öffnen des Deckels betätigen, wird die Zubereitung unterbrochen.
- Nach dem Schließen des Deckels wird das Garprogramm fortgesetzt.
- Während der Zubereitung dreht sich der antihaftbeschichtete Garbehälter, sodass die Speisen von allen Seiten gleichmäßig gebräunt/gegart werden.
- Insbesondere bei Verwendung der Kippfunktion werden die Lebensmittel durch die Rotation im Garbehälter automatisch gewendet.
- Erreicht das Heizelement eine bestimmte Temperatur pausiert es kurz und startet automatisch wieder neu, sobald es etwas abgekühlt ist. Dieser Vorgang kann sich während der Zubereitung mehrfach wiederholen.
- Bei Ablauf der voreingestellten Zubereitungszeit, ertönt ein akustisches Signal.

Lebensmittel entnehmen:

- Beim Öffnen des Deckels wird der Garvorgang unterbrochen und beim Schließen des Deckels wieder fortgesetzt.
- Wenn das Signal ertönt, ist der Garvorgang abgeschlossen.
- Bringen Sie den Air Fryer ggf. in eine aufrechte Position (Abb. 6). Öffnen Sie den Deckel des Air Fryers (Abb. 2).
- Verwenden Sie IMMER den dafür vorgesehenen Griff zum Entnehmen des Garbehälters aus dem Gerät.
- Entriegeln Sie den Griff, indem Sie den Riegel auf der Oberseite in Pfeilrichtung zurückziehen.
- Setzen Sie den geöffneten Griff in einer der seitlichen Aussparungen (rechts oder links) auf den Rand des Garbehälters (Abb. 10).
- Schließen Sie den Griff, indem Sie den runden Knauf in Pfeilrichtung bis zum  drehen.
- Nun können Sie den Garbehälter problemlos am Griff entnehmen.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie weder den Deckel noch den Spritzschutz oder den Garbehälter!
- Zum Entnehmen der anderen Accessoires (Gitterrost, Pfanne, Grillplatte) nutzen Sie die dafür vorgesehene Zange (siehe auch Übersicht Zubehör).

Verwendung der Grillplatte

Vorbereitung:

- Wenn Sie die Grillplatte verwenden, geben Sie keine Lebensmittel direkt in den Garbehälter.
- Öffnen Sie den Deckel (Abb. 2).
- Legen Sie die Grillplatte in den Garbehälter.
- Geben Sie die Lebensmittel auf die Grillplatte. Überfüllen Sie die Grillplatte nicht (je nach Lebensmittel ist ein Vorheizen der Grillplatte von max. 10 Minuten sinnvoll).
- Schließen Sie den Deckel.
- Bei Verwendung der Grillplatte darf der Air Fryer nicht gekippt werden.

Garvorgang:

- Schließen Sie den Air Fryer an eine Steckdose an.
- Auf dem Display erscheinen 6 Striche.
- Drücken Sie auf dem Display An/Aus-Feld. Die 6 Nullen, die nun erscheinen, symbolisieren den Standby-Modus.
- Wählen Sie das Automatikprogramm „Grillen/Braten“ oder stellen Sie Zeit und Temperatur manuell ein.
- Drücken Sie das An/Aus-Feld. Der Garvorgang beginnt.
- Beim Öffnen des Deckels wird der Garvorgang unterbrochen und beim Schließen des Deckels wieder fortgesetzt.

Lebensmittel entnehmen:

- Bei Ertönen des Signaltons ist das Garprogramm abgelaufen.
- Öffnen Sie den Deckel (Abb. 2).
- Entnehmen Sie die gegarten Speisen mit der Grillzange oder einem ähnlichen Hilfsmittel.
- Die Grillplatte abkühlen lassen, bevor Sie aus dem Garbehälter entnommen wird oder die Grillplatte mit Hilfe der beigefügten Zange entnehmen (Abb. 4).
- Stellen Sie die Grillplatte im heißen Zustand nicht auf hitzeempfindliche Oberflächen.

Backfunktion

Backen Sie mit dem Gerät Brötchen, Muffins oder kleine Pizza.

Vorbereitung:

- Öffnen Sie den Deckel (Abb. 2).
- Stellen Sie den Gitterrost in den Garbehälter.
- Stellen Sie die Pfanne oder bspw. Muffinförmchen auf den Gitterrost. Achten Sie darauf, dass die Sachen sicher auf dem Gitterrost stehen (Abb. 12).
- Schließen Sie den Deckel.
- Bei Verwendung der Backfunktion darf der Air Fryer nicht gekippt werden.

Backen:

- Schließen Sie den Air Fryer an eine Steckdose an.
- Auf dem Display erscheinen 6 Striche.
- Drücken Sie auf dem Display An/Aus-Feld. Die 6 Nullen, die nun erscheinen, symbolisieren den Standby-Modus.
- Wählen Sie das Automatikprogramm „Backen“ oder stellen Sie Zeit und Temperatur manuell ein.
- Drücken Sie das An/Aus-Feld. Der Backvorgang beginnt.
- Beim Öffnen des Deckels wird der Vorgang unterbrochen und beim Schließen des Deckels wieder fortgesetzt.

Lebensmittel entnehmen:

- Bei Ertönen des Signaltons ist das Programm abgelaufen.
- Öffnen Sie den Deckel (Abb. 2).
- Entnehmen Sie die Backwaren bzw. die Pfanne oder den Gitterrost mit der entsprechenden Zange oder einem ähnlichen Hilfsmittel.

Dörrfunktion**Vorbereitung:**

- Öffnen Sie den Deckel (Abb. 2).
- Stellen Sie den Gitterrost in den Garbehälter.
- Legen Sie die zu dörrenden Lebensmittel auf den Gitterrost. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn die Lebensmittel nicht übereinander liegen.
- Schließen Sie den Deckel.
- Bei Verwendung der Dörrfunktion darf der Air Fryer nicht gekippt werden.

Dörrvorgang:

- Schließen Sie den Air Fryer an eine Steckdose an.
- Auf dem Display erscheinen 6 Striche.
- Drücken Sie auf dem Display An/Aus-Feld. Die 6 Nullen, die nun erscheinen, symbolisieren den Standby-Modus.
- Wählen Sie das Automatikprogramm „Dörren“ oder stellen Sie Zeit und Temperatur manuell ein.
- Drücken Sie das An/Aus-Feld. Der Dörrvorgang beginnt.
- Beim Öffnen des Deckels wird der Vorgang unterbrochen und beim Schließen des Deckels wieder fortgesetzt.

Lebensmittel entnehmen:

- Bei Ertönen des Signaltons ist das Programm abgelaufen.
- Öffnen Sie den Deckel (Abb. 2).
- Entnehmen Sie die gedörrten Lebensmittel bzw. den Gitterrost mit der entsprechenden Zange.

Timer-Funktion/Verzögerter Start

Sie können den Start des Garprogramms sowohl für die Automatikprogramme als auch für die manuellen Programme mit Hilfe der Timer-Funktion verzögern.

- Schließen Sie den Air Fryer an eine Steckdose an. Auf dem Display erscheinen 6 Striche.
- Drücken Sie auf dem Display An/Aus-Feld. Die 6 Nullen, die nun erscheinen, symbolisieren den Standby-Modus.
- Drücken Sie das Timer-Feld und geben Sie an, wie lange der Start des Garprogrammes verzögert werden soll. Voreingestellt ist eine Verzögerung von 30 Minuten. Sie können diese Zeit mit den +/- Tasten individuell anpassen.
- Anschließend drücken Sie die An/Aus-Taste.
- Wählen Sie ein Automatikprogramm oder stellen Sie Zeit/Temperatur manuell ein.
- Berühren Sie erneut das An/Aus-Feld, um den Countdown zu starten. Das Garprogramm startet, sobald der Timer abgelaufen ist.

Zubereitungs-Tipps:

Pommes Frites selber machen:

- Verwenden Sie festkochende Kartoffelsorten.
- Pommes Frites aus frischen Kartoffeln enthalten mehr Feuchtigkeit als die tiefgefrorene Variante und sollten einige Minuten länger gegart werden.
- Waschen Sie frische Kartoffeln nach dem Schneiden mehrfach, um die Stärke abzuspülen und trocknen Sie sie vor dem Frittieren mit etwas Küchenpapier gut ab.
- Geben Sie bei der Zubereitung von Pommes Frites das Salz erst zu, nachdem Sie die Pommes aus dem Garbehälter entnommen haben.
- Gewürze oder getrocknete Kräuter sollten vor dem Zugeben in den Garbehälter mit ein wenig Öl oder Wasser gemischt werden. So vermeiden Sie, dass leichte, trockene Zutaten von der Luft herumgewirbelt werden.
- Die Lebensmittel sollten in möglichst gleichgroße Stücke geschnitten werden, damit die Garzeit einheitlich ist.

Pflege und Reinigung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr

Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung oder Benutzerwartung aus und trennen Sie es vom Stromnetz.

Gerät niemals unter fließendes Wasser halten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie das Hauptgerät, indem Sie es mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden.
- Lassen Sie alle Teile vor dem Verstauen vollständig trocknen.
- Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Garbehälter.
- Wir empfehlen, Teile mit Antihaf-Beschichtung per Hand zu reinigen, um die Qualität der Beschichtung langfristig zu erhalten.
- Falls Lebensmittel am Garbehälter oder anderen Teilen kleben, weichen Sie diese vor der Reinigung in warmem Wasser ein.

Spritzschutz reinigen

- Entnehmen Sie den Spritzschutz aus dem Deckel, indem Sie ihn in entgegengesetzte Uhrzeigerrichtung drehen (Abb. 13).
- Spülen Sie den Spritzschutz am besten mit Hilfe eines Spülschwamms, um hartnäckige Fettspritzer zu entfernen.

Fett-Auffangschale reinigen

- Unter dem Gerät befindet sich eine Fett-Auffangschale.
- Zum Reinigen ziehen Sie die Schale seitlich heraus (Abb. 11) und entsorgen Sie das Fett.
- Nach der Reinigung wird die Schale seitlich wieder eingeschoben.

Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen, vor Sonne geschütztem Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren.

Fehlerbehebung



WARNUNG!

Vor Behebung einer Störung das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen!
Sonst kann es zu Verletzungen oder Stromschlägen kommen.

Problem	Mögliche Ursache/ Lösung
Gerät funktioniert nicht.	Prüfen Sie, ob das Gerät mit einer funktionsfähigen Steckdose verbunden ist. Evtl. ist die Steckdose defekt, probieren Sie eine andere. Es ist möglich, dass sich das Gerät wegen Überlastung abgeschaltet hat. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und versuchen Sie es erneut.
Die Lebensmittel sind nicht einheitlich gegart.	Die Zutaten sind nicht in gleich große Stücke geschnitten.
Die Pommes Frites sind nicht kross genug.	Die Kartoffeln wurden nicht ausreichend abgewaschen/ getrocknet. Die Pommes sind zu dick geschnitten. Sie haben zu wenig Öl verwendet.



ACHTUNG!

Sollte sich die Störung nicht beseitigen lassen, kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice. Öffnen Sie niemals das Gerät!

Entsorgung

Verpackung

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie die der Wertstoffsammlung zu.

Elektrogeräte



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne zeigt an, dass dieses Produkt nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Geräte bitte über Ihr örtliches Rücknahmesystem.

■ Weitere Informationen zu Entsorgung und Recycling dieses Gerätes erhalten Sie bei den kommunalen Entsorgungsbetrieben, dem Geschäft in dem Sie das Produkt gekauft haben oder beim Hersteller.

Technische Daten

Gerät	
Modell	SC30
Maße	38,5 x 35,5 x 34,7 cm
Leistung	220-240 V ~ 50/60 Hz ~ 1200-1400 W

Genius Kundenservice

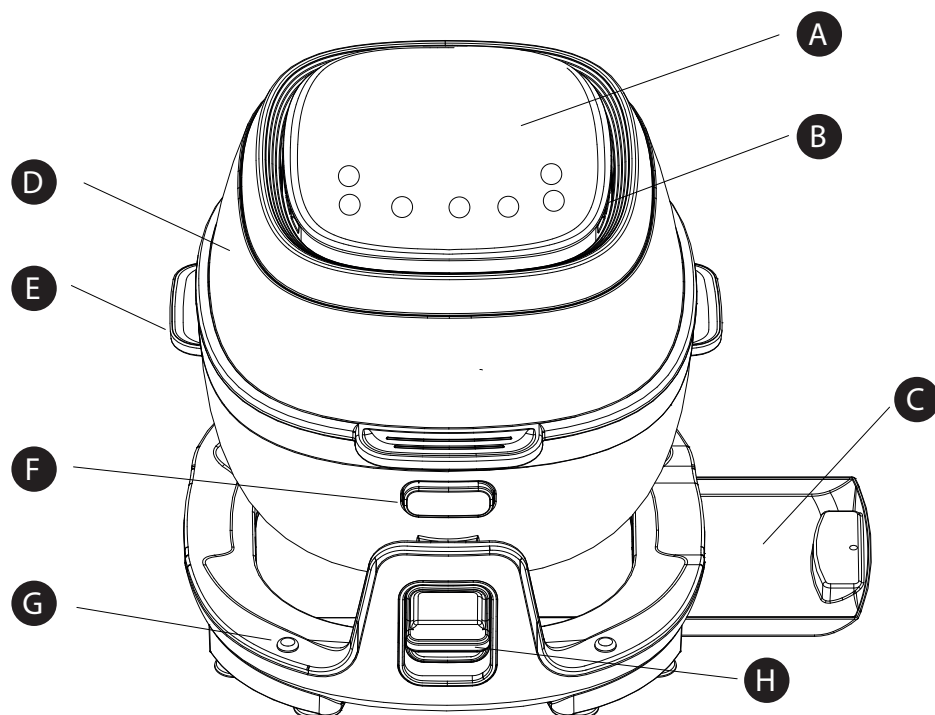
Einfach den QR-Code scannen und alle Service-Informationen auf einen Blick erhalten!

Alternativ können Sie sich auch telefonisch an den Kundenservice wenden:

+49 (0) 6431 9 21 96 00



Product components



- | | | | |
|----------|---------------------|----------|-------------------------|
| A | Control | F | Lid release |
| B | Ventilation opening | G | Oil plug |
| C | Grease drip tray | H | Lever for tilt function |
| D | Transparent cover | | |
| E | Handle on lid | | |

These operating instructions cover all available accessories for the appliance. The content of the set that you have purchased is indicated on the packaging or a separate insert. You can also purchase additional accessories which are not included in your set.

Accessories

I Cooking container

J Handle for cooking container

K Tongs

L Splash guard

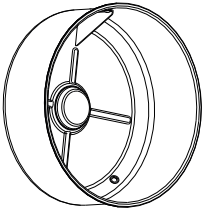
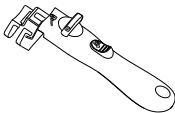
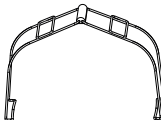
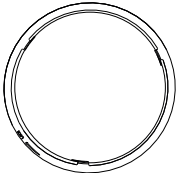
M Grid

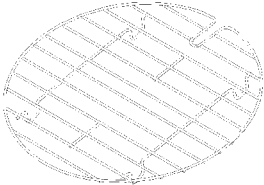
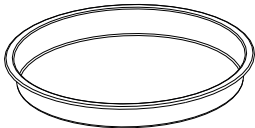
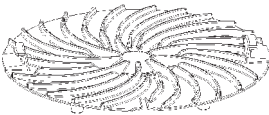
N Pan

O Grill plate

P Grill pliers

Q Dosing spoon

Accessories	Picture	Use
I Cooking container		- Must be placed in the Air Fryer before each use - Is filled with food - Depending on the application, additional accessories (grid, grill plate, etc.) required
J Handle for cooking container		- For the safe removal of the cooking container from the Air Fryer
K Tongs		- For the safe removal of the accessories (grid, pan, grill plate) from the cooking container
L Splash guard		- Is attached to the inside of the lid to protect the heating element from splashes of grease - Must be placed in the lid before starting the cooking process (Fig. 13)

Accessories		Picture	Use
M	Grid		- For insertion in the cooking container - Do not tilt the Air Fryer when using the grid - Use the tongs as an aid for removal - Use, among other things, for drying and baking
N	Pan		- Is placed on the grid (Fig. 12), do not put directly in the cooking container - Do not tilt the Air Fryer when using the pan - Use the tongs as an aid for removal
O	Grill plate		- To be placed in the cooking container - Do not tilt the Air Fryer when using the grill plate - Use the tongs as an aid for removal
P	Grill pliers		- For safe removal of food
Q	Dosing spoon		

Content

Product components	22
Accessories	23
SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS	25
Explanation of symbols.....	25
Proper use	26
Safety instructions.....	26
Before first use.....	29
Use of the Air Fryer.....	30
Care and cleaning.....	36
Troubleshooting	37
Disposal	38
Technical data	38

Please take the time to read these operating instructions carefully.

The section on safety notices and the warnings included in this document are particularly important for your own and other people's safety.

Keep the operating instructions in case you need to refer to them later on. If you give the appliance to another person, always make sure you include the operating instructions with it.

The illustrations in these operating instructions are intended as a guide to correct use. Some details may deviate from the original product.

SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

Explanation of symbols



WARNING!

Failure to follow these instructions may lead to serious injury or death.



CAUTION!

Failure to follow these instructions may lead to injury.



ATTENTION!

Damage to property could occur.

Proper use

- The appliance is intended for preparing food using hot air.
- The device is intended for household use only. It is not suitable for commercial or industrial use.
- Only use the device with original accessories, otherwise you will damage it and compromise its safety.
- Only use the device as described in the guide. Any other use is considered improper.

Safety instructions

Electrical safety – risk of electric shock or fire

- Only connect the appliance if the mains voltage of the socket corresponds to the information on the rating plate.
- Do not use an extension cable or multi-socket adapter.
- Do not use the device if the mains plug or power cable are damaged, or if it has been dropped or damaged in any other way. Only have the device serviced or repaired by a qualified technician. Repairs carried out by unqualified persons may result in injuries or serious faults.
- The power cable for this device cannot be replaced. In the event of damage to the cable, the device must be scrapped.
- When removing the mains plug/adapter from the power socket, hold the plug/adapter and not the power cable. Do not pull on the cable.
- Do not route the power cable over sharp metal edges, do not place any heavy items on it and do not expose it to heat. Do not bend, twist or knot the power cable. Do not allow the power cable to hang over the side or front of the worktop. Do not wrap the power cable around the device.
- Never immerse the device, mains plug or power cable in water or other liquids.
- If the device falls in water, unplug it immediately. Never try to remove the device from the water while it is connected to the mains.
- The device must always be switched off and disconnected from the mains if left unattended, while inserting or removing accessories, when not in use, in the

event of an operational fault and for cleaning.

Safety of particular groups

- The device may be used by children over the age of 8 and people with limited physical, sensory or mental capacities or a lack of experience and knowledge if they are under supervision or have been instructed how to use the device safely and have understood the risks involved.
- Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance must not be undertaken by children without supervision. Store the device and power cable out of reach of children and animals.
- Never leave the appliance unattended when operating. Never leave the device with unattended children or persons whose physical and sensory abilities or lack of experience and knowledge prevent them from safe use. They must always be monitored and instructed beforehand.
- People with sensitivity disorders, in particular a reduced sensitivity to differences in temperature, must take far more care when using this device/product.

Safety when cleaning

- Disconnect the device from the mains before cleaning.
- Clean the device according to the care and cleaning instructions, see the “Care and cleaning” chapter.

Safety during use

Risk of electric shock and fire

- Do not use the appliance near combustible materials (curtains, etc.). Place the appliance at a sufficient distance from sensitive objects, as the appliance emits a lot of heat.
- Keep a sufficient distance from heat sources (e.g. hobs or ovens) and open flames to avoid damage to the device.
- The device is not suitable for use outdoors. Only use and store the device in dry, indoor areas.
- Do not touch the device, power cable or mains plug with wet hands.

- To prevent the device from catching fire, do not cover it during use. Make sure that the air inlet and outlet are not blocked.
- In the event of a fire, do not extinguish with water! Put out flames with a fire blanket or a suitable fire extinguisher.

Risk of damage to the device and property

- Check the device for damage before each use. Do not use a damaged product or damaged accessories.
- Only use the device/product if it is fully and properly assembled.
- Do not move the appliance if it contains hot food.
- Do not overfill the appliance to prevent food from entering the inside of the appliance.

Risk of injury from hot surfaces

- During use, the interior of the appliance in particular becomes very hot. Be careful not to touch the surfaces. Use suitable tools to remove the food or the cooking container.
- Open the appliance carefully, there is a risk of scalding from hot steam.

Before first use



CAUTION!

Risk of suffocation from plastic sheeting and bags! Keep children and animals away from packaging material.

1. **Check** the set to ensure that it is complete and no damage has occurred in transit. Details of what is supplied with the set that you purchased can be found on the packaging or the separate insert sheet.
2. **Remove** the packaging material and any stickers attached to the product for protection during transit or for advertising purposes.
3. **Clean** all parts before the first use to remove any production residue (see also "Care and cleaning").
4. **Before use**, attach the splash guard to the lid by placing it with the tabs in the outer ring of the grid ring and turn clockwise until it is seated (Fig. 13).



ATTENTION!

- A slight odour may occur during the first few uses. This is harmless, has no effect on the function of the device and disappears quickly.
- Take care not to overfill your appliance to avoid damage. Do not allow food to touch the heating element or splash guard.
- The appliance is not suitable for the preparation of dishes with a high liquid content (e.g. soups, sauces).
- Never leave the dosing spoon in the appliance during use.
- Never use the grill plate and other accessories without the cooking container.
- Do not switch on the appliance when the cooking container is empty.
- Only use the pan in combination with the grid.
- During preparation, steam escapes at the handle of the main unit. This means water droplets can appear on the handle (Fig. 9).

Use of the Air Fryer

Preparation

1. Place the Air Fryer on a level, stable surface. Make sure there is sufficient space on the side to cabinets and other kitchen appliances. The suction cups on the underside ensure a secure footing.
2. Press the lid release latch and lift the lid up (Fig. 2).
3. Attach the splash guard to the lid by inserting it into the outer grid ring with the tabs and turn clockwise until it is seated (Fig. 13).
4. Place the cooking container and, if necessary, the respective accessories (see table for possible applications) in the lower part of the Air Fryer. Put the desired food in the cooking container and distribute it evenly.
5. Add a little oil with the large dosing spoon and distribute evenly.
6. Do not fill the container with food more than 2/3, so that it is not too close to the heating element. Otherwise, the food could burn.

Use of the tilt function

1. Depending on the dish and preparation, the Air Fryer should be tilted to achieve the best possible result. Check the list of preparation instructions on the top of the appliance for the optimum setting.
2. Before tilting the appliance, check that the lid is closed properly.
3. To tilt the Air Fryer to the side, push down the tilt lever with one hand while the other hand pushes down the device using the side handle (Fig. 3).
4. The Air Fryer can be tilted either to the left or to the right.
5. To return the Air Fryer to a straight position, grasp the side handles on the main unit with both hands and re-orient it (Fig. 6).
6. Do not open the lid while the Air Fryer is in the tilted position (Fig. 5).

Oil draining

1. For the preparation of particularly low-fat foods, there is an opening on the bottom of the cooking container through which excess oil can drain.
2. Depending on whether or not the oil or fluid should remain in the cooking container, the oil plug must be inserted or removed BEFORE starting preparation (Fig. 8).
3. Please note that draining only works when the preparation is in the tilted position.
4. If the oil plug is lost, there are two more plugs located on the main unit (Fig. 7).

Preparation in the cooking container without grill plate

1. Prepare the Air Fryer and put the food in (see preparation).
2. Connect the Air Fryer to an electrical socket.
3. 6 lines appear on the display.
4. Press the on/off button on the display. The 6 zeros that appear now symbolise the standby mode.

You have 2 ways to set the cooking properties:

Preset programmes:

- The appliance has 6 preset cooking programmes (frying, grilling/roasting, baking, drying, heating, keeping warm/defrosting).
- Press the „Functions“ field to select between the preset programmes.
- The active program is indicated by an LED light displayed below the programme name.
- The display shows the preset temperature and time.
- The preset values can be adjusted individually by pressing the respective +/- keys.
- Press the on/off button again to start the desired cooking programme.



Manual mode:

- Set the desired cooking time in minutes by pressing the +/- buttons on the right side.
- Set the desired temperature by pressing the +/- buttons on the left side.
- Press the on/off button again to start the cooking programme.

! ATTENTION!

- When the lid is opened, the cooking process is interrupted and when the lid is closed it immediately continues again.
- To stop the cooking program, press the on/off button again.
- To pause or add other ingredients during the cooking process, first bring the Air Fryer in the upright position (Fig. 6). As soon as you press the button to open the lid, the preparation is interrupted.
- After closing the lid, the cooking programme is continued.
- During preparation, the non-stick-coated cooking container rotates so that the food is evenly browned/cooked from all sides.
- Especially when using the tilt function, the food is turned in the cooking container via the automatic rotation.
- When the heating element reaches a certain temperature, it briefly pauses and starts automatically again, as soon as it has cooled down a little. This process can be repeated several times during preparation.
- Once the pre-set preparation time has elapsed, an acoustic signal sounds.

Removing food:

- When the lid is opened, the cooking process is interrupted and resumes when the lid is closed.
- The cooking program has elapsed when the signal sounds.
- If necessary, move the Air Fryer to an upright position (Fig. 6). Open the lid of the Air Fryer (Fig. 2).
- ALWAYS use the handle provided to remove the cooking container from the device.
- Unlock the handle by pulling the latch on the top back in the direction of the arrow.
- Place the opened handle in one of the side recesses (right or left) on the edge of the cooking container (Fig. 10).
- Close the handle by turning the round knob in the direction of the arrow until  .
- Now you can easily remove the container by the handle.
- To avoid burns, do not touch the lid, splash guard or the cooking container!
- To remove the other accessories (grid, pan, grill plate) use the tongs provided (also see overview of accessories).

Use of the grill plate

Preparation:

- When you use the grill plate, do not put food directly in the cooking container.
- Open the lid (Fig. 2).
- Put the grill plate in the cooking container.
- Put the food on the grill plate. Do not overfill the grill plate (depending on food, it may be a good idea to pre-heat for a maximum of 10 minutes).
- Close the lid.
- When using the grill plate, the Air Fryer must not be tilted.

Cooking process:

- Connect the Air Fryer to an electrical socket.
- 6 lines appear on the display.
- Press the on/off button on the display. The 6 zeros that appear now symbolise the standby mode.
- Select the automatic program „grilling/roasting“ or set the time and temperature manually.
- Press the on/off field. The cooking process begins.
- When the lid is opened, the cooking process is interrupted and when the lid is closed it immediately continues again.

Removing food:

- The cooking program has elapsed when the signal sounds.
- Open the lid (Fig. 2).
- Remove the cooked food with the grill tongs or a similar tool.
- Let the grill plate cool down before you remove it from the cooking container or remove the grill plate using the tongs provided (Fig. 4).
- Do not place the grill plate on heat-sensitive surfaces when hot.

Baking function

Bake bread rolls, muffins or small pizzas with the appliance.

Preparation:

- Open the lid (Fig. 2).
- Place the grid in the cooking container.
- Put the pan or for example muffin tins on the grid. Make sure that the items stand securely on the grid (Fig. 12).
- Close the lid.
- When using the baking function, the Air Fryer must not be tilted.

Baking:

- Connect the Air Fryer to an electrical socket.
- 6 lines appear on the display.
- Press the on/off button on the display. The 6 zeros that appear now symbolise the standby mode.
- Select the „baking“ automatic programme or set the time and temperature manually.
- Press the on/off field. The baking process begins.
- When the lid is opened, the cooking process is interrupted and resumes when the lid is closed.

Removing food:

- When the tone sounds, the programme has elapsed.
- Open the lid (Fig. 2).
- Remove the baked goods or pan or grid with the appropriate tongs or a similar tool.

Drying function**Preparation:**

- Open the lid (Fig. 2).
- Place the grill in the cooking container.
- Place the food to be dried on the grid. For best results, do not place the food items on top of each other.
- Close the lid.
- When using the drying function, the Air Fryer must not be tilted.

Drying process:

- Connect the Air Fryer to an electrical socket.
- 6 lines appear on the display.
- Press the on/off button on the display. The 6 zeros that appear now symbolise the standby mode.
- Select the automatic program „Drying“ or set the time and temperature manually.
- Press the on/off field. The drying process begins.
- When the lid is opened, the cooking process is interrupted and resumes when the lid is closed.

Removing food:

- When the tone sounds, the programme has elapsed.
- Open the lid (Fig. 2).
- Remove the dried food or the grating with the appropriate tongs.

Timer function/Delayed start

You can start the cooking program for both the automatic programmes and the manual programs with a delay using the timer function.

- Connect the Air Fryer to an electrical socket. 6 lines appear on the display.
- Press the on/off button on the display. The 6 zeros that appear now symbolise the standby mode.
- Press the timer field and specify how long the start of the cooking program is delayed a delay of 30 minutes is set by default. You can use the +/- buttons to customise this.
- Press the on/off field.
- Select an automatic programme or set the time/temperature manually.
- Touch the on/off field again to start the countdown. The cooking programme starts, as soon as the timer has elapsed.

Preparation Tips:

Making fries yourself:

- Use potatoes that have a firm texture for cooking.
- French fries made from fresh potatoes contain more moisture than the frozen version and should be cooked a few minutes longer.
- Wash fresh potatoes several times after cutting to rinse off the starch and dry them thoroughly with a little kitchen paper before frying.
- When preparing fries, do not add salt until you have removed the fries from the cooking container.
- Spices or dried herbs should be mixed with a little oil or water before adding to the cooking container. This will prevent light, dry ingredients from being whirled around by the air.
- The food should be cut into pieces of the same size as possible, so that the cooking time is consistent.

Care and cleaning



WARNING!

Risk of electric shock

Switch off the device and disconnect it from the mains before cleaning or user maintenance.

Never hold the device under running water and do not immerse it in water or other liquids.

- Let the appliance cool down completely before you clean it.
- Clean the main unit by wiping it with a damp cloth.
- Do not use sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads.
- Allow all parts to dry thoroughly before putting them away.
- Open the lid and remove the cooking container.
- We recommend cleaning parts with anti-stick coating by hand to maintain the quality of the coating over the long term.
- If food sticks to the container or other parts, soak them in warm water before cleaning.

Cleaning the splash guard

- Remove the splash guard from the lid by turning it in the anticlockwise direction (Fig. 13).
- It is best to wipe over the splash guard with a washing-up sponge to remove stubborn grease splashes.

Cleaning the grease drip tray

- There is a grease drip tray under the appliance.
- To clean, pull the tray (Fig. 11) out from the side and discard the grease.
- After cleaning, the tray is pushed back to the side.

Store the appliance in a dry, cool place protected from the sun and outside the reach of children and animals.

Troubleshooting



WARNING!

Before correcting a fault, switch off the device and unplug it! Failure to do so may result in injury or electric shock.

Problem	Possible cause / solution
Device does not work.	Check if the appliance is connected to a working power outlet. If the socket is defective, try another one. It is possible that the device may have become overloaded and shut down. Let the appliance cool down completely and try again.
The food is not uniformly cooked.	The ingredients are not cut into pieces of the same size.
The fries are not crispy enough.	The potatoes were not sufficiently washed/dried. The fries are cut too thick. You used too little oil.



ATTENTION!

Never open the device! Only have the device serviced or repaired by a qualified technician.

Disposal

Packaging

The packaging material can be recycled. Dispose of the packaging in an environmentally friendly way and take it to your recycling site.

Electrical appliances



The symbol of a cross through a rubbish bin indicates that this product must not be disposed of with normal household waste. Please dispose of electrical and electronic devices via your local recycling site.

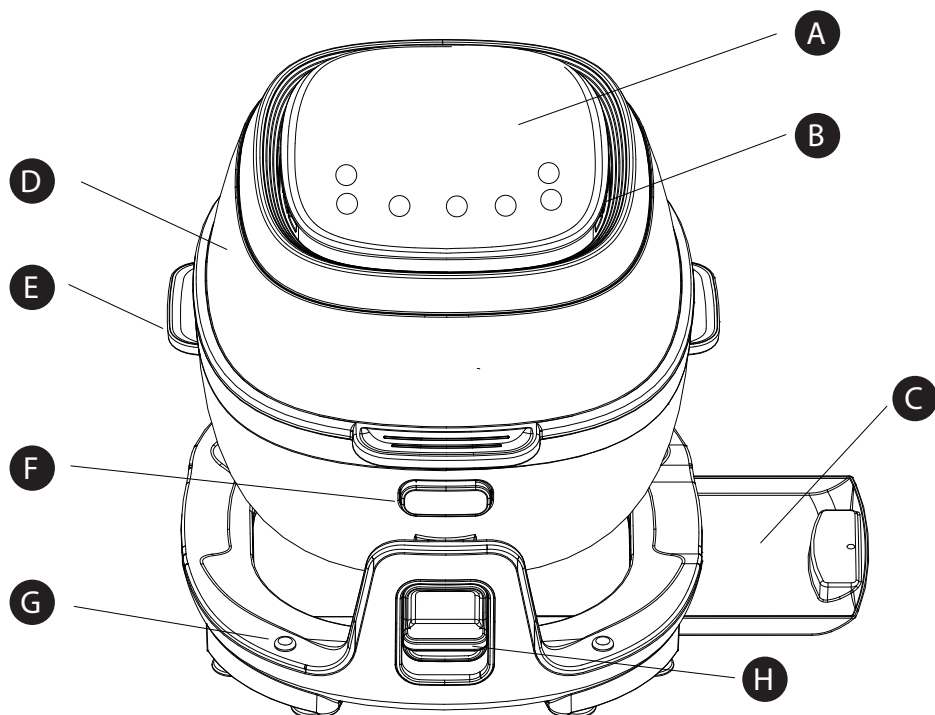
Further disposal and recycling information for this device can be obtained from your municipal recycling site, the shop where you purchased the product, or the manufacturer.

Technical data

DEVICE	
Model	SC30
Dimensions	38,5 x 35,5 x 34,7 cm
Performance	220-240 V ~ 50/60 Hz ~ 1200-1400 W

If you have any questions about the device or spare parts/accessories, please contact your local retailer.

Composants du produit



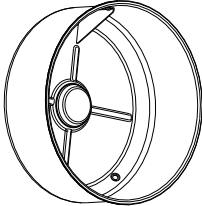
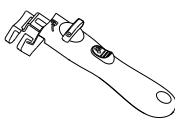
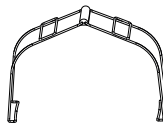
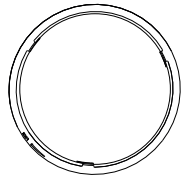
- | | |
|---|--|
| A Commande | F Déverrouillage du couvercle |
| B Ouverture de ventilation | G Bouchon d'huile |
| C Bac de récupération des graisses | H Levier pour la fonction d'inclinaison |
| D Couvercle transparent | |
| E Poignée du couvercle | |

Cette notice d'utilisation tient compte de tous les accessoires disponibles pour cet appareil.

Vous trouverez le contenu du kit que vous venez d'acheter sur l'emballage ou dans la notice jointe à la livraison. Vous pourrez bien entendu acheter ultérieurement les accessoires non contenus dans le kit.

Accessoires

- | | |
|--|-----------------------------|
| I Bac de cuisson | N Lèchefrite |
| J Poignée pour bac de cuisson | O Plaque de gril |
| K Pince | P Pince à barbecue |
| L Protection contre les éclaboussures | Q Cuillère de dosage |
| M Grille | |

Accessoires		Image	Utilisation
I	Bac de cuisson		- Doit être inséré dans l'Air Fryer avant chaque utilisation - Se remplit de denrées alimentaires - Selon l'application, d'autres accessoires (grille, plaque de cuisson, etc.) peuvent être utilisés
J	Poignée pour bac de cuisson		- Pour retirer en toute sécurité le bac de cuisson de l'Air Fryer
K	Pince		- Pour retirer en toute sécurité les accessoires (grille, lèchefrite, plaque de gril) du bac de cuisson
L	Protection contre les éclaboussures		- Se fixe à l'intérieur du couvercle pour protéger l'élément chauffant des éclaboussures de graisse - Doit être placé dans le couvercle avant le début de la cuisson (fig. 13)

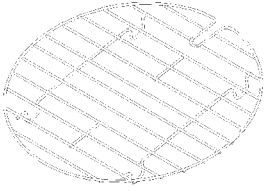
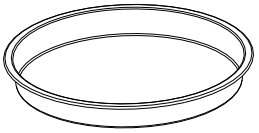
Accessoires	Image	Utilisation
M Grille		- À insérer dans le bac de cuisson - Ne pas incliner l'Air Fryer lors de l'utilisation de la grille - Utiliser la pince comme aide pour le retrait - Utilisation entre autres pour la déshydratation et la cuisson au four
N Lèchefrite		- Se pose sur la grille (fig. 12), ne pas placer directement dans le bac de cuisson - Ne pas incliner l'Air Fryer lors de l'utilisation de la lèchefrite - Utiliser la pince comme aide pour le retrait
O Plaque de gril		- À placer dans le bac de cuisson - Ne pas incliner l'Air Fryer lors de l'utilisation de la plaque de gril - Utiliser la pince comme aide pour le retrait
P Pince à barbecue		- Pour retirer les aliments en toute sécurité
Q Cuillère de dosage		

Table des matières

Composants du produit	39
Accessoires	40
CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS	42
Signification des symboles	42
Utilisation conforme	43
Consignes de sécurité	43
Avant la première utilisation	46
Utilisation de l'Air Fryer	47
Entretien et nettoyage	53
Dépannage	54
Élimination	55
Données techniques	55

Veuillez prendre le temps de lire attentivement ce mode d'emploi.

Pour votre sécurité et celle des autres, veuillez lire attentivement le chapitre concernant les consignes de sécurité et les avertissements contenus dans le document.

Rangez ce mode d'emploi en vue d'une utilisation ultérieure. Si vous donnez l'appareil/le produit à quelqu'un, accompagnez-le toujours de son mode d'emploi.

Les illustrations contenues dans ce mode d'emploi sont destinées à illustrer de manière schématique l'utilisation correcte du produit. Elles peuvent différer dans le détail du produit original.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

Signification des symboles



AVERTISSEMENT !

Vous pouvez subir des blessures graves ou mortelles si vous ne respectez pas ces indications.



ATTENTION !

Vous pouvez subir des blessures si vous ne respectez pas ces indications.



ATTENTION !

Il existe des risques de dégâts matériels.

Utilisation conforme

- L'appareil est destiné à la préparation d'aliments au moyen d'air chaud.
- L'appareil/le produit n'est destiné qu'à l'usage domestique. Il ne convient pas à un usage commercial ou industriel.
- Utilisez uniquement les accessoires originaux livrés avec l'appareil/le produit, vous risquez dans le cas contraire de l'endommager ou de compromettre sa sécurité.
- Utilisez l'appareil/le produit uniquement comme décrit dans les instructions. Toute autre utilisation est considérée comme non-conforme.

Consignes de sécurité

Sécurité électrique – Risque d'électrocution ou d'incendie

- Ne branchez l'appareil que si la tension de la prise de courant correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- N'utilisez pas de rallonge ou de multiprise.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque la fiche ou le câble secteur est endommagé, si l'appareil est tombé ou a été autrement endommagé. Seul un technicien qualifié peut effectuer des travaux de maintenance ou de réparation sur cet appareil. Les réparations réalisées par des personnes non qualifiées peuvent provoquer des blessures ou de graves défaillances.
- Le câble secteur de cet appareil n'est pas remplaçable. Si le câble est endommagé, l'appareil doit être mis au rebut.
- Pour enlever la fiche secteur/l'adaptateur réseau de la prise, prenez dans votre main la fiche secteur/l'adaptateur réseau et non le câble secteur. Ne tirez pas sur le câble.
- Ne posez pas le câble secteur contre des bordures métalliques coupantes, ne posez pas d'objets lourds dessus et protégez-le de la chaleur. Ne tordez pas ou ne nouez pas le câble secteur. Ne laissez pas pendre le câble secteur à côté ou par devant la surface de travail. N'enroulez pas le câble secteur autour de l'appareil.

- Ne jamais plonger l'appareil, la prise ou le câble dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Si l'appareil tombe dans l'eau, veuillez le débrancher immédiatement. Ne jamais essayer de retirer l'appareil de l'eau, lorsqu'il est encore branché.
- L'appareil doit toujours être éteint, débranché de la prise secteur lorsqu'il n'est pas supervisé ou utilisé, pour enlever ou placer un accessoire, en cas de panne ou pour le nettoyage.

Sécurité de certains groupes de personnes

- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles et mentales réduites, ou ayant l'expérience et les connaissances insuffisantes, à condition qu'ils soient rigoureusement surveillés ou formés sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et sur les dangers que cela implique.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les interventions de nettoyage et de maintenance qui reviennent à l'utilisateur ne doivent pas être effectuées par des enfants, à moins qu'ils ne soient surveillés. Rangez l'appareil et son câble secteur hors de la portée des enfants et des animaux.
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance à des enfants ou à des personnes dont les capacités physiques et sensorielles ou le manque d'expérience et de connaissances les empêchent de l'utiliser en toute sécurité. Ils doivent toujours être surveillés et recevoir des instructions préalables.
- Les personnes ayant des sensations altérées et présentant en particulier une sensibilité réduite aux différences de températures doivent être beaucoup plus prudentes lors de l'utilisation de cet appareil/ce produit.

Sécurité pendant le nettoyage

- Débranchez l'appareil de la prise électrique avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil en respectant les instructions de nettoyage et d'entretien, voir chapitre « Entretien et nettoyage ».

Sécurité pendant l'utilisation

Risque d'électrocution et d'incendie

- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables (rideaux, etc.). Installez l'appareil à une distance suffisante des objets sensibles, car l'appareil dégage une forte chaleur.
- Gardez une distance de sécurité avec les sources de chaleur (par ex. plaques de cuisson ou four) et les flammes nues afin d'éviter d'endommager l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation à l'extérieur. N'utiliser et ne ranger l'appareil que dans des espaces intérieurs secs.
- Ne pas toucher l'appareil, le câble secteur et la prise avec les mains mouillées.
- Ne pas couvrir l'appareil pendant l'utilisation afin d'éviter que l'appareil ne prenne feu. Veillez à ce que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas bloquées.
- En cas d'incendie ne pas éteindre avec de l'eau ! Éteuffer les flammes au moyen d'un extincteur à mousse ou d'un extincteur approprié.

Risque de dommage aux matériaux, aux biens et à l'appareil

- Vérifiez que l'appareil/le produit n'est pas abîmé avant chaque utilisation. N'utilisez pas le produit s'il est endommagé ou que les accessoires sont endommagés.
- N'utiliser l'appareil que s'il est complètement et correctement assemblé.
- Ne déplacez pas l'appareil s'il contient des aliments chauds.
- Ne remplissez pas trop l'appareil afin d'éviter que des aliments ne se retrouvent à l'intérieur de l'appareil.

Risque de blessure par contact avec des surfaces chaudes

- Pendant l'utilisation, l'intérieur de l'appareil en particulier devient très chaud. Veillez à ne pas toucher les surfaces. Utilisez des ustensiles appropriés pour retirer les aliments ou le récipient de cuisson.
- Ouvrez l'appareil avec précaution, vous risquez de vous ébouillanter avec la vapeur chaude.

Avant la première utilisation



ATTENTION !

Risque d'étouffement avec les films et sacs plastiques ! Conservez toujours les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants et des animaux.

- 1. Vérifiez** que tous les accessoires sont bien présents dans l'emballage ainsi que les éventuels dommages dus au transport. Vous pouvez retirer le contenu de votre ensemble de l'emballage ou de l'emballage séparé.
- 2. Retirez** les emballages ainsi que les éventuelles étiquettes situées sur le produit servant à la protection lors du transport et à la publicité.
- 3. Nettoyez** toutes les pièces avant la première utilisation, afin d'éliminer les éventuels résidus de fabrication (consultez également : Entretien et nettoyage).
- 4. Avant** de l'utiliser, fixez la protection anti-éclaboussures dans le couvercle en l'insérant avec les ergots dans l'anneau extérieur de la grille et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit en place (fig. 13).



ATTENTION !

- Une légère odeur peut apparaître lors des premières utilisations. Celle-ci est inoffensive, n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil et disparaît rapidement.
- Veillez à ne pas trop remplir votre appareil afin d'éviter de l'endommager. Les aliments ne doivent pas toucher l'élément chauffant ou la protection contre les éclaboussures.
- L'appareil n'est pas adapté à la préparation de plats à forte teneur en liquide. (par ex. soupes, sauces).
- Ne laissez jamais la cuillère doseuse dans l'appareil pendant son utilisation.
- N'utilisez jamais la plaque de cuisson et les autres accessoires sans le bac de cuisson.
- Ne mettez pas l'appareil en marche lorsque le bac de cuisson est vide.
- N'utilisez la lèchefrite qu'en combinaison avec la grille.
- Pendant la préparation, la vapeur s'échappe de la poignée de l'appareil principal. Ainsi, des gouttes d'eau peuvent apparaître sur la poignée (fig. 9).

Utilisation de l'Air Fryer

Préparation

1. Placez l'Air Fryer sur une surface plane et stable. Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace latéral par rapport aux placards et autres appareils de cuisine. Les ventouses situées sur la partie inférieure assurent une bonne stabilité.
2. Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle et relevez le couvercle (fig. 2).
3. Fixez la protection anti-éclaboussures dans le couvercle en l'insérant avec les ergots dans l'anneau extérieur de la grille et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit en place (fig. 13).
4. Placez le bac de cuisson et, si nécessaire, les accessoires correspondants (pour les possibilités d'utilisation, voir le tableau) dans la partie inférieure de l'Air Fryer. Placez les aliments souhaités dans le bac de cuisson et répartissez-les uniformément.
5. Ajoutez un peu d'huile à l'aide de la grande cuillère de dosage et répartissez-la uniformément.
6. Remplissez le bac de cuisson au maximum aux 2/3 avec des aliments, afin qu'ils ne soient pas trop près de l'élément chauffant. Les aliments risqueraient sinon de brûler.

Utilisation de la fonction d'inclinaison

1. Selon le plat et la préparation, l'Air Fryer doit être incliné pour obtenir le meilleur résultat possible. Vérifier la liste des conseils de préparation sur le dessus de l'appareil pour un réglage optimal.
2. Avant de basculer l'appareil, vérifiez que le couvercle est correctement fermé.
3. Pour faire basculer l'Air Fryer sur le côté, appuyez d'une main sur le levier d'inclinaison, tandis que l'autre main pousse l'appareil vers le bas par la poignée latérale (fig. 3).
4. L'Air Fryer peut être incliné soit vers la gauche, soit vers la droite.
5. Pour remettre l'Air Fryer en position droite, saisissez des deux mains les poignées latérales de l'unité principale et le redresser ainsi (fig. 6).
6. N'ouvrez pas le couvercle lorsque l'Air Fryer est en position inclinée (fig. 5).

Vidange d'huile

1. Pour la préparation d'aliments particulièrement pauvres en matières grasses, il y a au fond du bac de cuisson une ouverture par laquelle l'excédent d'huile peut s'écouler.
2. Selon que l'huile ou le liquide doit rester dans le bac de cuisson ou non, le bouchon d'huile doit être mis en place ou retiré AVANT le début de la préparation (fig. 8).
3. Veuillez noter que l'écoulement ne fonctionne que lorsque la préparation est en position inclinée.
4. En cas de perte du bouchon d'huile, il y a deux autres fermetures sur l'unité principale (fig. 7).

Préparation dans le bac de cuisson sans plaque de grill

1. Préparez l'Air Fryer et placez-y les aliments (voir préparation).
2. Branchez l'Air Fryer à une prise de courant.
3. 6 tirets apparaissent sur l'écran.
4. Appuyez sur le champ marche/arrêt de l'écran. Les 6 zéros qui s'affichent alors symbolisent le mode veille.

Vous avez 2 possibilités pour régler les propriétés de cuisson :

Programmes prédéfinis :

- L'appareil dispose de 6 programmes de cuisson prédéfinis (frire, griller/rôtir, cuire, déshydrater, réchauffer, maintenir au chaud/décongeler).
- Appuyez sur le champ „Fonctions“ pour choisir entre les programmes prédéfinis.
- Le programme actif est indiqué par un témoin lumineux situé sous le nom du programme.
- L'écran affiche la température et la durée préréglées.
- Les valeurs préréglées peuvent être adaptées individuellement en appuyant sur les touches +/- correspondantes.
- Appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt pour lancer le programme de cuisson souhaité.



Mode manuel :

- Réglez la durée de cuisson souhaitée en minutes en appuyant sur les touches +/- sur le côté droit.
- Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches +/- sur le côté gauche.
- Appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt pour lancer le programme de cuisson.

! ATTENTION!

- En ouvrant le couvercle, la cuisson est interrompue et elle reprend en le refermant.
- Pour arrêter le programme de cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt.
- Pour interrompre ou ajouter d'autres ingrédients pendant la cuisson, mettez d'abord l'Air Fryer en position verticale (fig. 6). Dès que vous appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle, la préparation s'interrompt.
- Une fois le couvercle fermé, le programme de cuisson se poursuit.
- Pendant la préparation, le bac de cuisson antiadhésif tourne, ce qui permet aux aliments d'être dorés/cuits de façon homogène.
- En particulier, lorsque la fonction de basculement est utilisée, les aliments sont automatiquement retournés par la rotation dans le bac de cuisson.
- Lorsque l'élément chauffant atteint une certaine température, il s'arrête brièvement et redémarre automatiquement dès qu'il a légèrement refroidi. Ce processus peut se répéter plusieurs fois pendant la préparation.
- Lorsque le temps de préparation pré-réglé est écoulé, un signal sonore retentit.

Retirer des aliments :

- La cuisson est interrompue à l'ouverture du couvercle et reprend à la fermeture de celui-ci.
- Lorsque le signal sonore retentit, le programme de cuisson est terminé.
- Le cas échéant, placez l'Air Fryer en position verticale (fig. 6). Ouvrez le couvercle de l'Air Fryer (fig. 2).
- Utilisez TOUJOURS la poignée prévue à cet effet pour retirer le bac de cuisson de l'appareil.
- Déverrouillez la poignée en tirant le verrou situé sur la partie supérieure dans le sens de la flèche.
- Placez la poignée ouverte dans l'une des encoches latérales (à droite ou à gauche) sur le bord du bac de cuisson (fig. 10).
- Fermez la poignée en tournant le bouton rond dans le sens de la flèche jusqu'à .
- Vous pouvez maintenant retirer le bac de cuisson sans problème en le tenant par la poignée.
- Pour éviter les brûlures, ne touchez ni le couvercle, ni la protection contre les éclaboussures ni le Bac de cuisson !
- Pour retirer les autres accessoires (grille, lèchefrite, plaque de gril), utilisez la pince prévue à cet effet (voir également l'aperçu des accessoires).

Utilisation de la plaque de gril

Préparation :

- Lorsque vous utilisez la plaque de gril, ne mettez pas d'aliments directement dans le bac de cuisson.
- Ouvrez le couvercle (fig. 2).
- Placez la plaque de gril dans le bac de cuisson.
- Placez les aliments sur la plaque de gril. Ne la remplissez pas trop (en fonction des aliments, un préchauffage de la plaque de gril de 10 minutes au maximum est judicieux).
- Fermez le couvercle.
- Lors de l'utilisation de la plaque de gril, l'Air Fryer ne doit pas être incliné.

Procédure de cuisson :

- Branchez l'Air Fryer à une prise de courant.
- 6 tirets apparaissent sur l'écran.
- Appuyez sur le champ marche/arrêt de l'écran. Les 6 zéros qui s'affichent alors symbolisent le mode veille.
- Sélectionnez le programme automatique „griller/rôtir“ ou réglez la durée et la température manuellement.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt. La cuisson commence.
- La cuisson est interrompue à l'ouverture du couvercle et reprend à la fermeture de celui-ci.

Retirer des aliments :

- Lorsque le signal sonore retentit, le programme de cuisson est terminé.
- Ouvrez le couvercle (fig. 2).
- Retirez les aliments cuits à l'aide de la pince à barbecue ou d'un accessoire similaire.
- Laissez refroidir la plaque de gril avant de la retirer du bac de cuisson ou la retirer à l'aide de la pince fournie (fig. 4).
- Ne placez pas la plaque de gril lorsqu'elle est chaude sur des surfaces sensibles à la chaleur.

Fonction de cuisson

Faites des petits pains, des muffins ou des petites pizzas avec cet appareil.

Préparation :

- Ouvrez le couvercle (fig. 2).
- Placez la grille dans le bac de cuisson.
- Placez la poêle ou, par exemple, les moules à muffins sur la grille. Veillez à ce que les objets soient bien posés sur la grille (fig 12).
- Fermez le couvercle.
- Lorsque la fonction de cuisson est utilisée, l'Air Fryer ne doit pas être incliné.

Faire de la pâtisserie :

- Branchez l'Air Fryer à une prise de courant.
- 6 tirets apparaissent sur l'écran.
- Appuyez sur le champ marche/arrêt de l'écran. Les 6 zéros qui s'affichent alors symbolisent le mode veille.
- Sélectionnez le programme automatique „Cuire“ ou réglez la durée et la température manuellement.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt. La cuisson commence.
- Lorsque le couvercle est ouvert, le processus s'interrompt ; il reprend lorsque le couvercle est fermé.

Retirer des aliments :

- Lorsque le signal sonore retentit, le programme est terminé.
- Ouvrez le couvercle (fig. 2).
- Retirez les produits de boulangerie ou la lèchefrite ou la grille à l'aide de la pince correspondante ou d'un accessoire similaire.

Fonction déshydratation

Préparation :

- Ouvrez le couvercle (fig. 2).
- Placez la grille dans le bac de cuisson.
- Placez les aliments à déshydrater sur la grille. Vous obtiendrez de meilleurs résultats si les aliments ne sont pas superposés.
- Fermez le couvercle.
- Lorsque la fonction de déshydratation est utilisée, l'Air Fryer ne doit pas être incliné.

Processus de déshydratation :

- Branchez l'Air Fryer à une prise de courant.
- 6 tirets apparaissent sur l'écran.
- Appuyez sur le champ marche/arrêt de l'écran. Les 6 zéros qui s'affichent alors symbolisent le mode veille.
- Sélectionnez le programme automatique „Déshydrater“ ou réglez la durée et la température manuellement.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt. Le processus de déshydratation commence.
- Lorsque le couvercle est ouvert, le processus s'interrompt ; il reprend lorsque le couvercle est fermé.

Retirer des aliments :

- Lorsque le signal sonore retentit, le programme est terminé.
- Ouvrez le couvercle (fig. 2).
- Retirez les aliments séchés ou la grille à l'aide de la pince correspondante.

Fonction de minuterie/démarrage différé

Vous pouvez retarder le démarrage du programme de cuisson aussi bien pour les programmes automatiques que pour les programmes manuels à l'aide de la fonction de minuterie.

- Branchez l'Air Fryer à une prise de courant. 6 tirets apparaissent sur l'écran.
- Appuyez sur le champ marche/arrêt de l'écran. Les 6 zéros qui s'affichent alors symbolisent le mode veille.
- Appuyez sur le champ de la minuterie et indiquez combien de temps le démarrage du programme de cuisson doit être retardé. Le réglage par défaut est un délai de 30 minutes. Vous pouvez modifier ce délai à l'aide des touches +/-.
- Appuyez sur le champ marche/arrêt de l'écran.
- Sélectionnez un programme automatique ou réglez le temps/la température manuellement.
- Touchez à nouveau le champ marche/arrêt pour démarrer le compte à rebours. Le programme de cuisson démarre, dès que la minuterie a expiré.

Conseils de préparation :

Faire des frites soi-même :

- Utilisez des variétés de pommes de terre à chair ferme.
- Les frites de pommes de terre fraîches contiennent plus d'humidité que la variante surgelée et doivent être cuites quelques minutes de plus.
- Lavez plusieurs fois les pommes de terre fraîches après les avoir coupées, afin de rincer l'amidon et séchez-les bien avec du papier absorbant avant de les faire frire.
- Lors de la préparation de frites, n'ajoutez le sel qu'après les avoir retirées du bac de cuisson.
- Les épices ou les herbes séchées doivent être trempées dans un peu d'huile ou d'eau avant d'être ajoutées dans le bac de cuisson. Vous éviterez ainsi que des ingrédients légers et secs ne soient agités dans tous les sens.
- Les aliments doivent être coupés en morceaux de taille aussi égale que possible afin de réduire le temps de cuisson.

Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT !

Risque de choc électrique !

Éteignez l'appareil avant le nettoyage ou l'entretien et débranchez-le de la prise.

Ne jamais passer l'appareil sous l'eau courante et ne pas le plonger dans l'eau ou tout autre liquide.

- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'unité principale en l'essuyant avec un chiffon humide.
- N'utilisez pas de produit nettoyant agressif ou corrosif ni d'éponge rugueuse.
- Laissez sécher toutes les pièces avant de les ranger.
- Ouvrez le couvercle et retirez le bac de cuisson.
- Nous recommandons de nettoyer à la main les pièces dotées d'un revêtement antiadhérent afin de préserver la qualité du revêtement à long terme.
- Si des aliments collent au bac de cuisson ou à d'autres pièces, faites-les tremper dans de l'eau chaude avant de les nettoyer.

Nettoyer la protection contre les éclaboussures

- Retirez la protection anti-éclaboussures du couvercle en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 13).
- Rincez de préférence la protection anti-éclaboussures à l'aide d'une éponge à vaisselle pour éliminer les éclaboussures de graisse tenaces.

Nettoyer le bac de récupération des graisses

- Un bac de récupération des graisses se trouve sous l'appareil.
- Pour le nettoyer, retirez le plateau sur (fig. 11) le côté et jetez la graisse.
- Après le nettoyage, le bac est remis en place sur le côté.

Rangez l'appareil dans un endroit sec, frais, à l'abri du soleil et hors de portée des enfants et des animaux.

Dépannage



AVERTISSEMENT !

Avant de résoudre une panne, éteindre et débrancher l'appareil ! Il peut autrement causer des blessures ou une électrocution.

Problème	Cause possible/ Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Vérifiez que l'appareil est relié à une prise de courant en état de marche. La prise de courant est peut-être défectueuse, essayez-en une autre. Il est possible que l'appareil s'éteigne en raison d'une surcharge. Laissez l'appareil refroidir complètement et réessayez.
Les aliments ne sont pas cuits de manière uniforme.	Les ingrédients ne sont pas coupés en morceaux de taille égale.
Les frites ne sont pas suffisamment croustillantes.	Les pommes de terre n'ont pas été suffisamment lavées/ séchées. Les frites sont coupées trop épaisses. Vous avez utilisé trop peu d'huile.



ATTENTION!

N'ouvrez jamais l'appareil ! Seul un technicien qualifié peut effectuer des travaux de maintenance ou de réparation sur cet appareil.

Élimination

Emballage

L'emballage est recyclable. Éliminez l'emballage conformément aux normes écologiques et déposez-le dans un centre de recyclage .

Appareils électriques



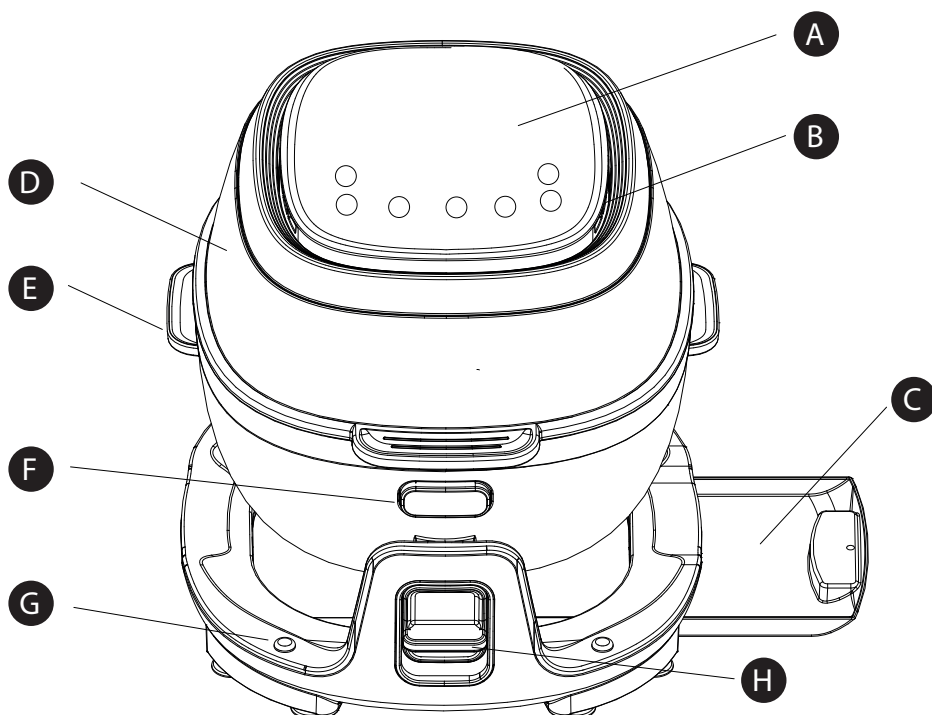
Le symbole de poubelle barré signifie que ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères normales. Éliminez les appareils électriques et électroniques selon les directives en vigueur. Vous trouverez de plus amples informations concernant l'élimination et le recyclage de cet appareil auprès de votre mairie, du magasin ou du fabricant.

Données techniques

Appareil	
Modèle	SC30
Dimensions	38,5 x 35,5 x 34,7 cm
Puissance	220-240 V ~ 50/60 Hz ~ 1200-1400 W

Si vous avez des questions concernant le produit, les accessoires ou les pièces de rechange, veuillez contacter votre revendeur local.

Productonderdelen



- | | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| A Bediening | F Dekselontgrendeling |
| B Ventilatieopening | G Oliestop |
| C Vetopvangschaal | H Hendel voor kantelfunctie |
| D Transparante afdekking | |
| E Handvat deksel | |

In deze gebruiksaanwijzing staan alle verkrijgbare accessoires van het apparaat. De leveringsomvang van de door u gekochte set kunt u vinden op de verpakking of de apart bijgevoegde inlegger. De onderdelen die niet in deze set zitten kunt u natuurlijk alsnog kopen.

Accessoires

I Gaarbak

J Handvat voor gaarbak

K Tang

L Spatbeschermer

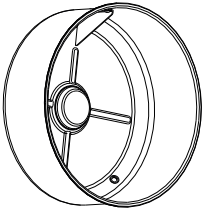
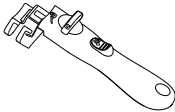
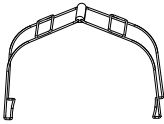
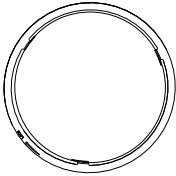
M Rooster

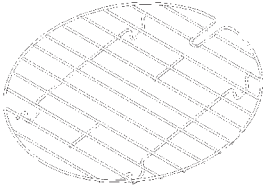
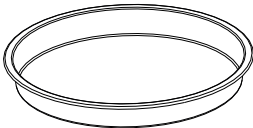
N Koekenpan

O Bakplaat

P Barbecuetang

Q Doseerlepel

Accessoires	Foto	Toepassing
I Gaarbak		- Moet voor elk gebruik in de Air Fryer worden gezet - Wordt gevuld met levensmiddelen - Naargelang het soort gebruik zijn nog meer toebehoren (rooster, bakplaat enz.) nodig
J Handvat voor gaarbak		- Voor het veilige uitnemen van de gaarbak uit de Air Fryer
K Tang		- Voor het veilige uitnemen van de toebehoren (rooster, koekenpan, bakplaat) uit de gaarbak
L Spatbeschermer		- Wordt aan de binnenzijde van het deksel aangebracht, om het verwarmingselement te beschermen tegen vetstetter - Moet voor de start van het gaarproces in het deksel worden aangebracht (afb. 13)

Accessoires		Foto	Toepassing
M	Rooster		- Om in de gaarbak te zetten - Kantel de Air Fryer niet als u het rooster gebruikt - Gebruik voor het uitnemen de tang als hulpmiddel - Gebruik o.a. bij het drogen en bakken
N	Koekenpan		- Wordt op het rooster geplaatst (afb. 12), leg het niet direct in de gaarbak - Kantel de Air Fryer niet als u de koekenpan gebruikt - Gebruik voor het uitnemen de tang als hulpmiddel
O	Bakplaat		- Om in de gaarbak te leggen - Kantel de Air Fryer niet als u de bakplaat gebruikt - Gebruik voor het uitnemen de tang als hulpmiddel
P	Barbecuetang		- Voor het veilig uitnemen van levensmiddelen
Q	Doseerlepel		

Inhoud

Productonderdelen	56
Accessoires.....	57
VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN -VOORSCHRIFTEN	59
Verklaring van de symbolen.....	59
Beoogd gebruik	60
Veiligheidsvoorschriften	60
Voor het eerste gebruik	63
Gebruik van de Air Fryer.....	64
Onderhoud en Reinigen	70
Storingen verhelpen	71
Afvoeren	72
Technische gegevens.....	72

Neem de tijd om deze bedieningshandleiding aandachtig door te lezen.

Neem voor uw eigen veiligheid en die van anderen de veiligheidsvoorschriften uit deze handleiding te allen tijde in acht.

Bewaar deze bedieningshandleiding om deze later opnieuw te kunnen raadplegen. Geef het apparaat/product altijd samen met de bedieningshandleiding aan derden door.

De afbeeldingen in deze bedieningshandleiding zijn bedoeld als schematische hulp ten behoeve van een correct gebruik van het product. Ze kunnen in detail afwijken van het originele product.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN -VOORSCHRIFTEN

Verklaring van de symbolen



WAARSCHUWING!

U kunt ernstig of dodelijk verwond worden wanneer u deze aanwijzingen niet in acht neemt.



PAS OP!

U kunt verwond worden wanneer u deze aanwijzingen niet in acht neemt.



LET OP!

Er kan materiële schade ontstaan.

Beoogd gebruik

- Het apparaat is bedoeld voor de bereiding van levensmiddelen door middel van hete lucht.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is uitdrukkelijk niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
- Gebruik het apparaat/product uitsluitend met originele accessoires, omdat u anders het apparaat/product beschadigt en de veiligheid van het apparaat beïnvloed kan worden.
- Gebruik het apparaat uitsluitend op de in de handleiding beschreven manier. Leder ander gebruik geldt als oneigenlijk gebruik.

Veiligheidsvoorschriften

Elektrische veiligheid – Gevaar voor elektrische schokken of brand

- Het apparaat alleen aansluiten, wanneer de netspanning van de contactdoos met de informatie op het typeplaatje overeenkomt.
- Gebruik geen verlengsnoer of meervoudige stekkerdoos.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de netstekker of het netsnoer zijn beschadigd, wanneer het is gevallen of anderszins is beschadigd. Laat het apparaat alleen door een gekwalificeerde monteur onderhouden, respectievelijk repareren. Reparaties door ondeskundige personen kunnen leiden tot verwondingen of ernstige storingen.
- Het netsnoer van dit apparaat kan niet worden vervangen. Wanneer het snoer beschadigd is moet het apparaat worden vernietigd.
- Ontkoppel de netstekker/netadapter van het stopcontact door aan de netstekker/netadapter te trekken en niet aan het netsnoer. Trek niet aan het netsnoer.
- Zorg dat het snoer niet over scherpe metaalranden loopt, plaats er geen zware voorwerpen op en bescherm het snoer tegen hitte. Zorg ervoor dat het netsnoer niet knikt, verdraait of in de knoop raakt. Laat het netsnoer niet naast of voor het werkvlak hangen. Wikkel het netsnoer niet om het apparaat.
- Dompel het apparaat, de netstekker en het netsnoer nooit onder in water of andere vloeistoffen.

- Trek altijd direct de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat in het water valt. Probeer nooit het apparaat uit het water te trekken terwijl het op het lichtnet is aangesloten.
- Het apparaat moet worden ontkoppeld van het lichtnet wanneer het zonder toezicht wordt achtergelaten, wanneer accessoires worden geplaatst of uitgenomen, het niet wordt gebruikt, er een storing is opgetreden of wanneer het moet worden gereinigd.

Veiligheid van specifieke groepen personen

- Het apparaat kan onder toezicht of na eenduidige instructies over het gebruik en de met het gebruik samenhangende gevaren worden gebruikt door kinderen jonger dan acht jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of personen die geen ervaring of kennis van het apparaat hebben.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Het door de gebruiker reinigen en uitvoeren van onderhoud mag niet door kinderen en alleen onder toezicht worden gedaan. Bewaar het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen en dieren.
- Laat het toestel nooit onbeheerd in werking. Laat het toestel nooit zonder toezicht achter bij kinderen of personen die het toestel door hun lichamelijke en zintuiglijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis niet veilig kunnen gebruiken. Zij moeten altijd van tevoren onder toezicht staan en geïnstrueerd worden.
- Personen met gevoelsstoornissen, met name verminderde gevoeligheid voor temperatuurverschillen, moeten extra voorzichtig zijn bij het gebruik van dit apparaat/product.

Veilig reinigen

- Ontkoppel het apparaat voor de reinigen van het lichtnet.
- Reinig het apparaat in overe enstemming met de instructies voor reinigen en onderhoud (zie hoofdstuk, Onderhoud en reinigen').

Veiligheid tijdens het gebruik

Gevaar voor elektrische schokken en brand

- Gebruik het toestel niet in de buurt van brandbare materialen (gordijnen, enz.). Plaats het toestel op voldoende afstand van gevoelige voorwerpen, aangezien het toestel sterke warmte uitstraalt.
- Houd apparatuur ver genoeg verwijderd van warmtebronnen (zoals kookplaten en ovens) en open vuur om schade aan de apparatuur te voorkomen.
- Het apparaat is niet geschikt voor gebruik in de buitenlucht. Gebruik en bewaar het apparaat alleen in droge binnenruimtes.
- Raak het apparaat, het netsnoer en de netstekker niet aan met vochtige handen.
- Dek het apparaat tijdens gebruik niet af om ontbranden van het apparaat te voorkomen. Let erop dat luchtin- en uitlaat niet geblokkeerd worden.
- In het geval van brand niet blussen met water! Doof vlammen met een blusdekken of een geschikte brandblusser.

Gevaar van materiële schade en schade aan het apparaat

- Controleer het apparaat voor elke gebruik op beschadigingen. Gebruik het product of bijbehorende accessoires alleen als deze onbeschadigd zijn.
- Gebruik het apparaat alleen wanneer het compleet en correct in elkaar gezet is.
- Verplaats het toestel niet wanneer het heet voedsel bevat.
- Vul het toestel niet te vol, zodat er geen voedsel in terecht komt.

Risico op verwondingen door hete oppervlakken

- Tijdens het gebruik wordt met name de binnenzijde van het toestel zeer heet. Pas op dat je de oppervlakken niet aanraakt. Gebruik geschikt hulpmiddelen om het voedsel of de kookpot te verwijderen.
- Open het toestel voorzichtig, er bestaat gevaar voor verbranding door hete stoom.

Voor het eerste gebruik



PAS OP!

Verstikkingsgevaar door kunststoffolie en -zakken! Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren.

1. **Controleer** de set voor het eerste gebruik op volledigheid en eventuele transportschade. De werkelijke inhoud van de door u gekochte set vindt u op de verpakking zelf of op een apart inlegvel.
2. **Verwijder** het verpakkingsmateriaal en de eventueel op het product als transportbeveiliging of reclame aangebrachte etiketten.
3. **Reinig** alle onderdelen voor het eerste gebruik om alle stoffen die tijdens de productie zijn achtergebleven, te verwijderen (zie tevens: Onderhoud en reiniging).
4. **Bevestig** voor gebruik de spatbeschermer in het deksel door hem met de neus in het buitenste roosterrand te plaatsen en met de klok mee te draaien, tot hij vastzit (afb. 13).



LET OP!

- Tijdens de eerste keren dat u de Air Fryer gebruikt, kan er een lichte geur ontstaan. Dit is volledig onschuldig, heeft geen effect op de werking van het apparaat en verdwijnt snel.
- Let erop dat u uw apparaat niet te vol maakt, zo voorkomt u beschadiging. De levensmiddelen mogen het verwarmingselement c.q. de spatbeschermer niet aanraken.
- Het apparaat is niet geschikt voor het bereiden van gerechten met een hoog vochtgehalte (bijv. soepen en sauzen).
- Laat de doseerlepel nooit in het apparaat achter tijdens het gebruik.
- Gebruik de bakplaat en de andere toebehoren nooit zonder de gaarbak.
- Schakel het apparaat niet in terwijl de gaarbak leeg is.
- Gebruik de koekenpan alleen in combinatie met het rooster.
- Tijdens het bereiden van voedsel ontsnapt er damp langs het handvat van het basistoestel. Daardoor kunnen waterdruppels op het handvat ontstaan (afb. 9).

Gebruik van de Air Fryer

Vorbereiding

1. Plaats de Air Fryer op een vlakke, stevige ondergrond. Zorg ervoor dat er aan de zijkant voldoende afstand is tot kasten en andere keukenapparatuur. Met de zuignappen aan de onderkant staat het apparaat stabiel en veilig.
2. Druk op de ontgrendeling van het deksel en klap het deksel omhoog (afb. 2).
3. Bevestig de spatbeschermers in het deksel door hem met de neus in de buitenste roosterring te zetten en met de klok mee te draaien tot hij vastzit (afb. 13).
4. Plaats de gaarbak en indien nodig de nodige toebehoren (raadpleeg de tabel voor de toepassingsmogelijkheden) in het onderste gedeelte van de Air Fryer. Leg de gewenste levensmiddelen in de gaarbak en spreid ze gelijkmatig uit.
5. Voeg met de doseerlepel een kleine hoeveelheid gelijkmatig over de levensmiddelen toe.
6. Vul de gaarbak tot maximaal 2/3 met levensmiddelen, zodat ze niet te dicht bij het verwarmingselement komen. De levensmiddelen kunnen anders verbranden.

Gebruik van de kantelfunctie

1. Afhankelijk van het gerecht en de bereiding moet de Air Fryer worden gekanteld voor het beste resultaat. Kijk op de lijst met beschrijvingen van de bereiding op de bovenzijde van het apparaat voor de optimale instelling.
2. Controleer voor het kantelen van het apparaat of het deksel goed is afgesloten.
3. Voor het zijwaarts kantelen van de Air Fryer drukt u met een hand de hendel voor de kantelfunctie omlaag, terwijl de ander hand het apparaat aan het zijhandvat omlaag duwt (afb. 3).
4. U kunt dan de Air Fryer naar links of naar rechts kantelen.
5. Om de Air Fryer weer in de rechte stand te brengen, pakt u met beide handen de zijhandvatten op het basistoestel en zet het zo weer recht (afb. 6).
6. Open het deksel niet terwijl de Air Fryer zich in de gekantelde stand bevindt (afb. 5).

Oliedrainage

1. Voor het bereiden van extra vetarme gerechten bevindt zich aan de onderkant van de gaarbak een opening waardoor de overtollige olie weg kan lopen.
2. Afhankelijk van of de olie dan wel de vloeistof in de gaarbak moet blijven of niet, moet VOOR het begin van het koken de oliestop worden geplaatst of verwijderd (afb. 8).
3. Houdt u er rekening mee dat het weglopen alleen bij de bereiding in de gekantelde stand mogelijk is.
4. Voor het geval dat u de oliestop kwijtraakt, bevinden zich op het basistoestel nog twee reserveafsluiters (afb. 7).

Bereiding in de gaarbak zonder bakplaat

1. Bereiding in de gaarbak zonder bakplaat.
2. Steek de stekker van de Air Fryer in het stopcontact.
3. Op het display verschijnen 6 strepen.
4. Druk op het display op de aan/uit-toets. De 6 nullen die nu verschijnen, staan voor de stand-by-modus.

U heeft 2 mogelijkheden voor het instellen van de gaarmethode:

Vooraf ingestelde programma's:

- Het apparaat beschikt over 6 vooraf ingestelde gaarprogramma's (frituren, barbecueën/braden, bakken, drogen, opwarmen, warmhouden/ontdooien).
- Druk op de toets "Functies" om tussen de vooraf ingestelde programma's te schakelen.
- Het op dat moment actieve programma wordt door een ledlampje onder de programmanaam aangegeven.
- Op het display worden de vooraf ingestelde temperatuur en de tijd weergegeven.
- U kunt de vooraf ingestelde waarden door het drukken op de +/- toetsen individueel aanpassen.
- Druk opnieuw op de aan/uit-toets om het gewenste gaarprogramma te starten.



Handmatige modus:

- Stel de gewenste gaartijd in minuten door het drukken op de +/- toetsen aan de rechterkant.
- Stel de gewenste temperatuur in door het drukken op de +/- toetsen aan de linkerkant.
- Druk opnieuw op de aan/uit-toets om het gaarprogramma te starten.

! LET OP!

- Bij het openen van het deksel wordt het gaarproces onderbroken en bij het sluiten van het deksel wordt het hervat.
- Druk opnieuw op de aan/uit-toets om het gaarprogramma te pauzeren.
- Voor het onderbreken of het toevoegen van verdere ingrediënten tijdens het gaarproces moet u eerst de Air Fryer eerst rechtop zetten (afb. 6). Zodra u op de knop voor het openen van het deksel drukt, wordt het bereidingsproces onderbroken.
- Na het sluiten van deksel wordt het gaarprogramma hervat.
- Tijdens het bereidingsproces draait de gaarbak met antiaanbaklaag rond, zodat het voedsel aan alle kanten gelijkmatig bruin/gaar wordt.
- Vooral bij het gebruik van de kantelfunctie worden de levensmiddelen door de draaiing in de gaarbak automatisch gedraaid.
- Als het verwarmingselement een bepaalde temperatuur heeft bereikt, stop het even met verwarmen en start dan automatisch weer opnieuw, zodra het enigszins is afgekoeld. Dit proces kan tijdens de bereiding meerdere keren worden herhaald.
- Na afloop van de vooraf ingestelde bereidingstijd hoort u een akoestisch signaal.

Levensmiddelen uitnemen:

- Bij het openen van het deksel wordt het gaarproces onderbroken en bij het sluiten van het deksel weer hervat.
- Als u het signaal hoort, is het gaarprogramma klaar.
- Zet de Air Fryer evt. weer recht (afb. 6). Open het deksel van de Air Fryer (afb. 2).
- Gebruik ALTIJD het daarvoor bestemde handvat voor het uitnemen van de gaarbak uit het apparaat.
- U kunt het handvat ontgrendelen door de grendel aan de bovenkant in de richting van de pijl naar achteren te trekken.
- Plaats het geopende handvat in een van de uitsparingen aan de zijkant (rechts of links) op de rand van de gaarbak (afb. 10).
- Sluit het handvat door de ronde knop in de richting van de pijl tot aan  te draaien.
- Nu kunt de gaarbak probleemloos aan het handvat uitnemen.
- Raak der voorkoming van brandwonden niet het deksel of de spatbeschermer of de gaarbak aan!
- Gebruik voor het uitnemen van de andere toebehoren (rooster, koekenpan, bakplaat) de daarvoor bestemde tang (zie ook onder Overzicht toebehoren).

Gebruik van de bakplaat

Vorbereiding:

- Leg geen levensmiddelen direct in de gaarbak als u de bakplaat gebruikt.
- Open het deksel (afb. 2).
- Leg de bakplaat in de gaarbak.
- Leg de levensmiddelen op de bakplaat. Leg de bakplaat niet te vol (naargelang het soort levensmiddelen is het voorverwarmen van de bakplaat gedurende max. 10 minuten zinvol).
- Sluit het deksel.
- Bij gebruik van de bakplaat mag de Air Fryer niet worden gekanteld.

Gaarproces:

- Steek de stekker van de Air Fryer in het stopcontact.
- Op het display verschijnen 6 strepen.
- Druk op het display op de aan/uit-toets. De 6 nullen die nu verschijnen, staan voor de stand-by-modus.
- Selecteer het automatische programma "Barbecueën/braden" of stel tijd en temperatuur met de hand in.
- Druk op de aan/uit-toets. Het gaarproces begint.
- Bij het openen van het deksel wordt het gaarproces onderbroken en bij het sluiten van het deksel weer hervat.

Levensmiddelen uitnemen:

- Als u het signaal hoort, is het gaarprogramma klaar.
- Open het deksel (afb. 2).
- Neem de gerechten met de barbecue tang of een vergelijkbaar hulpmiddel van de bakplaat.
- Laat de bakplaat voordat u hem uit de gaarbak haalt afkoelen of neem de bakplaat met behulp van de meegeleverde tang van de bakplaat (afb. 4).
- Plaats de bakplaat niet op hittegevoelige oppervlakken als hij nog heet is.

Bakfunctie

Bak met het apparaat broodjes, muffins of kleine pizza's.

Vorbereiding:

- Open het deksel (afb. 2).
- Plaats het rooster in de gaarbak.
- Plaats de koekenpan of bijv. muffinvormpjes op het rooster. Let erop dat alles veilig op het rooster staat (afb. 12).
- Sluit het deksel.
- Bij het gebruik van de bakfunctie mag de Air Fryer niet worden gekanteld.

Bakken:

- Steek de stekker van de Air Fryer in het stopcontact.
- Op het display verschijnen 6 strepen.
- Druk op het display op de aan/uit-toets. De 6 nullen die nu verschijnen, staan voor de stand-by-modus.
- Selecteer het automatische programma “Bakken” of stel tijd en temperatuur met de hand in.
- Druk op de aan/uit-toets. Het bakproces begint.
- Bij het openen van het deksel wordt het gaarproces onderbroken en bij het sluiten van het deksel weer hervat.

Levensmiddelen uitnemen:

- Als u het signaal hoort, is het programma klaar.
- Open het deksel (afb. 2).
- Neem de bakproducten c.q. de koekenpan of het rooster met de daarvoor bestede tang of een vergelijkbaar hulpmiddel uit de gaarbak.

Droogfunctie**Vorbereiding:**

- Open het deksel (afb. 2).
- Leg de rooster in de gaarbak.
- Leg het te drogen levensmiddel op het rooster. U krijgt de beste resultaten als de levensmiddelen niet over elkaar heen liggen.
- Sluit het deksel.
- Bij gebruik van de droogfunctie mag de Air Fryer niet worden gekanteld.

Droogproces:

- Steek de stekker van de Air Fryer in het stopcontact.
- Op het display verschijnen 6 strepen.
- Druk op het display op de aan/uit-toets. De 6 nullen die nu verschijnen, staan voor de stand-by-modus.
- Selecteer het automatische programma “Drogen” of stel tijd en temperatuur met de hand in.
- Druk op de aan/uit-toets. Het droogproces begint.
- Bij het openen van het deksel wordt het gaarproces onderbroken en bij het sluiten van het deksel weer hervat.

Levensmiddelen uittomen:

- Als u het signaal hoort, is het programma klaar.
- Open het deksel (afb. 2).
- Neem de gedroogde levensmiddelen c.q. het rooster met de daarvoor bestemde tang uit de gaarbak.

Timerfunctie/uitgestelde start

U kunt de start van het gaarprogramma zowel voor de automatische programma's als voor de handmatige programma's met behulp van de timerfunctie uitstellen.

- Steek de stekker van de Air Fryer in het stopcontact. Op het display verschijnen 6 strepen.
- Druk op het display op de aan/uit-toets. De 6 nullen die nu verschijnen, staan voor de stand-by-modus.
- Druk op de timertoets en geef aan hoe lang de start van het gaarprogramma moet worden uitgesteld. Een uitstel van 30 minuten is vooraf ingesteld. U kunt deze tijd met de +/- toetsen individueel aanpassen.
- Druk op de aan/uit-toets.
- Selecteer een automatisch programma of stel tijd/temperatuur met de hand in.
- Druk opnieuw op de aan/uit-toets om het aftellen te starten. Het gaarprogramma start zodra de timer op nul staat.

Bereidingstips:

Zelf patat maken:

- Gebruik vastkokende aardappelsoorten.
- Patat gemaakt van verse aardappelen bevatten meer vocht dan de diepvriesvariant en moeten dus een aantal minuten langer worden gegaard.
- Was verse aardappelen na het snijden een aantal keren om het zetmeel af te spoelen en droog ze voor het frituren met een stuk keukenpapier goed af.
- Strooi bij het bereiden van patat het zout eerst erop nadat u het patat uit de gaarbak heeft gehaald.
- Specerijen of gedroogde kruiden moeten voor het toevoegen in de gaarbak met een beetje olie of water worden gemengd. Zo voorkomt u dat lichte, droge ingrediënten door de lucht gaan rondvliegen.
- De levensmiddelen moeten in gelijk mogelijke stukken worden gesneden, zodat de gaartijd hetzelfde is.

Onderhoud en Reinigen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken

Schakel het apparaat uit voor u het gaat reinigen of er onderhoud aan gaat uitvoeren en ontkoppel het van het lichtnet.

Houd het apparaat nooit onder stromend water en dompel het nooit onder in water of andere vloeistoffen.

- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.
- Reinig het hoofdtoestel door het met een vochtige doek schoon te vegen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen of -pads.
- Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u deze opbergt.
- Open het deksel en neem de gaarbak uit.
- Wij adviseren u om onderdelen met een antiaanbaklaag met de hand te reinigen, om de kwaliteit van de bescherm laag langdurig te garanderen.
- Als levensmiddelen aan de gaarbak of andere onderdelen blijven hechten, kunt u ze het beste voor het reinigen even inweken in warm water.

Spatbeschermer reinigen

- Haal de spatbeschermer uit het deksel door hem tegen de klok in te draaien (afb. 13).
- Was de spatbeschermer het best met een schuursponsje af, om hardnekkige vetpetters te verwijderen.

Vetopvangschaal reinigen

- Onder het apparaat bevindt zich een vetopvangschaal.
- Om deze te reinigen trekt u hem naar de zijkant naar buiten (afb. 11) en gooit het vet weg.
- Na de reiniging wordt de schaal weer vanaf de zijkant onder het apparaat geschoven.

Sla het apparaat op een droge, koele plaats, buiten het bereik van zonlicht, en buiten het bereik van kinderen en dieren.

Storingen verhelpen



WAARSCHUWING!

Schakel voor u een storing gaat verhelpen het apparaat uit en neem de stekker uit het stopcontact! Als u dat niet doet, kan dat leiden tot verwondingen of elektrische schokken.

Probleem	Mogelijke oorzaak/oplossing
Het apparaat werkt niet.	Controleer of het apparaat met een functionerend stopcontact verbonden is. Eventueel is het stopcontact defect, probeer dan een ander. Het is mogelijk dat het apparaat zichzelf vanwege overbelasting heeft uitgeschakeld. Laat het apparaat volledig afkoelen en probeer het opnieuw.
De levensmiddelen zijn niet allemaal even gaar geworden.	De ingrediënten zijn niet in even grote stukken gesneden.
De patat is niet krokant genoeg.	De aardappelen zijn onvoldoende gewassen/ gedroogd. De aardappelen zijn te dik gesneden. U heeft te weinig olie gebruikt.



LET OP!

Open het apparaat nooit zelf! Laat het apparaat alleen door een gekwalificeerde monteur onderhouden, respectievelijk repareren

Afvoeren

Verpakking

Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar. Voer de verpakking milieuvriendelijk af door deze gescheiden aan te leveren.

Elektrische apparatuur



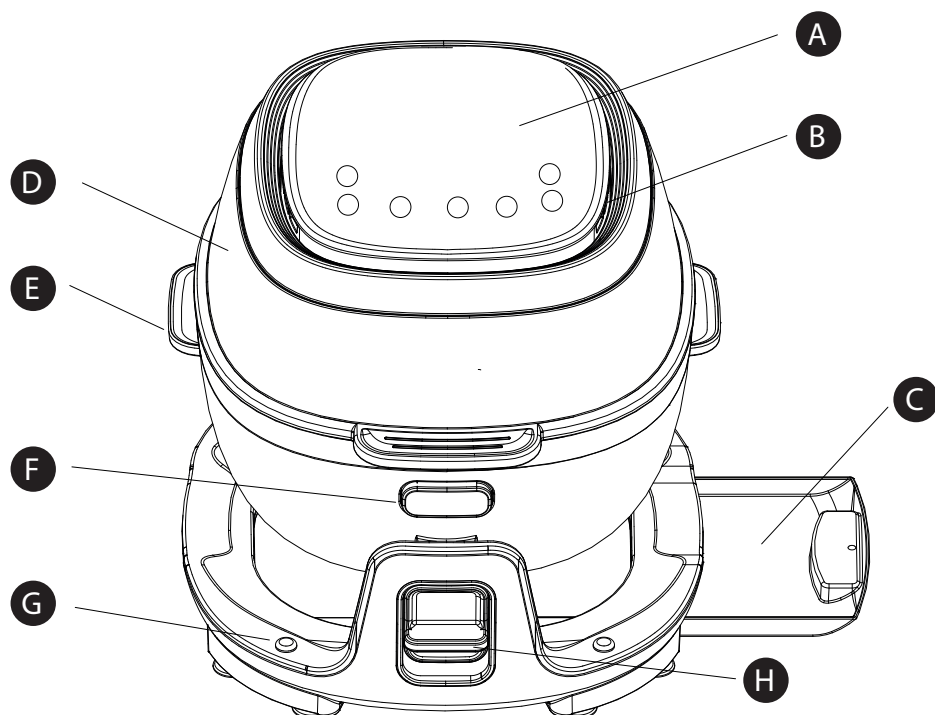
Het symbool met de doorgestreepte afvalbak geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden afgevoerd. Voer elektrische en elektronische apparaten af via het plaatselijke verzamelsysteem. Meer informatie over afvoer en recycling van dit apparaat kunt u opvragen bij de gemeentelijke milieudienst, de winkel waar u dit product hebt aangeschaft of bij de fabrikant.

Technische gegevens

Appareil	
Model	SC30
Afmetingen	38,5 x 35,5 x 34,7 cm
Prestatie	220-240 V ~ 50/60 Hz ~ 1200-1400 W

Neem voor vragen over het apparaat of vervangingsonderdelen/accessoires contact op met uw lokale handelaar.

Componenti del prodotto

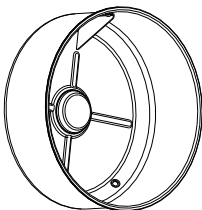
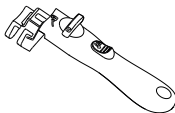
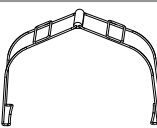
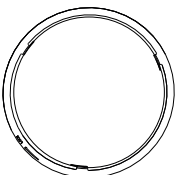


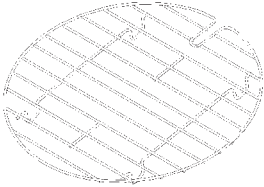
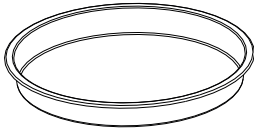
- | | |
|---|---|
| A Comando | F Sblocco del coperchio |
| B Apertura di ventilazione | G Tappo dell'olio |
| C Vaschetta di raccolta del grasso | H Leva per la funzione di inclinazione |
| D Fodera trasparente | |
| E Pomello del coperchio | |

In queste Istruzioni per l'uso si prendono in considerazione tutti gli accessori disponibili dell'apparecchio. L'entità della fornitura del set acquistato si trova nell'imballaggio o nell'inserito separato. Naturalmente è possibile acquistare parti non incluse nel set in un secondo momento.

Accessorio

- | | | | |
|----------|---------------------------------------|----------|-----------------------|
| I | Recipiente di cottura | N | Padella |
| J | Impugnatura del recipiente di cottura | O | Piastra per grigliare |
| K | Pinza | P | Pinza per grigliare |
| L | Paraschizzi | Q | Cucchiaino dosatore |
| M | Griglia | | |

Accessorio	Figura	Utilizzo
I Recipiente di cottura		- Deve essere posizionato nell'Air Fryer prima di ogni utilizzo. - Viene riempito di alimenti. - A seconda dell'utilizzo sono necessari altri accessori (griglia, piastra per grigliare ecc.).
J Impugnatura del recipiente di cottura		- Per estrarre in sicurezza il recipiente di cottura dall'Air Fryer.
K Pinza		- Per estrarre in sicurezza gli accessori (griglia, padella, piastra per grigliare) dall'Air Fryer.
L Paraschizzi		- Viene applicato sul lato interno del coperchio per proteggere l'elemento riscaldante dagli schizzi di grasso. - Va applicato sul coperchio prima di iniziare il processo di cottura (Fig. 13).

Accessorio	Figura	Utilizzo
M Griglia		- Va posizionato nel recipiente di cottura. - Non inclinare l'Air Fryer quando si utilizza la griglia. - Usare la pinza come ausilio per estrarre gli alimenti. - Utilizzato tra l'altro per essiccare e cuocere al forno.
N Padella		- Va posizionato sulla griglia (Fig. 12), non riporre direttamente nel recipiente di cottura. - Non inclinare l'Air Fryer quando si utilizza la padella. - Usare la pinza come ausilio per estrarre gli alimenti.
O Piastra per grigliare		- Va posizionato nel recipiente di cottura. - Non inclinare l'Air Fryer quando si utilizza la piastra per grigliare. - Usare la pinza come ausilio per estrarre gli alimenti.
P Pinza per grigliare		- Per estrarre in sicurezza gli alimenti.
Q Cucchiaino dosatore		

Sommario

Componenti del prodotto	73
Accessorio	74
AVVERTENZE E INDICAZIONI DI SICUREZZA.....	76
Spiegazione dei simboli	76
Uso previsto	77
Indicazioni di sicurezza	77
Prima del primo utilizzo	80
Utilizzo dell'Air Fryer	81
Cura e pulizia.....	87
Risoluzione dei problemi	88
Smaltimento	89
Dati tecnici	89

Si prega di dedicare un po' di tempo all'attenta lettura delle presenti istruzioni per l'uso.

Ai fini della sicurezza propria e di terzi, prestare attenzione in particolare al capitolo relativo alle indicazioni di sicurezza e alle avvertenze contenute nel documento.

Conservare queste Istruzioni per l'uso per successive consultazioni. Il prodotto può essere trasferito a terzi sempre e soltanto insieme alle presenti istruzioni per l'uso.

Le immagini presenti in queste istruzioni per l'uso sono pensate per la rappresentazione schematica di un utilizzo corretto. Possono differire nei dettagli dal prodotto originale.

AVVERTENZE E INDICAZIONI DI SICUREZZA

Spiegazione dei simboli



AVVERTENZA!

Rischio di lesione grave o letale se le presenti indicazioni non vengono rispettate.



ATTENZIONE!

Rischio di lesione se le presenti indicazioni non vengono rispettate.



AVVISO!

Possono verificarsi danni materiali.

Uso previsto

- L'apparecchio è concepito per preparare alimenti tramite aria calda.
- L'apparecchio è concepito esclusivamente per l'uso domestico. Non è adatto per uso commerciale o industriale.
- Per evitare di danneggiare l'apparecchio e pregiudicarne la sicurezza, utilizzarlo solo con gli accessori originali.
- Utilizzare il prodotto esclusivamente come descritto nelle istruzioni per l'uso. Ogni altro utilizzo è considerato uso improprio.

Indicazioni di sicurezza

Sicurezza Elettrica – Pericolo di scarica elettrica o incendio

- Collegare l'apparecchio solo se la tensione di rete della presa corrisponde a quella indicata sulla targhetta.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple.
- Non utilizzare l'apparecchio se la presa o il cavo di alimentazione sono danneggiati, o se l'apparecchio stesso ha subito urti o è stato danneggiato in altro modo. La manutenzione e riparazione dell'apparecchio devono essere effettuate solo da un tecnico qualificato. Le riparazioni eseguite da persone non qualificate possono causare lesioni o gravi malfunzionamenti.
- Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non può essere sostituito. In caso di danni al cavo, l'intero apparecchio dovrà essere rottamato.
- Per rimuovere la spina / il caricatore dalla presa non afferrare il cavo bensì la spina o il caricatore stessi. Non tirare il cavo.
- Non posare il cavo di alimentazione su spigoli metallici affilati, non poggiare oggetti pesanti su di esso e proteggerlo dal calore. Non piegare, non torcere e non annodare il cavo di alimentazione. Non lasciar penzolare il cavo di alimentazione dalla superficie di lavoro. Non avvolgere il cavo di alimentazione intorno all'apparecchio.
- Non immergere mai l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione in acqua o in altri liquidi.
- Se l'apparecchio cade in acqua, staccare subito la spina. Non tentare assoluta-

mente di estrarre l'apparecchio dall'acqua fintanto che è collegato alla rete elettrica.

- L'apparecchio deve essere sempre spento e scollegato dalla rete elettrica nelle seguenti situazioni: quando rimane incustodito, durante l'inserimento o la rimozione di accessori, quando è inutilizzato, se si verificano problemi durante il funzionamento, prima delle operazioni di pulizia.

Sicurezza di determinati gruppi di persone

- L'uso di questo apparecchio da parte di bambini di età superiore agli 8 anni, nonché di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e competenza, è consentito solo con un'adeguata sorveglianza o a condizione che tali persone siano state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano capito i rischi da esso derivanti.
- Ai bambini non è consentito giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione spettanti all'utilizzatore non devono essere eseguite da bambini privi di sorveglianza. Conservare l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini e degli animali.
- Non lasciate mai incustodito l'apparecchio in funzione. Non affidate mai l'apparecchio senza sorveglianza a bambini o persone che, per le loro capacità fisiche e sensoriali o la mancanza di esperienza e conoscenze, non sono in grado di usarlo in sicurezza. Queste persone devono sempre essere sorvegliate e addestrate preventivamente.
- Le persone affette da disturbi della sensibilità, in particolare da ridotta percezione delle differenze di temperatura, devono usare particolare cautela nell'utilizzo di questo apparecchio / questo prodotto.

Sicurezza durante la pulizia

- Prima di eseguire la pulizia scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Pulire l'apparecchio seguendo le istruzioni per la cura e la pulizia: vedi capitolo "Pulizia e Cura".

Sicurezza durante l'uso

Pericolo di scarica elettrica e incendio

- Non usate l'apparecchio vicino a materiali infiammabili (tende ecc.). Dato che l'apparecchio emette un forte calore, posizionalo a distanza sufficiente da oggetti sensibili al calore.
- Mantenere una distanza sufficiente dalle fonti di calore (ad es. piastre elettriche o forni) e da fiamme libere per scongiurare danni all'apparecchio.
- L'apparecchio non è adatto all'uso in esterni. Utilizzare e riporre l'apparecchio in ambienti interni asciutti.
- Non toccare l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina con le mani umide.
- Non coprire l'apparecchio durante l'utilizzo per scongiurare il pericolo di incendio. Non inserire nulla nei fori di ventilazione dell'apparecchio e accertarsi che non siano ostruiti.
- In caso di incendio non spegnere con acqua! Soffocare le fiamme con una coperta ignifuga o con un apposito estintore.

Rischio di danni materiali, danni alle cose e danni all'apparecchio

- Prima di ogni messa in funzione controllare se l'apparecchio è danneggiato. Non utilizzare prodotti o accessori danneggiati.
- Utilizzare l'apparecchio solo se è interamente e correttamente assemblato.
- Non muovete l'apparecchio se contiene alimenti caldi.
- Non riempite eccessivamente l'apparecchio per evitare l'ingresso di alimenti al suo interno.

Pericolo di lesioni a causa di superfici calde

- Durante l'uso l'interno dell'apparecchio diventa particolarmente caldo. Fate attenzione a non toccare le superfici. Per estrarre gli alimenti o il contenitore di fermentazione usate strumenti adatti.
- Aprite l'apparecchio con cautela: c'è il rischio di scottarsi con il vapore caldo.

Prima del primo utilizzo



ATTENZIONE!

**Pericolo di soffocamento causato dalla pellicola o dai sacchetti di plastica!
Tenere i bambini e gli animali lontani dal materiale di imballaggio.**

- 1. Controllare** che il set sia completo e che non abbia subito danni durante il trasporto. La dotazione del set che avete acquistato è indicata sulla confezione o nell'inserito allegato.
- 2. Rimuovere** il materiale da imballaggio ed eventualmente le etichette applicate sul prodotto come protezione durante il trasporto o a scopo pubblicitario.
- 3. Pulire** tutte le parti prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, per rimuovere eventuali residui di produzione (vedi anche: Cura e pulizia).
- 4. Prima dell'uso**, fissare il paraschizzi all'interno del coperchio inserendo le linguette nell'anello esterno della griglia e ruotando in senso orario fino a che non scatta in posizione (Fig. 13).



AVVISO!

- Le prime volte che lo si utilizza, può formarsi un leggero odore. Questo non è un problema, non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchio e scompare rapidamente.
- Fare attenzione a non riempire eccessivamente l'apparecchio per evitare di danneggiarlo. Gli alimenti non devono toccare l'elemento riscaldante e il paraschizzi.
- L'apparecchio non è adatto per preparare pietanze con un elevato contenuto di liquidi (come zuppe o salse).
- Durante l'utilizzo non lasciare mai il cucchiaino dosatore all'interno dell'apparecchio.
- Non utilizzare mai la piastra per grigliare e gli altri accessori senza il recipiente di cottura.
- Non accendere l'apparecchio se il recipiente di cottura è vuoto.
- La padella va utilizzata solo in combinazione con la griglia.
- Durante la cottura, il vapore che si sviluppa fuoriesce dall'impugnatura dell'apparecchio principale, ragione per cui possono formarsi delle goccioline d'acqua sull'impugnatura (Fig. 9).

Utilizzo dell'Air Fryer

Preparazione

1. Collocare l'Air Fryer su una superficie piana e stabile. Assicurarsi che vi sia una distanza laterale adeguata da armadi e altri elettrodomestici da cucina. Le ventose poste sul lato inferiore dell'apparecchio garantiscono un supporto sicuro.
2. Premere lo sblocco del coperchio e sollevare il coperchio (Fig. 2).
3. Fissare il paraschizzi all'interno del coperchio inserendo le linguette nell'anello esterno della griglia e ruotando in senso orario fino a che non scatta in posizione (Fig. 13).
4. Collocare il recipiente di cottura e, se necessario, i relativi accessori (si veda la tabella relativa alle possibilità di utilizzo) nella parte inferiore dell'Air Fryer. Disporre gli alimenti desiderati nel recipiente di cottura e distribuirli in modo uniforme.
5. Aggiungere un po' d'olio utilizzando il grande cucchiaio dosatore e distribuirlo in modo uniforme.
6. Non riempire il recipiente di cottura per più di 2/3 di modo che gli alimenti non siano troppo vicini all'elemento riscaldante. Al contrario gli alimenti potrebbero bruciare.

Utilizzo della funzione di inclinazione

1. A seconda della pietanza che si vuole preparare, può essere necessario inclinare l'Air Fryer per ottenere il miglior risultato possibile. Per un'impostazione ottimale, controllare l'elenco delle istruzioni relative alle preparazioni riportate sul lato superiore dell'apparecchio.
2. Prima di inclinare l'apparecchio, verificare che il coperchio sia perfettamente chiuso.
3. Per poter inclinare lateralmente l'Air Fryer, con una mano spingere verso il basso la leva di inclinazione e con l'altra spingere verso il basso l'apparecchio afferrandolo dall'impugnatura laterale (Fig. 3).
4. L'Air Fryer può essere inclinato sia verso sinistra che verso destra.
5. Per riportare l'Air Fryer in posizione orizzontale, afferrare con entrambe le mani le impugnature laterali che si trovano sull'unità principale e raddrizzarlo nuovamente (Fig. 6).
6. Non aprire il coperchio quando l'Air Fryer si trova in posizione inclinata (Fig. 5).

Scarico dell'olio

1. Per preparare pietanze particolarmente povere di grassi, sul fondo del recipiente di cottura è presente un'apertura attraverso la quale può defluire l'olio in eccesso.
2. A seconda che l'olio o il liquido debbano rimanere o meno nel recipiente di cottura, il tappo dell'olio deve essere inserito o rimosso PRIMA di iniziare la preparazione (Fig. 8).
3. Occorre tenere presente che lo scarico dell'olio funziona solo se l'apparecchio è in posizione inclinata.
4. Se il tappo dell'olio va perso, sull'unità principale sono presenti altre due chiusure (Fig. 7).

Preparazione nel recipiente di cottura senza la piastra per grigliare

1. Predisporre l'Air Fryer e collocare gli alimenti all'interno del recipiente di cottura (si veda il paragrafo relativo a Preparazione).
2. Collegare l'Air Fryer a una presa elettrica.
3. Sul display compaiono sei trattini.
4. Premere il pulsante di accensione/spegnimento sul display. I sei zero che compaiono rappresentano la modalità Standby.

Due sono le possibilità per impostare le modalità di cottura desiderate:

Programmi preimpostati:

- L'apparecchio dispone di sei programmi di cottura preimpostati (friggere, grigliare/arrostire, cuocere al forno, essicare, riscaldare, mantenere al caldo/sbrinare).
- Per selezionare uno dei programmi preimpostati, premere il tasto «Funzioni».
- Il programma di volta in volta attivo è indicato da una luce a LED che si illumina sotto il nome del programma.
- Sul display vengono visualizzate la temperatura e l'ora preimpostate.
- I valori preimpostati possono essere modificati a piacere premendo rispettivamente i tasti +/-.
- Per avviare il programma di cottura desiderato, premere nuovamente il pulsante di accensione/spegnimento.



Impostazione manuale:

- Impostare il tempo di cottura desiderato in minuti premendo i tasti +/- che si trovano sul lato sinistro.
- Impostare la temperatura desiderata in minuti premendo i tasti +/- che si trovano sul lato sinistro.
- Per avviare il programma di cottura desiderato, premere nuovamente il pulsante di accensione/spegnimento.

! AVVISO!

- Il programma di cottura si interrompe quando viene aperto il coperchio e riparte quando il coperchio viene richiuso.
- Per interrompere il programma di cottura, premere nuovamente il pulsante di accensione/spengimento.
- Per mettere in pausa o aggiungere nuovi ingredienti durante la cottura, collocare per prima cosa l'Air Fryer in posizione verticale (Fig. 6). Non appena viene premuto il pulsante per aprire il coperchio, la cottura viene interrotta.
- Richiudendo il coperchio riparte il programma di cottura.
- Durante la cottura il recipiente con rivestimento antiaderente ruota continuamente di modo che gli alimenti siano dorati/cotti in modo uniforme su tutti i lati.
- In special modo quando si utilizza la funzione di inclinazione, gli alimenti vengono girati in automatico per effetto della rotazione nel recipiente di cottura.
- Quando l'elemento riscaldante ha raggiunto una determinata temperatura, questo si ferma per un attimo e si riavvia in automatico non appena si è leggermente raffreddato. Questo processo può ripetersi più volte durante la cottura.
- Trascorso il tempo di cottura preimpostato, l'apparecchio emette un segnale acustico.

Estrazione degli alimenti:

- Il programma di cottura si interrompe quando viene aperto il coperchio e riparte quando il coperchio viene richiuso.
- Se si ode un segnale acustico, significa che il programma di cottura è terminato.
- Collocare l'Air Fryer in posizione verticale (Fig. 6). Aprire il coperchio dell'Air Fryer (Fig. 2).
- Per estrarre il recipiente di cottura dall'apparecchio utilizzare SEMPRE l'apposita impugnatura.
- Sbloccare l'impugnatura tirando indietro il fermo in alto in direzione della freccia.
- Riporre l'impugnatura aperta in una delle rientranze laterali (a destra o a sinistra) che si trovano sul bordo del recipiente di cottura (Fig. 10).
- Chiudere l'impugnatura ruotando la manopola rotonda in direzione della freccia fino a raggiungere la posizione .
- A questo punto è possibile rimuovere facilmente il contenitore di cottura afferrandolo dall'impugnatura.
- Per evitare scottature, non toccare il coperchio, il paraschizzi o il recipiente di cottura!
- Per estrarre gli altri accessori (griglia, padella, piastra per grigliare) utilizzare l'apposita pinza (si veda anche il paragrafo relativo a Panoramica accessori).

Utilizzo della piastra per grigliare

Preparazione:

- Se si utilizza la piastra per grigliare, gli alimenti non vanno riposti direttamente nel recipiente di cottura.
- Aprire il coperchio (Fig. 2).
- Disporre la piastra per grigliare nel recipiente di cottura.
- Disporre gli alimenti sulla piastra per grigliare. Non riempire eccessivamente la piastra per grigliare (a seconda del tipo di alimento è opportuno preriscaldare la piastra per un massimo di 10 minuti).
- Chiudere il coperchio.
- Se si utilizza la piastra per grigliare, l'Air Fryer non va inclinato.

Processo di cottura:

- Collegare l'Air Fryer a una presa elettrica.
- Sul display compaiono sei trattini.
- Premere il pulsante di accensione/spengimento sul display. I sei zero che compaiono rappresentano la modalità Standby.
- Selezionare il programma predefinito «Grigliare/arrostire» oppure impostare manualmente tempo e temperatura.
- Premere il pulsante di accensione/spengimento. Inizia il programma di cottura.
- Il programma di cottura si interrompe quando viene aperto il coperchio e riparte quando il coperchio viene chiuso.

Estrazione degli alimenti:

- Se si ode un segnale acustico, significa che il programma di cottura è terminato.
- Aprire il coperchio (Fig. 2).
- Estrarre gli alimenti cotti utilizzando la pinza per grigliare o un attrezzo simile.
- Prima di estrarre la piastra per grigliare dal recipiente di cottura, lasciarla raffreddare oppure estrarla utilizzando la pinza fornita in dotazione (Fig. 4).
- Se la griglia è calda, non va appoggiata su superfici sensibili al calore.

Funzione di cottura al forno

Questo apparecchio consente di cuocere al forno panini, muffin o pizette.

Preparazione:

- Aprire il coperchio (Fig. 2).
- Sistemare la griglia nel recipiente di cottura.
- Appoggiare sulla griglia la padella o le formine per muffin. Assicurarsi che le cose appoggiate sulla griglia siano stabili (Fig. 12).
- Chiudere il coperchio.
- Se si utilizza la funzione di cottura al forno, l'Air Fryer non va inclinato.

Cottura al forno:

- Collegare l'Air Fryer a una presa elettrica.
- Sul display compaiono sei trattini.
- Premere il pulsante di accensione/spengimento sul display. I sei zero che compaiono rappresentano la modalità Standby.
- Selezionare il programma predefinito «Cottura al forno» oppure impostare manualmente tempo e temperatura.
- Premere il pulsante di accensione/spengimento. Inizia il programma di cottura al forno.
- Il programma di cottura si interrompe quando viene aperto il coperchio e riparte quando il coperchio viene chiuso.

Estrazione degli alimenti:

- Se si ode un segnale acustico, significa che il programma di cottura è terminato.
- Aprire il coperchio (Fig. 2).
- Rimuovere i prodotti da forno e/o la padella o la griglia utilizzando l'apposita pinza o un attrezzo simile.

Funzione di essiccazione**Preparazione:**

- Aprire il coperchio (Fig. 2).
- Sistemare la griglia nel recipiente di cottura.
- Disporre gli alimenti da essiccare sulla griglia. Il risultato migliore lo si ottiene non sovrapponendo gli alimenti.
- Chiudere il coperchio.
- Se si utilizza la funzione di essiccazione, l'Air Fryer non va inclinato.

Processo di essiccazione:

- Collegare l'Air Fryer a una presa elettrica.
- Sul display compaiono sei trattini.
- Premere il pulsante di accensione/spengimento sul display. I sei zero che compaiono rappresentano la modalità Standby.
- Selezionare il programma predefinito «Essicare» oppure impostare manualmente tempo e temperatura.
- Premere il pulsante di accensione/spengimento. Inizia il processo di essiccazione.
- Il programma di cottura si interrompe quando viene aperto il coperchio e riparte quando il coperchio viene chiuso.

Estrazione degli alimenti:

- Se si ode un segnale acustico, significa che il programma di cottura è terminato.
- Aprire il coperchio (Fig. 2).
- Rimuovere gli alimenti essiccati e/o la griglia utilizzando l'apposita pinza.

Funzione timer / Partenza ritardata

La funzione timer consente di ritardare l'inizio del programma di cottura sia con un programma automatico sia con quello manuale.

- Collegare l'Air Fryer a una presa elettrica. Sul display compaiono sei trattini.
- Premere il pulsante di accensione/spegnimento sul display. I sei zero che compaiono rappresentano la modalità Standby.
- Premere il tasto del timer e inserire i minuti per cui deve essere ritardato l'inizio del programma di cottura. Di default, il ritardo preimpostato è di 30 minuti. È possibile modificare a piacere questo tempo premendo i tasti +/-.
- Premere nuovamente il pulsante di accensione/spegnimento.
- Selezionare un programma automatico oppure impostare manualmente l'ora/la temperatura.
- Per avviare il conto alla rovescia, premere nuovamente il pulsante di accensione/spegnimento. Il programma di cottura parte non appena il tempo è scaduto.

Suggerimenti per la preparazione:

Patatine fritte fatte in casa:

- Utilizzare un tipo di patate dalla consistenza densa.
- Le patatine fritte preparate con patate fresche contengono una maggiore quantità d'acqua rispetto a quelle congelate, motivo per cui devono essere cotte qualche minuto in più.
- Dopo aver tagliato le patate fresche, lavarle più volte per eliminare l'amido e asciugarle accuratamente con un foglio di carta assorbente prima di friggerle.
- Quando si cucinano le patatine fritte, aggiungere il sale solo dopo averle tolte dal recipiente di cottura.
- Le spezie o le erbe aromatiche essiccate andrebbero mescolate con un po' d'olio o acqua prima di metterle nel recipiente di cottura. Ciò fa sì che questi ingredienti, essiccati e leggeri, non vengano trasportati dall'aria.
- Gli alimenti devono essere tagliati in pezzi possibilmente delle stesse dimensioni, di modo che il tempo di cottura sia uniforme.

Cura e pulizia



ATTENZIONE!

Pericolo di scossa elettrica

Prima della pulizia o della manutenzione a cura dell'utilizzatore, spegnere l'apparecchio e staccarlo dalla rete elettrica.

Non tenere mai l'apparecchio sotto acqua corrente e non immergerlo in acqua o altri liquidi.

- Attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di pulirlo.
- Pulire l'unità principale con l'aiuto di un panno umido.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi oppure tamponi di pulizia.
- Lasciare asciugare completamente tutte le parti prima di riporle.
- Aprire il coperchio e rimuovere il recipiente di cottura.
- Si consiglia di pulire a mano le parti con rivestimento antiaderente al fine di mantenere a lungo la qualità del rivestimento.
- Se degli alimenti rimangono attaccati al recipiente di cottura o ad altre parti, immergere questi ultimi in acqua tiepida prima di pulirli.

Pulizia del paraschizzi

- Rimuovere il paraschizzi dal coperchio ruotandolo in senso inverso (Fig. 13).
- La cosa migliore è risciacquare il paraschizzi con una spugna per rimuovere gli schizzi di grasso ostinati.

Pulizia della vaschetta di raccolta del grasso

- La vaschetta di raccolta del grasso si trova sotto l'apparecchio.
- Per pulirla, estrarre la vaschetta lateralmente (Fig. 11) e rimuovere il grasso accumulatosi.
- Al termine della pulizia, introdurre nuovamente la vaschetta lateralmente.

Conservare l'apparecchio in un luogo fresco e asciutto, al riparo dal sole e fuori dalla portata di bambini e animali.

Risoluzione dei problemi



ATTENZIONE!

Prima di correggere un difetto, spegnere l'apparecchio ed estrarre la spinal! In caso contrario si rischiano lesioni o scosse elettriche.

Problema	Possibile causa / Soluzione
L'apparecchio non funziona.	Verificare che l'apparecchio sia collegato a una presa elettrica funzionante. Se la presa è difettosa, provare a collegare l'apparecchio a un'altra presa elettrica. È possibile che l'apparecchio si sia spento per sovraccarico. Attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente e riprovare.
Gli alimenti non sono cotti in modo uniforme.	Gli ingredienti non sono tagliati in pezzi con le stesse dimensioni.
La patatine fritte non sono abbastanza croccanti.	Le patate non sono state adeguatamente lavate /asciugate. Le patate sono tagliate troppo spesse. È stato utilizzato troppo poco olio.



AVVISO!

Non aprire mai l'apparecchio! La manutenzione e riparazione dell'apparecchio devono essere effettuate solo da un tecnico qualificato.

Smaltimento

Imballaggio

Il materiale da imballaggio è riciclabile. Smaltire l'imballaggio in modo ecologicamente sostenibile e avviarlo alla raccolta differenziata.

Apparecchi elettrici



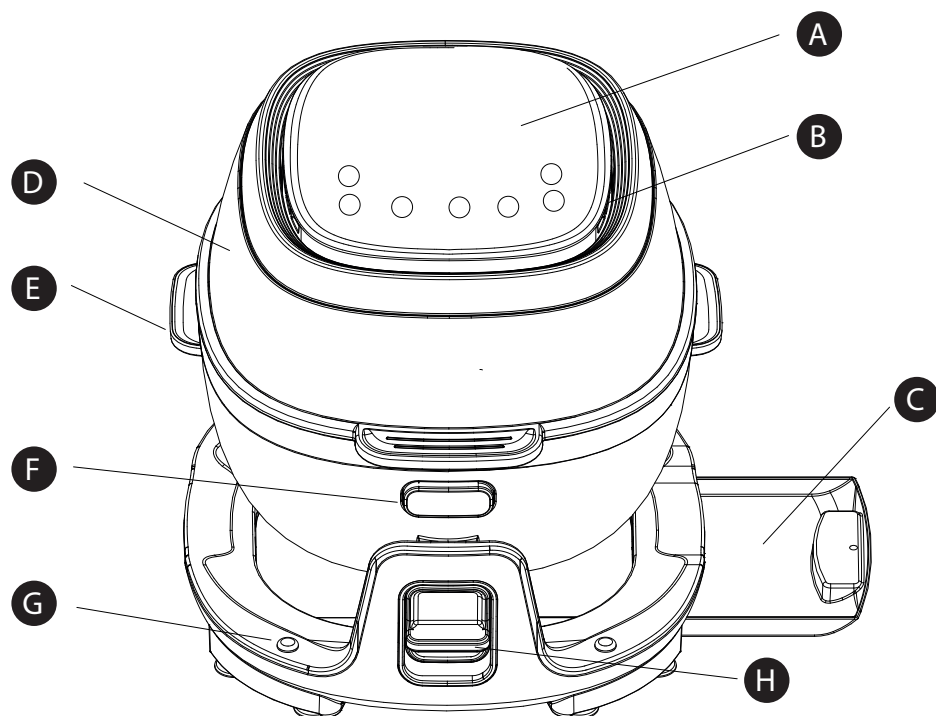
Il simbolo del bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici. Smaltire le apparecchiature elettriche ed elettroniche attraverso il sistema di riciclaggio locale. Per ulteriori informazioni sul corretto smaltimento e il riciclaggio di questo apparecchio si prega di contattare il servizio comunale di raccolta e smaltimento dei rifiuti, il negozio in cui è stato acquistato il prodotto o il produttore.

Dati tecnici

Apparecchio	
Modello	SC30
Dimensioni	38,5 x 35,5 x 34,7 cm
Potenza	220-240 V ~ 50/60 Hz ~ 1200-1400 W

Per qualsiasi quesito riguardante l'apparecchio o i ricambi/accessori, contattare il proprio rivenditore di zona.

Componentes del producto



- | | |
|----------------------------------|---|
| A Manejo | F Desbloqueo de la tapa |
| B Apertura de ventilación | G Tapón de aceite |
| C Bandeja recoge-grasa | H Palanca para la función de inclinación |
| D Tapa transparente | |
| E Asa de la tapa | |

En estas instrucciones de uso se tienen en consideración todos los accesorios disponibles para el dispositivo. El contenido del conjunto que ha adquirido puede encontrarse en el embalaje o por separado. Por supuesto, podrá comprar las piezas no incluidas en su conjunto después de adquirir su dispositivo.

Accesorio

I Recipiente de cocción

J Asa del recipiente de cocción

K Pinzas

L Protector anti salpicaduras

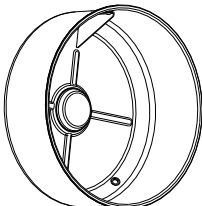
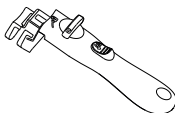
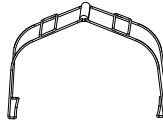
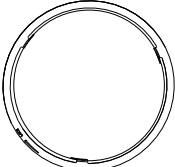
M Parrilla

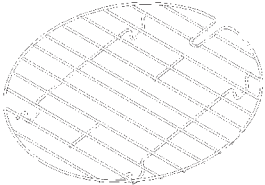
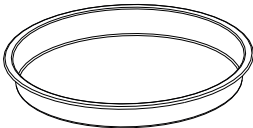
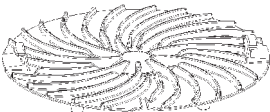
N Sartén

O Placa de asar

P Pinzas de asar

Q Cuchara dosificadora

Accesorio	Imagen	Aplicación
I Recipiente de cocción		- Se tiene que poner en la Air Fryer antes de cada uso - Se llena de alimentos - En función del uso que se le dé, se necesitarán accesorios adicionales (parrilla, placa de asar, etc.)
J Asa del recipiente de cocción		- Para extraer el recipiente de cocción con seguridad de la Air Fryer
K Pinzas		- Para extraer con seguridad los accesorios (parrilla, sartén, placa de asar) del recipiente de cocción
L Protector anti salpicaduras		- Se coloca en el interior de la tapa para proteger la resistencia de las salpicaduras de grasa - Se tiene que colocar en la tapa antes de iniciar la cocción (imagen 13)

Accesorio		Imagen	Aplicación
M	Parrilla		- Para colocar en el recipiente de cocción - No inclinar la Air Fryer cuando se use la parrilla - Para quitarla, utilizar las pinzas como ayuda - Usarla, sobre todo, para hornear y desecar
N	Sartén		- Se coloca sobre la parrilla (imagen 12). No colocar directamente en el recipiente de cocción - No inclinar la Air Fryer cuando se use la sartén - Para sacarla utilizar las pinzas como ayuda
O	Placa de asar		- Para colocarla sobre el recipiente de cocción - No inclinar la Air Fryer cuando se use la placa de asar - Para sacarla utilizar las pinzas como ayuda
P	Pinzas de asar		- Para sacar los alimentos de forma segura
Q	Cuchara dosificadora		

Índice

Componentes del producto	90
Accesorio	91
INDICACIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS	93
Explicación de símbolos	93
Uso previsto	94
Indicaciones de seguridad	94
Antes del primer uso	97
Uso de Air Fryer	98
Conservación y limpieza	104
Resolución de fallos	105
Eliminación	106
Datos técnicos	106

Tómese un tiempo para leer detenidamente estas instrucciones de uso.

Por su seguridad y la de terceros, tenga en cuenta especialmente el capítulo «Indicaciones de seguridad» y las advertencias contenidas en el documento.

Conserve estas instrucciones de uso para posteriores consultas. Entregue este aparato / producto a un tercero siempre junto con estas instrucciones de uso.

Las ilustraciones de este manual están destinadas a ilustrar esquemáticamente la aplicación correcta. Pueden diferir en algunos detalles de los productos originales.

INDICACIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

Explicación de símbolos



¡ADVERTENCIA!

Puede sufrir lesiones graves o incluso la muerte si no se siguen estas instrucciones.



¡CUIDADO!

Puede sufrir lesiones si no siguen estas instrucciones.



¡ATENCIÓN!

Puede originar daños materiales.

Uso previsto

- El aparato ha sido concebido para la preparación de alimentos con aire caliente.
- El aparato está diseñado solo para uso doméstico. No es apto para su uso comercial o industrial.
- Emplee el aparato solo con accesorios originales, ya que, en caso contrario, puede dañar el aparato o deteriorar los dispositivos de seguridad.
- Emplee el aparato tal y como se describe en las instrucciones. Cualquier otro uso se considera uso indebido.

Indicaciones de seguridad

Seguridad eléctrica – peligro de descarga eléctrica o de incendio

- El dispositivo solo deberá conectarse si el voltaje del enchufe coincide con la indicación en la placa de características.
- No utilice alargadores de cables ni regletas.
- No utilice el aparato si el enchufe o el cable de alimentación están dañados, si se han caído o dañado de alguna otra manera. El mantenimiento o la reparación del aparato solo debe realizarlo un técnico cualificado. Las reparaciones realizadas por personas no cualificadas pueden causar lesiones o graves averías.
- El cable de alimentación de este aparato no puede ser sustituido. Si hay daños en el cable, el aparato debe desecharse.
- Para quitar el enchufe de alimentación / adaptador de la toma eléctrica, agarre el enchufe de alimentación / adaptador y no el cable de alimentación. No tire del cable.
- No tienda el cable de alimentación sobre bordes de metal afilados, no coloque objetos pesados encima y manténgalo alejado de fuentes de calor. No retuerza, doble ni anude el cable de red. No deje que el cable de alimentación cuelgue hacia abajo junto a o delante de la superficie de trabajo. No enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato.
- Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe de alimentación en agua u otros líquidos.
- Si el aparato cae al agua, tire inmediatamente el enchufe de alimentación.

Nunca intente retirar el dispositivo fuera del agua mientras esté enchufado.

- El aparato debe apagarse y desconectarse de la red eléctrica siempre que no esté bajo supervisión, al conectar o desconectar accesorios, cuando no esté en uso, en caso de avería durante el funcionamiento y para su limpieza.

Seguridad de ciertos grupos de personas

- El aparato puede ser utilizado por menores a partir de los 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que se les ofrezca supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los riesgos resultantes.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben realizarlas niños sin supervisión. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de niños y animales.
- Nunca deje el aparato sin supervisión mientras está en funcionamiento. Nunca deje el aparato sin supervisión a niños o personas, cuyas capacidades físicas y sensoriales o cuya falta de experiencia no les permitan utilizar el equipo con seguridad. Estos deben estar siempre supervisados y recibir instrucción previa.
- Las personas con trastornos sensoriales, particularmente con sensibilidad reducida a las diferencias de temperatura, deben ser especialmente cuidadosas al utilizar este aparato / producto.

Seguridad en la limpieza

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo.
- Limpie el aparato según las indicaciones de limpieza y conservación (véase el apartado «Conservación y limpieza»).

Seguridad durante el uso

Peligro de descarga eléctrica e incendio

- No utilice el aparato cerca de materiales inflamables (cortinas, etc.). Ponga el aparato a una distancia suficiente de objetos frágiles, ya que el aparato emita un calor intenso.

- Mantenga una distancia segura respecto a las fuentes de calor (por ejemplo, placas y horno) y las llamas para evitar daños al aparato.
- El aparato no es adecuado para su uso al aire libre. Utilice y almacene el aparato solo en lugares secos.
- No toque el aparato, el cable de alimentación y el cable de alimentación con las manos mojadas.
- No cubra el aparato durante su uso para evitar incendios en el mismo. No introduzca nada en las rejillas de ventilación del aparato y asegúrese de que no estén obstruidas.
- ¡No apague el fuego con agua! Sofoque las llamas con una manta ignífuga o un extintor de incendios adecuado.

Peligro de daños materiales, en la propiedad y en el aparato

- Compruebe que el aparato no esté dañado antes de cada puesta en marcha. No utilice un producto dañado o accesorios dañados.
- Utilice el aparato solo si está completamente y correctamente montado.
- No mueva el aparato si contiene alimentos calientes.
- No llene el equipo en exceso para que ningún alimento acabe en el interior del aparato.

Peligro de lesiones por superficies calientes

- Durante el uso, el interior del aparato especialmente se calienta mucho. Preste atención a no tocar las superficies. Utilice los medios auxiliares adecuados para retirar los alimentos o la bandeja de cocción.
- Abra el aparato con precaución, ya que existe peligro de escaldamiento por vapor caliente.

Antes del primer uso



¡CUIDADO!

¡Peligro de asfixia por films y bolsas de plástico! Mantenga a los niños y animales lejos del material de embalaje.

- 1. Compruebe** que el kit esté completo y no haya sufrido daños durante el transporte. Puede consultar el volumen de suministro del kit que ha adquirido en el paquete o el folleto separado.
- 2. Retire** el material de embalaje, así como las etiquetas ubicadas en el producto que se utilizan para protegerlo durante el transporte o para publicidad.
- 3. Limpie** todas las piezas antes del primer uso para eliminar cualquier residuo de protección (véase también Conservación y limpieza).
- 4. Antes del uso**, fije el protector anti salpicaduras a la tapa. Para ello, meta la punta delantera en el agujero exterior de la rejilla y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bloqueado (imagen 13).



¡ATENCIÓN!

- Durante los primeros usos puede hacer un poco de olor. Este olor es inocuo, no afecta al funcionamiento del aparato y desaparece muy rápido.
- Asegúrese de no llenar demasiado el aparato para evitar daños. Los alimentos no deben entrar en contacto con la resistencia ni con el protector anti salpicaduras.
- Este aparato no es adecuado para preparar comidas con un alto contenido líquido (p. ej. sopas, salsas).
- Nunca deje la cuchara dosificadora dentro del aparato cuando este esté en uso.
- No utilice nunca la parrilla ni los demás accesorios sin el recipiente de cocción.
- No encienda el aparato si el recipiente de cocción está vacío.
- Utilice la sartén solo en combinación con la parrilla.
- Durante la preparación, el vapor que se origina sale por el asa del aparato, por tanto, puede haber gotas de agua en el asa (imagen 9).

Uso de Air Fryer

Preparación

1. Coloque la Air Fryer sobre una base plana y estable. Asegúrese de que queda un espacio de separación suficiente respecto a armarios y otros electrodomésticos. Las ventosas de la parte inferior hacen que el aparato quede bien sujeto a la superficie.
2. Pulse el desbloqueo de la tapa y abra la tapa hacia arriba (imagen 2).
3. Fije el protector anti salpicaduras a la tapa, introduciendo la punta delantera en el agujero exterior de la rejilla y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bloqueado (imagen 13).
4. Coloque el recipiente de cocción y, en caso necesario, el accesorio correspondiente (véanse las opciones de uso en la tabla) en la parte de debajo de la Air Fryer. Introduzca los alimentos que desee en el recipiente de cocción y repártalos uniformemente.
5. Añada un poco de aceite con la cuchara dosificadora grande y distribúyalo uniformemente.
6. Llene el recipiente de cocción con los alimentos como mucho hasta 2/3 de su capacidad para que no queden muy cerca de la resistencia. De lo contrario, los alimentos se podrían quemar.

Uso de la función de inclinación

1. La Air Fryer se puede inclinar en función del alimento que se cocine o prepare para obtener el mejor resultado posible. Consulte las instrucciones de preparación de la lista que hay en la parte superior del aparato para saber el ajuste correcto.
2. Antes de inclinar el aparato, asegúrese de que la tapa esté bien cerrada.
3. Para inclinar la Air Fryer hacia un lado, con una mano empuje la palanca de inclinación hacia abajo y con la otra mano empuje hacia abajo el aparato por el asa inferior (imagen 3).
4. La Air Fryer se puede inclinar hacia la izquierda o hacia la derecha.
5. Para poner de nuevo recta la Air Fryer, coja el aparato por las dos asas laterales y vuelva a ponerlo recto (imagen 6).
6. No abra nunca la tapa cuando la Air Fryer esté inclinada (imagen 5).

Salida de aceite

1. Para preparar comidas con muy poca grasa, en la parte inferior del repiente de cocción hay un agujero por el que sale el aceite sobrante.
2. ANTES de empezar a preparar la comida en el recipiente de cocción, si quiere/no quiere que el aceite o el líquido se quede en el recipiente de cocción, tiene que poner o quitar el tapón de aceite (imagen 8).
3. Tenga en cuenta que la función de salida de aceite solo funciona cuando se preparan comidas en posición inclinada.
4. En caso de que pierda el tapón de aceite, el aparato tiene otros dos cierres (imagen 7).

Preparación en el recipiente de cocción sin placa de asar

1. Prepare la Air Fryer e introduzca los alimentos dentro (véase preparación).
2. Enchufe la Air Fryer a una toma de corriente.
3. En la pantalla aparecerán 6 rayas.
4. Pulse el botón de encendido/apagado de la pantalla. Los 6 ceros que aparecen simbolizan el modo "en espera".

Existen 2 opciones de ajuste de las funciones de cocción:

Programas preprogramados:

- El aparato dispone de 6 programas de cocción preprogramados (freír, hacer al grill/asar, hornear, desecar, calentar, mantener caliente/descongelar).
- Pulse el campo "funciones" para elegir entre los programas preprogramados.
- Para indicar el programa que está activo en ese momento, se iluminará en verde una luz LED debajo del nombre del programa.
- En la pantalla se mostrarán el tiempo y la temperatura preprogramados.
- Estos valores preprogramados se pueden ajustar individualmente pulsando las respectivas teclas +/-.
- Pulse de nuevo el botón encender/apagar para iniciar el programa de cocción.



Modo manual:

- Ajuste el tiempo de cocción que desee en minutos pulsando las teclas +/- del lado derecho.
- Ajuste la temperatura que desee pulsando las teclas +/- del lado izquierdo.
- Pulse de nuevo el campo encender/apagar para iniciar el programa de cocción.

! ¡ATENCIÓN!

- Al abrir la tapa se interrumpe la cocción y cuando se vuelve a cerrar la cocción continúa.
- Para detener el programa de cocción, pulse de nuevo el campo encender/apagar.
- Para interrumpir o añadir otros ingredientes durante la cocción, primero, tiene que poner la Air Fryer en la posición correcta (imagen 6). Tan pronto como pulse el botón para abrir la tapa, se interrumpirá el proceso de preparación.
- Una vez haya cerrado la tapa, el programa de cocción continuará.
- Durante el tiempo de preparación, el recipiente de cocción antiadherente va girando para que las comidas se doren/cocinen uniformemente por todos los lados.
- Especialmente cuando se usa la función de inclinación, se les va dando la vuelta automáticamente a los alimentos gracias a la rotación del recipiente de cocción.
- Cuando la resistencia llega a una temperatura determinada se apaga brevemente y se enciende de nuevo automáticamente tan pronto como se haya enfriado un poco. Este proceso se puede repetir varias veces durante la preparación.
- Una vez ha transcurrido el tiempo de preparación preprogramado, suena un pitido.

Extracción de los alimentos:

- Al abrir la tapa se interrumpe la cocción y cuando se vuelve a cerrar, la cocción continúa.
- Cuando suena un pitido es que ha finalizado el programa de cocción.
- Coloque la Air Fryer, si es necesario, en la posición correcta (imagen 6). Abra la tapa de la Air Fryer (imagen 2).
- Utilice SIEMPRE el asa prevista para extraer el recipiente de cocción del aparato.
- Para desbloquear el asa, tire del pestillo que hay en la parte superior en la dirección de la flecha.
- Introduzca el asa abierta por una de las hendiduras laterales (izquierda o derecha) que hay en el borde del recipiente de cocción (imagen 10).
- Para cerrar el asa, gire el pomo en la dirección de la flecha hasta .
- Después, podrá coger sin problemas el recipiente de cocción por el asa.
- ¡Para evitar quemaduras, no toque la tapa, el protector anti salpicaduras ni el recipiente de cocción!
- Para extraer los demás accesorios (parrilla, sartén, placa de asar) utilice las pinzas previstas (véase también la vista general de accesorios).

Uso de placa de asar

Preparación:

- Si usa la placa de asar, no ponga ningún alimento directamente en el recipiente de cocción.
- Abra la tapa (imagen 2).
- Coloque la placa de asar sobre el recipiente de cocción.
- Coloque los alimentos sobre la placa de asar. No ponga un exceso de alimentos sobre la placa de asar (en función del tipo de alimento, es recomendable precalentar la placa de asar durante un máx. de 10 minutos).
- Cierre la tapa.
- No incline la Air Fryer cuando use la placa de asar.

Proceso de cocción:

- Enchufe la Air Fryer a una toma de corriente.
- En la pantalla aparecerán 6 rayas.
- Pulse el botón de encendido/apagado de la pantalla. Los 6 ceros que aparecen simbolizan el modo "en espera".
- Elija el programa automático "a la parrilla/asar" o ajuste manualmente el tiempo y la temperatura.
- Pulse el botón de encendido/apagado. Comenzará el proceso de cocción.
- Al abrir la tapa se interrumpe la cocción y cuando se vuelve a cerrar, la cocción continúa.

Extracción de los alimentos:

- Cuando suena un pitido es que ha finalizado el programa de cocción.
- Abra la tapa (imagen 2).
- Saque las comidas cocinadas con las pinzas para la parrilla o un utensilio similar.
- Antes de sacar la placa de asar del recipiente de cocción, espere a que la placa de asar se enfríe o saque la placa de asar con ayuda de las pinzas que se incluyen (imagen 4).
- No ponga nunca la placa de asar caliente sobre superficies que se puedan dañar con el calor.

Función de horneado

Esta función le permite hornear panecillos, muffins o pizzas pequeñas.

Preparación:

- Abra la tapa (imagen 2).
- Coloque la parrilla sobre el recipiente de cocción.
- Coloque la sartén o los moldes de muffins sobre la parrilla. Asegúrese de que estén bien colocados sobre la parrilla (imagen 12).
- Cierre la tapa.
- Cuando se usa la función de horneado, la Air Fryer no se puede inclinar.

Hornear:

- Enchufe la Air Fryer a una toma de corriente.
- En la pantalla aparecerán 6 rayas.
- Pulse el botón de encendido/apagado de la pantalla. Los 6 ceros que aparecen simbolizan el modo “en espera”.
- Elija el programa automático “hornear” o ajuste manualmente el tiempo y la temperatura.
- Pulse el botón de encendido/apagado. Empezará el proceso de horneado.
- Al abrir la tapa se interrumpirá el proceso y al cerrar la tapa se volverá a iniciar de nuevo.

Extracción de los alimentos:

- Cuando suene un pitido el programa habrá terminado.
- Abra la tapa (imagen 2).
- Extraiga los alimentos horneados, la sartén o la parrilla con las pinzas incluidas o un utensilio similar.

Función de desecado**Preparación:**

- Abra la tapa (imagen 2).
- Coloque la parrilla sobre el recipiente de cocción.
- Coloque los alimentos a desecar en la parrilla. Para obtener mejores resultados, no coloque unos alimentos sobre otros.
- Cierre la tapa.
- Cuando se utiliza la función de desecado, la Air Fryer no se puede inclinar.

Proceso de desecado:

- Enchufe la Air Fryer a una toma de corriente.
- En la pantalla aparecerán 6 rayas.
- Pulse el botón de encendido/apagado de la pantalla. Los 6 ceros que aparecen simbolizan el modo “en espera”.
- Elija el programa automático “Desecar” o ajuste manualmente el tiempo y la temperatura.
- Pulse el botón de encendido/apagado. Empezará el proceso de desecado.
- Al abrir la tapa se interrumpirá el proceso y al cerrar la tapa se volverá a iniciar de nuevo.

Extracción de los alimentos:

- Cuando suene un pitido el programa habrá terminado.
- Abra la tapa (imagen 2).
- Saque los alimentos desecados o la parrilla con las pinzas incluidas.

Función cronómetro/inicio retardado

Con ayuda de la función cronómetro puede retardar el inicio del programa de cocción tanto de los programas automáticos como de los programas manuales.

- Enchufe la Air Fryer a una toma de corriente. En la pantalla aparecerán 6 rayas.
- Pulse el botón de encendido/apagado de la pantalla. Los 6 ceros que aparecen simbolizan el modo "en espera".
- Pulse el botón del cronómetro e indique el tiempo que desea retardar el inicio del programa de cocción. El aparato tiene preprogramado un retardo de 30 minutos. Podrá adaptar este tiempo con las teclas +/- según desee.
- Pulse el botón de encendido/apagado de la pantalla.
- Elija un programa automático o ajuste el tiempo/temperatura manualmente.
- Toque de nuevo el botón encendido/apagado para iniciar la cuenta atrás. El programa de cocción se iniciará tan pronto como haya transcurrido ese tiempo.

Consejos de preparación:

Hacer patatas fritas:

- Utilice un tipo de patata para ensaladilla.
- Las patatas fritas hechas con patatas frescas tienen más humedad que las patatas ultracongeladas y se tienen que cocinar algunos minutos más.
- Lave las patatas frescas varias veces después de haberlas cortado para eliminar el almidón y séquelas bien con papel de cocina antes de freírlas.
- Cuando prepare patatas fritas añada la sal justo después de haberlas sacado del recipiente de cocción.
- Las especias o hierbas secas se tienen que mezclar con un poco de aceite o agua antes de añadir las al recipiente de cocción. Así, se evita que el aire haga volar los ingredientes ligeros o secos.
- Los alimentos se tienen que cortar a un tamaño lo más homogéneo posible para que el tiempo de cocción sea el mismo.

Conservación y limpieza



¡ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica

Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica antes de limpiarlo o del mantenimiento por parte del usuario.

No sostenga el aparato bajo agua corriente ni lo sumerja en agua u otros líquidos.

- Espere a que el recipiente se enfríe por completo antes de limpiarlo.
- Limpie el recipiente pasándole un paño húmedo.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o estropajos.
- Deje secar todas las piezas completamente antes de guardarlas.
- Abra la tapa y saque el recipiente de cocción.
- Le recomendamos limpiar las piezas con recubrimiento antiadherente a mano para conservar la calidad del recubrimiento durante mucho tiempo.
- Si los alimentos se pegan al recipiente de cocción o a otras piezas, póngalos en remojo en agua caliente antes de limpiarlos.

Limpiar el protector anti salpicaduras

- Saque el protector anti salpicaduras de la tapa girándolo en la dirección contraria a la de las agujas del reloj (imagen 13).
- Friegue el protector anti salpicaduras con ayuda de un estropajo de cocina para eliminar las salpicaduras de aceite pegadas.

Limpieza de la bandeja de recoge-grasa

- Debajo del aparato hay una bandeja recoge-grasa.
- Para limpiarla, saque la bandeja por (imagen 11) un lateral y limpie la grasa.
- Una vez limpia, meta de nuevo la bandeja por un lateral.

Guarde el aparato en un lugar fresco, seco y protegido del sol. Manténgalo fuera del alcance de niños y animales.

Resolución de fallos



¡ADVERTENCIA!

¡Antes de solucionar un problema, desconecte el aparato y el enchufe de alimentación! De lo contrario, pueden causarse lesiones o descargas eléctricas.

Problema	Posible causa / solución
El aparato no funciona.	Compruebe si ha conectado el aparato a una toma de corriente que funciona. Quizás la toma de corriente esté estropeada, pruebe con otra. También es posible que el aparato se haya desconectado por sobrecalentamiento. Espere a que el aparato se enfríe por completo e inténtelo de nuevo.
Los alimentos no se han cocido uniformemente.	Los ingredientes no se han cortado en trozos del mismo tamaño.
Las patatas fritas no están lo bastante crujientes.	Las patatas no se han lavado/secado bien. Las patatas se han cortado muy gruesas. Ha utilizado muy poco aceite.



¡ATENCIÓN!

¡Nunca abra el aparato! El mantenimiento o la reparación del aparato solo debe realizarlo un técnico cualificado.

Eliminación

Embalaje

El material de embalaje es reciclable. Elimine el embalaje de una manera respetuosa con el medio-ambiente y llévelo a la recogida de material reciclable.

Aparatos eléctricos



El contenedor tachado indica que este producto no se puede desechar junto con la basura doméstico normal. Deseche equipos eléctricos y electrónicos a través de su sistema de reciclaje local. Para obtener más información sobre la eliminación y reciclaje de este equipo, póngase en contacto con el servicio de recogida de residuos, con el establecimiento en el que adquirió el producto o con el fabricante.

Datos técnicos

Aparato	
Modelo	SC30
Dimensiones	38,5 x 35,5 x 34,7 cm
Rendimiento	220-240 V ~ 50/60 Hz ~ 1200-1400 W

Si tiene alguna pregunta sobre el dispositivo o piezas de recambio/accesorios, póngase en contacto con su distribuidor local.