

| | |
|----------------------|-----------------------------|
| Gebruiksaanwijzing | Manuale utente |
| Instruction manual | Brugsanvisning |
| Mode d'emploi | Instrukcja obsługi |
| Bedienungsanleitung | Návod na použití |
| Manual de usuario | Návod na použitie |
| Manual de utilizador | Руководство по эксплуатации |



DIGITAL AEROFRYER XL
02.180150.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZEŚCI / POPIS SÚČÁSTÍ / ОПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



EN Instruction manual

SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for. In worst case the food can catch fire. (i.e. do not use more than one tea spoon of oil, no meat that will release to much grease or water intended for boiling foods).
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthed contact (for class I appliances).
- WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

Surfaces indicated with this logo are liable to get hot during use.

- In order to prevent disruptions of the airflow do not put anything on top of the appliance and make sure there is always 10 centimeter of free space around the appliance.
- After the baking process the appliance needs to cooldown, this cooling process will activate automatically when the timer is done. Avoid to unplug the appliance from the net socket before the cooling process is finished because the remaining hot air can damage the appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments.
 - Bed and breakfast type environments.
 - Farm houses.

PARTS DESCRIPTION

| | | | |
|----|-----------------------------|----|-------------------------|
| 1 | Timer control buttons | 12 | Fish button |
| 2 | Temperature control buttons | 13 | LCD display |
| 3 | Start button | 14 | Basket |
| 4 | Cancel button | 15 | Basket release button |
| 5 | Warm-up button | 16 | Basket handle |
| 6 | Chips button | 17 | Pan |
| 7 | Chicken button | 18 | Air inlet |
| 8 | Steak button | 19 | Hot Air outlet openings |
| 9 | Shrimp button | 20 | Mains cord |
| 10 | Meat button | 21 | Grill Rack |
| 11 | Cake button | | |

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the basket and the pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface, do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
- Place the basket in the pan properly.
- This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.**

In order to prevent disruptions of the airflow do not put anything on top of the appliance and make sure there is always 10 centimeter of free space around the appliance.

USE

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Carefully pull the pan out of the air fryer.
- Slide the pan back into the air fryer.
- Never use the pan without the basket in it.
- Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot.
- When the pan is cold, please use the warm-up function first, by pressing the warm-up function button. The device will warm up for 8 minutes on a temperature of 80 degrees. After this, the device is ready for use. There are 7 seven frying programs included: CHIPS, CHICKEN, STEAK, SHRIMP, MEAT, CAKE, and FISH. Use the corresponding function button depending on the type of food you wish to prepare.
- When you press the function button, the air fryer will start the corresponding program. When you have chosen the wrong program, you can abort by pressing the cancel button. The device will stop after 20 seconds. After this you can select another function. It is also possible to adjust the chosen program by changing the time and temperature.
- The time can be adjusted with the timer control buttons. Press the timer control buttons one time to increase or decrease the frying time by one minute. Press and hold one of the buttons to adjust the time faster. You can set the timer between 1 and 30 minutes.
- The temperature can be adjusted with the temperature control buttons. Press the temperature control buttons one time to increase or decrease the temperature by 5 degrees. Press and hold one of the buttons to adjust the temperature faster. You can set the temperature between 80 and 200 degrees.
- It is also possible to start the device without selecting a function. Set the time and temperature with the timer and temperature control buttons, then press the start button.
- You can pause any program by pressing the start button, for example if you want to shake your ingredients. The device will pause after 20 seconds. To resume the frying process, press the start button again.
- When you pull out the pan during the frying process, the device will shut off automatically within 5 seconds. When you reinsert the device, the program will resume.
- To cancel any program, press the cancel button. The device will shut off after 20 seconds.
- During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan. To shake the ingredients, pull the pan out of the air fryer. Do not press the basket release button during shaking.
- When you hear the timer beep 5 times, the set preparation time has elapsed. The device will shut off after 20 seconds. Pull the pan out of the appliance and place it on a heatresistant surface.
- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and lift the basket out of the pan. Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.
- Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.
- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you've added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Place a baking tin or oven dish in the basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

GUARANTEE

This product is guaranteed for 24 months granted. Your warranty is valid if the product is used in accordance to the instructions and for the purpose for which it was created. In addition, the original purchase invoice, sales slip or receipt is to be submitted with the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product. For the detailed warranty conditions, please refer to our service website: <http://service.nova-int.com>

ENVIRONMENT

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

Support

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

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade voortvloeiend uit het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmoniteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrik kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.

- Remove all packing material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the basket and the pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface, do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
- Place the basket in the pan properly.
- This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.**

Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is. In het ergste geval kan het voedsel vlam vatten. (Gebruik niet meer dan één theelepel olie, geen vlees dat te veel vet vrijgeeft of water dat bedoeld is om voedsel te koken.)

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogen of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact (voor klasse I-apparaten).
- WAARSCHUWING:** Indien het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Leeg de mand in een kom of een bord. Als een hoeveelheid ingrediënten klaar is, is het belangrijk de vloeistof van de bodem van de pan op te breiden van een andere hoeveelheid.
- Opervlakken gemarkeerd met dit logo kunnen heet worden tijdens gebruik.**

- Plaats niets boven op het apparaat en zorg ervoor dat er altijd 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat is om verstoring van de luchtoostroom te voorkomen.
- Na het bakken moet het apparaat afkoelen. Dit koelproces wordt automatisch geactiveerd na afloop van de timer. Verwijder de stekker pas na voltooiing van het koelproces uit het stopcontact, omdat de resterende hete lucht het apparaat kan beschadigen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:

- Personale keukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
- Bed & Breakfast-type omgevingen.
- Boerderijen.

ONDERDELENBESCHRIJVING

| | | | |
|----|-------------------------|----|-----------------------|
| 1 | Timmerregelknoppen | 11 | Cakeknop |
| 2 | Temperatuurregelknoppen | 12 | Visknop |
| 3 | Startknop | 13 | LCD-display |
| 4 | Annuleerknop | 14 | Mand |
| 5 | Opwarmknop | 15 | Manontgrendelingsknop |
| 6 | Frietknop | 16 | Handgreep mand |
| 7 | Kipknop | 17 | Pan |
| 8 | Biefstukknop | 18 | Luchtinlaat |
| 9 | Garnaalknop | 19 | Luchtuitlaatopeningen |
| 10 | Vleesknop | 20 | Netsnoer |

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsterminalen.
- Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
- Reinig de mand en de pan grondig met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Reinig de binnenkant en de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Plaats het apparaat niet op een niet-hetebestendige ondergrond.
- Plaats de mand op de juiste wijze in de pan.
- Dit is een hete luchtfriteuse die werkt op hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.
- Plaats niets boven op het apparaat en zorg ervoor dat er altijd 10 centimeter vrije ruimte rondom het apparaat is om verstoring van de luchtoostroom te voorkomen.
- GEBRUIK**
- Plaats de netstekker in een geaard stopcontact.
- Trek de pan voorzichtig uit de hete luchtfriteuse.
- Doe de ingrediënten in de mand.
- Schuif de pan terug in de hete luchtfriteuse.
- Gebruik de pan nooit zonder dat de mand erin is geplaatst.
- Raak de pan tijdens en enige tijd na gebruik niet aan. De pan wordt zeer heet. Houd de pan uitstekend bij de handgreep vast.
- Gebruik bij een koude pan eerst de opwarmfunctie door op de opwarmfunktieknop te drukken. Het apparaat zal gedurende 5 minuten opwarmen op een temperatuur van 80 graden. Hierna is het apparaat klaar voor gebruik.
- Er zijn 7 frituurprogramma's beschikbaar: FRIET, KIP, BIEFSTUK, GARNAL, VLEES, VIAND, GATEAU en VIS. Gebruik de bijbehorende functieknoppen afhankelijk van het soort voedsel dat u wenst te bereiden.
- Als u op de functieknop drukt, start de hete luchtfriteuse het bijbehorende programma. Als u het verkeerde programma heeft gekozen, kunt u het programma afbreken door op de annuleerknop te drukken. Het apparaat stopt na 20 seconden. Hierna kunt u een andere functie selecteren. Het is ook mogelijk om het gekozen programma aan te passen door de tijd en de temperatuur te wijzigen.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is. In het ergste geval kan het voedsel vlam vatten. (Gebruik niet meer dan één theelepel olie, geen vlees dat te veel vet vrijgeeft of water dat bedoeld is om voedsel te koken.)
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogen of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Leeg de mand in een kom of een bord. Als een hoeveelheid ingrediënten klaar is, is het belangrijk de vloeistof van de bodem van de pan op te breiden van een andere hoeveelheid.
- Opervlakken gemarkeerd met dit logo kunnen heet worden tijdens gebruik.**

De tijd kan worden gewijzigd met de timerregelknoppen. Druk eenmaal op de timerregelknoppen om de frituurzeit met één minuut te verhogen of te verlagen. Houd een van de knoppen ingedrukt om de tijd sneller te wijzigen. U kunt de timer instellen tussen 1 en 30 minuten.

- De temperatuur kan worden gewijzigd met de temperatuurregelknoppen. Druk eenmaal op de temperatuurregelknoppen om de temperatuur met 5 graden te verhogen of te verlagen. Houd een van de knoppen ingedrukt om de temperatuur sneller te wijzigen. U kunt de temperatuur instellen tussen 80 en 200 graden.
- Het is ook mogelijk om het apparaat te starten zonder een functie te selecteren. Stel de tijd en de temperatuur in met timer- en temperatuurregelknoppen. Druk vervolgens op de startkn

- La température est réglable avec les boutons de thermostat. Appuyez sur les boutons de température une fois pour augmenter /réduire la température de 5 degrés. Appuyez sur l'un des boutons sans le relâcher pour accélérer le réglage de température. La température est réglable entre 80 et 200 degrés.
- Vous pouvez aussi démarrer l'appareil sans sélectionner une fonction. Réglez la durée et la température avec les boutons de minuterie et de thermostat puis appuyez sur le bouton de démarrage.
- Vous pouvez mettre un programme en pause en appuyant sur le bouton de démarrage, par ex. pour secouer les ingrédients. L'appareil se met en pause après 20 secondes. Pour reprendre le processus de friture, appuyez à nouveau sur le bouton de démarrage.
- Si vous retirez la cuve durant le processus de friture, l'appareil s'éteint automatiquement dans les 5 secondes. Lorsque vous remettez l'appareil, le programme reprend.
- Pour annuler un programme, appuyez sur le bouton d'annulation. L'appareil s'éteint après 20 secondes.
- Durant le processus de friture à l'air chaud, le témoin de chauffage s'allume et s'éteint de temps à autre. C'est l'indication que l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour enterrer la température.
- L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond de la cuve.
- Certains ingrédients ont besoin d'être secoués à mi-temps de la préparation. Pour secouer les ingrédients, suivez la cuve de l'appareil par la fenêtre et secouez-la. Puis glissez à nouveau la cuve dans la friteuse à air chaud. N'appuyez pas sur le bouton de libération du panier durant la secousse.
- Dès que le minuteur émet 5 bips, le temps de préparation réglé s'est écoulé. L'appareil s'éteint après 20 secondes. Sortez la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface thermorésistante.
- Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, glissez simplement à nouveau la cuve dans l'appareil et ajoutez quelques minutes au minutier.
- Pour refaire les petits ingrédients (ex. frites), appuyez sur le bouton de libération du panier et sortez le panier de la cuve. Ne retournez pas le panier avec la cuve encore fixée dessus. En effet, tout l'excès d'huile recueilli au fond de la cuve risque de couler sur les ingrédients.
- Videz le panier sur un plat ou dans un bol. Dès qu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air chaud est prête instantanément pour la préparation du lot suivant.
- Secouez les petits ingrédients à mi-temps durant la préparation optimise le résultat final et contribue à éviter la friture irrégulière des ingrédients.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croquant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud en quelques minutes après avoir ajouté de l'huile.
- Évitez de préparer des ingrédients très graisseux comme les saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Placez un moule de cuison ou pour le four dans le panier afin de cuire un gâteau ou une quiche, voire pour frire des ingrédients fragiles ou farcis.
- Vous pouvez aussi utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150°C pendant un maximum de 10 minutes.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
 - Nettoyez l'appareil dans de l'eau et dans d'autres liquides.
 - L'appareil ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
 - Nettoyez l'appareil et la cuve à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Le panier et la cuve ne vont pas au lave-vaisselle.
 - Si la saleté adhère au panier ou au fond de la cuve, remplissez la cuve d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Placez le panier dans la cuve et laissez le panier et la cuve tremper environ 10 minutes.
 - Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs, de tampons à rincer ou de laine de verre, ceux-ci pourraient endommager l'appareil.
- GARANTIE**
- Ce produit est garanti pour une période de 24 mois. Votre garantie est valable si le produit est utilisé selon les instructions et pour l'usage auquel il est destiné. De plus, la preuve d'achat d'origine (facture, reçu ou ticket de caisse) doit être présentée, montrant la date d'achat, le nom du détaillant et le numéro d'article du produit.
 - Pour connaître les conditions de garantie détaillées, veuillez consulter notre site Internet de service : <http://service.nova-int.com>

ENVIRONNEMENT

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

Support

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

DE Bedienungsanleitung

SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verzwickt.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde. Im schlimmsten Fall kann sich das Essen entzünden. (Verwenden Sie nicht mehr als einen Teelöffel Öl, verwenden Sie kein Fleisch, das zu viel Fett auslässt oder Wasser, das zum Kochen von Speisen vorgesehen ist.)
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen

Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.

- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Dieses Gerät darf nur mit einer geerdeten Steckdose (für Klasse I Geräte) verbunden werden.
- ACHTUNG:** Hat die Oberfläche einen Riss, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

Oberflächen, die mit diesem Logo gekennzeichnet sind, können beim Gebrauch heiß werden.

- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und stellen Sie sicher, dass immer 10 Zentimeter Freiraum um das Gerät herum sind, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann.
- Nach dem Backvorgang muss das Gerät automatisch aktiviert, wenn der Timer abgelaufen ist. Ziehen Sie nicht den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor der Abkühlvorgang beendet ist, weil die sonst verbleibende heiße Luft das Gerät beschädigen kann.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnanlagen.
- In Frühstückspensionen.
- In Gutshäusern.

TEILEBESCHREIBUNG

| | |
|-------------------------|--------------------------|
| 1 Timerregeltasten | 11 Kuchentaste |
| 2 Temperaturregeltasten | 12 Fischtaste |
| 3 Starttaste | 13 LCD-Display |
| 4 Abbruchtaste | 14 Korb |
| 5 Aufwärmtaste | 15 Korbfreigabetaste |
| 6 Pommes Frites-Taste | 16 Korbgriff |
| 7 Hähnchentaste | 17 Pfanne |
| 8 Steaktaste | 18 Lufterinlass |
| 9 Garnelen-taste | 19 Luftausslassöffnungen |
| 10 Fleischtaste | 20 Netzkabel |

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.
- Reinigen Sie den Korb und die Wanne mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie das Innere und das Äußere des Geräts mit einem feuchten Lappen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, waagerechten und ebenen Fläche ab. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen auf, die nicht hitzebeständig sind.
- Setzen Sie den Korb richtig in die Wanne ein.
- Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie die Wanne nicht mit Öl oder Fett!**
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und stellen Sie sicher, dass immer 10 Zentimeter Freiraum um das Gerät herum sind, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann.

GERÄUCH

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
- Ziehen Sie die Wanne vorsichtig aus der Heißluftfriteuse heraus.
- Füllen Sie die Zutaten in den Korb.
- Schieben Sie die Wanne wieder in die Heißluftfriteuse.
- Verwenden Sie die Wanne niemals ohne den Korb darin.
- Berühren Sie die Wanne beim und kurze Zeit nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Wanne nur am Handgriff fest.
- Wenn die Pfanne kalt ist, verwenden Sie bitte zuerst die Aufwärmfunktion, indem Sie die Aufwärmfunktasten drücken. Das Gerät wird 5 Minuten lang auf eine Temperatur von 80 Grad aufgewärmt. Danach ist das Gerät gebrauchsbereit.
- Das Gerät verfügt über 7 Frittierprogramme: POMMES FRITES, HÄHNCHEN, STEAK, GARNELEN, FLEISCH, KÜCHEN und FISCH. Verwenden Sie je nach zuzubereitender Speise die entsprechende Funktionstaste.
- Wenn Sie auf die Funktionstaste drücken, startet die Heißluftfriteuse das entsprechende Programm. Wenn Sie das falsche Programm gewählt haben, können Sie es durch Druck auf die Abbruchtaste abbrechen. Das Gerät stoppt nach 20 Sekunden. Danach können Sie eine andere Funktion wählen. Es ist auch möglich, das gewählte Programm einzustellen, indem Sie die Zeit und Temperatur ändern.
- Die Zeit kann mit den Timer-Steuertasten eingestellt werden. Drücken Sie ein Mal auf die Timer-Steuertasten, um die Frittierzeit um eine Minute zu erhöhen oder zu verringern. Drücken und halten Sie eine der Tasten, um die Zeit schneller einzustellen. Sie können den Timer zwischen 1 und 30 Minuten einstellen.

Die Temperatur kann mit den Temperaturregeltasten eingestellt werden. Drücken Sie ein Mal auf die Temperaturregeltasten, um die Temperatur um 5 Grad zu erhöhen oder zu verringern. Drücken und halten Sie eine der Tasten, um die Temperatur schneller einzustellen. Sie können die Temperatur zwischen 80 und 200 Grad einstellen.

- Es ist auch möglich, das Gerät zu starten, ohne eine Funktion zu wählen. Stellen Sie Zeit und Temperatur mit den Timer-Steuertasten und den Temperaturregeltasten ein, und drücken Sie anschließend auf die Starttaste.
- Sie können das Programm anhalten, indem Sie auf die Starttaste drücken - beispielsweise, wenn Sie den Inhalt schütteln möchten. Das Gerät hält nach 20 Sekunden an. Um den Frittiervorgang wieder fortzusetzen, drücken Sie erneut auf die Starttaste.
- Wenn Sie die Pfanne während des Frittiervorgangs herausziehen, schaltet das Gerät innerhalb von 5 Sekunden automatisch ab. Wenn Sie wieder einsetzen, wird das Programm fortgesetzt.
- Um ein beliebiges Programm abzubrechen, drücken Sie auf die Abbruchtaste. Das Gerät schaltet nach 20 Sekunden ab.
- Während des Heißluft-Frittiervorgangs schaltet die Aufheizlampe von Zeit zu Zeit ein und aus. Hierdurch wird angezeigt, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur aufrecht zu erhalten.
- Das überschüssige Öl aus dem Inhalt wird unten in der Wanne.

Bei einigen Zutaten ist es erforderlich, die Wanne bei der Hälfte der Zubereitungszeit zu schütteln. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Wanne am Handgriff aus dem Gerät heraus und schütteln Sie sie. Schieben Sie die Wanne dann wieder in die Heißluftfriteuse. Drücken Sie beim Schütteln nicht auf den Korbfreigabeknopf.

Wenn der Timer 5 Mal einen Signalton abgibt, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Das Gerät schaltet nach 20 Sekunden ab.

Ziehen Sie die Pfanne aus dem Gerät heraus und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

Prüfen Sie, ob der Inhalt fertig ist. Falls der Inhalt noch nicht fertig ist, ziehen Sie die Wanne einfach wieder in das Gerät hinein und stellen Sie den Timer einige Minuten länger ein.

Um kleine Zutaten zu entnehmen (z.B. Fritten), drücken Sie auf den Korbfreigabeknopf und heben Sie den Korb aus der Wanne heraus. Drehen Sie den Korb nicht um, während die Wanne noch daran befestigt ist, da hierdurch überschüssiges Öl, das unten in der Wanne gesammelt wird, auf den Inhalt läuft.

Entfernen Sie den Korb in einer Schüssel oder auf einem Teller. Wenn eine Ladung fertig ist, ist die Heißluftfriteuse sofort zur Zubereitung der nächsten Ladung bereit.

Tipps

Das Schütteln von kleineren Zutaten während der Zubereitungszeit verbessert das Endergebnis und kann dazu beitragen, einen ungleichmäßig freitertierten Inhalt zu vermeiden.

Geben Sie den frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu; so wird das Ergebnis knuspriger. Fritieren Sie den Inhalt in der Friteuse noch einige Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugegeben haben.

Bereiten Sie keine sehr fettigen Zutaten wie beispielsweise Saucen in der Heißluftfriteuse zu.

Legen Sie eine Backform oder Ofengeschirr in den Korb, falls Sie einen Kuchen oder Quiche backen wollen oder falls Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren wollen.

Sie können die Heißluftfriteuse auch zum Aufwärmen des Inhalts verwenden. Um den Inhalt aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur bis zu 10 Minuten auf 150°C.

RENIGUNG UND PFLEGE

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

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Reinigen Sie die Wanne und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Wanne und Korb sind nicht spülmaschinengeeignet.

Reinigen Sie die Wanne und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Wanne und Korb sind nicht spülmaschinengeeignet.

Falls Schmutz am Korb oder dem Wannenboden festklebt, füllen Sie die Wanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den Korb in die Wanne und lassen Sie die Wanne und den Korb ca. 10 Minuten lang einweichen.

Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.

GARANTIE

Dieses Produkt hat eine Garantie von 24 Monaten. Der Garantieanspruch gilt nur, wenn das Produkt gemäß den Anweisungen und gemäß dem Zweck, für den es konzipiert wurde, benutzt wird. Der Original-Kaufbeleg (Rechnung, Beleg oder Quittung) muss zusammen mit dem Kaufdatum, dem Namen des Einzelhändlers und der Artikelnummer des Produktes eingereicht werden.

Detaillierte Informationen über die Garantiebedingungen finden Sie auf unserer Service-Website unter: <http://service.nova-int.com>

UMWELT

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

ANTES DEL PRIMER USO

Retire todo el material de embalaje.

Retire los adhesivos o etiquetas del aparato.

Limpie bien la cesta y la cubeta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.

Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada;

no coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.

Coloque la cesta en la cubeta correctamente.

ESTA ES UNA FREIDORA DE AIRE QUE FUNCIONA CON AIRE CALIENTE. NO LLENE LA CESTA CON ACEITE O GRASA PARA FREIR.

Para evitar obstrucciones en el flujo de aire, no ponga nada encima del aparato y asegúrese de que haya siempre 10 centímetros de espacio libre alrededor del aparato.

USO

Inserte el enchufe de red en un enchufe con toma de tierra.

Saque con cuidado la cubeta de la freidora de aire.

Ponga los ingredientes en la cesta.

Vuelva a introducir la cubeta en la freidora de aire.

Nunca utilice la cubeta sin la cesta en su interior.

No toque la cubeta durante el uso y un tiempo después del uso, ya que se calienta mucho. Sujete la cubeta solo por el asa.

Cuando

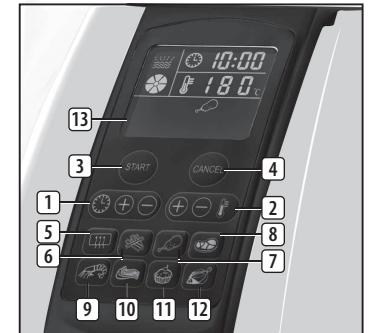
| |
|----------------------|
| Gebruiksaanwijzing |
| Instruction manual |
| Mode d'emploi |
| Bedienungsanleitung |
| Manual de usuario |
| Manual de utilizador |

| |
|-----------------------------|
| Manuale utente |
| Brugsanvisning |
| Instrukcja obsługi |
| Návod na použití |
| Návod na použitie |
| Руководство по эксплуатации |



DIGITAL AEROFRYER XL
02.180150.01.001

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



- Отели, мотели и другие условия проживания для использования постояльцами.

• Запрещается погружать электрические устройства в воду или любую другую жидкость. Устройство не предназначено для очистки в посудомоечной машине.

• Емкость и корзину можно мыть в горячей воде не абразивной губкой, добавив в нее моющее средство. Противень и корзину нельзя мыть в посудомоечной машине.

• Если корзина или донышко емкости сильно загрязнены, наполните емкость горячей водой, добавив туда немного моющего средства. Поместите корзину в емкость, дав им отомкнуть в течение 10 минут.

• Устройство чистят с помощью влажной ткани. Используйте только мягкие чистящие средства. Запрещается использовать абразивные средства, скребки или металлические мочалки, которые могут царапать устройство.

ГАРАНТИЯ

- На продукт предоставляется гарантия 24 месяца. Гарантия является действительной при условии, что продукт используется с соблюдением инструкций и строго по назначению. Помимо этого, необходимо представить свидетельство первичного приобретения (чек о покупке, ксерокопия чека или квитанции) с указанной датой покупки, название распространителя и номер артикула продукта. Подробные условия предоставления гарантии представлены на нашем веб-сайте: <http://service.nova-int.com>

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- По истечении срока службы не выкидывайте данное устройство с бытовыми отходами. Вместо этого его необходимо сдать в центральный пункт переработки электрических или электронных бытовых приборов. На этот важный момент указывает данный символ, используемый на устройстве, в руководстве по эксплуатации и на упаковке. Используемые в данном устройстве материалы подлежат вторичной переработке. Способствуйте вторичной переработке бытовых приборов, вы вносите огромный вклад в защиту окружающей среды. Информацию о ближайшем пункте сбора таких приборов можно узнать в органах местного самоуправления.

ПОДДЕРЖКА

- Вся доступная информация и сведения о запчастях приведены на веб-сайте <http://service.nova-int.com>!

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Снимите всю упаковку.
- Снимите с устройства все наклейки и этикетки.
- Тщательно промойте корзину и противень горячей водой с небольшим количеством моющего средства с помощью неабразивной губки.
- Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность устройства влажной тканью.
- Установите устройство на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность, не устанавливайте его на нежесткие покрытия поверхности.
- Установите корзину в противень в соответствии с инструкциями.
- Жарка в аэрофриторнице происходит за счет горячего воздуха. Не наливайте в противень масло или жир для жарки.
- Во избежание нарушения вентиляции, ничего не кладите на фриторницу и удостоверьтесь, что свободное пространство вокруг устройства составляет не менее 10 см.

ПРИМЕНЕНИЕ

- Подключите кабель питания к заземленной розетке.
- Осторожно вытащите противень из аэрофриторницы.
- Поместите ингредиенты в корзину.
- Задвиньте противень обратно в аэрофриторницу.
- Не пользуйтесь противнем, если в нем нет корзины.
- Не прикасайтесь к противню еще какое-то время после использования, так как он очень сильно нагревается. Держите противень противною за ручку.
- При использовании холодного противня сначала прогрейте его, нажав кнопку функции подогрева. Подогрев будет выполняться в течение 5 минут при температуре 80 градусов. После этого устройство будет готово к использованию.
- В устройстве заложено 7 (семь) программ жарки: ЧИПСЫ, ЦЫПЛЕНОК, СТЕЙК, КРЕВЕТКИ, МЯСО, ПИРОГ и РЫБА. Используйте соответствующую функцию для приготовления необходимого блюда.
- При нажатии кнопки функции аэрофриторница начнет выполнять соответствующую программу. Если была выбрана неверная программа, то отменить ее можно нажатием кнопки отмены. Устройство прекратит работу через 20 секунд. После этого можно будет выбрать другую функцию. В выбранной программе также можно изменить параметры времени и температуры.
- Для регулировки времени используются регуляторы времени. Для увеличения или уменьшения времени жарки на одну минуту нажмите на регулятор времени один раз. Для более быстрой регулировки времени нажмите одну из кнопок и удерживайте ее. Так можно задать время в диапазоне от 1 до 30 минут.
- Для регулировки температуры используются регуляторы нагрева. Для увеличения или уменьшения температуры на 5 градусов нажмите на регулятор нагрева один раз. Для более быстрой регулировки температуры нажмите одну из кнопок и держите ее. Температура регулируется в диапазоне от 80 до 200 градусов.
- Устройство также можно запустить и без выбора функции. Установите время и температуру с помощью регуляторов времени и нагрева, а затем нажмите кнопку пуска.
- Любую программу можно пристановить нажатием кнопки пуска, чтобы, например, перемешать ингредиенты. Устройство пристановит работу через 20 секунд. Для возобновления жарки снова нажмите кнопку пуска.
- Если начать вытаскивать противень во время жарки, то устройство автоматически выключится через 5 секунд. Установите противень на место, и программа будет возобновлена.
- Для отмены выполнения программы нажмите кнопку отмены. Устройство выключится через 20 секунд.
- Во время жарки горячим воздухом загорается индикатор нагрева, который время от времени начинает мигать. Мигание индикатора указывает на включение и выключение нагревательного элемента, позволяющее поддерживать заданную температуру.
- Лишнее масло из ингредиентов скапливается в нижней части противня.
- В процессе жарки может потребоваться перемешивание некоторых ингредиентов. Для перемешивания ингредиентов вытаяните противень из аэрофриторницы за ручку и встряхните его. После этого задвиньте противень обратно в аэрофриторницу для снятия корзины.
- 5-кратный сигнал таймера указывает на то, что истекло заданное время жарки. Устройство выключится через 20 секунд. Вытаяните противень из аэрофриторницы и поставьте его на жаростойкую поверхность.
- Проверьте готовность ингредиентов. Если ингредиенты еще не готовы, то просто задвиньте противень обратно в устройство и установите таймер на несколько дополнительных минут.
- Чтобы достать небольшие ингредиенты (например, картофель фри), нажмите кнопку для снятия корзины и поднимите ее над противнем. Не переворачивайте корзину, пока на ней закреплен противень, так как собравшееся в нижней части противня масло сразу же будет готова к жарке следующей партии.
- Советы
 - Встряхивание небольших ингредиентов в процессе жарки позволяет получить лучший результат и предотвратить независимое прокаривание.
 - Для получения хрустящего картофеля добавьте в свежий картофель немного масла. После добавления масла выполните жарку ингредиентов в аэрофриторнице в течение нескольких минут.
 - Не готовьте в аэрофриторнице слишком жирные продукты (сосиски).
 - Для приготовления пирога, запеканки, мягких ингредиентов или ингредиентов с начинкой вставьте в корзину форму или посуду для духовки.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой отключите устройство от сети и подождите, пока остынет.