

EN

NL

FR

DE

PL

CS

SK

IT

ES

PT

RO



GO COLLECTION

**INSTRUCTION MANUAL
& WARRANTY
AIRFRYER | 4,7L**

CONTENTS


1) GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS	2
2) DESCRIPTION OF PARTS	2
BEFORE FIRST USE	2
PREPARING FOR USE	2
USE	3
3) MAINTENANCE AND CLEANING	4
4) STORAGE	4
5) SPARE PARTS	4
6) DISPOSAL OF THE APPLIANCE	4
7) WARRANTY	4

Before using this appliance, please read the following instructions carefully. We recommend that you keep these instructions. For your own safety, you must follow these safety instructions when using electrical appliances.

1) GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

ANGER

1. 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.
2. Children cannot play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance should not be done by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its power cord out of reach of children less than 8 years.

5.  **CAUTION: Hot surface.** The accessible surfaces may become hot during use.
6. Also be careful of hot steam and hot air when you remove the basket from the appliance.
7. The surface below the appliance may become hot during use.
8. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait until the smoke has disappeared before you remove the basket from the appliance.

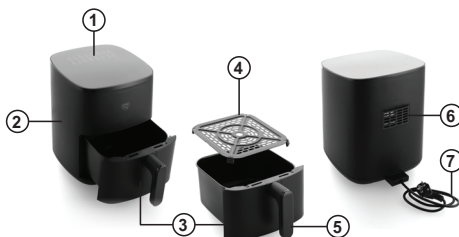
CAUTION: Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface.

9. This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments, nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
10. Do not use the appliance for any purpose other than described in this manual.
11. If the appliance is used improperly or for professional or semi professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and refuses any liability for damage caused.
12. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
13. Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage in your country before you connect the appliance.
14. Do not use the appliance if the power plug, power cord or the appliance itself is damaged.
15. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person to avoid a hazard.
16. Keep the power cord away from hot surfaces.
17. Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the power plug is inserted into the wall socket properly.
18. Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.

19. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space at the back and sides and 10 cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
20. Do not let the appliance operate when unattended.
21. Always put the ingredients in the basket, to prevent it from getting into contact with the heating elements.
22. Do not cover the air in- and outlet while the airfryer is operating.
23. During the airfrying, hot steam is released through the air outlets. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlets.
24. Always unplug the appliance after use.
25. Let the appliance cool own for approximately 30 minutes before you handle or clean it.
26. Remove burnt remnants.
27. Never immerse the housing, which contains electrical components and never immerse the heating elements in water, nor rinse it under the tap.
28. Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent an electric shock.

2) DESCRIPTION OF PARTS

- | | |
|-----------------|-----------------------|
| ① Control panel | ⑤ Basket handle |
| ② Airfryer body | ⑥ Air outlet openings |
| ③ Basket | ⑦ Power cord |
| ④ Crisping tray | |



BEFORE FIRST USE










- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance other than the rating label.
- Thoroughly clean the crisping tray and frying basket with hot water, some washing up liquid and a non-abrasive sponge.
- **NOTE:** You can also clean the crisping tray and frying basket in the dishwasher.
- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth and dry afterwards. Use a dry cloth to clean the inside.
- The airfryer works on hot air. Do not fill the basket with oil or frying fat.

PREPARING FOR USE

- Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface.
- Do not place the appliance on non-heat resistant surfaces.
- Place the crisping tray in the basket properly.
- Do not fill the basket with oil or any other liquid.
- Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the air frying result.
- **NOTE:** when using the airfryer for the first time, some smoke or slight odor may come out of the airfryer. This is normal and will soon subside. Ensure that there is sufficient ventilation around the airfryer.

USE

8 preset programs fries, chicken, chicken wings, steak, bake, fish, meat, vegetables

	(A) Temperature		(E) Delay start timer
	(B) Minus		(F) Plus
	(C) Time		(G) Menu
	(D) Start/Pause		(H) Fan
			(I) Heating

- **Power on:** put the power plug into the wall socket, you will hear a sound. The display will light up for a second. After that it goes back to the standby mode: all lights will be switched off except the Start/Pause button.
- **Menu selection/temperature/time:** Press the start/pause button (D) and all the button lights will be switched on, the start/pause button will flicker. The default temperature will be on 180°C and the default timer will be on 15 minutes. You can adjust the time and temperature by pressing the time button (C) or temperature (A) button and press the plus button (F) or minus (B) button. You can also press the menu (G) button to select a preset program. When you press the menu button, the program will light up. Keep pressing the menu button until your preferred program lights up and press the start/pause (D) button to start the program. Each program has its own default temperature. You can adjust the time and temperature freely by pressing the timer or temperature button first and then pressing the plus or minus button.
- The temperature control range is 35-200°C. By pushing the plus or minus button, the temperature will in- or decrease by steps of 5°C.
- The time range is 1 up to 60 minutes. By pushing the plus or minus button, the time will in- or decrease by steps of 1 minute.
- **Delay start timer:** if you don't want to start your airfrying immediately, you can use the delay start function. Just after you finish the menu selection, press the delay start button (E). It will show 1H which means one hour. By pressing the plus (F) button you can delay the start up to 24 hours. Then press the start/pause button (D) and the delay start function will be activated. The temperature, cooking time and delayed start time will be shown alternately on the screen. You can cancel the delay start program by pressing the delay start button (E) for 3 seconds.
- **Start/Pause/Stop:** After you selected the program and set the right time and temperature, press the start/pause (D) button. The start/pause button will stop flickering after you hear a sound and the program will start. When the airfryer is working, press the start/pause (D) button to pause the program. You will hear a beep and the start/pause button will flicker. When the airfryer is working, press the start/pause (D) button for 3 seconds to stop the program. You will hear a beep and the airfryer will be back to standby mode.

- **NOTE:** during the airfrying, the temperature and time will be shown alternately on the screen. When you can take the frying basket out, the machine will stop working and you can check your cooking result or shake your ingredients. The airfryer will continue with the selected program when you put the basket back into the airfryer.
- When the power is being cut off or you take the plug out off the wall socket, the airfryer will stop working. The airfryer will be back in standby mode when the power is back or you put the plug in again. You will need to select your program again.
- During the airfrying you can also adjust the time and temperature freely by pressing the time (C) or temperature (A) button first and then the plus (F) or minus (B) button.
- **End of program:** the heating element will stop working when the time of the program is finished. You will see the word END on the screen. If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the airfryer and cook it for some extra minutes. After your program is finished, the motor will continue to run for about 30 seconds to cool down the machine. The you will hear a beep and the airfryer will be back to standby mode.
- Do not turn the frying basket upside down, as any excess oil which might be on the bottom of the basket, will spill out and leak on the ingredients. After airfrying, the basket, crisping tray and ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the airfryer, steam may escape from the frying basket.
- Tip: to remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the frying basket.
- When a batch of ingredients is ready, the airfryer is instantly ready for preparing another batch.

TIPS

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the airfryer within a few minutes after you add the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the airfryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the airfryer.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the 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 airfryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The airfryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the power plug in an earthed power socket.
The ingredients fried with the airfryer are not cooked-through.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Adjust the temperature.
	The preparation time is too short.	Adjust the time.
The ingredients are fried unevenly in the airfryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken approximately halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the airfryer.	You used a type of snack which is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the basket into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX. indication.

White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the airfryer, a large amount of oil will leak into the basket. The oil produces white smoke, and the basket may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The basket still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the basket. Make sure you clean the basket properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the airfryer.	The fresh potato fries are not rinsed well before frying.	Rinse the fresh potato fries properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Wipe a small amount of oil directly onto the fries to achieve a crispier result.

3) MAINTENANCE AND CLEANING

- Clean the appliance after every use.
- The crisping tray and basket have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.
- Remove the power plug from the wall socket and let the appliance cool down.
- **NOTE:** Remove the basket to let the airfryer cool down more quickly.
- Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
- Clean the crisping tray and basket with hot water, some washing-up liquid, and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.
- **NOTE:** The crisping tray and basket are dishwasher safe.
- Tip: If dirt is stuck to the crisping tray and basket, fill the basket with hot water with some washing-up liquid. Put the crisping tray in the basket and let the crisping tray and the basket soak for approximately 10 minutes.
- Clean the inside of the appliance with a dry cloth or non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

4) STORAGE

- Do not store the airfryer with metal utensils or sharp items, as this may lead to scratches or damage to the surface.
- Always ensure your airfryer and all parts are clean and dry before storing it. Store your airfryer in a dry cupboard.

5) SPARE PARTS

Please note that no spare parts are available for this appliance.

6) DISPOSAL OF THE APPLIANCE



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The product may not be treated as household waste. Instead bring it to a central collection point for the recycling of electrical and electronic household appliances. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product. Correct disposal helps prevent adverse consequences for the environment and human health. By reusing, recycling and/or other use of old appliances, you make an important contribution to protecting our environment.

ONLY VALID FOR UNITED KINGDOM:

According to The Waste Electrical and Electronic Equipment Regulations 2013 (SI 2013/3113) (as amended), products that are no longer usable must be collected separately and disposed of in an environmentally friendly manner.

7) WARRANTY

For products sold within the European Economic Area and UK, you benefit from a 24-month warranty on the product as protection against a lack of conformity in accordance with Directive (EU) 2019/771 and the Consumer Rights Act 2015 (UK).

The warranty only applies if you use the product for non-professional use.

We are in any event not liable for any defects caused due to:

- non-compliance with the care and use instructions;
- normal wear and tear (e.g. discolorations or scratches); and/or
- impact of external factors, e.g. weather damage, transport damage, damage caused by knocks or shocks.

In the event of a lack of conformity, depending on the circumstances,

- the product will be repaired;
- the product will be replaced;
- a proportionate part of the price paid for the product will be repaid; or
- the entire price paid for the product will be repaid.

Please do retain proof of purchase or delivery of the product mentioning the purchase or delivery date. You will need such proof of purchase or delivery if you wish to exercise the remedies for a lack of conformity.

These provisions do not affect any statutory rights you as a customer have under applicable national regulations (e.g., on the sale of consumer goods), which may vary from country to country. These provisions are for information purposes only and do not constitute a commercial warranty giving you different rights than those you have under applicable national regulations.

If you have any questions about the product, you can contact our customer service by email at: hello@greenchef-cookware.com

The customer service will inform you of the steps to follow.

Enjoy using your appliance!

For UK: the warranty as set forth above is provided by The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

GEBRUIKSAANWIJZING & GARANTIE

AIRFRYER | 4,7L

INHOUD

1)	ALGEMENE VEILIGHEIDS-VOORSCHRIFTEN	5
2)	BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN	5
	VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK	5
	KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK	6
	GEBRUIK	6
3)	ONDERHOUD EN REINIGING	7
4)	OPBERGEN	7
5)	RESERVEONDERDELEN	7
6)	HET TOESTEL AFDANKEN	7
7)	GARANTIE	7

Lees de volgende instructies zorgvuldig door vooraleer je het toestel in gebruik neemt. We raden aan om deze instructies te bewaren. Neem voor je eigen veiligheid deze veiligheidsvoorschriften in acht bij het gebruik van elektrische toestellen.

1) ALGEMENE VEILIGHEIDS-VOORSCHRIFTEN

GEVAAR

- Dit toestel mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een fysieke, zintuiglijke of geestelijke beperking of een gebrek aan kennis en ervaring als dat onder toezicht gebeurt, of als ze de nodige instructies hebben gekregen om dit toestel veilig te gebruiken, en zich bewust zijn van de mogelijke gevaren.
- Dit toestel is geen speelgoed.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
-  **PAS OP: Heet oppervlak.** De toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik.
- Pas ook op voor hete stoom en hete lucht wanneer je de mand uit het toestel haalt.
- Het oppervlak onder het toestel kan heet worden tijdens het gebruik.
- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als je donkere rook uit het toestel ziet komen. Wacht tot de rook verdwenen is voordat je de mand uit het toestel haalt.

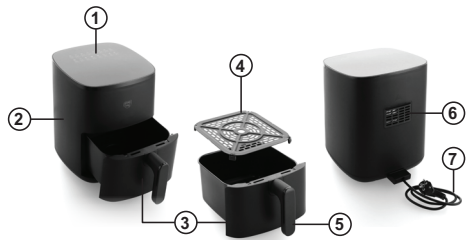
PAS OP: Plaats het toestel op een stabiele, vlakke en gelijkmatige ondergrond.

- Dit toestel is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in omgevingen zoals personeelskeukens van winkels, kantoren, boerderijen of andere werkomgevingen, en evenmin voor gebruik door gasten in hotels, motels, bed & breakfasts en andere residentiële omgevingen.
- Gebruik het toestel niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Als het toestel verkeerd of voor professionele of semiprofessionele doeleinden wordt gebruikt of als het niet wordt gebruikt volgens de instructies in de gebruikershandleiding, vervalt de garantie en wordt elke aansprakelijkheid voor veroorzaakte schade afgewezen.
- Steek de stekker nooit met natte handen in het stopcontact en bedien het toestel nooit met natte handen.

- Controleer of de op het toestel aangegeven spanning overeenkomt met de plaatselijke netspanning voor je het toestel aansluit.
- Gebruik het toestel niet als de stekker, het netsnoer of het toestel zelf beschadigd is.
- Als het stroomsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om gevaar te voorkomen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit het toestel alleen aan op een geaard stopcontact. Zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Sluit dit toestel nooit aan op een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Plaats het toestel niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat altijd minstens 10 cm ruimte vrij rondom en boven het toestel. Plaats niets op het toestel.
- Laat het toestel nooit onbeheerd achter terwijl het in gebruik is.
- Doe de ingrediënten altijd in de mand, zodat ze niet in contact komen met de verwarmingselementen.
- Dek de luchtroosters niet af terwijl de airfryer in gebruik is.
- Tijdens het airfryen komt er hete stoom uit de luchtroosters. Houd je handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtroosters.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact.
- Laat het toestel ongeveer 30 minuten afkoelen voor je het aanraakt of schoonmaakt.
- Verwijder verbrande etensresten.
- Dompel de behuizing, die elektrische onderdelen bevat, niet onder in water en spoel de verwarmingselementen niet af onder de kraan.
- Laat geen water of andere vloeistoffen in het toestel komen om een elektrische schok te voorkomen.

2) BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

- | | |
|-----------------------------|-----------------|
| ① Bedieningspaneel | ⑤ Handgreep |
| ② Behuizing van de airfryer | ⑥ Luchtuitlaten |
| ③ Mand | ⑦ Netsnoer |
| ④ Rooster | |



VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Verwijder alle stickers en etiketten van het toestel, behalve het typeplaatje.
- Maak het rooster en de mand grondig schoon met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.

- OPMERKING:** Je kunt het rooster en de frituurmand ook in de vaatwasser reinigen.
- Veeg de buitenkant van het toestel schoon met een vochtige doek en droog het daarna af. Maak de binnenkant schoon met een droge doek.
- De airfryer werkt met hete lucht. Doe geen olie of frituurvet in de mand.










KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

- Plaats het toestel op een stabiele, vlakke en gelijkmatige ondergrond.
- Plaats het toestel nooit op niet-hittebestendige oppervlakken.
- Plaats het rooster op de juiste manier in de mand.
- Doe geen olie of andere vloeistof in de mand.
- Plaats niets op het toestel. Dat verstoort de luchtstroom en beïnvloedt het eindresultaat.

- **OPMERKING:** wanneer je de airfryer voor het eerst gebruikt, kan er wat rook of een lichte geur uit de airfryer komen. Dat is normaal en duurt maar kort. Zorg voor voldoende ventilatie rond de airfryer.

GEBRUIK

8 vooringestelde programma's: fries (friet), chicken (kip), chicken wings (kippenvleugels), steak (biefstuk), bake (bakken), fish (vis), meat (vlees), vegetables (groenten)

	(A) Temperature (Temperatuur)		(E) Delay start timer (Timer voor uitgestelde start)
	(B) Minus (Min)		(F) Plus (Plus)
	(C) Time (Tijd)		(G) Menu (Menu)
	(D) Start/Pauze (Start/Pauze)		(H) Ventilator (Ventilator)
			(I) Heating (Verwarming)

- **Inschakelen:** steek de stekker in het stopcontact, er klinkt een geluid. Het display licht een seconde op. Daarna gaat het toestel in de stand-bymodus: alle lampjes gaan uit, behalve die van de start-pauzeknop (D).
- **Selectie menu/temperatuur/tijd:** Druk op de start-pauzeknop (D) en alle knoppen lichten op; de knop Start/Pauze knippert. Standaard staan de temperatuur op 180°C en de timer op 15 minuten ingesteld. Je kunt de tijd en temperatuur aanpassen door op de tijdknop (C) of de temperatuurknop (A) te drukken en daarna op de plus-knop (F) of de min-knop (B) te drukken. Je kunt ook op de menuknop (G) drukken om een vooringesteld programma te selecteren. Als je op de menuknop drukt, licht het programma op. Blijf op de menuknop drukken totdat het gewenste programma oplicht en druk op de start-pauzeknop (D) om het programma te starten. Elk programma heeft zijn eigen standaardtemperatuur. Je kunt de tijd en temperatuur aanpassen door eerst op de tijd- of temperatuurknop te drukken en daarna op de plus- of min-knop.
- Het temperatuurbereik is van 35 tot 200°C. Druk op de plus- of min-knop om de temperatuur in stappen van 5°C te verhogen of verlagen.
- Het tijdbereik is van 1 tot 60 minuten. Druk op de plus- of min-knop om de tijd in stappen van 1 minuut te verlengen of verkorten.
- **Timer voor uitgestelde start:** als je niet meteen wilt beginnen met airfryen, kun je de uitgestelde startfunctie gebruiken. Druk na het voltooiën van de menuselectie op de knop voor uitgestelde start (E). Er verschijnt 1H, wat één uur betekent. Druk op de plus-knop (F) om de start maximaal 24 uur uit te stellen. Druk vervolgens op de start-pauzeknop (D) om de uitgestelde startfunctie te activeren. De temperatuur, kooktijd en uitgestelde starttijd worden afwisselend op het display weergegeven. Je kunt de uitgestelde start annuleren door de knop voor uitgestelde start (E) 3 seconden ingedrukt te houden.

- **Start/Pauze/Stop:** Nadat je het programma hebt geselecteerd en de juiste tijd en temperatuur hebt ingesteld, druk je op de start-pauzeknop (D). Er klinkt een geluid, het programma wordt gestart en de knop stopt met knipperen. Terwijl de airfryer werkt, kun je op de start-pauzeknop (D) drukken om het programma te pauzeren. Er klinkt een geluid en de start-pauzeknop (D) knippert. Terwijl de airfryer werkt, kun je het programma stoppen door de start-pauzeknop (D) 3 seconden ingedrukt houden. Er klinkt een geluid en de airfryer gaat terug naar de stand-bymodus.

- **OPMERKING:** tijdens het airfryen worden de temperatuur en de tijd afwisselend op het scherm weergegeven. Wanneer je de mand uit het toestel haalt, stopt het met werken en kun je het bakresultaat controleren of je ingrediënten schudden. De airfryer gaat verder met het geselecteerde programma wanneer je de mand terugplaatst.
- Als de stroom uitvalt of je de stekker uit het stopcontact trekt, stopt de airfryer met werken. Wanneer er weer stroom is of je de stekker weer in het stopcontact steekt, staat de airfryer in de stand-bymodus. Je moet je programma opnieuw selecteren.
- Tijdens het airfryen kun je de tijd en temperatuur aanpassen door eerst op de tijdknop (C) of de temperatuurknop (A) te drukken en daarna op de knop plus (F) of min (B).
- **Einde programma:** het verwarmingselement wordt uitgeschakeld wanneer de geprogrammeerde tijd is verstreken. Je ziet het woord END op het display. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif je de mand gewoon terug in de airfryer en bak je ze een paar minuten extra. Nadat je programma klaar is, blijft de motor nog ongeveer 30 seconden draaien om het toestel af te koelen. Er klinkt een geluid en de airfryer gaat terug naar de stand-bymodus.
- Draai de frituurmand niet ondersteboven om te voorkomen dat overtollige olie van de bodem van de mand op de ingrediënten lekt. Na het airfryen zijn de mand, het rooster en de ingrediënten heet. Afhangelijk van het type ingrediënten in de airfryer kan er stoom uit de frituurmand ontsnappen. Tip: gebruik een voedseltang om grote of kwetsbare ingrediënten uit de frituurmand te halen.
- Wanneer de ingrediënten klaar zijn, kun je de airfryer meteen opnieuw gebruiken.

TIPS

- Kleinere ingrediënten zijn meestal wat sneller klaar dan grotere.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd, een kleinere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Het schudden van kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd geeft een beter resultaat en kan voorkomen dat ingrediënten ongelijkmatig worden gebakken.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Bereid je ingrediënten binnen een paar minuten nadat je de olie hebt toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de airfryer.
- Snacks die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de airfryer worden bereid.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te maken. Kant-en-klaar deeg heeft ook een kortere bereidingstijd nodig dan zelfgemaakt deeg.
- Zet een bakblik of ovenschaal in de mand als je een cake, quiche of kwetsbare of gevulde ingrediënten wilt bereiden.
- Je kunt de airfryer ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen. Om ingrediënten op te warmen, stel je de temperatuur in op 150°C en maximaal 10 minuten.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De airfryer werkt niet	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
De ingrediënten zijn niet gaar.	De mand is te vol.	Doe minder ingrediënten tegelijk in de mand. Kleinere hoeveelheden worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Pas de temperatuur aan.
	De voorverwarming duurt te kort.	Pas de tijd aan.
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken.	Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijvoorbeeld frieten) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	Je hebt een soort snack gebruikt die in een traditionele frituurpan moet worden bereid.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks met wat olie voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de mand niet goed in het toestel schuiven.	De mand is te vol.	Vul de mand niet tot boven de aanduiding.
Er komt witte rook uit het toestel.	Je bereidt vette ingrediënten.	Als je vette ingrediënten in de airfryer bakt, lekt veel olie in de mand. De olie produceert witte rook en de mand kan heter worden dan normaal. Dat heeft geen invloed op het toestel of het eindresultaat.
	De mand bevat nog vetresten van een vorig gebruik.	De witte rook wordt veroorzaakt door de verhitting van vet in de mand. Maak de mand na elk gebruik goed schoon.
Verse friet wordt ongelijkmatig gebakken.	Je hebt de rauwe friet niet goed afgespoeld voor het bereiden.	Spoel de rauwe friet goed af om het zetmeel van de buitenkant te verwijderen.
Verse friet wordt niet knapperig.	De knapperigheid van de friet hangt af van de hoeveelheid olie die je gebruikt en hoe nat de friet is.	Droog rauwe friet goed af voor je de olie toevoegt.
		Snijd de friet kleiner voor een knapperiger resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.

3) ONDERHOUD EN REINIGING

- Maak het toestel altijd schoon na gebruik.
- Het rooster en de mand hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om ze schoon te maken, want dat kan de antiaanbaklaag beschadigen.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen.

• **OPMERKING:** Verwijder de mand om de airfryer sneller te laten afkoelen.

- Veeg de buitenkant van het toestel schoon met een vochtige doek.

- Maak het rooster en de mand schoon met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons. Je kunt een ontvetter gebruiken om achtergebleven vuil te verwijderen.

• **OPMERKING:** Het rooster en de mand zijn vaatwasbestendig.

- Tip: Als er etensresten aan het rooster en de mand blijven zitten, vul je de mand met heet water en wat afwasmiddel. Zet het rooster in de mand en laat ongeveer 10 minuten weken.
- Reinig de binnenkant van het toestel met een droge doek of een niet-schurende spons.
- Reinig het verwarmingselement met een borsteltje om etensresten te verwijderen.

4) OPBERGEN

- Bewaar de airfryer niet bij metalen keukengerei of scherpe voorwerpen, om krassen of schade aan het oppervlak te voorkomen.
- Zorg er altijd voor dat de airfryer en alle onderdelen schoon en droog zijn voordat je ze opbergt. Bewaar de airfryer op een droge plaats.

5) RESERVEONDERDELEN

Voor dit toestel zijn geen reserveonderdelen verkrijgbaar.

6) HET TOESTEL AFDANKEN



Dit apparaat valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Het toestel mag niet worden behandeld als huishoudelijk afval. Breng het naar een centraal inzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische huishoudelijke apparaten. Voor meer informatie over het verwerken, terugwinnen en recycleren van dit product kun je contact opnemen met je gemeente, je afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar je het hebt gekocht. Als je dit toestel op de juiste manier afdankt, voorkom je een negatieve impact op het milieu en de volksgezondheid. Door oude toestellen te hergebruiken, te recycleren en/of anderszins te gebruiken lever je een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

ALLEEN GELDIG VOOR HET VERENIGD KONINKRIJK:

Volgens de Waste Electrical and Electronic Equipment Regulations 2013 (SI 2013/3113) (zoals gewijzigd) moeten producten die niet meer bruikbaar zijn, apart worden ingezameld en op een milieuvriendelijke manier worden afgedankt.

7) GARANTIE

Voor producten die binnen de Europese Economische Ruimte en het VK worden verkocht, heb je 24 maanden garantie op het product als bescherming tegen non-conformiteit in overeenstemming met Richtlijn (EU) 2019/771 en de Consumer Rights Act 2015 (VK).

De garantie geldt alleen als je het product gebruikt voor niet-professioneel gebruik.

Wij zijn in ieder geval niet aansprakelijk voor gebreken veroorzaakt door:

- niet-naleving van de instructies voor onderhoud en gebruik;
- normale slijtage (bv. verkleuringen en krassen); en/of
- invloed van externe factoren, bv. schade door het weer, transport, of stoten en schokken.

Bij non-conformiteit zal, afhankelijk van de omstandigheden,

- het product hersteld worden;
- het product vervangen worden;
- een evenredig deel van de aankoopprijs terugbetaald worden;
of
- de volledige aankoopprijs terugbetaald worden.

Houd het aankoopbewijs of de leverbon van het product met vermelding van de aankoop- of leverdatum goed bij. Je hebt dit bewijs van aankoop of levering nodig om bij non-conformiteit aanspraak te maken op de garantie.

Deze bepalingen doen geen afbreuk aan de wettelijke rechten die je als klant hebt op grond van de toepasselijke nationale regelgeving (bv. inzake de verkoop van consumptiegoederen), die van land tot land kan verschillen. Deze bepalingen dienen uitsluitend ter informatie en vormen geen commerciële garantie die je andere rechten geeft dan de rechten die je op grond van de toepasselijke nationale regelgeving hebt.

Als je vragen hebt over het product, kan je via e-mail contact opnemen met onze klantenservice op:
hello@greenchef-cookware.com

Onze klantenservice helpt je graag verder.

We wensen je veel plezier met je nieuwe toestel!

Voor het VK: de hierboven vermelde garantie wordt verleend door The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

MANUEL D'INSTRUCTIONS ET GARANTIE AIRFRYER | 4,7L

TABLE DES MATIÈRES

1)	INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	9
2)	DESCRIPTION DES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS	9
	AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	9
	PRÉPARATION AVANT UTILISATION	10
	UTILISATION	10
3)	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	11
4)	RANGEMENT	11
5)	PIÈCES DE RECHANGE	11
6)	MISE AU REBUT DE L'APPAREIL	11
7)	GARANTIE	12

Veillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser l'appareil. Nous vous recommandons de conserver ces instructions. Pour votre propre sécurité, veuillez respecter ces consignes de sécurité lors de l'utilisation d'appareils électriques.

1) INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

DANGER

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ce soit sous la surveillance d'une personne responsable ou après avoir reçu des instructions sur la manière d'utiliser cet appareil en toute sécurité et avoir pris connaissance des dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants âgés de moins de 8 ans et sans surveillance.
- Veillez garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

ATTENTION : Surface chaude. Les surfaces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation.

- Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds en retirant le panier de l'appareil.
- La surface sous l'appareil peut chauffer pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si de la fumée noire se dégage. Attendez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fumée pour retirer le panier de l'appareil.

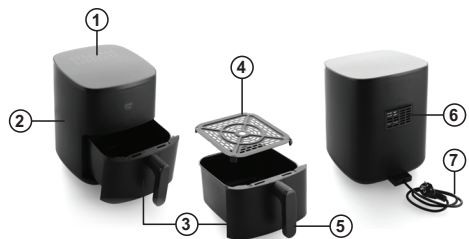
ATTENTION : Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que les cuisines pour le personnel dans des magasins, bureaux, fermes ou autres environnements professionnels, ni par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient caduque et nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés.

- Ne branchez pas l'appareil et ne manipulez pas le panneau de commande si vous avez les mains mouillées.
- Vérifiez, avant de le brancher, que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise de courant, le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou toute personne dûment qualifiée de manière à éviter tout danger.
- Éloignez le câble d'alimentation des surfaces chaudes.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise raccordée à la terre. Vérifiez toujours que la prise de courant est correctement insérée dans la prise murale.
- Ne connectez jamais cet appareil à une minuterie externe ou à un système distinct de contrôle à distance.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou à côté d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace dégagé à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne posez rien sur le dessus de l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- Placez toujours les ingrédients dans le panier, pour éviter qu'ils n'entrent en contact direct avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les orifices d'arrivée et d'évacuation d'air lorsque l'airfryer est utilisé.
- Lors de la friture sans huile, de la vapeur chaude s'échappe des orifices d'évacuation d'air. Tenez les mains et le visage à une distance de sécurité de la vapeur et des orifices d'évacuation d'air.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Éliminez les restes brûlés.
- N'immergez jamais le boîtier qui contient les composants électriques dans l'eau ni les éléments chauffants, et ne les rincez pas sous le robinet.
- Ne versez jamais de l'eau ou tout autre liquide à l'intérieur de l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.

2) DESCRIPTION DES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS

- | | |
|-----------------------|-------------------------------|
| ① Panneau de commande | ⑤ Poignée du panier |
| ② Corps de l'airfryer | ⑥ Orifices d'évacuation d'air |
| ③ Panier | ⑦ Câble d'alimentation |
| ④ Plateau à frire | |



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil, à l'exception de la plaque signalétique.
- Nettoyez soigneusement le plateau à frire et le panier de friture avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

- REMARQUE** : Vous pouvez également nettoyer le plateau à frire et le panier de friture au lave-vaisselle.

- Essayez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le ensuite. Utilisez un chiffon sec pour nettoyer l'intérieur.
- L'airfryer fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas le panier d'huile ou de graisse de friture.










PRÉPARATION AVANT UTILISATION

- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces non résistantes à la chaleur.
- Placez correctement le plateau à frire dans le panier.
- Ne remplissez pas le panier avec de l'huile ou tout autre liquide.
- Ne posez rien sur le dessus de l'appareil. Cela perturbe la circulation de l'air et affecte le résultat de la friture à air chaud.

- **REMARQUE :** lors de sa première utilisation, l'airfryer peut dégager de la fumée ou une légère odeur. Ce phénomène est normal et s'estompe rapidement. Veillez à suffisamment aérer la pièce.

UTILISATION

8 programmes prédéfinis : frites (frites), chicken (poulet), chicken wings (ailes de poulet), steak (steak), bake (pâtisserie), fish (poisson), viande (meat), légumes (vegetables)

	(A) Temperature (Température)		(E) Delay start timer (Minuterie de départ différé)
	(B) Minus (Moins)		(F) Plus (Plus)
	(C) Time (Durée)		(G) Menu (Menu)
	(D) Start/Pause (Départ/Pause)		(H) Fan (Ventilateur)
			(I) Heating (Chauffage)

- **Mise sous tension :** insérez la prise de courant dans la prise murale, vous entendez un signal sonore. L'écran s'allume pendant une seconde. Ensuite, il repasse en mode veille : tous les voyants lumineux sont éteints, sauf le bouton Start/Pause (Départ/Pause).
- **Sélection du menu/de la température/de la durée :** Appuyez sur le bouton Start/Pause (Départ/Pause - D), tous les voyants lumineux s'allument et le bouton Start/Pause (Départ/Pause) clignote. La température et la minuterie sont réglés par défaut sur respectivement 180 °C et 15 minutes. Vous pouvez régler la durée et la température en appuyant sur le bouton Time (Durée - C) ou Temperature (Température - A), puis sur le bouton Plus (Plus - F) ou Minus (Moins - B). Vous pouvez également appuyer sur le bouton Menu (Menu - G) pour sélectionner un programme prédéfini. Lorsque vous appuyez sur le bouton Menu (Menu), le programme s'allume. Maintenez le bouton Menu (Menu) enfoncé jusqu'à ce que le programme de votre choix s'allume, puis appuyez sur le bouton Start/Pause (Départ/Pause - D) pour démarrer le programme. La température de chaque programme est réglée par défaut. Vous pouvez régler librement la durée et la température en appuyant d'abord sur le bouton de la minuterie ou de la température, puis sur le bouton Plus (Plus) ou Minus (Moins).
- La plage de réglage de la température est comprise entre 35 et 200 °C. En appuyant sur le bouton Plus (Plus) ou Minus (Moins), la température augmente ou diminue de 5 °C.
- L'intervalle de temps va de 1 à 60 minutes. En appuyant sur le bouton Plus (Plus) ou Minus (Moins), la durée augmente ou diminue de 1 minute.
- **Delay start timer (Minuterie de départ différé) :** si vous ne souhaitez pas lancer immédiatement la cuisson, vous pouvez utiliser la fonction Delay Start (Départ différé). Après avoir sélectionné le menu, appuyez sur le bouton Delay Start (Départ différé - E). Il affiche 1H, ce qui signifie une heure. En appuyant sur le bouton Plus (plus - F), vous pouvez retarder le départ jusqu'à 24 heures. Appuyez ensuite sur le bouton

Start/Pause (Départ/Pause - D) pour activer la fonction de départ différé. La température, le temps de cuisson et l'heure de départ différé s'affichent alternativement à l'écran. Pour annuler la fonction de départ différé, appuyez sur le bouton Delay Start (Départ différé - E) pendant 3 secondes.

- **Départ/Pause/Arrêt :** Après avoir sélectionné le programme et réglé le temps de cuisson et la température, appuyez sur le bouton Start/Pause (Départ/Pause - D). Le bouton Start/Pause (Départ/Pause - D) arrête de clignoter lorsque vous entendez un signal sonore et le programme démarre. Lorsque l'airfryer est en fonctionnement, appuyez sur le bouton Start/Pause (Départ/Pause - D) pour mettre le programme en pause. Vous entendez un signal sonore (bip) et le bouton Start/Pause (Départ/Pause - D) clignote. Lorsque l'airfryer est en fonctionnement, appuyez sur le bouton Start/Pause (Départ/Pause - D) pendant 3 secondes pour arrêter le programme. Vous entendez un signal sonore (bip) et l'airfryer repasse en mode veille.

- **REMARQUE :** lors de la friture sans huile, l'écran affiche alternativement la température et la durée de cuisson. Lorsque vous retirez le panier de friture, l'appareil s'arrête pour vous permettre de vérifier le résultat de la friture ou de secouer les ingrédients. Il suffit de remettre le panier en place pour poursuivre le programme prédéfini.

- L'airfryer cesse de fonctionner lorsque le courant est coupé ou la prise est débranchée. L'airfryer repasse en mode veille lorsque le courant est rétabli ou que vous rebranchez la prise. Vous devez à nouveau sélectionner votre programme.
- Pendant la friture sans huile, vous pouvez également régler librement la durée et la température en appuyant d'abord sur le bouton Time (Temps - C) ou Temperature (température - A), puis sur le bouton Plus (Plus - F) ou Minus (Moins - B).
- **Fin du programme :** l'élément chauffant arrête de fonctionner à la fin du programme. Le mot **END** s'affiche à l'écran. Si les ingrédients ne sont pas suffisamment cuits, il suffit de replacer le panier dans l'airfryer et de poursuivre la cuisson pendant quelques minutes supplémentaires. Une fois le programme terminé, le moteur continue de tourner pendant environ 30 secondes pour refroidir l'appareil. Après quoi, vous entendez un signal sonore (bip) et l'airfryer repasse en mode veille.
- Ne retournez pas le panier à friture, afin d'éviter que l'excédent d'huile qui pourrait se trouver au fond du panier ne s'écoule sur les ingrédients. Après l'utilisation de l'appareil, le panier, le plateau à frire et les ingrédients sont chauds. En fonction du type d'ingrédients contenus dans l'airfryer, de la vapeur peut s'échapper du panier de friture.
- **Conseil :** pour retirer les aliments volumineux ou fragiles, sortez-les du panier à l'aide d'une pince.
- Lorsqu'une tournée d'aliments est prête, l'airfryer est instantanément prêt à préparer une autre tournée.

CONSEILS

- Les aliments de petite taille nécessitent généralement un temps de préparation un peu plus court que les aliments de grande taille.
- Une plus grande quantité d'aliments nécessite un temps de préparation légèrement plus long, et une plus petite quantité d'aliments nécessite un temps de préparation légèrement plus court.
- Le fait de secouer les petits aliments à la moitié du temps de préparation permet d'optimiser le résultat et d'éviter que les aliments ne soient pas frits uniformément.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Après avoir ajouté de l'huile, attendez quelques minutes pour faire frire vos ingrédients.
- Ne préparez pas d'aliments très gras, tels que des saucisses, dans l'airfryer.
- Les en-cas qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans l'airfryer.
- Utilisez des pâtes prêtes à l'emploi pour préparer rapidement et facilement des en-cas avec garniture. Les pâtes prêtes à l'emploi nécessitent également un temps de préparation plus court que les pâtes faites maison.

- Si vous souhaitez faire cuire un gâteau ou une quiche, ou si vous souhaitez faire frire des aliments fragiles ou farcis, placez un moule ou un plat à four adapté sur le plateau à frire.
- Vous pouvez également utiliser l'airfryer pour réchauffer des aliments. Pour ce faire, il suffit de régler la température sur 150 °C pendant 10 minutes maximum.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
L'airfryer ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche d'alimentation dans une prise murale reliée à la terre.
Les aliments frits avec l'airfryer ne sont pas cuits à cœur.	La quantité d'aliments dans le panier est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'aliments dans le panier. Les petites quantités permettent une friture plus uniforme.
	La température réglée est trop basse.	Ajustez la température.
	Le temps de préparation est trop court.	Ajustez le temps de préparation.
Les aliments sont frits de manière irrégulière dans l'airfryer.	Certains types d'aliments doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Les aliments qui se superposent ou se croisent (comme les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.
Les en-cas frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de l'airfryer.	Vous avez utilisé un type d'en-cas destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des en-cas au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
Je ne parviens pas à glisser correctement le panier dans l'appareil.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des aliments gras.	Lorsque vous faites frire des aliments gras dans l'airfryer, une grande quantité d'huile s'écoule dans le panier. L'huile produit de la fumée blanche et le panier peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte ni l'appareil ni le résultat final.
	Le panier contient encore des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse dans le panier. Veuillez à nettoyer correctement le panier après chaque utilisation.
Les frites crues sont frits de manière irrégulière dans l'airfryer.	Vous n'avez pas correctement rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les frire.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre afin d'éliminer l'amidon à l'extérieur des bâtonnets.
Les frites crues ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de l'airfryer.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant. Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

3) ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Le plateau à frire et le panier sont dotés d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
- Retirez la fiche d'alimentation de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

REMARQUE : Retirez le panier pour que l'airfryer refroidisse plus rapidement.

- Essayez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez le plateau à frire et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté résiduelle.

REMARQUE : Le plateau à frire et le panier résistent au lave-vaisselle.

- Conseil : si des saletés sont collées au plateau à frire et au panier, remplissez le panier d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Placez le plateau à frire dans le panier et laissez-le tremper pendant environ 10 minutes.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon sec ou une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer tout résidu alimentaire.

4) RANGEMENT

- Ne rangez pas l'airfryer à côté d'ustensiles en métal ou d'objets tranchants, ces derniers risquent de rayer ou d'abîmer la surface.
- Vérifiez toujours que votre airfryer et toutes ses pièces sont propres et secs avant de les ranger. Rangez votre airfryer dans un placard à l'abri de l'humidité.

5) PIÈCES DE RECHANGE

Veillez noter qu'aucune pièce de rechange n'est disponible pour cet appareil.

6) MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



Cet appareil est marqué conformément à la Directive 2012/19/EU du Parlement européen relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Ce produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Apportez-le dans un point de collecte central destiné au recyclage des appareils électroménagers et électriques. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez vous renseigner auprès de votre commune, de votre service de traitement des déchets ménagers ou du magasin où vous l'avez acheté. En éliminant correctement ce produit, vous contribuez à prévenir les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine. En réutilisant, en recyclant et/ou en réaffectant d'anciens appareils usagés, vous contribuez de manière importante à la protection de notre environnement.

UNIQUEMENT APPLICABLE AU ROYAUME-UNI :

En vertu de la réglementation « Waste Electrical and Electronic Equipment Regulations 2013 » (SI 2013/3113) (telle que modifiée), les produits qui ne sont plus utilisables doivent être collectés séparément et éliminés d'une manière respectueuse de l'environnement.

POUR LA FRANCE:



FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

7) GARANTIE

Les produits vendus dans l'Espace économique européen et au Royaume-Uni sont couverts par une garantie de conformité de 24 mois en application de la Directive (UE) 2019/771 et de la loi sur les droits du consommateur (« Consumer Rights Act » - R.-U.).

Cette garantie ne s'applique que si le produit est utilisé à des fins non professionnelles.

Nous ne sommes en aucun cas responsables des éventuels défauts résultant :

- du non-respect des consignes d'entretien et d'utilisation ;
- d'une usure normale (par exemple décolorations ou rayures) ;
et/ou
- d'une incidence de facteurs externes (par exemple dommages causés par les conditions météorologiques, par le transport ou par des chocs et des coups).

Dans le cas d'un défaut de conformité, et selon les circonstances :

- le produit sera réparé ;
- le produit sera remplacé ;
- une partie proportionnelle du prix du produit sera remboursée ;
ou
- le prix total du produit sera remboursé.

Veuillez conserver la preuve d'achat/de livraison du produit mentionnant la date d'achat ou de livraison. Cette preuve d'achat ou de livraison vous sera utile si vous souhaitez exercer un recours en cas de défaut de conformité.

Les présentes dispositions n'affectent en rien les droits statutaires dont vous bénéficiez en vertu des réglementations nationales en vigueur (relatives par exemple aux biens de consommation), qui peuvent varier d'un pays à l'autre. Les présentes dispositions sont données à titre indicatif seulement et ne constituent pas une garantie commerciale vous donnant des droits différents de ceux dont vous bénéficiez en application des réglementations nationales en vigueur.

Si vous avez des questions concernant le produit, contactez le service clientèle par e-mail à l'adresse :
hello@greenchef-cookware.com

Le service clientèle vous indiquera les étapes à suivre.

Profitez de votre appareil !

Pour le Royaume-Uni : la garantie telle qu'établie ci-dessus est fournie par The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

GEBRAUCHSANLEITUNG & GARANTIEBESTIMMUNGEN

AIRFRYER | 4,7L

INHALT


1)	WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	13
2)	GERÄTEÜBERSICHT	13
	VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	14
	VORBEREITUNG	14
	GEBRAUCH	14
3)	PFLEGE UND REINIGUNG	15
4)	LAGERUNG	15
5)	ERSATZTEILE	16
6)	ENTSORGUNG DES GERÄTS	16
7)	GARANTIEBESTIMMUNGEN	16

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor der Benutzung des Geräts aufmerksam durch. Es wird empfohlen, diese Anleitung aufzubewahren. Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten Sie zu Ihrem eigenen Schutz die folgenden Sicherheitshinweise beachten.

1) WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit körperlichen, sensorischen oder kognitiven Beeinträchtigungen und Personen ohne die erforderlichen Kenntnisse nur dann benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder genaue Anweisungen zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben und verstanden haben, welche Gefahren von dem Gerät ausgehen können.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Die Reinigung und Pflege des Geräts darf nicht durch Kinder erfolgen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
- Achten Sie darauf, dass sich das Gerät und das Netzkabel stets außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren befinden.

- 
VORSICHT: Verbrennungsgefahr.
Zugängliche Flächen am Gerät können im Gerätebetrieb heiß werden.
- Außerdem sollten Sie, wenn Sie den Garkorb aus dem Gerät nehmen, darauf achten, sich nicht mit heißem Dampf oder heißer Luft zu verbrennen.
- Die Stellfläche unter dem Gerät kann während des Gerätebetriebs heiß werden.
- Sollte dunkler Rauch aus dem Gerät austreten, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie den Garkorb aus dem Gerät nehmen.

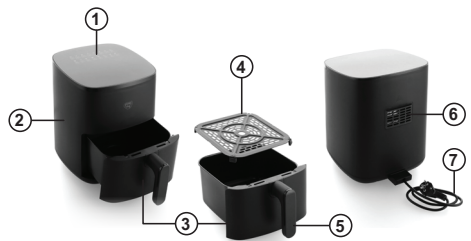
- VORSICHT:** Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Es ist NICHT für den Einsatz in den folgenden Bereichen oder Situationen vorgesehen: in Per-sonalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen oder anderen Betrieben und durch Kunden in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Wohnunterkünften.

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.
- Wird das Gerät unsachgemäß, für gewerbliche/halbgewerbliche Zwecke oder nicht entsprechend dieser Gebrauchsanleitung verwendet, erlischt die Garantie, und jegliche Haftung für entstandene Schäden ist ausgeschlossen.

- Stecken Sie das Gerät nicht ein und benutzen Sie nicht das Bedienfeld, wenn Sie nasse Hände haben.
- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Betriebsspannung mit der Spannung des Stromnetzes in Ihrem Land übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, einem Servicetechniker des Herstellers oder einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät grundsätzlich nur an eine geerdete Netzsteckdose an. Achten Sie immer darauf, dass der Netzstecker ordnungsgemäß in die Netzsteckdose eingesteckt ist.
- Das Gerät ist nicht für die Benutzung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung konzipiert.
- Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe zu einer Wand oder anderen Geräten auf. Halten Sie an der Rückseite, an den Seiten und oberhalb des Geräts immer einen Abstand von mindestens 10 cm ein. Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht, wenn es in Betrieb ist.
- Legen Sie die zu garenden Lebensmittel immer in den Garkorb, damit sie nicht in direkten Kontakt mit den Heizelementen kommen.
- Decken Sie die Lufteinlass-/Luftauslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Beim Garen mit heißer Luft tritt heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht vom Dampf und von den Luftauslassöffnungen fern.
- Ziehen Sie nach Gebrauch des Geräts immer den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Entfernen Sie evtl. verbrannte Lebensmittelrückstände aus dem Garkorb.
- Da sich im Gerät elektrische Bauteile und Heizelemente befinden, dürfen Sie es auf keinen Fall in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser abspülen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Geräteinnere gelangen - Stromschlaggefahr!

2) GERÄTEÜBERSICHT

- | | |
|--------------|------------------------|
| ① Bedienfeld | ⑤ Korbgriff |
| ② Airfryer | ⑥ Luftauslassöffnungen |
| ③ Garkorb | ⑦ Netzkabel |
| ④ Siebboden | |



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH










- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial
- und alle Aufkleber/Etiketten (außer dem Typenschild) vom Gerät.
- Reinigen Sie den Siebboden und den Garkorb sorgfältig mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- **HINWEIS:** Der Siebboden und der Garkorb können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem angefeuchteten Tuch ab und trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach. Verwenden Sie ein trockenes Tuch, um das Innere des Geräts zu reinigen.
- Der Airfryer gart mit Heißluft. Geben Sie kein Öl oder Frittierfett in den Garkorb.

VORBEREITUNG

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine hitzeempfindliche Fläche.
- Legen Sie den Siebboden ordnungsgemäß in den Garkorb ein.
- Geben Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in den Korb.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab. Hierdurch werden der Luftstrom und in der Folge das Frittierergebnis beeinträchtigt.
- **HINWEIS:** Wenn Sie den Airfryer zum ersten Mal benutzen, kann es sein, dass Sie etwas Rauch oder einen leichten Geruch wahrnehmen. Das ist jedoch normal und legt sich bald. Achten Sie auf eine ausreichende Belüftung rund um den Airfryer.

GEBRAUCH

8 Garprogramme: Fries (Pommes frites), Chicken (Huhn), Chicken Wings (Hähnchenflügel), Steak (Steak), Bake (Backen), Fish (Fisch), Meat (Fleisch), Vegetables (Gemüse)

	(A) Temperature (Gartemperatur)		(E) Delay start timer (Startverzögerung)
	(B) Minus (Minus)		(F) Plus (Plus)
	(C) Time (Gardauer)		(G) Menu (Garprogramme)
	(D) Start/Pause (Start/Pause)		(H) Fan (Gebläse)
			(I) Heating (Heizen)

- **Einschalten:** Sobald Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose einstecken, gibt das Gerät einen Signalton aus. Dann leuchtet die Anzeige kurz auf. Anschließend kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück und alle Leuchten mit Ausnahme der Kontrollleuchte der Taste **Start/Pause** gehen aus.
- **Garprogramm/Gartemperatur/Gardauer auswählen:** Wenn Sie die Taste **Start/Pause** (D) drücken, gehen die Kontrollleuchten sämtlicher Tasten an, während Taste **Start/Pause** blinkt. Die Standardwerte für die Gartemperatur beträgt 180 °C und die Gardauer 15 Minuten. Sie können die Gardauer und die Gartemperatur anpassen, indem Sie die Taste **Time** (C) oder die Taste **Temperature** (A) drücken und dann die Taste **Plus** (F) oder **Minus** (B) drücken. Sie können auch die Taste **Menu** (G) drücken, um ein Garprogramm auszuwählen. Wenn Sie die Taste **Menu** drücken, leuchtet das Symbol eines Garprogramms auf. Drücken Sie die Taste **Menu** so lange, bis das Symbol des gewünschten Garprogramms aufleuchtet. Drücken Sie dann die Taste **Start/Pause** (D), um das Garprogramm zu starten. Jedes Garprogramm hat eine eigene Standardtemperatur. Sie können die Garzeit und die Gartemperatur frei einstellen, indem Sie zuerst die Taste **Time** (C) oder **Temperature** (A) drücken und dann die Taste **Plus** (F) oder **Minus** (B).
- Die Temperatursteuerung erfolgt in einem Bereich von 35 bis 200 °C. Durch Drücken der Taste **Plus** oder **Minus** wird die Temperatur in 5-Grad-Schritten erhöht oder gesenkt.
- Der Gardauerbereich liegt zwischen 1 und 60 Minuten. Durch Drücken der Taste **Plus** oder **Minus** wird die Garzeit in 1-Minute-Schritten erhöht oder gesenkt.
- **Startverzögerung:** Wenn Sie nicht sofort mit dem Heißluftfrittieren beginnen möchten, können Sie die Startverzögerungsfunktion verwenden. Drücken Sie dazu direkt nach der Auswahl des Garprogramms die Taste **Delay start timer** (E). Daraufhin wird auf der Anzeige die Meldung 1H (eine Stunde) ausgegeben. Durch Drücken der Taste **Plus** (F) können Sie den Garbeginn um bis zu 24 Stunden verschieben. Wenn Sie dann die Taste **Start/Pause** (D) drücken, wird die Startverzögerungsfunktion aktiviert. Daraufhin werden auf der Anzeige abwechselnd die Gartemperatur, die Gardauer und die Dauer der Startverzögerung angezeigt. Wenn Sie die Taste **Delay start timer** (E) 3 Sekunden lang drücken, wird das Programm für die Startverzögerung beendet.
- **Garvorgang starten/unterbrechen/abbrechen:** Nachdem Sie das Garprogramm ausgewählt und die gewünschte Gardauer und -temperatur eingestellt haben, drücken Sie die Taste **Start/Pause** (D). Sobald ein Signalton ausgegeben wird, hört die Taste **Start/Pause** auf zu blinken, und das Garprogramm wird gestartet. Wenn Sie das laufende Garprogramm unterbrechen möchten, drücken Sie die Taste **Start/Pause** (D). Daraufhin wird ein Signalton ausgegeben und die Taste **Start/Pause** blinkt. Wenn Sie das laufende Garprogramm abbrechen möchten, drücken Sie 3 Sekunden lang die Taste **Start/Pause** (D). Es wird ein Signalton ausgegeben, und der Airfryer kehrt in den Standby-Modus zurück.
- **HINWEIS:** Während des Garvorgangs werden die Gartemperatur und die Gardauer im Wechsel auf der Anzeige angezeigt. Wenn Sie den Garkorb herausnehmen, schaltet das Gerät ab, und Sie können das Garergebnis überprüfen oder die Zutaten schütteln. Sobald Sie den Garkorb wieder in das Gerät einsetzen, setzt der Airfryer das eingestellte Garprogramm fort.
- Wenn die Stromzufuhr unterbrochen oder der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wird, schaltet sich der Airfryer ab. Sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist oder der Netzstecker wieder eingesteckt wird, kehrt der Airfryer in den Standby-Modus zurück. Sie müssen dann Ihr Garprogramm erneut auswählen.
- Sie können die Gardauer und -temperatur auch während des Garvorgangs frei einstellen, indem Sie zuerst die Taste **Time** (C) oder **Temperature** (A) drücken und dann die Taste **Plus** (F) oder **Minus** (B).
- **Programmende:** Das Heizelement schaltet sich ab, sobald das Programm beendet ist. Die Meldung **END** wird auf der Anzeige ausgegeben. Wenn die Lebensmittel noch nicht fertiggegart sind, schieben Sie den Garkorb einfach zurück in das Gerät und garen Sie sie noch ein paar Minuten weiter. Nach Programmende läuft das Gebläse noch etwa 30 Sekunden lang weiter, um das Gerät abzukühlen. Dann wird ein Signalton ausgegeben, und der Airfryer kehrt in den Standby-Modus zurück.
- Drehen Sie den Garkorb nicht auf den Kopf, da hierdurch überschüssiges Öl, das sich am Boden des Korbs gesammelt haben könnte, auslaufen und auf die zubereiteten Lebensmittel laufen kann. Nach dem Frittieren sind der Garkorb, der Siebboden und die Lebensmittel sehr heiß. Je nach Art der Lebensmittel kann auch Dampf aus dem Garkorb aufsteigen.
- **Tipp:** Große oder empfindliche Lebensmittel heben Sie am besten mit einer Zange aus dem Garkorb.
- Wenn eine Portion der Lebensmittel fertiggegart ist, kann der Airfryer sofort mit der Zubereitung einer weiteren Portion beginnen.

TIPPS

- Kleinformatische Lebensmittel haben in der Regel eine etwas kürzere Gardauer als großformatige Lebensmittel.
- Bei größeren Mengen an Lebensmitteln ist die Gardauer nur geringfügig länger, bei kleineren Mengen nur geringfügig kürzer.
- Durch Schütteln/Wenden kleinformatiger Lebensmittel nach der Hälfte der Gardauer wird das Ergebnis verbessert, und die Lebensmittel werden gleichmäßiger gegart.
- Streichen Sie rohe Kartoffeln mit etwas Speiseöl ein, damit sie schön knusprig werden. Nach dem Zufügen des Öls sollten die Kartoffeln nur wenige Minuten benötigen, bis sie frittiert sind.
- Bereiten Sie keine stark fetthaltigen Lebensmittel (wie z. B. Würstchen) im Airfryer zu.
- Snacks, die für den Backofen geeignet sind, können auch im Airfryer zubereitet werden.
- Mit Fertigteig können Sie schnell und einfach Snacks mit Füllung zubereiten. Fertigteig hat zudem eine kürzere Gardauer als selbstgemachter Teig.
- Wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder empfindliche/gefüllte Lebensmittel frittieren möchten, sollten Sie eine passende Back- oder Auflaufform in den Garkorb einlegen.
- Sie können mit dem Airfryer auch Speisen aufwärmen. Stellen Sie zum Aufwärmen von Speisen eine Temperatur von 150 °C und eine Dauer von bis zu 10 Minuten ein.

STÖRUNGSBESEITIGUNG

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät geht nicht an.	Das Gerät ist nicht mit dem Stromnetz verbunden.	Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Netzsteckdose.
Die mit dem Airfryer zubereiteten Lebensmittel sind nicht durchgegart.	Die Lebensmittelmenge im Garkorb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Mengen an Lebensmitteln in den Korb. Kleinere Mengen werden zudem gleichmäßiger gegart.
	Die eingestellte Gartemperatur ist zu niedrig.	Passen Sie die Temperatur an.
Die mit dem Airfryer zubereiteten Lebensmittel sind ungleichmäßig durchgegart.	Die Gardauer ist zu kurz.	Passen Sie die Gardauer an.
	Bestimmte Arten von Lebensmitteln müssen nach der Hälfte der Gardauer geschüttelt/gewendet werden.	Lebensmittel, die auf- und übereinander liegen, wie z. B. Pommes frites, müssen nach der Hälfte der Gardauer einmal geschüttelt werden.
Mit dem Airfryer zubereitete Snacks sind nicht knusprig.	Sie haben Produkte verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse bestimmt sind.	Verwenden Sie für eine Heißluftfritteuse geeignete Produkte oder bepinseln Sie die Snacks mit etwas Öl, damit sie knuspriger werden.
Der Garkorb lässt sich nicht richtig in das Gerät einschieben.	Die Lebensmittelmenge im Garkorb ist zu groß.	Füllen Sie den Garkorb nicht über die MAX.-Markierung hinaus.
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Sie bereiten fetthaltige Lebensmittel zu.	Wenn Sie fetthaltige Lebensmittel im Airfryer frittieren, tritt reichlich Öl in den Garkorb aus. Das Öl verursacht weißen Rauch, und der Garkorb kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf das Gerät oder die Qualität der zubereiteten Speisen.
	In dem Garkorb befinden sich noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Durch die Erhitzung dieses Fettes im Garkorb entsteht weißer Rauch. Denken Sie daran, den Korb nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen.
Mit dem Airfryer zubereitete Pommes frites aus rohen Kartoffeln sind ungleichmäßig durchgegart.	Sie haben die Pommes frites vor dem Garen nicht richtig abgespült.	Spülen Sie Pommes frites aus rohen Kartoffeln gut ab, um die überschüssige Stärke von der Außenseite der Pommes frites zu entfernen.
Mit dem Airfryer zubereitete Pommes frites aus rohen Kartoffeln sind nicht knusprig.	Wie knusprig die Pommes frites werden, hängt vom Öl- und Wassergehalt der Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, die Pommes frites gut zu trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Pommes frites etwas kleiner, damit sie knuspriger werden.
		Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, damit die Pommes frites knuspriger werden.

3) PFLEGE UND REINIGUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Der Siebboden und der Garkorb haben eine Antihafbeschichtung. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenhelfer aus Metall oder Scheuermittel, da hierdurch die Antihafbeschichtung beschädigt werden kann.
- Ziehen Sie zunächst den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ganz abkühlen.
- **HINWEIS:** Nehmen Sie den Garkorb heraus, damit der Airfryer schneller abkühlt.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem angefeuchteten Tuch ab.
- Reinigen Sie den Siebboden und den Garkorb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Eventuell verbleibende Schmutz-reste können mit einem geeigneten Fettlöser entfernt werden.
- **HINWEIS:** Der Siebboden und der Garkorb sind spülmaschinengeeignet.
- Tipp: Bei hartnäckig anhaftenden Lebensmittelrückständen am Siebboden oder dem Garkorb können Sie heißes Wasser und etwas Spülmittel in den Korb geben. Legen Sie dann den Siebboden in den Garkorb ein und lassen Sie die Spülmittellauge etwa 10 Minuten lang einwirken.
- Reinigen Sie das Geräteinnere mit einem trockenen Tuch oder einem nicht scheuernden Schwamm.
- Benutzen Sie eine Reinigungsbürste, um das Heizelement von eventuell noch anhaftenden Lebensmittelresten zu befreien.

4) LAGERUNG

- Bewahren Sie den Airfryer nicht zusammen mit Kochbesteck aus Metall oder scharfkantigen Gegenständen auf, da hierdurch die Oberfläche des Geräts verkratzt/beschädigt werden kann.
- Vergewissern Sie sich, dass der Airfryer und alle Zubehörteile sauber und trocken sind, bevor sie sie wegräumen. Bewahren Sie den Airfryer in einem trockenen Schrank auf.

5) ERSATZTEILE

Für dieses Gerät sind keine Ersatzteile erhältlich.

6) ENTSORGUNG DES GERÄTS



Dieses Gerät ist nach der europäischen WEEE-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet. Das Produkt darf nicht als Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss zur sachgemäßen

Entsorgung zu einer zentralen Sammelstelle, die elektrische und elektronische Haushaltsgeräte annimmt, gebracht werden. Nähere Auskünfte zur Behandlung, zur Verwertung und zum Recycling dieses Produkts erteilt die zuständige Stadtverwaltung, das örtliche Entsorgungsunternehmen für Haushaltsabfall oder der Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Eine sachgemäße Entsorgung trägt dazu bei, schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden. Durch die Wiederverwendung, das Recycling und/oder eine anderweitige Nutzung von Altgeräten wird ein wichtiger Beitrag zum Umweltschutz geleistet.

NUR FÜR DAS VEREINIGTE KÖNIGREICH GILT:

Gemäß der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (Waste Electrical and Electronic Equipment Regulations) von 2013 (SI 2013/3113) (in der jeweils gültigen Fassung) sind Produkte, die nicht mehr verwendet werden, getrennt zu sammeln und auf umweltfreundliche Weise zu entsorgen.

7) GARANTIEBESTIMMUNGEN

Für Produkte, die im Europäischen Wirtschaftsraum und im Vereinigten Königreich verkauft werden, erhalten Sie gemäß der Richtlinie (EU) 2019/771 und dem Consumer Rights Act 2015 (UK) zum Schutz gegen Konformitätsmängel eine Garantie von 24 Monaten auf das Produkt.

Diese Garantie ist nur unter der Voraussetzung gültig, dass das Produkt nicht gewerblich genutzt wird.

Wir haften in keinem Fall für Mängel, die die folgenden Ursachen haben:

- Nichtbeachtung der Pflege- und Gebrauchshinweise,
- Normaler Verschleiß (wie z. B. Verfärbungen oder Kratzer) bzw.
- Schäden durch äußere Einwirkungen wie z. B. Witterung, Stöße oder Erschütterungen und Transportschäden.

Bei einem Konformitätsmangel wird je nach Sachlage entweder

- Das Produkt repariert,
- Das Produkt ausgetauscht,
- Ein Teil des Kaufpreises erstattet oder
- der volle Kaufpreis erstattet.

Bitte bewahren Sie den Kaufbeleg oder den Lieferschein für das Produkt auf, aus dem das Kauf- oder Lieferdatum hervorgeht. Sie benötigen einen solchen Kaufbeleg oder Liefernachweis, wenn Sie Ansprüche aufgrund von Konformitätsmängeln geltend machen wollen.

Die gesetzlichen Rechte, die Ihnen nach den jeweiligen geltenden nationalen Vorschriften (z. B. über den Verbrauchsgüterkauf) als Verbraucher zustehen, bleiben von diesen Bestimmungen unberührt. Diese Bestimmungen dienen nur der Information und stellen keine Gewährleistungserklärung dar, die Ihnen andere Rechte einräumt als diejenigen, die Ihnen nach den geltenden nationalen Vorschriften zustehen.

Wenn Sie Fragen zum Produkt haben, können Sie sich per E-Mail an unseren Kundenservice wenden: hello@greenchef-cookware.com

Der Kundenservice wird Sie über die weiteren Schritte informieren. Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem Gerät!

Für das Vereinigte Königreich: Die vorstehende Garantie wird von The Cookware Company UK & Ireland Ltd gewährt.

INSTRUKCJA OBSŁUGI I GWARANCJA FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA | 4,7L

SPIS TREŚCI

1)	OGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	17
2)	OPIS ELEMENTÓW	17
	PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	17
	PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA	18
	UŻYTKOWANIE	18
3)	KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	19
4)	PRZECHOWYWANIE	19
5)	CZĘŚCI ZAMIENNE	19
6)	UTYLIZACJA URZĄDZENIA	19
7)	GWARANCJA	19

Zanim zaczniesz używać tego urządzenia, przeczytaj uważnie poniższe informacje. Zalecamy zachować tę instrukcję. Dla własnego bezpieczeństwa należy przestrzegać poniższych zaleceń dotyczących bezpieczeństwa podczas korzystania z urządzeń elektrycznych.

1) OGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NIEBEZPIECZEŃSTWO

- Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, bądź użytkowników bez wymaganego doświadczenia i wiedzy tylko wtedy, gdy osoby te są pod nadzorem lub otrzymały wskazówki na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły one 8 lat i są nadzorowane.
- Urządzenie i przewód zasilający przechowuj w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.



PRZESTROGA: Gorąca powierzchnia. Podczas użytkowania dostępne powierzchnie mogą stać się bardzo gorące.

- Podczas wyjmowania kosza z urządzenia należy również uważać na gorącą parę i gorące powietrze.
- Podczas użytkowania powierzchnia pod urządzeniem może stać się bardzo gorąca.
- Jeśli zauważysz ciemny dym wydobywający się z urządzenia, natychmiast odłącz urządzenie od gniazdka ściennego. Przed wyjęciem kosza z urządzenia zaczekaj, aż dym zniknie.

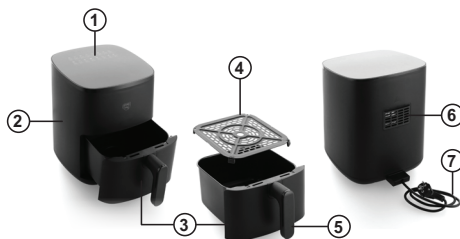
PRZESTROGA: Ustawiaj urządzenie na płaskiej, poziomej i równej powierzchni.

- Urządzenie to przeznaczone jest wyłącznie do typowego użytku domowego. Nie powinno być użytkowane w miejscach takich jak kuchnie dla pracowników w skle-pach, biurach, farmach i innych strefach roboczych; nie jest przeznaczone również do używania przez klientów hoteli, moteli, pensjonatów oraz innych ośrodków noc-legowych.
- Nie używaj urządzenia w żadnym innym celu niż ten opisany w niniejszej instrukcji.
- W razie użytkowania urządzenia w niewłaściwy sposób lub w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych bądź niezgodnie z niniejszą instrukcją, gwarancja straci ważność, a producent odmówi jakiegokolwiek odpowiedzialności za spowodowane szkody.

- Nie podłączaj urządzenia do prądu ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękoma.
- Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie wskazane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej w Twoim kraju.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, kabel zasilający lub samo urządzenie są uszkodzone.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony kabel zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.
- Trzymaj kabel zasilający z dala od gorących powierzchni.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka ściennego z uziemieniem. Wtyczka przewodu zasilającego zawsze musi być prawidłowo włożona do gniazdka ściennego.
- Nigdy nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego timera ani osobnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie umieszczaj urządzenia przy ścianie ani w pobliżu innych urządzeń. Z tyłu, po bokach i nad urządzeniem powinno być co najmniej 10 cm wolnego miejsca. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.
- Składniki należy zawsze umieszczać w koszu, uważając, aby nie stykały się z elementami grzewczymi.
- Nie zakrywaj otworów wlotu i wylotu powietrza, gdy frytkownica beztłuszczowa pracuje.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez wyloty wydostaje się gorąca para. Zachowaj bezpieczną odległość rąk i twarzy od unoszącej się pary i otworów wylotowych.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia zawsze odłączaj je od zasilania.
- Przed przenoszeniem lub czyszczeniem urządzenie należy pozostawić na około 30 minut, aby ostygło.
- Usuwać przypalone resztki potraw.
- Nigdy nie zanurzaj obudowy, która zawiera elementy elektryczne, ani nigdy nie zanurzaj elementów grzewczych w wodzie ani nie splukuj ich pod bieżącą wodą.
- Nie dopuść, by woda bądź inne płyny dostały się do środka urządzenia, aby zapobiec porażeniu prądem.

2) OPIS ELEMENTÓW

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------|
| ① Panel sterowania | ④ Tacka do opiekania |
| ② Korpus frytkownicy beztłuszczowej | ⑤ Uchwyt kosza |
| ③ Kosz | ⑥ Otwory wylotu powietrza |
| | ⑦ Kabel zasilający |



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Usuń z urządzenia wszelkie naklejki lub etykiety, oprócz tabliczki znamionowej.
- Dokładnie wyczyść tackę do opiekania i kosz w gorącej wodzie z płynem, używając w tym celu miękkiej gąbki.

UWAGA: Tackę do opiekania i kosz możesz również umyć w zmywarce.

- Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką i ją osusz. Do wyczyszczenia środka urządzenia użyj suchej szmatki.

- Frytkownica beztłuszczowa działa na gorące powietrze. Nie wlewaj do kosza oleju ani nie dodawaj tłuszczu do smażenia.










PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

- Ustaw urządzenie na płaskiej, poziomej i równej powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia na niezaroodpornej powierzchni.
- Prawidłowo umieść tackę do opiekania w koszu.
- Nie wlewaj do kosza oleju ani żadnego innego płynu.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu. Zakłóca to przepływ powietrza i wpływa na rezultat smażenia powietrzem.

- **UWAGA:** podczas pierwszego użycia frytkownicy beztłuszczowej może się z niej wydobywać trochę dymu lub lekki zapach. Jest to normalne i wkrótce minie. Upewnij się, że wokół frytkownicy beztłuszczowej jest odpowiednia wentylacja.

UŻYTKOWANIE

8 programów: fries (frytki), chicken (kurczak), chicken wings (skrzydełka kurczaka), steak (steak), bake (ciasto), fish (ryba), meat (mięso), vegetables (warzywa)

	(A) Temperature (Temperatura)		(E) Delay start timer (Timer opóźnienia startu)
	(B) Minus (Minus)		(F) Plus (Plus)
	(C) Time (Czas)		(G) Menu (Menu)
	(D) Start/Pause (Start/Wstrzymanie)		(H) Fan (Termoobieg)
			(I) Heating (Podgrzewanie)

- **Włączenie:** podłącz wtyczkę do gniazdka ściennego, usłyszysz sygnał dźwiękowy. Wyświetlacz na chwilę się podświetli. Następnie wróci do trybu czuwania: wszystkie lampki kontrolne zgasną z wyjątkiem przycisku Start/Wstrzymanie.
- **Wybór menu/temperatury/czasu:** Naciśnij przycisk start/wstrzymanie (D). Wtedy włączy się wszystkie lampki, a przycisk start/wstrzymanie będzie migać. Domyślna temperatura to 180°C, a domyślne ustawienie timera to 15 minut. Możesz wyregulować czas i temperaturę, naciskając przycisk czasu (C) lub temperatury (A) i naciskając przyciski plus (F) lub minus (B). Możesz również nacisnąć przycisk menu (G), by wybrać program. Po naciśnięciu przycisku menu zaświeci się program. Naciskaj przycisk menu do momentu podświetlenia wybranego programu i naciśnij przycisk start/wstrzymanie (D), by uruchomić ten program. Każdy program ma swoją domyślną temperaturę. Możesz dowolnie wyregulować czas i temperaturę, naciskając najpierw przycisk czasu lub temperatury i naciskając przyciski plus lub minus.
- Zakres temperatur wynosi od 35 do 200°C. Po naciśnięciu przycisków plus lub minus, temperatura będzie rosła lub maleć w krokach co 5°C.
- Zakres czasu wynosi od 1 do 60 minut. Po naciśnięciu przycisków plus lub minus czas będzie rosł lub maleć w krokach co 1 minutę.
- **Timer opóźnienia startu:** jeśli nie chcesz natychmiast rozpocząć smażenia gorącym powietrzem, możesz użyć funkcji opóźnienia startu. Po wybraniu programu z menu naciśnij przycisk opóźnienia startu (E). Na wyświetlaczu pojawi się napis 1H oznaczający jedną godzinę. Naciskając przycisk plus (F), możesz opóźnić start o maksymalnie 24 godziny. Następnie naciśnij przycisk start/wstrzymanie (D), by aktywować funkcję opóźnienia startu. Temperatura, czas gotowania i opóźnienie startu będą się naprzemiennie pokazywać na wyświetlaczu. Program opóźnienia startu można anulować, naciskając przycisk opóźnienia startu (E) przez 3 sekundy.
- **Start/Wstrzymanie/Stop:** Po wybraniu programu i ustawieniu odpowiedniego czasu i temperatury naciśnij przycisk start/

wstrzymanie (D). Przycisk start/wstrzymanie zacznie migać, po czym usłyszysz sygnał dźwiękowy i program się rozpocznie. Gdy frytkownica beztłuszczowa pracuje, naciśnij przycisk start/wstrzymanie (D), by wstrzymać program. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, a przycisk start/wstrzymanie zacznie migać. Gdy frytkownica beztłuszczowa pracuje, naciśnij przycisk start/wstrzymanie (D) na 3 sekundy, by zatrzymać program. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, a frytkownica beztłuszczowa wróci do trybu czuwania.

- **UWAGA:** podczas smażenia gorącym powietrzem temperatura i czas będą naprzemiennie wyświetlane na wyświetlaczu. Gdy wyjmiesz kosz z frytkownicy, urządzenie przestanie pracować, umożliwiając Ci sprawdzenie wyniku gotowania lub potrząśnięcie składnikami. Frytkownica będzie kontynuować wybrany program, gdy włożysz do niej z powrotem kosz.
- Gdy nastąpi przerwa w dostawie prądu lub gdy wyciągniesz wtyczkę z gniazdka, frytkownica przestanie pracować. Urządzenie wróci do trybu czuwania, gdy wróci prąd lub gdy ponownie włożysz wtyczkę do gniazdka. Konieczne będzie ponownie wybranie programu.
- W trakcie smażenia gorącym powietrzem możesz także dowolnie wyregulować czas i temperaturę, naciskając najpierw przycisk czasu (C) lub temperatury (A) i naciskając przyciski plus (F) lub minus (B).
- **Koniec programu:** element grzejny przestanie pracować, gdy czas danego programu dobiegnie końca. Na wyświetlaczu pojawi się słowo **END (KONIEC)**. Jeśli składniki nie będą jeszcze gotowe, wsuń kosz z powrotem do frytkownicy i opiekaj je jeszcze przez kilka minut. Po zakończeniu programu silnik będzie jeszcze pracować przez około 30 sekund, by schłodzić urządzenie. Następnie usłyszysz sygnał dźwiękowy, a frytkownica beztłuszczowa wróci do trybu czuwania.
- Nie obracaj kosza dnem do góry, gdyż ewentualny nadmiar oleju, który może znajdować się na dnie kosza, wyleje się i spłynie na składniki. Po smażeniu gorącym powietrzem kosz, tacka do opiekania i składniki są gorące. Zależnie od rodzaju składników we frytkownicy, z kosza może się wydobywać para.
- Wskazówka: by wyjąć duże lub delikatne składniki, użyj szpiciec, by podnieść składniki i wyjąć je z kosza.
- Gdy partia składników jest gotowa, frytkownica beztłuszczowa jest od razu gotowa do przygotowania następnej porcji.

WSKAZÓWKI

- Mniejše składniki zazwyczaj wymagają krótszego czasu przygotowania niż te większe.
- Większa ilość składników wymaga tylko trochę dłuższego czasu przygotowania, a mniejsza ilość składników wymaga tylko trochę krótszego czasu przygotowania.
- Potrząśnięcie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowywania poprawia rezultat i pomaga zapobiec nierównomiernemu wysmażeniu składników.
- Do świeżych ziemniaków dodaj nieco oleju, by nadać im chrupkości. Zaczynj smażyć składniki we frytkownicy w ciągu kilku minut po dodaniu oleju.
- Nie przygotuj we frytkownicy beztłuszczowej wyjątkowo tłustych rzeczy, takich jak kiełbaski.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy beztłuszczowej.
- Użyj gotowego ciasta do szybkiego i łatwego przygotowywania nadziewanych przekąsek. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.
- Włóż blachę lub formę do pieczenia do kosza, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche, bądź jeśli chcesz smażyć delikatne albo nadziewane składniki.
- Frytkownicy beztłuszczowej można również używać do odgrzewania składników. By odgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica beztłuszczowa nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	Włóż wtyczkę do uziemionego gniazdka ściennego.
Składniki smażone we frytkownicy nie są do końca ugotowane.	W koszu jest za dużo składników.	Wkładaj do kosza mniejsze partie składników. Mniejsze partie smażą się bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest za niska.	Wyreguluj temperaturę.
	Czas przygotowania jest za krótki.	Wyreguluj czas.
Składniki we frytkownicy są usmażone nierównomiernie.	Niektórymi rodzajami składników należy potrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składnikami, które leżą na sobie (np. frytki), należy potrząsnąć w połowie czasu przygotowania.
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Użyto przekąski, którą należy przygotować w tradycyjnej frytkownicy.	Używaj przekąsek do przygotowywania w piekarniku lub lekko smaruj je olejem, by uzyskać chrupiącą skórkę.
Nie mogę poprawnie wsunąć kosza do urządzenia.	W koszu jest za dużo składników.	Nie napełniaj kosza powyżej oznaczenia MAX.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Gdy do frytkownicy beztłuszczowej włożysz tłuste składniki, duża ilość oleju spływa do kosza. Olej wydziela biały dym, a kosz może się nagrzać bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani rezultat końcowy.
	W koszu nadal znajdują się tłuste resztki z poprzedniego gotowania.	Biały dym powodowany jest przez nagrzewający się w koszu tłuszcz. Pamiętaj, by dokładnie czyścić kosz po każdym użyciu.
Świeże frytki smażą się we frytkownicy nierównomiernie.	Przed smażeniem nie wypłukano dokładnie surowych frytek.	Należy dokładnie wypłukać surowe frytki, by usunąć z ich powierzchni skrobię.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody we frytkach.	Pamiętaj, by przed smażeniem dokładnie osuszyć surowe frytki. Kroj ziemniaki na mniejsze frytki, by były bardziej chrupiące. Dodaj nieco więcej oleju, by frytki były bardziej chrupiące.

3) KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Czyść urządzenie po każdym użyciu.
- Tacka do opiekania i kosz pokryte są powłoką zapobiegającą przywieraniu. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani ostrych materiałów do czyszczenia, gdyż możesz w ten sposób uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

- **UWAGA:** Wyjmij kosz, by frytkownica szybciej ostygła.
- Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.
- Wyczyść tackę do opiekania i kosz w gorącej wodzie z płynem, używając w tym celu miękkiej gąbki. Do usunięcia pozostałych zabrudzeń możesz użyć odtłuszcza-cza.
- **UWAGA:** Tackę do opiekania i kosz można myć w zmywarce.
- Wskazówka: Jeśli do tacki lub kosza przywarły resztki, napełnij kosz gorącą wodą z płynem. Włóż do kosza tackę do opiekania i namaczaj całość przez około 10 mi-nut.
- Wnętrze urządzenia wyczyść suchą szmatką lub miękką gąbką.
- Element grzejny wyczyść szczotką, by usunąć wszelkie resztki jedzenia.

4) PRZECHOWYWANIE

- Nie przechowuj frytkownicy beztłuszczowej razem z metalowymi przybarami kuchennymi ani z ostrymi przedmiotami, gdyż mogą one doprowadzić do zarysowań lub uszkodzić powierzchnię.
- Przed schowaniem frytkownicy beztłuszczowej i wszystkich jej części należy sprawdzić, czy na pewno są czyste. Frytkownicę beztłuszczową przechowuj w suchej szafce.

5) CZĘŚCI ZAMIENNE

Do tego urządzenia nie ma żadnych części zamiennych.

6) UTYLIZACJA URZĄDZENIA



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Produkt ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Urządzenie należy oddać do punktu zbiórki organizującego recykling elektrycznych i elektronicznych urządzeń gospodarstwa domowego. Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji na temat postępowania, odzyskiwania i recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miejskim, przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów lub punktem, w którym zakupiono produkt. Prawidłowa utylizacja pomaga zapobiec negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego. Ponownie wykorzystując, oddając do recyklingu lub wykorzystując w inny sposób stare urządzenia wnosisz ważny wkład na ochronę środowiska.

DOTYCZY TYLKO ZJEDNOCZONEGO KRÓLESTWA:

Zgodnie z przepisami dotyczącymi zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego z 2013 r. (SI 2013/3113) (z późniejszymi zmianami), produkty, które nie nadają się już do użytku należy oddzielnie odbierać i utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

7) GWARANCJA

W przypadku produktów sprzedawanych na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego i Zjednoczonego Królestwa, kupujący otrzymuje 2-letnią gwarancję na produkt jako ochronę przed brakiem zgodności zgodnie z dyrektywą (UE) 2019/771 i ustawą o prawach konsumenta z 2015 r. (Zjednoczone Królestwo).

Gwarancja ma zastosowanie tylko wtedy, gdy produkt użytkowany jest w warunkach domowych.

W żadnym wypadku nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku:

- postępowania niezgodnego z instrukcją konserwacji i użytkowania
- normalnego zużycia produktu (np. odbarwienia lub zarysowania)
- wpływu czynników zewnętrznych, np. szkody powstałe w wyniku warunków atmosferycznych, szkody powstałe w transporcie lub na skutek uderzeń bądź upadków.

W przypadku braku zgodności, zależnie od okoliczności:

- produkt zostanie naprawiony
- produkt zostanie wymieniony
- zwrócona zostanie proporcjonalna część kwoty zapłaconej za produkt
- zwrócona zostanie cała kwota, jaką zapłacono za produkt.

Należy koniecznie zachować dowód zakupu produktu, na którym widnieje data zakupu lub dostawy. Dowód zakupu lub dostawy będzie potrzebny w razie chęci egzekwowania środków zaradczych z tytułu braku zgodności.

Niniejsze postanowienia nie mają wpływu na prawa ustawowe, jakie ma kupujący jako klient zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi (dotyczącymi np. sprzedaży dóbr konsumenckich), które mogą się różnić, zależnie od kraju. Niniejsze postanowienia mają charakter wyłącznie informacyjny i nie stanowią gwarancji handlowej, zapewniającej kupującemu inne prawa niż te, które mu przysługują zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

W razie jakichkolwiek pytań dotyczących produktu, należy kontaktować się z naszym działem obsługi klienta, pisząc na adres: hello@greenchef-cookware.com

Biuro obsługi klienta przekaże informacje na temat następnych kroków.

Życzymy miłego korzystania z zakupionego urządzenia!

Dla Zjednoczonego Królestwa: gwarancja określona powyżej jest udzielana przez The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

NÁVOD K POUŽITÍ A ZÁRUKA HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA | 4,7L

OBSAH

1)	VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	21
2)	POPIS SOUČÁSTÍ VÝROBKU	21
	PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	21
	PŘÍPRAVA K POUŽITÍ	22
	POUŽITÍ	22
3)	ÚDRŽBA A ČISTĚNÍ	23
4)	ULOŽENÍ	23
5)	NÁHRADNÍ DÍLY	23
6)	LIKVIDACE SPOTŘEBIČE	23
7)	ZÁRUKA	23

Před použitím tohoto spotřebiče se pečlivě seznámte s níže uvedenými pokyny. Tyto pokyny doporučujeme uschovat. Tyto bezpečnostní pokyny je při používání elektrických spotřebičů nutně dodržovat v zájmu vaší vlastní bezpečnosti.

1) VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY NEBEZPEČÍ

- Tento spotřebič smí používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi a osoby bez potřebných znalostí a zkušeností, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pokud rozumí nebezpečím, které používání spotřebiče obnáší.
- Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály.
- Děti smí provádět čištění a uživatelskou údržbu tohoto spotřebiče, pouze pokud jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- Spotřebič a jeho napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.



UPOZORNĚNÍ: Horký povrch. Přístupné plochy mohou být během používání horké.

- Na horkou páru a horký vzduch dávejte pozor také při vyjímání fritovacího koše ze spotřebiče.
- Povrch pod spotřebičem se může během používání zahřát.
- Pokud zjistíte, že ze spotřebiče vychází tmavý kouř, okamžitě spotřebič odpojte ze zásuvky. Před vyjmutím fritovacího koše ze spotřebiče vyčkejte, než se ze spotřebiče přestane kouřit.

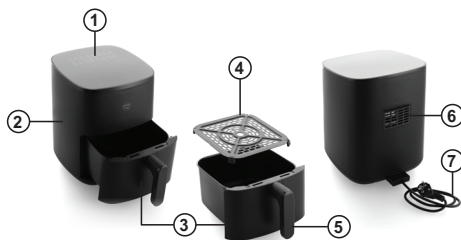
UPOZORNĚNÍ: Spotřebič umístěte na stabilní, vodorovný a hladký povrch.

- Tento spotřebič je určen pouze k běžnému použití v domácnosti. Není určen k po-užití v prostředí, jako jsou kuchynky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích, na farmách nebo na jiných pracovištích, ani k použití hosty v hotelech, motelech, penzionech a jiných ubytovacích zařízeních.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než které jsou uvedeny v tomto návodu.
- Pokud je spotřebič používán nesprávně nebo k profesionálním či poloprofesionálním účelům nebo pokud není používán v souladu s pokyny uvedenými v návodu k použití, záruka pozbývá platnosti a je vyloučena jakákoli odpovědnost za způsobené škody.
- Nezapojte spotřebič do zásuvky ani neobsluhujte ovládací panel mokřma rukama.

- Před připojením spotřebiče zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá napětí v místní síti ve vaší zemi.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozená zástrčka, napájecí kabel nebo samotný spotřebič.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce nebo jeho servisní zástupce či podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
- Dbejte na to, aby se napájecí kabel nenacházel v blízkosti horkých povrchů.
- Spotřebič připojujte pouze do uzemněné zásuvky. Vždy se ujistěte, že je zástrčka správně zasunutá do zásuvky.
- Nikdy tento spotřebič nepřipojujte k externímu časovému spínači nebo samostatnému systému dálkového ovládní.
- Spotřebič nestavte ke stěně ani k jiným spotřebičům. Na zadní straně a po stranách ponechte alespoň 10 cm volného prostoru a 10 cm volného prostoru by mělo zůstat také nad spotřebičem. Na spotřebič nic nepokládejte.
- Nenechávejte spotřebič v provozu bez dozoru.
- Potravinu vždy vkládejte do fritovacího koše tak, aby se nemohly dostat do přímého kontaktu s topnými tělesy.
- Pokud je horkovzdušná fritéza v provozu, ponechte otvory pro přívod a odvod vzduchu volně a nezakrývejte je.
- Při horkovzdušném fritování z otvorů pro odvod vzduchu vystupuje horká pára. Dbejte na to, aby vaše ruce i tvář zůstávaly v bezpečné vzdálenosti od páry vystupující z přístroje a od otvorů pro odvod vzduchu.
- Po použití spotřebiče vždy odpojte ze zásuvky.
- Než začnete se spotřebičem manipulovat nebo jej čistit, nechte jej přibližně 30 minut vychladnout.
- Odstraňte spálené zbytky.
- Nikdy neponořujte topná tělesa ani kryt spotřebiče, který obsahuje elektrické součásti, do vody ani je neoplachujte pod tekoucí vodou.
- Do vnitřního prostoru spotřebiče se nesmí dostat voda ani jiné kapaliny, jinak hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

2) POPIS SOUČÁSTÍ VÝROBKU

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| ① Ovládací panel | ⑤ Rukojeť fritovacího koše |
| ② Tělo horkovzdušné fritézy | ⑥ Otvory pro odvod vzduchu |
| ③ Fritovací koš | ⑦ Napájecí kabel |
| ④ Vyjimatelný táč | |



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Odstraňte ze spotřebiče všechny nálepky a štítky kromě typového štítku.
- Důkladně vyčistěte vyjimatelný táč a fritovací koš horkou vodou, trochou prostředku na mytí nádobí a neabrazivní houbičkou.
- POZNÁMKA:** Vyjimatelný táč a fritovací koš můžete mýt také v myčce nádobí.
- Otřete vnější stranu spotřebiče vlhkým hadříkem a osušte ji. K čištění vnitřku použijte suchý hadřík.

- Horkovzdušná fritéza funguje na principu horkého vzduchu. Nenaplníte fritovací koš olejem ani tukem na smažení.










PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

- Spotřebič umístěte na stabilní, vodorovný a hladký povrch.
- Nepokládejte spotřebič na povrchy z materiálů, které nejsou odolné vůči teplotě.
- Umístěte vyjmatelný táč správně do fritovacího koše.
- Nenaplníte fritovací koš olejem ani jinou tekutinou.
- Na spotřebič nic nepokládejte. Jakékoli předměty umístěné na spotřebiči by narušily proudění vzduchu a ovlivnily výsledek horkovzdušného fritování.

- **POZNÁMKA:** při prvním použití může z horkovzdušné fritézy vycházet kouř nebo mírný zápach. To je normální a jedná se o přechodný jev. Zajistíte v okolí horkovzdušné fritézy dostatečné větrání.

POUŽITÍ

8 přednastavených programů: fries (hranolky), chicken (kuře), chicken wings (kuřecí křídýlka), steak (steak), bake (pečení), fish (ryby), meat (maso), vegetables (zelenina)

	(A) Temperature (Teplota)		(E) Delay start timer (Časovač odloženého startu)
	(B) Minus (Minus)		(F) Plus (Plus)
	(C) Time (Čas)		(G) Menu (Nabídka)
	(D) Start/Pause (Spuštění/pozastavení)		(H) Fan (Ventilátor)
			(I) Heating (Ohřev)

- **Zapnutí:** zasuňte zástrčku do zásuvky; uslyšíte zvukový signál. Displej se na jednu sekundu rozsvítí. Poté se spotřebič vrátí do pohotovostního režimu: všechny kontroly kromě tlačítka Start/Pause (Spuštění/pozastavení) zhasnou.
- **Výběr nabídky/teplota/čas:** Stiskněte tlačítko spuštění/pozastavení (D) a rozsvítí se všechny kontroly tlačítek; tlačítko spuštění/pozastavení bude blikat. Výchozí teplota bude 180 °C a časovač bude nastaven na 15 minut. Čas a teplotu můžete nastavit stisknutím tlačítka času (C) nebo teploty (A) a stisknutím tlačítka plus (F) nebo minus (B). Stisknutím tlačítka nabídky (G) můžete také vybrat přednastavený program. Po stisknutí tlačítka nabídky se rozsvítí aktuálně zvolený program. Tiskněte tlačítko nabídky, dokud se nerozsvítí požadovaný program, a stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení (D) program spusťte. Každý program má vlastní přednastavenou teplotu. Čas a teplotu můžete libovolně nastavit tak, že nejprve stisknete tlačítko časovače nebo teploty a poté tlačítko plus nebo minus.
- Rozsah regulace teploty je 35 až 200 °C. Stisknutím tlačítka plus nebo minus se teplota zvýší nebo sníží o 5 °C.
- Časové rozmezí je 1 až 60 minut. Stisknutím tlačítka plus nebo minus se čas prodlouží nebo zkrátí v krocích po 1 minutě.
- **Časovač odloženého startu:** Pokud nechcete horkovzdušnou fritézu spustit okamžitě, můžete použít funkci odloženého startu. Hned po dokončení výběru nabídky stiskněte tlačítko odloženého startu (E). Zobrazí se 1H, což znamená jednu hodinu. Tisknutím tlačítka plus (F) můžete start odložit až o 24 hodin. Poté stiskněte tlačítko spuštění/pozastavení (D) a funkce odloženého startu se aktivuje. Na displeji se střídavě zobrazuje teplota, doba přípravy pokrmu a doba odloženého startu. Program odloženého startu můžete zrušit stisknutím tlačítka odloženého startu (E) na 3 sekundy.

- **Spuštění/Pozastavení/Zastavení:** Po výběru programu a nastavení správného času a teploty stiskněte tlačítko spuštění/pozastavení (D). Po zaznění zvukového signálu přestane tlačítko spuštění/pozastavení blikat a program se spustí. V průběhu přípravy pokrmu můžete probíhající program pozastavit stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení (D). Uslyšíte pípnutí a tlačítko spuštění/pozastavení začne blikat. V průběhu přípravy pokrmu můžete probíhající program ukončit stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení (D) na 3 sekundy. Uslyšíte pípnutí a horkovzdušná fritéza se přepne do pohotovostního režimu.

- **POZNÁMKA:** Během horkovzdušného fritování se na displeji střídavě zobrazuje teplota a čas. Když vyjmete fritovací koš, chod přístroje se zastaví a vy můžete zkontrolovat výsledek přípravy pokrmu nebo protřepat suroviny. Po vložení koše zpět do horkovzdušné fritézy bude fritéza pokračovat ve zvoleném programu.
- Pokud dojde k výpadku napájení nebo vytáhnete zástrčku ze zásuvky, horkovzdušná fritéza se vypne. Po obnově napájení nebo když znovu zapojíte zástrčku se horkovzdušná fritéza přepne do pohotovostního režimu. Budete muset znovu zvolit program.
- Během horkovzdušného fritování můžete také libovolně nastavit čas a teplotu tak, že nejprve stisknete tlačítko času (C) nebo teploty (A) a poté tlačítko plus (F) nebo minus (B).
- **Konec programu:** Po uplynutí doby nastavené v programu se topné těleso vypne. Na obrazovce se zobrazí **END (KONEC)**. Pokud pokrm ještě není hotový, jednoduše zasuňte koš zpět do horkovzdušné fritézy a nechte pokrm připravovat několik dalších minut. Po dokončení programu zůstane motor v chodu ještě asi 30 sekund, aby se spotřebič ochladil. Poté uslyšíte pípnutí a horkovzdušná fritéza se přepne do pohotovostního režimu.
- Neobrabejte fritovací koš dnem vzhůru, protože by se zbytky oleje zachycené na dně koše mohly vylít a vytéci na pokrm. Po horkovzdušném fritování jsou koš, vyjmatelný táč a pokrm horké. V závislosti na typu potravin připravovaných v horkovzdušné fritéze může z fritovacího koše unikat pára.
- Tip: K vyjmutí velkých nebo křehkých kousků potravin z fritovacího koše použijte kleště.
- Po dokončení přípravy jedné dávky je horkovzdušná fritéza okamžitě připravena k přípravě další dávky potravin.

TIPY

- Menší kousky potravin obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než větší kousky.
- Větší objem potravin vyžaduje pouze o něco delší dobu přípravy, menší objem potravin vyžaduje pouze o něco kratší dobu přípravy.
- Protřepání menších kousků v polovině doby přípravy optimalizuje výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému osmažení.
- K syrovým bramborám přidejte trochu oleje, aby byly křupavé. Připravované potraviny začněte v horkovzdušné fritéze smažit do několika minut po dolíli oleje.
- V horkovzdušné fritéze nepřipravujte extrémně mastné potraviny, jako jsou například klobásy.
- Drobné pokrmky, které lze připravit v troubě, lze připravit i v horkovzdušné fritéze.
- Z předpřipraveného těsta snadno a rychle připravíte kousky s náplní. Předpřipravené těsto také vyžaduje kratší dobu přípravy než domácí těsto.
- Pokud chcete upéct koláč nebo quiche nebo pokud chcete fritovat křehké nebo plněné pokrmky, vložte do koše plech nebo nádobu na pečení.
- Horkovzdušnou fritézu můžete použít také k ohřívání pokrmů. Chcete-li pokrm ohřát, nastavte teplotu na 150 °C a čas až na 10 minut.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje	Spotřebič není zapojen do zásuvky.	Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
Potraviny smažené v horkovzdušné fritéze nejsou propečené.	Objem potravin v koši je příliš velký.	Vkládejte do koše potraviny po menších dávkách. Menší dávky se smaží rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Upravte teplotu.
	Doba přípravy je příliš krátká.	Upravte čas.
Potraviny se v horkovzdušné fritéze smaží nerovnoměrně.	Některé druhy potravin je třeba v polovině doby přípravy protřepat.	Kousky potravin, které leží na sobě nebo přes sebe (např. hranolky), je třeba v polovině doby přípravy protřepat.
Usmažené kousky nejsou po vyjmutí z horkovzdušné fritézy křupavé.	Použili jste druh pokrmu, který je určen k přípravě v tradiční fritéze.	Pro křupavější výsledek použijte pokrm určený pro přípravu v troubě nebo jednotlivé kousky lehce potřete olejem.
Koš nelze do spotřebiče správně zasunout.	Koši je příliš naplněn.	Nenaplňujte koš nad rysku MAX.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Připravujete mastné potraviny.	Pokud v horkovzdušné fritéze smažíte mastné potraviny, do koše nakape velké množství oleje. Olej vytváří bílý kouř a koš se může zahřát více než obvykle. To nemá vliv na spotřebič ani na konečný výsledek.
	V koši jsou stále zbytky tuku z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v koši. Po každém použití koš řádně vyčistěte.
Hranolky ze syrových brambor se ve fritéze smaží nerovnoměrně.	Nakrájené brambory jste před smažením řádně neopláchlí.	Nakrájené kousky brambor řádně opláchněte, abyste z jejich povrchu odstranili škrob.
Hranolky připravované ze syrových brambor nejsou po vyjmutí z horkovzdušné fritézy křupavé.	Křupavost hranolků závisí na množství oleje a vody v hranolcích.	Před přidáním oleje se ujistěte, že jste nakrájené kousky brambor řádně osušili. Aby byly hranolky křupavější, nakrájejte brambory na menší kousky. Pro křupavější výsledek přidejte trochu více oleje.

3) ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

- Po každém použití spotřebič vyčistěte.
- Vyjímatelný tác a koš jsou opatřeny nepřilnavým povrchem. K čištění nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly poško-dit nepřilnavý povrch.

- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.

- POZNÁMKA:** Vyjměte koš, aby horkovzdušná fritéza rychleji vychladla.

- Vnější plášť spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
- Umyjte vyjímatelný tác a koš horkou vodou, trochu prostředku na mytí nádobí a neabrazivní houbičkou. K odstranění zbylých nečistot můžete použít tekutý odmašťovač.

- POZNÁMKA:** Vyjímatelný tác a koš lze mýt v myčce nádobí.

- Tip: Pokud se na vyjímatelný tác a koš přichytí zbytky jídla, naplňte koš horkou vo-dou s trochou prostředku na mytí nádobí. Vložte vyjímatelný tác i koš přibližně 10 minut odmočit.
- Vnitřek spotřebiče čistěte suchým hadříkem nebo neabrazivní houbičkou.
- Topné těleso vyčistěte kartáčkem, abyste odstranili případné zbytky potravin.

4) ULOŽENÍ

- Neukládejte horkovzdušnou fritézu společně s kovovým kuchyňským náčiním nebo ostrými předměty, protože by mohlo dojít k poškrábání nebo poškození povrchu.
- Před uložením vždy zkontrolujte, zda jsou horkovzdušná fritéza a všechny další součásti čisté a suché. Horkovzdušnou fritézu skladujte v suché skřínce na nádobí.

5) NÁHRADNÍ DÍLY

Upozorňujeme, že pro tento spotřebič nejsou dostupné žádné náhradní díly.

6) LIKVIDACE SPOTŘEBIČE



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (WEEE). S výrobkem se nesmí nakládat jako s komunálním odpadem. Výrobek namísto toho odvezte na sběrné místo určené k recyklaci elektrických a elektronických domácích spotřebičů. Podrobnější informace o dalším zpracování, využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním městském úřadě, a poskytovatele služeb pro likvidaci odpadu z domácností nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili. Správný způsob likvidace pomáhá předcházet nepříznivým dopadům na životní prostředí a lidské zdraví. Opětovným použitím, recyklací a/nebo jiným využitím starých spotřebičů významně přispíváte k ochraně životního prostředí.

PLATÍ POUZE PRO SPOJENÉ KRÁLOVSTVÍ:

Podle nařízení o odpadních elektrických a elektronických zařízeních z roku 2013 (SI 2013/3113) (v platném znění) musí být již nepoužitelné výrobky shromažďovány odděleně a likvidovány způsobem šetrným k životnímu prostředí.

7) ZÁRUKA

Na výrobky prodávané v Evropském hospodářském prostoru a ve Spojeném království se vztahuje 24měsíční záruka jako ochrana proti neshodě v souladu se směrnicí (EU) 2019/771 a zákonem o právech spotřebitelů z roku 2015 (Spojené království).

Záruka platí pouze v případě, že výrobek slouží k neprofesionálnímu použití.

V žádném případě neodpovídáme za vady způsobené:

- nedodržením pokynů pro péči a používání;
- běžným opotřebením (např. změnou barvy nebo poškrábáním) a/nebo

- vlivem vnějších faktorů, např. poškozením vlivem počasí, poškozením při přepravě, poškozením způsobeným nárazy nebo ořesy.

V případě nesouladu bude v závislosti na okolnostech

- produkt opraven;
- produkt vyměněn;
- vrácena poměrná část ceny zaplacené za produkt, nebo
- vrácena celá cena zaplacená za výrobek.

Ušchovejte si prosím doklad o nákupu nebo dodání výrobku s uvedením data nákupu nebo dodání. Pokud budete chtít uplatnit opravné prostředky z důvodu nesouladu, budete potřebovat doklad o koupi nebo dodání.

Těmito ustanoveními nejsou dotčena žádná zákonná práva, která vám jako zákazníkovi náleží podle platných vnitrostátních předpisů (např. o prodeji spotřebního zboží), které se mohou v jednotlivých zemích lišit. Tato ustanovení mají pouze informativní charakter a nepředstavují obchodní záruku, která by vám poskytovala jiná práva, než jaká máte podle platných vnitrostátních předpisů.

Máte-li jakékoli dotazy k produktu, můžete kontaktovat náš zákaznický servis e-mailem na adrese:
hello@greenchef-cookware.com

Zákaznický servis vás bude informovat o dalším postupu.

Užívejte si svého spotřebiče!

Pro Spojené království: výše uvedená záruka je poskytována společností The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

NÁVOD NA POUŽITIE A ZÁRUKA

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA | 4,7L

OBSAH

1)	VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	25
2)	POPIS SÚČASTÍ	25
	PRED PRVÝM POUŽITÍM	25
	PRÍPRAVA NA POUŽITIE	25
	POUŽITIE	26
3)	ÚDRŽBA A ČISTENIE	27
4)	SKLADOVANIE	27
5)	NÁHRADNÉ DIELY	27
6)	LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA	27
7)	ZÁRUKA	27

Pred použitím tohto spotrebiča si pozorne prečítajte nasledujúce pokyny. Odporúčame vám, aby ste si tieto pokyny uschovali. Pre vašu vlastnú bezpečnosť je pri používaní elektrických spotrebičov nevyhnutné dodržiavať tieto bezpečnostné pokyny.

1) VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

NEBEZPEČENSTVO

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúsenosti a znalosti, ak sú pod dohľadom alebo sú poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú súvisiacim nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dohľadom.
- Spotrebič a jeho napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

UPOZORNENIE: Horúci povrch. Prístupné povrchy sa môžu počas používania zohriať.

- Pri vyberaní koša zo spotrebiča dávajte pozor aj na horúcu paru a horúci vzduch.
- Povrch pod spotrebičom sa môže počas používania zahriať.
- Ak uvidíte, že zo spotrebiča vychádza tmavý dym, okamžite spotrebič odpojte. Pred vybratím koša zo spotrebiča počkajte, kým dym nezmisne.

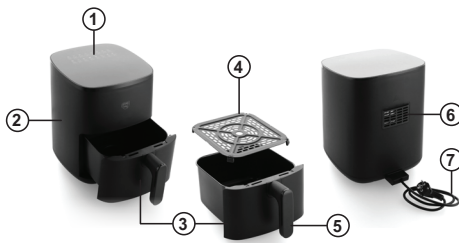
UPOZORNENIE: Spotrebič umiestnite na stabilný, vodorovný a rovný povrch.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v bežnej domácnosti. Nie je určený na použitie v prostrediach, ako sú kuchyne pre zamestnancov obchodov, kancelárií, fariem alebo iných pracovných prostredí, ani nie je určený na používanie klientmi v hoteloch, motelloch, penziónoch a iných obytných prostrediach.
- Spotrebič nepoužívajte na iný účel, ako je opísané v tomto návode.
- Ak sa spotrebič používa nesprávne alebo na profesionálne či poloprofesionálne účely alebo v prípade, že sa nepoužíva podľa pokynov v návode na použitie, stráca záruka platnosť a odmietame akúkoľvek zodpovednosť za spôsobené škody.
- Spotrebič nezapájajte ani ovládací panel neobsluhujúcimi mokrymi rukami.
- Pred pripojením spotrebiča skontrolujte, či napätie uvedené na spotrebiči zodpovedá napätiu v miestnej sieti vašej krajiny.

- Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodená zástrčka, napájací kábel alebo samotný spotrebič.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne vyškolená osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Napájací kábel nepribližujte k horúcim povrchom.
- Spotrebič pripájajte len do uzemnenej elektrickej zásuvky. Vždy sa uistite, že je zástrčka správne zasunutá do elektrickej zásuvky.
- Tento spotrebič nikdy nepripájajte k externému časovému spínaču alebo samostatnému systému diaľkového ovládania.
- Spotrebič neopierajte o stenu ani o iný spotrebič. Ponechajte voľný priestor aspoň 10 cm za zadnou stranou a po bokoch a voľný priestor 10 cm nad spotrebičom. Na spotrebič nič nekladte.
- Počas používania nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Suroviny vždy vkladajte do koša, aby sa nedostali do kontaktu s vykurovacími telesami.
- Keď je teplovzdušná fritéza v prevádzke, nezakrývajte vstup a výstup vzduchu.
- Počas teplovzdušného fritovania sa cez výstupy vzduchu uvoľňuje horúca para. Ruky a tvár držte v bezpečnej vzdialenosti od pary a výstupov vzduchu.
- Po použití spotrebič vždy odpojte z elektrickej siete.
- Pred manipuláciou so spotrebičom alebo pred jeho čistením ho nechajte aspoň 30 minút vychladnúť.
- Odstráňte pripálené zvyšky.
- Nikdy neponárajte kryt, ktorý obsahuje elektrické komponenty, a nikdy neponárajte vykurovacie telesá do vody, ani ich neoplachujte pod tečúcou vodou.
- Nedovoľte, aby do spotrebiča vnikla voda alebo iná kvapalina, aby nedošlo k zásahu elektrickým prúdom.

2) POPIS SÚČASTÍ

- | | |
|--|-----------------------------|
| ① Ovládací panel | ⑤ Rukoväť koša |
| ② Telo teplovzdušnej fritézy | ⑥ Otvory pre výstup vzduchu |
| ③ Kôš | ⑦ Napájací kábel |
| ④ Priehradka na fritovanie dochrumkava | |



PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Zo spotrebiča odstráňte všetky nálepky alebo štítky okrem štítku s technickými údajmi.
- Dôkladne vyčistite priehradku na fritovanie dochrumkava a fritovací kôš horúcou vodou, trochu saponátu a neabrazívnu špongiou.

- POZNÁMKA:** Priehradku na fritovanie dochrumkava a fritovací kôš môžete čistiť aj v umývačke riadu.
- Vonkajšiu časť spotrebiča utrite vlhkou handričkou a osušte ju. Na čistenie vnútra použite suchú handričku.
- Teplovzdušná fritéza pracuje s horúcim vzduchom. Nepřítte kôš olejom ani tukom na vyprážanie.

PRÍPRAVA NA POUŽITIE










- Spotrebič umiestnite na stabilný, vodorovný a rovný povrch.

- Spotrebič neumiestňujte na povrchy, ktoré nie sú odolné voči teplu.
- Vložte priehradku na fritovanie do koša správnym spôsobom.
- Neplňte kôš olejom ani inou tekutinou.
- Na spotrebič nič neukladajte. Naruša to prúdenie vzduchu a ovplyvňuje výsledok teplovzdušného fritovania.

- **POZNÁMKA:** Pri prvom použití teplovzdušnej fritézy z nej môže vychádzať dym alebo mierny zápach. Je to normálne a po čase to ustúpi. V okolí teplovzdušnej fritézy zabezpečte dostatočné vetranie.

POUŽITIE

8 predvolených programov: fries (hranolčeky), chicken (kurča), chicken wings (kuracie krídelká), steak (steak), bake (pečenie), fish (ryba), meat (mäso), vegetables (zelenina)

	(A) Temperature (Teplota)		(E) Delay start timer (Časovač neskoršieho spustenia)
	(B) Minus (Mínus)		(F) Plus (Plus)
	(C) Time (Čas)		(G) Menu (Ponuka)
	(D) Start/Pause (Štart/Pauza)		(H) Fan (Ventilátor)
			(I) Heating (Ohrev)

- **Zapnutie:** zapojte zástrčku do elektrickej zásuvky, budete počuť zvukový signál. Displej sa na sekundu rozsvieti. Potom sa vráti do pohotovostného režimu: všetky kontrolky okrem tlačidla Štart/Pauza zhasnú.
- **Výber ponuky/teplota/čas:** Stlačte tlačidlo Štart/Pauza (D) a všetky kontrolky tlačidiel sa rozsvetia, tlačidlo Štart/Pauza bude blikať. Predvolená teplota bude 180 °C a predvolený čas bude 15 minút. Čas a teplotu môžete upraviť stlačením tlačidla času (C) alebo tlačidla teploty (A) a stlačením tlačidla plus (F) alebo mínus (B). Predvolený program môžete vybrať aj stlačením tlačidla ponuky (G). Keď stlačíte tlačidlo ponuky, program sa rozsvieti. Tlačidlo ponuky držte stlačené, kým sa nerozsvieti vami preferovaný program, a program spustíte stlačením tlačidla Štart/Pauza (D). Každý program má svoju vlastnú predvolenú teplotu. Čas a teplotu môžete voľne nastaviť tak, že najskôr stlačíte tlačidlo časovača alebo teploty a potom stlačíte tlačidlo plus alebo minus.
- Rozsah regulácie teploty je 35 – 200 °C. Stlačením tlačidla plus alebo minus sa teplota bude zvyšovať alebo znižovať v krokoch po 5 °C.
- Časový rozsah je 1 až 60 minút. Stlačením tlačidla plus alebo mínus sa čas bude zvyšovať alebo znižovať v krokoch po 1 minúte.
- Časovač neskoršieho spustenia: ak nechcete okamžite spustiť teplovzdušné fritovanie, môžete použiť funkciu neskoršieho spustenia. Hneď po dokončení výberu z ponuky stlačte tlačidlo neskoršieho spustenia (E). Zobrazí sa text 1H, čo znamená jednu hodinu. Stlačením tlačidla plus (F) môžete odložiť štart až o 24 hodín. Potom stlačte tlačidlo Štart/Pauza (D) a funkcia neskoršieho spustenia sa aktivuje. Na obrazovke sa bude striedavo zobrazovať teplota, doba prípravy jedla a čas neskoršieho spustenia. Program neskoršieho spustenia môžete zrušiť podržaním stlačeného tlačidla neskoršieho spustenia (E) na 3 sekundy.
- **Štart/Pauza/Stop:** Po výbere programu a nastavení správneho času a teploty stlačte tlačidlo Štart/Pauza (D). Keď začujete zvuk, tlačidlo Štart/Pauza prestane blikať a spustí sa program. Keď je teplovzdušná fritéza v prevádzke, stlačením tlačidla Štart/Pauza (D) program pozastavíte. Budete počuť pípnutie a tlačidlo Štart/Pauza začne blikať. Keď je teplovzdušná fritéza v prevádzke, podržaním stlačeného tlačidla Štart/Pauza (D) na 3 sekundy program zastavíte. Budete počuť pípnutie a teplovzdušná fritéza sa vráti do pohotovostného režimu.

- **POZNÁMKA:** počas teplovzdušného fritovania sa na obrazovke bude striedavo zobrazovať teplota a čas. Keď bude možné vybrať fritovací kôš, spotrebič prestane fungovať a môžete skontrolovať výsledok prípravy jedla alebo ingredienciami zatriasť. Teplovzdušná fritéza bude pokračovať vo zvolenom programe, keď vložíte kôš späť do nej.
- Keď sa preruší napájanie alebo vytiahnete zástrčku z elektrickej zásuvky, teplovzdušnej fritéza prestane fungovať. Keď sa obnoví napájanie alebo keď znova zapojíte zástrčku, teplovzdušná fritéza sa vráti do pohotovostného režimu. Budete musieť znova vybrať svoj program.
- Počas teplovzdušného fritovania môžete čas a teplotu nastaviť ľubovoľne tak, že najskôr stlačíte tlačidlo časovača (C) alebo teploty (A) a potom stlačíte tlačidlo plus (F) alebo mínus (B).
- **Koniec programu:** keď sa skončí čas programu, vykurovacie teleso prestane fungovať. Na obrazovke uvidíte slovo **END**. Ak jedlo ešte nie je hotové, jednoducho zasuňte kôš späť do teplovzdušnej fritézy a pokračujte v príprave ešte niekoľko minút. Po dokončení vášho programu bude motor ešte bežať asi 30 sekúnd, aby sa spotrebič ochladil. Potom budete počuť pípnutie a teplovzdušná fritéza sa vráti do pohotovostného režimu.
- Neprevracajte fritovací kôš hore dnom, pretože prebytočný olej, ktorý by mohol byť na jeho dne, vytečie a vyleje sa na jedlo. Po teplovzdušnom fritovaní sú kôš, priehradka na fritovanie dochrumkava a jedlo horúce. V závislosti od typu ingrediencií v teplovzdušnej fritéze môže z fritovacieho koša unikáť para.
- Tip: Ak chcete vybrať veľké alebo krehké jedlo, na ich vybratie z fritovacieho koša použite kliešte.
- Keď je dávka jedla hotová, fritéza je okamžite pripravená na prípravu ďalšej dávky.

TIPY

- Menšie suroviny si zvyčajne vyžadujú o niečo kratší čas prípravy ako väčšie suroviny.
- Väčšie množstvo surovín vyžaduje len o niečo dlhší čas prípravy, menšie množstvo surovín len o niečo kratší čas prípravy.
- Zatrásenie menšími surovinami v polovici času prípravy optimalizuje výsledok a môže pomôcť zabrániť nerovnomernej fritovanej jedlu.
- Pre chrumkavý výsledok pridajte do čerstvých zemiakov trochu oleja. Suroviny fritujte vo fritéze do niekoľkých minút po pridaní oleja.
- V teplovzdušnej fritéze neprípravujte extrémne mastné suroviny, ako sú klobásy.
- Pochutiny, ktoré sa dajú pripraviť v rúre, sa dajú pripraviť aj v teplovzdušnej fritéze.
- Na rýchlu a jednoduchú prípravu plnených jedál použite vopred pripravené cesto. Vopred pripravené cesto si vyžaduje aj kratší čas prípravy ako domáce cesto.
- Ak chcete upiecť koláč či quiche alebo ak chcete fritovať krehké či plnené jedlá, vložte do koša formu na pečenie alebo nádobu na pečenie.
- Teplovzdušnú fritézu môžete použiť aj na zohrievanie jedál. Ak chcete jedlá zohriať, nastavte teplotu na 150 °C na čas do 10 minút.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Tepl vzdušná fritéza nefunguje	Spotrebič nie je zapojený.	Zapojte zástrčku do uzemnenej elektrickej zásuvky.
Jedlá pripravované v tepl vzdušnej fritéze nie sú prepečené.	Množstvo jedla v koši je príliš veľké.	Do koša vkladajte menšie dávky jedla. Menšie dávky sa fritujú rovnomernejšie.
	Nastavená teplota je príliš nízka.	Upravte teplotu.
	Čas prípravy je príliš krátky.	Upravte čas.
Jedlo sa vo fritéze pripravuje nerovnomerne.	Určité druhy surovín je potrebné v polovici času prípravy zatriasť.	Surovinami, ktoré ležia na sebe alebo krížom cez seba (napr. hranolčeky), je potrebné v polovici času prípravy zatriasť.
Fritované pochutiny nie sú chrumkavé, keď ich vyberiem z fritézy.	Použili ste typ pochutín, ktoré sú určené na prípravu v tradičnej fritéze (s olejom).	Pre chrumkavejší výsledok použite pochutiny určené na použitie v rúre alebo ich jemne potrite trochou oleja.
Nemôžem správne zasunúť kôš do spotrebiča.	V koši je príliš veľa ingrediencií.	Neplňte kôš nad označenie MAX.
Zo spotrebiča vychádza biely dym.	Prípravujete masťné jedlo.	Keď v tepl vzdušnej fritéze fritujete masťné jedlá, do koša vytečie veľké množstvo oleja. Olej vytvára biely dym a kôš sa môže zahriať viac ako zvyčajne. Nemá to vplyv na spotrebič ani na konečný výsledok.
	Kôš ešte obsahuje zvyšky masťnoty z predchádzajúceho použitia.	Biely dym je spôsobený zahrievaním tuku v koši. Po každom použití sa uistite, že ste kôš riadne vyčistili.
Čerstvo pripravené hranolčeky sa v tepl vzdušnej fritéze pripravujú nerovnomerne.	Surové zemiakové hranolčeky ste pred fritovaním poriadne neopláchlí.	Surové hranolčeky riadne opláchnite, aby ste z ich vonkajšej strany odstránili škrob.
Čerstvo pripravené hranolčeky nie sú chrumkavé, keď ich vyberiem z fritézy.	Chrumkavosť hranolčekov závisí od množstva oleja a vody v hranolčekoch.	Pred pridaním oleja sa uistite, že ste surové zemiakové hranolčeky riadne vysušili.
		Surové zemiakové hranolčeky nakrájajte na menšie kúsky, aby bol výsledok chrumkavejší.
		Pre chrumkavejší výsledok pridajte trochu viac oleja.

3) ÚDRŽBA A ČISTENIE

- Po každom použití spotrebič vyčistite.
- Priehradka na fritovanie dochrumkava a kôš majú nepríhlavý povrch. Na ich čistenie nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace prostriedky, pretože môžu nepríhlavý povrch poškodiť.
- Vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.

- POZNÁMKA:** Vyberte kôš, aby sa tepl vzdušná fritéza rýchlejšie ochladila.
- Vonkajšiu časť spotrebiča utrite vlhkou handričkou.
- Vyčistite priehradku na fritovanie dochrumkava a kôš horúcou vodou, trochu saponátom a neabrazívnou špongiou. Na odstránenie zvyškov nečistôt môžete použiť odmasťovacu kvapalinu.

- POZNÁMKA:** Priehradka na fritovanie dochrumkava a kôš sú vhodné do umývačky riadu.
- Tip: Ak je na priehradke na fritovanie dochrumkava a koši prilepená nečistota, naplňte kôš horúcou vodou s trochu čistiaceho prostriedku. Vložte priehradku do koša a nechajte ich namočené približne 10 minút.
- Vyčistite vnútro spotrebiča suchou handričkou alebo neabrazívnou špongiou.
- Vykurovacie teleso očistite čistiacou kefkou, aby ste odstránili všetky zvyšky jedál.

4) SKLADOVANIE

- Tepl vzdušnú fritézu neskladujte spolu s kovovým náčiním ani ostrými predmetmi, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu alebo poškodeniu povrchu.
- Pred odložením sa uistite, že tepl vzdušná fritéza a všetky jej súčasti sú čisté a suché. Tepl vzdušnú fritézu uskladňujte v suchej skrinke.

5) NÁHRADNÉ DIELY

Upozorňujeme, že pre tento spotrebič nie sú k dispozícii žiadne náhradné diely.

6) LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA



Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). S výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domácim odpadom. Prineste ho na centrálnu zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických domácich spotrebičov. Podrobnejšie informácie o spracovaní, zhodnocovaní a recyklácii tohto výrobku vám poskytne váš miestny mestský úrad, úrad na likvidáciu domáceho odpadu alebo obchod, kde ste výrobok zakúpili. Správna likvidácia pomáha predchádzať nepriaznivým následkom na životné prostredie a ľudské zdravie. Opätovným použitím, recykláciou a/alebo iným použitím starých spotrebičov významne prispievate k ochrane nášho životného prostredia.

PLATÍ LEN PRE SPOJENÉ KRÁĽOVSTVO:

Podľa predpisov o odpade z elektrických a elektronických zariadení z roku 2013 (SI 2013/3113) (v znení zmien a doplnení) sa výrobky, ktoré už nie sú použiteľné, musia zbierať oddelene a likvidovať spôsobom šetrným k životnému prostrediu.

7) ZÁRUKA

V prípade výrobkov predávaných v rámci Európskeho hospodárskeho priestoru a Spojeného kráľovstva máte nárok na 24-mesačnú záruku na výrobok ako ochranu proti nesúladu podľa smernice (EÚ) 2019/771 a zákona o právach spotrebiteľa z roku 2015 (Spojené kráľovstvo).

Záruka platí len vtedy, ak výrobok používate na iné ako profesionálne použitie.

V žiadnom prípade nenesieme zodpovednosť za akékoľvek chyby spôsobené:

- nedodržaním pokynov na starostlivosť a použitie;
- bežným opotrebovaním (napr. sfarbenie alebo škrabance) a/alebo
- vplyvom vonkajších faktorov, napr. poškodenie počasím, poškodenie pri preprave, poškodenie spôsobené údermi alebo nárazmi.

V prípade nesúladu, v závislosti od okolností,

- výrobok bude opravený;
- výrobok bude vymenený;
- vrátená bude príslušná časť ceny zaplatenej za výrobok alebo
- vrátená bude úplná cena zaplatená za výrobok.

Uschovajte si doklad o nákupe alebo dodaní výrobku, na ktorom je uvedený dátum nákupu alebo dodania. Tento doklad o nákupe alebo dodaní výrobku budete potrebovať, ak si chcete uplatniť prostriedky nápravy z dôvodu nesúladu.

Tieto ustanovenia nemajú vplyv na žiadne zákonné práva, ktoré máte ako zákazník podľa platných národných predpisov (napr. o predaji spotrebného tovaru), ktoré sa môžu v jednotlivých krajinách líšiť. Tieto ustanovenia slúžia len na informačné účely a nepredstavujú obchodnú záruku, ktorá vám poskytuje iné práva ako tie, ktoré máte podľa platných národných predpisov.

Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa výrobku, môžete kontaktovať náš zákaznícky servis e-mailom na adrese: hello@greenchef-cookware.com

Zákaznícky servis vás bude informovať o ďalších krokoch.

Užite si používanie vášho spotrebiča!

Pre Spojené kráľovstvo: Záruku uvedenú vyššie poskytuje spoločnosť Cookware Company UK & Ireland Ltd.

MANUALE D'USO E GARANZIA FRIGGITRICE AD ARIA | 4,7L

SOMMARIO

1)	ISTRUZIONI DI SICUREZZA GENERALI	29
2)	DESCRIZIONE DELLE PARTI	29
	PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	29
	PREPARAZIONE PER L'USO	30
	UTILIZZO	30
3)	MANUTENZIONE E PULIZIA	31
4)	CONSERVAZIONE	31
5)	PARTI DI RICAMBIO	31
6)	SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO	31
7)	GARANZIA	31

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le seguenti istruzioni. Si consiglia di conservare le istruzioni. Per la vostra sicurezza, seguite queste istruzioni quando utilizzate apparecchi elettrici.

1) ISTRUZIONI DI SICUREZZA GENERALI

PERICOLO

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

ATTENZIONE: Superficie calda. La superficie dell'apparecchio può scaldarsi durante l'utilizzo.

- Fare inoltre attenzione al vapore e all'aria calda quando si rimuove il cestello dall'apparecchio.
- La superficie sottostante l'apparecchio può scaldarsi durante l'uso.

- Sc Collegare immediatamente l'apparecchio se si nota la fuoriuscita di fumo scuro. Prima di rimuovere il cestello dall'apparecchio, attendere che il fumo sia scomparso.

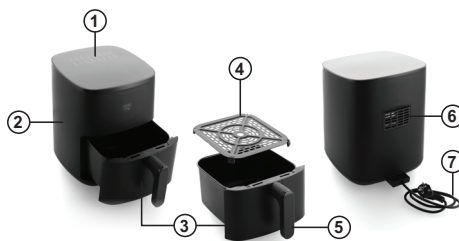
ATTENZIONE: Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.

- Questo apparecchio è destinato unicamente al normale uso domestico. Non è de-stinato all'uso in ambienti come l'area cucina di attività commerciali, uffici, aziende agricole o altri ambienti di lavoro, né ai clienti di alberghi, motel, bed and breakfast e altre strutture residenziali.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dalla funzione descritta nel manuale.
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semi-professionali o se non viene utilizzato secondo le istruzioni del manuale d'uso, la garanzia decade e si declina ogni responsabilità per i danni causati.
- Non utilizzare l'apparecchio o azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.

- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione indicata corrisponda a quella della rete locale del Paese di utilizzo.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo addetto all'assistenza o da una persona di pari qualifica per evitare rischi.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Collegare l'apparecchio solo a una parete di corrente con messa a terra. Assicurarsi sempre che il cavo di alimentazione sia inserito correttamente nella presa a muro.
- Non collegare mai l'apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato.
- Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro un altro apparecchio. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio. Non posizionare nulla sopra l'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Inserire gli ingredienti solo nel cestello per evitare che entrino in contatto diretto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire le aperture di ingresso e di uscita dell'aria mentre la friggitrice ad aria è in funzione.
- Durante la frittura ad aria, viene rilasciato del vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria.
- Sc Collegare sempre l'apparecchio dopo l'uso.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di maneggiarlo o pulirlo.
- Rimuovere il cibo bruciato.
- Non immergere mai l'involucro, che contiene componenti elettrici, e gli elementi riscaldanti in acqua, né sciacquarli sotto il rubinetto.
- Non far entrare acqua o altri liquidi all'interno del prodotto per evitare scosse elettriche.

2) DESCRIZIONE DELLE PARTI

- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| ① Pannello di controllo | ⑤ Maniglia del cestello |
| ② Corpo della friggitrice | ⑥ Aperture di uscita dell'aria |
| ③ Cestello | ⑦ Cavo di alimentazione |
| ④ Vassoio per frittura | |



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette presenti sull'apparecchio, ad eccezione dell'etichetta informativa.
- Pulire accuratamente il vassoio e il cestello per frittura con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva.










- NOTA:** Il vassoio e il cestello per frittura possono essere lavati anche in lavastoviglie.
- Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido e asciutto. Utilizzare un panno asciutto per pulire l'interno.
- La friggitrice ad aria funziona ad aria calda. Non riempire il cestello con olio o grasso di frittura.

PREPARAZIONE PER L'USO

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.
- Non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
- Posizionare correttamente il vassoio per frittura nel cestello.
- Non riempire il cestello con olio o altri liquidi.
- Non mettere nulla sopra l'apparecchio. Questo interrompe il flusso d'aria e influisce sul risultato della frittura ad aria.
- **NOTA:** quando si utilizza la friggitrice ad aria per la prima volta, è possibile che fuoriesca del fumo o un leggero odore. Questo è normale e si attenuerà presto. Assicurarsi che la ventilazione intorno alla friggitrice ad aria sia sufficiente.

UTILIZZO

8 programmi preimpostati per fries (patatine), chicken (pollo), chicken wings (ali di pollo), steak (bistecca), bake (pane e dolci), fish (pesce), meat (carne), vegetables (verdure)

	(A) Temperature (temperatura)		(E) Delay start timer (timer di avvio ritardato)
	(B) Minus (meno)		(F) Plus (più)
	(C) Time (tempo)		(G) Menu (menù)
	(D) Start/Pause (avvio/pausa)		(H) Fan (ventilatore)
			(I) Heating (riscaldamento)

- **Accensione:** inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente: si udirà un suono. Il display si accende per un secondo, dopodiché torna alla modalità standby; tutte le luci si spengono, tranne quella del pulsante di avvio/pausa (D).
- **Selezione del menù/temperatura/tempo:** Premendo il pulsante di avvio/pausa (D) tutte le spie dei pulsanti si accendono e il pulsante di avvio/pausa lampeggia. La temperatura predefinita sarà di 180 °C e il timer predefinito sarà di 15 minuti. È possibile regolare il tempo e la temperatura premendo il pulsante del timer (C) o della temperatura (A) e premendo il pulsante più (F) o meno (B). È anche possibile premere il tasto menù (G) per selezionare un programma preimpostato. Quando si preme il pulsante del menù, il programma si accende. Continuare a premere il pulsante del menù finché non si accende il programma preferito e premere il pulsante di avvio/pausa (D) per avviare il programma. Ogni programma ha una propria temperatura predefinita. È possibile regolare liberamente il tempo e la temperatura premendo prima il pulsante del timer o della temperatura e poi il pulsante più o meno.
- L'intervallo di regolazione della temperatura è di 35-200 °C. Premendo il pulsante più o meno, la temperatura aumenta o diminuisce a intervalli di 5 °C.
- L'intervallo di tempo va da 1 a 60 minuti. Premendo il pulsante più o meno, il tempo aumenta o diminuisce a intervalli di 1 minuto.
- **Timer di avvio ritardato:** se non si desidera avviare immediatamente la friggitrice ad aria, è possibile utilizzare la funzione di avvio ritardato. Al termine della selezione del menù, premere il pulsante di avvio ritardato (E). Verrà visualizzato 1H, che significa un'ora. Premendo il pulsante più (F) è possibile ritardare l'avvio fino a 24 ore. Quindi premere il pulsante di avvio/pausa (D) per attivare la funzione di avvio ritardato. Sullo schermo vengono visualizzati alternativamente la temperatura, il tempo di cottura e l'ora di avvio ritardato. È possibile annullare il programma di avvio ritardato premendo il pulsante di avvio ritardato (E) per 3 secondi.
- **Avvio/Pausa/Arresto:** Dopo aver selezionato il programma e impostato il tempo e la temperatura giusti, premere il pulsante di avvio/pausa (D). Il pulsante di avvio/pausa smette di lampeggiare dopo aver udito un suono e il programma si

avvia. Quando la friggitrice ad aria è in funzione, premere il pulsante di avvio/pausa (D) per mettere in pausa il programma. Si udirà un segnale acustico e il pulsante di avvio/pausa lampeggerà. Quando la friggitrice ad aria è in funzione, premere il pulsante di avvio/pausa (D) per 3 secondi per interrompere il programma. Si udirà un segnale acustico e la friggitrice ad aria tornerà in modalità standby.

- **NOTA:** durante la cottura ad aria, sullo schermo vengono visualizzati alternativamente la temperatura e il tempo. Quando si estrae il cestello di frittura, la macchina smette di funzionare e si può controllare il risultato della cottura o scuotere gli ingredienti. Quando si rimette il cestello nella friggitrice, questa continua a eseguire il programma selezionato.
- Quando l'alimentazione viene interrotta o si toglie il cavo di alimentazione dalla presa di corrente, la friggitrice ad aria smette di funzionare. La friggitrice ad aria tornerà in modalità standby quando tornerà la corrente o quando si riattaccherà la spina. È necessario selezionare nuovamente il programma.
- Durante la frittura ad aria è possibile regolare liberamente il tempo e la temperatura premendo prima il pulsante del timer (C) o della temperatura (A) e poi il pulsante più (F) o meno (B).
- **Fine programma:** l'elemento riscaldante smette di funzionare al termine del programma. Sullo schermo apparirà la parola END (fine). Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente reinserire il cestello nella friggitrice ad aria e cuocerli per qualche minuto in più. Al termine del programma, il motore continua a funzionare per circa 30 secondi per far raffreddare la macchina. Si udirà un segnale acustico e la friggitrice ad aria tornerà in modalità standby.
- Non capovolgere il cestello per frittura, perché l'olio in eccesso che potrebbe trovarsi sul fondo potrebbe fuoriuscire e riversarsi sugli ingredienti. Dopo la frittura ad aria, il cestello, il vassoio per frittura e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti presenti nella friggitrice ad aria, è possibile che dal cestello per frittura fuoriesca del vapore.
- Suggestivo: per rimuovere ingredienti di grosse dimensioni o delicati, utilizzare un paio di pinze per estrarli dal cestello per frittura.
- Quando una mandata di ingredienti è pronta, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per prepararne un'altra.

SUGGERIMENTI

- Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di preparazione solo leggermente più lungo, una quantità minore di ingredienti richiede un tempo di preparazione solo leggermente più breve.
- Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato e può contribuire a evitare una frittura non uniforme.
- Aggiungere un po' di olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Nella friggitrice ad aria non preparare ingredienti troppo grassi come le salsicce.
- Gli spuntini che si possono preparare in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
- Utilizzare un impasto preconfezionato per preparare snack ripieni in modo semplice e veloce. L'impasto preconfezionato richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto a quello dell'impasto fatto in casa.
- Inserire nel cestello una teglia o una pirofilla se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere ingredienti delicati o ripieni.
- È possibile utilizzare la friggitrice ad aria anche per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150 °C per un massimo di 10 minuti.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona	L'apparecchio non è collegato alla presa elettrica.	Inserire il cavo di alimentazione in una presa di corrente con messa a terra.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono cotti.	La quantità di ingredienti nel cestello è troppo grande.	Mettere nel cestello piccole quantità di ingredienti. Le quantità più piccole vengono fritte in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Regolare la temperatura.
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Regolare il tempo.
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere scossi a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno di fronte all'altro (ad esempio, le patatine fritte) devono essere scossi a metà del tempo di preparazione.
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	È stato utilizzato un tipo di snack che deve essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Per ottenere un risultato più croccante, utilizzare snack da forno o spennellarli leggermente di olio.
Non riesco a far scorrere correttamente il cestello nell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX.
Dall'apparecchio esce del fumo bianco.	Si stanno utilizzando ingredienti grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce nel cestello. L'olio produce fumo bianco e il cestello può riscaldarsi più del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	Il cestello contiene ancora residui di grasso dovuti all'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nel cestello. Assicuratevi di pulire bene il cestello dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non si sono sciacquato bene i bastoncini di patate prima di friggerli.	Sciacquare bene i bastoncini di patate per eliminare l'amido sulle parti esterne.
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua presenti nelle patatine.	Assicurarsi di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare i bastoncini di patate più piccoli per ottenere un risultato più croccante.
		Per un risultato più croccante, aggiungere un po' più di olio.

3) MANUTENZIONE E PULIZIA

- Pulire sempre l'apparecchio dopo l'uso.
- Il vassoio per frittura e il cestello sono dotati di un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina metallici o materiali abrasivi per la pulizia, per-ché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa e lasciar raffreddare l'apparecchio completamente.

- **NOTA:** Rimuovere il cestello per far raffreddare più rapidamente la friggitrice ad aria.
- Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido.
- Pulire il vassoio per frittura e il cestello con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva. È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.

- **NOTA:** Il vassoio per frittura e il cestello sono lavabili in lavastoviglie.
- Suggestionamento: Se lo sporco è rimasto attaccato al vassoio per frittura e al cestello, riempire il cestello con acqua calda e un po' di detersivo. Mettere il vassoio per frittura nel cestello e lasciarli entrambi in ammollo per circa 10 minuti.
- Pulire l'interno dell'apparecchio con un panno asciutto o una spugna non abrasiva.
- Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.

4) CONSERVAZIONE

- Non riporre la friggitrice ad aria con utensili di metallo o oggetti appuntiti per evitare la formazione di graffi o danni sulla superficie.
- Assicurarvi sempre che la friggitrice ad aria e tutte le sue parti siano pulite e asciutte prima di riporla. Conservare la friggitrice ad aria in un mobile asciutto.

5) PARTI DI RICAMBIO

Per questo apparecchio non sono disponibili parti di ricambio.

6) SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO



Questo apparecchio è contrassegnato secondo la direttiva europea 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Il prodotto non può essere trattato come rifiuto domestico. Portarlo invece a un punto di raccolta centrale per il riciclo degli elettrodomestici e delle apparecchiature elettroniche. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi all'ufficio comunale locale, al servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio in cui è stato acquistato il prodotto. Un corretto smaltimento aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana. Riutilizzando, riciclando e/o facendo altro uso di vecchi elettrodomestici, viene dato un importante contributo alla protezione dell'ambiente.

SOLO PER IL REGNO UNITO:

In base al regolamento del 2013 sui rifiuti elettrici ed elettronici (Waste Electrical and Electronic Equipment Regulations 2013 - SI 2013/3113) (e successive modifiche), i prodotti che non sono più utilizzabili devono essere raccolti separatamente e smaltiti in modo rispettoso dell'ambiente.

7) GARANZIA

Per i prodotti venduti nello Spazio economico europeo e nel Regno Unito, è disponibile una garanzia di 24 mesi sul prodotto a tutela della mancanza di conformità a norma della direttiva (UE) 2019/771 e della legge sui diritti dei consumatori del 2015 (Regno Unito).

La garanzia è valida solo se si utilizza l'apparecchio per uso non professionale.

In nessun caso siamo responsabili per difetti causati da:

- mancato rispetto delle istruzioni per l'utilizzo e la manutenzione;
- normale deterioramento (ad esempio scolorimento e graffi); e/o
- impatto di fattori esterni, come danni dovuti alle condizioni meteo, danni da trasporto, danni provocati da urti e colpi.

In caso di mancata conformità, in base alle circostanze,

- il prodotto sarà riparato;
- il prodotto sarà sostituito;
- sarà rimborsata una percentuale del prezzo del prodotto;
- sarà rimborsato l'intero prezzo del prodotto.

Mantenere la ricevuta d'acquisto o di consegna del prodotto recanti la data di acquisto o di consegna. La prova d'acquisto o di consegna è necessaria per esercitare il diritto al risarcimento per mancanza di conformità.

Le presenti disposizioni non riguardano diritti statutari che il cliente possieda ai sensi dei regolamenti nazionali applicabili (ad es. la vendita di beni di consumo), che possono variare da paese a paese. Le presenti disposizioni sono fornite unicamente a scopo informativo e non costituiscono garanzia commerciale che offre diritti diversi da quelli applicabili a norma dei regolamenti nazionali.

Per qualsiasi domanda sul prodotto, contattare il nostro servizio scrivendo a: hello@greenchef-cookware.com

Il servizio clienti vi indicherà la procedura da seguire.

Buon divertimento con l'utilizzo del vostro apparecchio!

Per il Regno Unito: la garanzia come qui descritta è fornita da The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y GARANTÍA

FREIDORA DE AIRE | 4,7L


ÍNDICE

1)	INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD	33
2)	DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS	33
	ANTES DEL PRIMER USO	33
	PREPARACIÓN PARA EL USO	34
	USO	34
3)	CUIDADO Y LIMPIEZA	35
4)	ALMACENAJE	35
5)	PIEZAS DE REPUESTO	35
6)	ELIMINACIÓN DEL APARATO	35
7)	GARANTÍA	35

Antes de utilizar este aparato, lea atentamente estas instrucciones. Recomendamos que conserve estas instrucciones. Por su seguridad, siga estas instrucciones de seguridad cuando utilice aparatos eléctricos.

1) INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

PELIGRO

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de ocho años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados o se les haya instruido sobre el uso del aparato de forma segura y comprendan los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento que corresponde al usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de ocho años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de ocho años.
-  **ATENCIÓN:** superficie caliente. Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Asimismo, tenga cuidado con el vapor y el aire calientes al extraer la cesta del aparato.
- La superficie debajo del aparato puede calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si observa que sale humo oscuro del aparato. Espere a que desaparezca el humo antes de extraer la cesta del aparato.

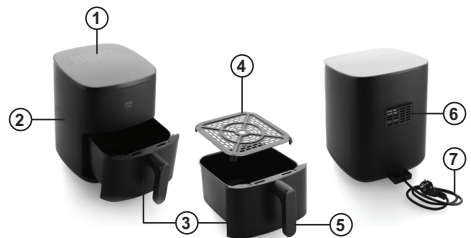
ATENCIÓN: coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.

- Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico normal. No está pensado para utilizarse en entornos como cocinas del personal en tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo, ni para ser utilizado por clientes de hoteles, moteles, hostales u otros entornos residenciales.
- No utilice el aparato para fines distintos de los descritos en este manual.
- Si el aparato se utiliza de forma inadecuada o para fines profesionales o semiprofesionales, o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario, la garantía quedará invalidada y se rechazará cualquier responsabilidad por daños causados.
- No enchufe el aparato ni manipule el panel de control con las manos húmedas.

- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje de red local de su país antes de conectar el aparato.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Para evitar peligros, si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas con cualificación similar.
- Mantenga el cable de alimentación lejos de superficies calientes.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente de pared con toma de tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté bien insertado en la toma de corriente.
- No conecte nunca este aparato a un temporizador externo ni a un sistema de control remoto independiente.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre alrededor de la parte posterior y los laterales, y otros 10 cm de espacio libre por encima del aparato. No coloque nada encima del aparato.
- No deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Coloque siempre los ingredientes en la cesta antes de insertarla en el aparato, para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- No cubra las entradas ni las salidas de aire mientras la freidora de aire esté en funcionamiento.
- Al freír con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las salidas de aire. Por tanto, mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y las salidas de aire.
- Al terminar de usar el aparato, desenchúfelo siempre.
- Deje que el aparato se enfríe unos 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- Retire los restos quemados.
- No sumerja nunca en agua ni enjuague bajo el grifo la carcasa del aparato, que contiene componentes eléctricos, ni las resistencias.
- Para evitar sufrir una descarga eléctrica, asegúrese de que en el aparato no entre agua ni ningún otro líquido.

2) DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| ① Panel de control | ⑤ Asa de la cesta |
| ② Cuerpo de la freidora de aire | ⑥ Aberturas de salida de aire |
| ③ Cesta | ⑦ Cable de alimentación |
| ④ Bandeja para dorar | |



ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el material de embalaje.
- Retire cualquier pegatina o etiqueta del aparato, salvo la etiqueta de características.
- Limpie a fondo la bandeja para dorar y la cesta de la freidora con agua caliente, un poco de líquido de lavar la vajilla y una esponja no abrasiva.
- NOTA:** también puede limpiar la bandeja para dorar y la cesta en el lavavajillas.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo y séquelo después. Utilice un paño seco para limpiar el interior.










- La freidora de aire funciona con aire caliente. No llene la cesta con aceite o grasa pa-ra freír.

PREPARACIÓN PARA EL USO

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.
- No coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.
- Coloque correctamente la bandeja para dorar en la cesta.
- No llene la cesta con aceite ni con ningún otro líquido.
- No coloque nada encima del aparato, ya que interrumpiría el flujo de aire, afectando al resultado de la cocción.
- **NOTA:** cuando utilice la freidora de aire por primera vez, es posible que se desprenda algo de humo o un ligero olor del aparato. Esto es normal y pronto desaparecerá. Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor de la freidora de aire.

USO

Ocho programas predeterminados: fries (patatas fritas), chicken (pollo), wings (alitas de pollo), steak (bistec), bake (repostería), fish (pescado), meat (carne), vegetables (verduras)

	(A) Temperature (Temperatura)		(E) Delay start timer (Temporizador de inicio programado)
	(B) Minus (Menos)		(F) Plus (Más)
	(C) Time (Tiempo)		(G) Menu (Menú)
	(D) Start/Pause (Inicio/pausa)		(H) Fan (Ventilador)
			(I) Heating (Calentamiento)

- **Encendido:** inserte el enchufe en la toma de corriente; se oirá un sonido. La pantalla se iluminará durante un segundo. A continuación, vuelve al modo de espera: todas las luces se apagarán excepto el botón de inicio/pausa.
- **Selección de menú/temperatura/tiempo:** pulse el botón de inicio/pausa (D) y se encenderán todas las luces de los botones, y el botón de inicio/pausa parpadeará. La temperatura por defecto es de 180 °C y el tiempo por defecto es de 15 minutos. Puede ajustar el tiempo y la temperatura pulsando el botón del tiempo (C) o el botón de la temperatura (A) y pulsando el botón de más (F) o menos (B). También puede pulsar el botón de menú (G) para seleccionar un programa predeterminado. Al pulsar el botón de menú, el programa se iluminará. Siga pulsando el botón de menú hasta que se ilumine el programa que desee. Luego, pulse el botón de inicio/pausa (D) para iniciar el programa. Cada programa tiene su propia temperatura por defecto. Puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente pulsando primero el botón del tiempo o de la temperatura y, a continuación, el botón de más o menos.
- El rango de temperatura es de 35 a 200 °C. Pulsando el botón de más o menos, la temperatura aumentará o disminuirá en intervalos de 5 °C.
- El intervalo de tiempo es de 1 a 60 minutos. Pulsando el botón de más o menos, el tiempo aumentará o disminuirá en intervalos de 1 minuto.
- **Temporizador de inicio programado:** si no quiere empezar a freír inmediatamente, puede utilizar la función de inicio programado. Justo después de finalizar la selección del menú, pulse el botón de inicio programado (E). Mostrará 1H, que significa una hora. Pulsando el botón de más (F), puede retrasar el inicio hasta 24 horas. A continuación, pulse el botón de inicio/pausa (D) y se activará la función de inicio programado. La temperatura, el tiempo de cocción y el tiempo para el inicio programado se mostrarán alternativamente en la pantalla. Puede cancelar el programa de inicio programado pulsando el botón de inicio programado (E) durante 3 segundos.

- **Inicio/pausa/parada:** después de seleccionar el programa y ajustar el tiempo y la temperatura, pulse el botón de inicio/pausa (D). Se oirá un sonido, el botón de inicio/pausa dejará de parpadear y el programa se iniciará. Cuando la freidora de aire esté funcionando, si desea pausar el programa pulse el botón de inicio/pausa (D). Se oirá un pitido y el botón de inicio/pausa parpadeará. Cuando la freidora de aire esté funcionando, si desea detener completamente el programa pulse el botón de inicio/pausa (D) durante tres segundos. Se oirá un pitido y la freidora de aire volverá al modo de espera.
- **NOTA:** durante la cocción, la temperatura y el tiempo se mostrarán alternativamente en la pantalla. Cuando extraiga la cesta, el aparato dejará de funcionar y podrá comprobar el resultado de la cocción o sacudir los alimentos. La freidora de aire continuará con el programa seleccionado cuando vuelva a colocar la cesta en el aparato.
- Si se corta la corriente o se desconecta el enchufe de la toma de corriente, la freidora de aire dejará de funcionar. Cuando vuelva la corriente o vuelva a enchufarla, la freidora de aire volverá al modo de espera, por lo que deberá volver a seleccionar el programa.
- Durante la cocción, también puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente pulsando primero el botón del tiempo (C) o la temperatura (A) y luego el botón de más (F) o menos (B).
- **Fin de programa:** cuando finalice el tiempo del programa, la resistencia dejará de funcionar. En la pantalla aparecerá la palabra END (FIN). Si los alimentos aún no están listos, simplemente vuelva a introducir la cesta en la freidora de aire y póngala en marcha durante unos minutos más. Una vez finalizado el programa, el motor seguirá funcionando durante unos 30 segundos para enfriar el aparato. Luego, se oirá un pitido y la freidora de aire volverá al modo de espera.
- No extraiga los alimentos volteando la cesta, ya que el aceite sobrante que pueda haber en el fondo de la cesta se derramará y goteará sobre los alimentos. Después de la cocción, la cesta, la bandeja para dorar y los alimentos estarán calientes. Dependiendo del tipo de alimentos que ponga en la freidora de aire, puede salir vapor de la cesta.
- **Consejo:** para retirar alimentos grandes o frágiles, utilice unas pinzas.
- Cuando una tanda de alimentos esté lista, la freidora de aire estará lista al instante para preparar otra tanda.

CONSEJOS

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente inferior al de los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo necesitará un tiempo de preparación ligeramente mayor, mientras que una menor cantidad de ingredientes solo necesitará un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Sacudir los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado y puede ayudar a evitar que se frian de forma desigual.
- Ponga un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Ponga el aceite a los ingredientes pocos minutos antes de freírlos.
- No prepare en la freidora de aire ingredientes extremadamente grasientos, como salchichas.
- Los aperitivos que pueden prepararse en el horno también pueden prepararse en la freidora de aire.
- Si compra masa ya hecha, podrá preparar unos aperitivos rellenos de forma rápida y sencilla, ahorrándose el tiempo y el trabajo que lleva hacer masa casera.
- Coloque un molde o una fuente de horno en la cesta si desea hornear un pastel o una quiche o freír ingredientes delicados o rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire para recalentar alimentos. Para ello, utilice una temperatura de 150 °C y un tiempo de como máximo 10 minutos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe a una toma de corriente de pared con toma de tierra.
Los ingredientes no están cocinados del todo.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	Ponga cantidades más pequeñas de ingredientes en la cesta. Las tandas más pequeñas se frien de manera más uniforme.
	La temperatura marcada es demasiado baja.	Ajuste la temperatura.
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el tiempo.
Los ingredientes se frien de forma desigual.	Algunos tipos de ingredientes deben sacudirse o removerse a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que vayan unos encima de otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben sacudirse o removerse a mitad del tiempo de preparación.
Los aperitivos fritos no salen crujientes.	Ha utilizado un tipo de aperitivo que se prepara en una freidora tradicional.	Utilice aperitivos para horno o úntelos ligeramente con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
No consigo insertar la cesta en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta por encima de la indicación MAX.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasientos.	Si fríe ingredientes grasientos en la freidora de aire, se depositará una gran cantidad de grasa o aceite en la cesta. Esta grasa o aceite produce humo blanco y la cesta puede calentarse más de lo normal. Sin embargo, esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La cesta aún contiene restos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco se debe al calentamiento de la grasa que hay en la cesta. Asegúrese de limpiar bien la cesta después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se frien de forma desigual.	No ha enjuagado bien las patatas antes de freirlas.	Tras cortarlas, enjuague bien las patatas para eliminar el almidón presente en su superficie.
Las patatas fritas frescas no salen crujientes.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrese de secar bien las patatas antes de ponerles el aceite.
		Corte las patatas en palitos más pequeños para obtener un resultado más crujiente. Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

3) CUIDADO Y LIMPIEZA

- Limpie el aparato después de cada uso.
- La bandeja para dorar y la cesta tienen un revestimiento antiadherente. Por ello, no utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlas, ya que podrían dañar el revestimiento.
- Antes de limpiar, desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe por completo.

- **NOTA:** retire la cesta para que la freidora de aire se enfríe con más rapidez.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Limpie la bandeja para dorar y la cesta con agua caliente, un poco de líquido de la vajilla y una esponja no abrasiva. Para eliminar restos de suciedad que queden, puede utilizar un líquido desengrasante.

- **NOTA:** la bandeja para dorar y la cesta se pueden lavar en el lavavajillas.
- Consejo: si hay suciedad pegada a la bandeja para dorar y la cesta, llene la cesta de agua caliente con un poco de líquido para la vajilla. Coloque la bandeja para dorar en la cesta y deje la bandeja y la cesta en remojo durante unos 10 minutos.
- Limpie el interior del aparato con un paño seco o una esponja no abrasiva seca.
- Para eliminar restos de comida que queden en la resistencia, límpiela con un cepillo.

4) ALMACENAJE

- No guarde la freidora de aire con utensilios metálicos o elementos afilados, ya que podrían arañar o dañar la superficie.
- Asegúrese siempre de que la freidora de aire y todas sus partes estén limpias y secas antes de guardarla. Guarde la freidora de aire en un armario seco.

5) PIEZAS DE REPUESTO

Tenga en cuenta que no hay piezas de repuesto para este aparato.

6) ELIMINACIÓN DEL APARATO



Este aparato está marcado según la directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). El producto no debe desecharse junto a los residuos domésticos. En su lugar, llévelo a un punto de recogida para el reciclaje de electrodomésticos y similares. Si desea obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina local de su ciudad, el servicio de eliminación de residuos domésticos o el establecimiento donde adquirió el producto. Su correcta eliminación evitará consecuencias adversas para el medio ambiente y la salud humana. Al reutilizar, reciclar o dar otro uso a los aparatos viejos, contribuirá de manera importante a la protección de nuestro medio ambiente.

SOLO VÁLIDO PARA EL REINO UNIDO:

Según el Reglamento sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos británico de 2013 (SI 2013/3113) (en su versión modificada), los productos que ya no se pueden utilizar deben recogerse por separado y eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.

7) GARANTÍA

Los productos vendidos en el Espacio Económico Europeo y Reino Unido, poseen una garantía de 24 meses por falta de conformidad, en virtud de la Directiva (UE) 2019/771 y la Ley de Derechos del Consumidor de 2015 (Reino Unido).

Esta garantía solo se aplica si utiliza el producto para fines no profesionales.

No nos hacemos responsables de los defectos derivados de:

- El incumplimiento de las instrucciones de cuidado y uso.
- El desgaste normal (por ejemplo, decoloraciones o arañazos).
- El impacto de factores externos, como los daños causados por las condiciones meteorológicas, el transporte o los golpes.

En caso de falta de conformidad, y según las circunstancias:

- El producto será reparado.
- El producto será sustituido.
- Se reembolsará una parte proporcional del precio pagado por el producto

- O se reembolsará el precio íntegro pagado por el producto. Conserve un justificante de compra o entrega del producto en el que se indique la fecha de compra o entrega. Necesitará dicho comprobante de compra o entrega para poder ejercer los recursos por falta de conformidad.

Estas disposiciones no afectan a ningún derecho legal que usted, como cliente, tenga en virtud de la normativa nacional aplicable (por ejemplo, sobre la venta de bienes de consumo), que puede variar de un país a otro. Estas disposiciones son meramente informativas y no constituyen una garantía comercial que le otorgue derechos distintos de los que le otorga la normativa nacional aplicable.

Si tiene alguna pregunta sobre el producto, puede ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente por correo electrónico en hello@greenchef-cookware.com

El servicio de atención al cliente le indicará cómo proceder.

Esperamos que disfrute de su aparato.

Para Reino Unido: la garantía indicada anteriormente es prestada por The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

MANUAL DE INSTRUÇÕES E GARANTIA

AIRFRYER | 4,7L

ÍNDICE

1)	INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA	37
2)	DESCRIÇÃO DAS PEÇAS	37
	ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	37
	PREPARAÇÃO PARA A UTILIZAÇÃO	38
	UTILIZAÇÃO	38
3)	MANUTENÇÃO E LIMPEZA	39
4)	ARMAZENAMENTO	39
5)	PEÇAS SOBRESSELENTES	39
6)	ELIMINAÇÃO DO APARELHO	39
7)	GARANTIA	39

Antes de utilizar este aparelho, leia atentamente as seguintes instruções. Recomendamos que conserve estas instruções. Para sua própria segurança, deve seguir estas instruções de segurança quando utilizar aparelhos elétricos.

1) INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

PERIGO

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre como utilizar o aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Manter o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.



CUIDADO: Superfície quente. As superfícies acessíveis podem ficar quentes durante a utilização.

- Tenha também cuidado com o vapor quente e o ar quente quando retirar o cesto do aparelho.
- A superfície por baixo do aparelho pode aquecer durante a utilização.
- Desligue imediatamente o aparelho se vir fumo escuro a sair do aparelho. Aguarde até que o fumo se dissipe antes de retirar o cesto do aparelho.

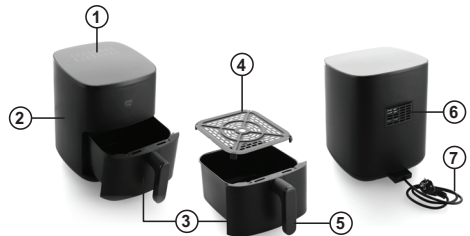
CUIDADO: Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e plana.

- Este aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica normal. Não se destina a ser utilizado em ambientes como cozinhas de funcionários de lojas, escritórios, quintas ou outros ambientes de trabalho, nem se destina a ser utilizado por clientes em hotéis, motéis, pensões e outros ambientes residenciais.
- Não utilize o aparelho para outros fins que não os descritos neste manual.
- Se o aparelho for utilizado de forma incorreta ou para fins profissionais ou semi-profissionais ou se não for utilizado de acordo com as instruções do manual de instruções, a garantia torna-se inválida e exclui qualquer responsabilidade por danos causados.
- Não ligue o aparelho à corrente nem utilize o painel de controlo com as mãos molhadas.
- Antes de ligar o aparelho, verifique se a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão de rede local do seu país.

- Não utilize o aparelho se a ficha de alimentação, o cabo de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por uma pessoa com qualificações semelhantes, para evitar riscos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada de parede com ligação à terra. Certifique-se sempre de que a ficha de alimentação está corretamente inserida na tomada da parede.
- Nunca ligue este aparelho a um interruptor temporizador externo ou a um sistema de comando à distância separado.
- Não coloque o aparelho contra uma parede ou contra outros aparelhos. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre na parte de trás e nos lados e 10 cm de espaço livre por cima do aparelho. Não coloque nada em cima do aparelho.
- Não deixe o aparelho em funcionamento sem vigilância.
- Coloque sempre os ingredientes no cesto, para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Não tape a entrada e a saída de ar enquanto o airfryer estiver a funcionar.
- Durante a preparação, é libertado vapor quente através das saídas de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das saídas de ar.
- Desligue o aparelho da tomada depois de o utilizar.
- Deixe o aparelho arrefecer durante cerca de 30 minutos antes de o manusear ou limpar.
- Elimine os restos queimados.
- Nunca mergulhe a estrutura, que contém componentes elétricos, nem mergulhe as resistências em água, nem lave estes componentes debaixo da torneira.
- Não deixe entrar água ou outro líquido no aparelho para evitar choques elétricos.

2) DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

- | | |
|---------------------------------|----------------------------|
| ① Painel de controlo | ⑤ Pega do cesto |
| ② Estrutura da airfryer | ⑥ Aberturas de saída de ar |
| ③ Cesto | ⑦ Cabo de alimentação |
| ④ Tabuleiro para batatas fritas | |



ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todo o material de embalagem.
- Retire todos os autocolantes e etiquetas do aparelho, exceto a etiqueta de potência.
- Limpe bem o tabuleiro de fritar e o cesto de fritar com água quente, um pouco de detergente para a loiça e uma esponja não abrasiva.
- NOTA:** O tabuleiro para batatas fritas e o cesto para fritar também podem ser lavados na máquina de lavar louça.
- Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido e seque em seguida. Utilize um pano seco para limpar o interior.
- A airfryer funciona com ar quente. Não encha o cesto com óleo ou gordura para fritar.










PREPARAÇÃO PARA A UTILIZAÇÃO

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e plana.
- Não coloque o aparelho sobre superfícies não resistentes ao calor.
- Coloque corretamente o tabuleiro para batatas fritas no cesto.
- Não encha o cesto com óleo ou qualquer outro líquido.
- Não coloque nada em cima do aparelho. Isto perturba o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura.

- **NOTA:** quando utilizar a airfryer pela primeira vez, o aparelho pode produzir algum fumo ou um ligeiro odor. Isto é normal e desaparece rapidamente. Certifique-se de que o espaço em redor da airfryer se encontra suficientemente ventilado.

UTILIZAÇÃO

8 programas predefinidos: fries (batatas fritas), chicken (frango), chicken wings (asas de frango), steak (bife), bake (pastelaria), fish (peixe), meat (carne), vegetables (legumes)

	(A) Temperature (Temperatura)		(E) Delay start timer (Temporizador de arranque retardado)
	(B) Minus (Menos)		(F) Plus (Mais)
	(C) Time (Temporizador)		(G) Menu (Menu)
	(D) Start/Pause (Arranque/Pausa)		(H) Fan (Ventoinha)
			(I) Heating (Aquecimento)

- **Ligar:** coloque a ficha de alimentação na tomada de parede, ouvirá um som. O ecrã ilumina-se durante um segundo. Depois disso, volta ao modo de espera: todas as luzes serão desligadas, exceto o botão Start/Pause (Arranque/Pausa).
- **Seleção de menu/temperatura/tempo:** Prima o botão Arranque/Pausa (D) e todas as luzes dos botões se acendem, o botão de Arranque/Pausa fica intermitente. A temperatura predefinida está configurada para 180 °C e o temporizador predefinido para 15 minutos. Pode ajustar a hora e a temperatura premindo o botão do temporizador (C) ou o botão de temperatura (A) e premindo o botão mais (F) ou menos (B). Também pode premir o botão de menu (G) para selecionar um programa predefinido. Ao premir o botão de menu, o programa irá acender-se. Continue a premir o botão de menu até que o seu programa preferido se ilumine e prima o botão de Arranque/Pausa (D) para iniciar o programa. Cada programa tem a sua própria temperatura predefinida. Pode ajustar livremente o tempo e a temperatura premindo primeiro o botão do temporizador ou da temperatura e, em seguida, premindo o botão mais ou menos.
- O intervalo de controlo da temperatura é de 35-200 °C. Ao premir o botão mais ou menos, a temperatura aumenta ou diminui em passos de 5 °C.
- O intervalo de tempo é de 1 a 60 minutos. Ao premir o botão mais ou menos, o tempo aumenta ou diminui em passos de 1 minuto.
- **Temporizador de arranque retardado:** se não quiser começar a fritar imediatamente, pode utilizar a função de arranque retardado. Logo após terminar a seleção do menu, prima o botão de arranque retardado (E). Aparecerá 1H, que significa uma hora. Ao premir o botão Mais (F), pode atrasar o arranque até 24 horas. Em seguida, prima o botão de Arranque/Pausa (D) e a função de arranque retardado será ativada. A temperatura, o tempo de cozedura e o tempo de arranque retardado estão visíveis alternadamente no ecrã. Pode cancelar o programa de arranque retardado premindo o botão de arranque retardado (E) durante 3 segundos.
- **Arranque/Pausa/Paragem:** Depois de ter selecionado o programa e definido a hora e a temperatura certas, prima

o botão Arranque/Pausa (D). O botão de Arranque/Pausa deixará de piscar depois de ouvir um som e o programa será lançado. Quando a fritadeira estiver a funcionar, prima o botão de início/pausa (D) para pausar o programa. Irá ouvir um sinal sonoro e o botão de Arranque/Pausa fica intermitente. Quando a fritadeira estiver a funcionar, prima o botão de Arranque/Pausa (D) durante 3 segundos para parar o programa. Ouvirá um sinal sonoro e a airfryer voltará ao modo de stand-by.

- **NOTA:** durante a fritura, a temperatura e o tempo estão visíveis alternadamente no ecrã. Ao retirar o cesto de fritura, a máquina deixará de funcionar e poderá verificar o resultado da cozedura ou agitar os ingredientes. A fritadeira continuará com o programa selecionado quando voltar a colocar o cesto na fritadeira.
- Se não houver eletricidade ou se retirar a ficha da tomada, a airfryer voltará de funcionar. A airfryer voltará ao modo de espera quando a energia for restabelecida ou quando voltar a ligar a ficha à tomada. Terá de selecionar novamente o seu programa.
- Durante a preparação, é possível ajustar a hora e a temperatura premindo o botão do temporizador (C) ou o botão de temperatura (A) e premindo o botão Mais (F) ou Menos (B).
- **Fim do programa:** a resistência para de funcionar quando o tempo do programa terminar. Aparecerá no ecrã a palavra END (final). Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta voltar a colocar o cesto na airfryer e prepará-los durante mais alguns minutos. Após a conclusão do programa, o motor continuará a funcionar durante cerca de 30 segundos para arrefecer a máquina. Ouvirá um sinal sonoro e a airfryer voltará ao modo de stand-by.
- Não vire o cesto da airfryer ao contrário, pois qualquer excesso de óleo que possa estar no fundo do cesto derramar-se-á sobre os ingredientes. Depois de preparar os alimentos, o cesto, o tabuleiro para fritar e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes na airfryer, é possível que o cesto de fritura liberte vapor.
- **Sugestão:** para retirar ingredientes grandes ou frágeis, utilize um par de pinças para levantar os ingredientes do cesto de fritar.
- Quando uma porção de ingredientes estiver pronta, a airfryer fica imediatamente pronta para preparar a próxima porção.

DICAS

- Os ingredientes mais pequenos requerem normalmente um tempo de preparação ligeiramente mais curto do que os ingredientes maiores.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais longo, uma quantidade menor de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente mais curto.
- Para os melhores resultados, interrompa o programa a meio e agite os ingredientes. Isto também contribui para que os ingredientes fiquem fritos mais uniformemente.
- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para obter um resultado estaladico. Frite os seus ingredientes na airfryer alguns minutos depois de adicionar o óleo.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na airfryer.
- Os snacks que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na airfryer.
- Utilize massa pronta a usar para preparar snacks recheados de forma rápida e fácil. A massa pronta a usar também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.
- Coloque uma forma ou um prato de forno no cesto se quiser fazer um bolo ou uma quiche ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou ingredientes recheados.
- Também pode utilizar a airfryer para reaquecer ingredientes. Para reaquecer os ingredientes, regule a temperatura para 150 °C durante um máximo de 10 minutos.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
A airfryer não está a funcionar	O aparelho não está ligado à corrente elétrica.	Insira a ficha de alimentação numa tomada de parede com ligação à terra.
Os ingredientes fritos com a airfryer não estão completamente cozinhados.	A quantidade de ingredientes no cesto é demasiado grande.	Coloque pequenas quantidades de ingredientes no cesto. As quantidades mais pequenas são fritas de forma mais uniforme.
	A temperatura definida é demasiado baixa.	Ajuste a temperatura.
	O tempo de preparação é demasiado curto.	Ajuste a duração.
Os ingredientes são fritos na airfryer de forma pouco uniforme.	Alguns tipos de ingredientes devem ser agitados a meio do tempo de preparação.	Os ingredientes que se encontram em cima ou em cima uns dos outros (por exemplo, batatas fritas) precisam de ser agitados a meio do tempo de preparação.
Os aperitivos fritos não estão estaladiços quando saem da airfryer.	Utilizou um tipo de snack que se destina a ser preparado numa fritadeira tradicional.	Utilize snacks para preparação no forno ou pincele ligeiramente um pouco de óleo nos snacks para obter um resultado mais estaladiço.
Não consigo introduzir corretamente o cesto no aparelho.	Há demasiados ingredientes no cesto.	Não encha o cesto para além da indicação MAX.
O aparelho liberta um fumo branco.	Está a preparar ingredientes gordurosos.	Quando se fritam ingredientes gordurosos na airfryer, uma grande quantidade de óleo escorre para o cesto. O óleo produz fumo branco e o cesto pode aquecer mais do que o habitual. Isto não afeta o aparelho nem o resultado final.
	O cesto ainda contém vestígios de gordura da utilização anterior.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura no cesto. Certifique-se de que limpa corretamente o cesto após cada utilização.
Os ingredientes fritos na airfryer não estão preparados uniformemente.	Não enxagou bem os palitos de batata antes de os fritar.	Enxague bem os palitos de batata para retirar a camada de amido de batata do exterior dos palitos.
As batatas fritas não estão estaladiças quando saem da airfryer.	A quantidade de óleo e de água nas batatas fritas determina o resultado mais ou menos crocante.	Certifique-se de que seca bem os palitos de batata antes de adicionar o óleo.
		Corte as batatas em palitos mais pequenos para obter um resultado mais estaladiço.
		Adicione um pouco mais de óleo para obter um resultado mais estaladiço.

3) MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- Limpe o aparelho após cada utilização.
- O tabuleiro e o cesto para batatas fritas têm um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para os limpar, pois podem danificar o revestimento antiaderente.
- Retire a ficha de alimentação da tomada e deixe arrefecer o aparelho.

NOTA: Retire o cesto para que a airfryer arrefeça mais rapidamente.

- Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.
- Limpe bem o tabuleiro e o cesto de fritar com água quente, um pouco de detergente para a loiça e uma esponja não abrasiva. Pode utilizar um líquido desen-gordurante para remover qualquer sujidade remanescente.

NOTA: O tabuleiro para batatas fritas e o cesto podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

- Dica: Se houver resíduos de alimentos ou gordura incrustados no tabuleiro e no cesto de fritar, encha o cesto com água quente e detergente líquido. Coloque o tabuleiro de fritar dentro do cesto e deixe-os de molho durante cerca de 10 minutos.
- Limpe o interior do aparelho com um pano seco ou uma esponja não abrasiva.
- Limpe a resistência com uma escova para remover quaisquer resíduos de alimentos.

4) ARMAZENAMENTO

- Não guarde a airfryer com utensílios de metal ou objetos afiados, pois isso pode provocar riscos ou danos na superfície.
- Certifique-se sempre de que a sua airfryer e todas as peças estão limpas e secas antes de a guardar. Guarde a sua airfryer num armário seco.

5) PEÇAS SOBRESSELENTES

Não estão disponíveis peças sobresselentes para este aparelho.

6) ELIMINAÇÃO DO APARELHO



Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). O produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Entregue-o num ponto de recolha central para a reciclagem de eletrodomésticos e equipamentos eletrónicos. Para obter informações mais detalhadas acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte as autoridades locais, o serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto. A sua correta eliminação ajuda a evitar consequências negativas para o ambiente e a saúde humana. Ao reutilizar, reciclar e/ou fazer outra utilização dos aparelhos antigos, dá um importante contributo para a proteção do ambiente.

VÁLIDO APENAS PARA O REINO UNIDO:

De acordo com os Regulamentos sobre Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos de 2013 (SI 2013/3113) (com as alterações que lhe foram introduzidas), os produtos que já não são utilizáveis devem ser recolhidos separadamente e eliminados de forma ambientalmente responsável.

7) GARANTIA

Para produtos vendidos no Espaço Económico Europeu e no Reino Unido, beneficia de uma garantia de 24 meses sobre o produto como proteção contra uma falta de conformidade, de acordo com a Diretiva (UE) 2019/771 e a Lei dos Direitos do Consumidor de 2015 (Reino Unido).

A garantia só se aplica se o utilizador utilizar o produto para fins não profissionais.

Não nos responsabilizamos, em qualquer caso, por quaisquer avarias causadas pelo:

- não cumprimento das instruções de manutenção e utilização;
- desgaste normal (tais como descolorações, riscos); e/ou
- impacto de fatores externos, por exemplo, danos causados pelo clima, pelo transporte, danos causados por impactos ou choques.

Em caso de falta de conformidade, consoante as circunstâncias,

- o produto será reparado;
- o produto será substituído;
- será reembolsada uma parte proporcional do preço pago pelo produto; ou
- será reembolsada a totalidade do preço pago pelo produto.

Por favor conserve a prova de compra ou entrega do produto, indicando a data de compra ou entrega. Irá necessitar de uma tal prova de compra ou entrega se desejar exercer a remediação por falta de conformidade.

Estas provisões não afetam quaisquer direitos estatutários que, enquanto cliente, possa ter no âmbito das regulamentações nacionais aplicáveis (p. ex., na venda de bens ao consumidor), que podem variar consoante o país. Estas disposições têm um carácter meramente informativo e não constituem uma garantia comercial que lhe confira direitos diferentes dos previstos nas regulamentações nacionais aplicáveis.

Se tiver alguma pergunta relativamente ao produto, pode contactar o nosso serviço de apoio ao cliente através do e-mail: hello@greenchef-cookware.com

O serviço de apoio ao cliente irá informá-lo acerca dos passos a seguir.

Desfrute do seu aparelho!

Para o Reino Unido: a garantia acima referida é fornecida pela The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

MANUAL DE INSTRUCȚIUNI ȘI GARANȚIE

FRITEUZĂ CU AER | 4,7L

CUPRINS

1) INSTRUCȚIUNI GENERALE ÎN MATERIE DE SIGURANȚĂ	41
2) DESCRIEREA PIESELOR ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	41
PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE	42
UTILIZARE	42
3) ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE	43
4) DEPOZITARE	43
5) PIESE DE SCHIMB	43
6) ELIMINAREA APARATULUI	43
7) GARANȚIE	43

Înainte de a utiliza acest aparat, vă rugăm să citiți cu atenție următoarele instrucțiuni. Vă recomandăm să păstrați instrucțiunile. Pentru siguranța dumneavoastră, trebuie să respectați aceste instrucțiuni de siguranță atunci când utilizați electrocasnice.

1) INSTRUCȚIUNI GENERALE ÎN MATERIE DE SIGURANȚĂ

PERICOL

- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârsta peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse ori de către persoane care nu dețin experiența și cunoștințele necesare numai dacă acestea beneficiază de supraveghere sau instruire în privința utilizării aparatului într-o manieră sigură și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de copii decât dacă au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare al acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.

ATENȚIE: Suprafețe fierbinți. Suprafețele accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării.

- Aveți grijă la aburul și aerul fierbinte atunci când scoateți coșul din aparat.
- Suprafața de sub aparat poate deveni fierbinte în timpul utilizării.
- Scoateți imediat aparatul din priză dacă observați că din acesta iese fum negru. Așteptați ca fumul să dispară înainte să scoateți coșul din aparat.

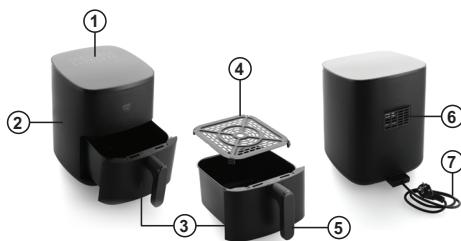
ATENȚIE: Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și plană.

- Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic. Nu este destinat utilizării în medii precum spațiile de bucătărie pentru personal din magazine, birouri, ferme și alte medii de lucru, nici utilizării de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare cu mic dejun și alte medii rezidențiale.
- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în acest manual.
- Dacă aparatul nu este utilizat corect sau este utilizat în scopuri profesionale sau semiprofesionale ori într-un mod care nu respectă instrucțiunile din manualul de utilizare, garanția devine nulă și nu acoperă daunele rezultate.
- Nu conectați aparatul și nu utilizați panoul de comandă cu mâinile ude.

- Verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii rețelei locale din țara dumneavoastră înainte de a conecta aparatul.
- Nu utilizați aparatul dacă ștecărul, cablul de alimentare sau aparatul în sine este deteriorat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit de către producător, de către agentul de service al acestuia sau de către persoane cu calificări similare, pentru a evita pericolele.
- Țineți cablul de alimentare departe de suprafețele fierbinți.
- Conectați aparatul numai la o priză de perete împământată. Asigurați-vă întotdeauna că ștecărul este introdus corect în priză de perete.
- Nu conectați niciodată aparatul la un temporizator extern sau la un sistem cu telecomandă separat.
- Nu sprijiniți aparatul pe perete sau pe alte aparate. Lăsați un spațiu liber de cel puțin 10 cm în partea din spate și în părțile laterale și un spațiu liber de cel puțin 10 cm deasupra aparatului. Nu puneți niciun obiect pe aparat.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Puneți întotdeauna ingredientele în coș, pentru a evita contactul acestora cu elementele de încălzire.
- Nu acoperiți orificiile de admisie și de evacuare a aerului în timpul funcționării friteuzei.
- În timpul gătitului, prin orificiile de evacuare a aerului iese abur fierbinte. Țineți mâinile și fața la o distanță sigură față de abur și de orificiile de evacuare a aerului.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
- Lăsați aparatul să se răcească timp de circa 30 de minute înainte de a-l manipula sau curăța.
- Îndepărtați resturile arse de alimente.
- Nu scufundați niciodată carcasa, care conține componente electrice și elementele de încălzire, în apă și nu le clătiți sub jetul de apă de la robinet.
- Nu lăsați apa sau alte lichide să pătrundă în aparat, pentru a preveni electrocutarea.

2) DESCRIEREA PIESELOR

- | | |
|-----------------------|----------------------------------|
| ① Panou de comandă | ⑤ Mănerul coșului |
| ② Corpul friteuzei | ⑥ Orificii de evacuare a aerului |
| ③ Coș | ⑦ Cablu de alimentare |
| ④ Tavă de dehidratare | |



ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate materialele de ambalare.
- Îndepărtați toate autocolantele sau etichetele de pe aparat, mai puțin eticheta cu valorile nominale.
- Curățați bine tava de dehidratare și coșul pentru prăjit cu apă fierbinte, detergent de vase și un burete neabraziv.

- NOTĂ:** Puteți să curățați tava de dehidratare și coșul pentru prăjit și în mașina de spălat vase.
- Ștergeți partea exterioră a aparatului cu o lavetă umedă și apoi uscați-l. Utilizați o lavetă uscată pentru a șterge partea interioară.

- Friteuza funcționează cu aer fierbinte. Nu umpleți coșul cu ulei sau cu grăsime pentru prăjit.










PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și plană.
- Nu așezați aparatul pe suprafețe care nu sunt termorezistente.
- Așezați corect tava de copt în coș.
- Nu umpleți coșul cu ulei sau alte lichide.
- Nu puneți nimic pe aparat. Aceasta afectează circulația aerului și rezultatul prăjirii cu aer.

- **NOTĂ:** Când utilizați friteuza cu aer cald pentru prima dată, este posibil ca aceasta să emane o oarecare fum sau miros. Acest lucru este normal și ele vor dispărea în curând. Asigurați-vă că friteuza cu aer cald are suficient spațiu pentru ventilație.

UTILIZARE

8 programe presetate pentru fries (cartofii prăjiți), chicken (pui), chicken wings (aripioare de pui), steak (friptură), bake (coacere), fish (pește), meat (carne), vegetables (legume)

	(A) Temperature (Temperatură)		(E) Delay start timer (Temporizator de pornire întârziată)
	(B) Minus (Minus)		(F) Plus (Plus)
	(C) Time (Durată)		(G) Menu (Meniu)
	(D) Start/Pause (Pornire/Întrerupere)		(H) Fan (Ventilator)
			(I) Heating (Încălzire)

- **Pornirea:** introduceți ștecărul în priză de perete și veți auzi un sunet. Afișajul se va aprinde timp de o secundă. Apoi va reveni în modul de repaus: toate indicatoarele luminoase se vor stinge, mai puțin cel al butonului Start/Pause (Pornire/Întrerupere).
- **Selectarea meniului/temperatura/durata:** apăsați butonul Start/Pause (Pornire/Întrerupere) (D) și toate indicatoarele luminoase se vor aprinde. Butonul Start/Pause (Pornire/Întrerupere) va lumina intermitent. Temperatura implicită va fi de 180 °C și temporizatorul implicit va fi setat la 15 minute. Puteți ajusta durata și temperatura apăsând butonul Time (Durată) (C) sau butonul Temperature (Temperatură) (A) și butonul Plus (F) sau Minus (B). Puteți și să apăsați butonul Menu (Meniu) (G) pentru a selecta un program presetat. Când apăsați butonul Menu (Meniu), se va aprinde indicatorul unui program. Apăsați în continuare butonul Menu (Meniu) până când se aprinde indicatorul programului dorit și apăsați butonul Start/Pause (Pornire/Întrerupere) (D) pentru a iniția programul. Fiecare program are propria temperatură implicită. Puteți ajusta durata și temperatura după cum doriți, apăsând mai întâi butonul Time (Durată) sau Temperature (Temperatură), apoi butonul Plus sau Minus.
- Intervalul de control al temperaturii este de 35-200 °C. Dacă apăsați butonul Plus sau Minus, temperatura va crește sau va scădea în trepte de câte 5 °C.
- Intervalul de timp este între 1 și 60 de minute. Dacă apăsați butonul Plus sau Minus, durata va crește sau va scădea în trepte de câte 1 minut.
- **Temporizatorul de pornire întârziată:** dacă nu doriți să începeți imediat să gătiți, puteți utiliza funcția de pornire întârziată. Imediat după ce ați selectat meniul, apăsați butonul Delay start (Pornire întârziată) (E). Se va afișa 1H, ceea ce înseamnă o oră. Dacă apăsați butonul Plus (F), puteți amâna pornirea cu până la 24 de ore. Apoi apăsați butonul Start/Pause (Pornire/Întrerupere) (D) și se va activa funcția de pornire întârziată. Temperatura, timpul de gătit și ora pornirii întârziate se vor afișa alternativ pe afișaj. Puteți anula pornirea întârziată a programului apăsând butonul Delay Start (Pornire întârziată) (E) timp de 3 secunde.

- **Pornirea/întreruperea/oprirea:** după ce ați selectat programul și ați setat durata și temperatura dorite, apăsați butonul Start/Pause (Pornire/Întrerupere) (D). Butonul Start/Pause (Pornire/Întrerupere) (D) va înceta să mai lumineze intermitent după ce auziți un sunet și programul va începe. În timpul funcționării friteuzei, apăsați butonul Start/Pause (Pornire/Întrerupere) (D) pentru a întrerupe programul. Veți auzi un bip și butonul Start/Pause (Pornire/Întrerupere) va lumina intermitent. În timpul funcționării friteuzei, apăsați butonul Start/Pause (Pornire/Întrerupere) (D) timp de 3 secunde pentru a opri programul. Veți auzi un bip și friteuza va reveni în modul de repaus.

- **NOTĂ:** În timpul gătitului, temperatura și durata se vor afișa alternativ pe afișaj. Când puteți să scoateți coșul pentru prăjit, aparatul se va opri din funcționare și veți putea verifica rezultatul gătitului sau agita ingredientele. Friteuza va continua programul selectat atunci când introduceți la loc coșul în friteuză.

- Când alimentarea este întreruptă sau scoateți ștecărul din priză de perete, friteuza nu va mai funcționa. Friteuza va reveni în modul de repaus când alimentarea este reluată sau introduceți din nou ștecărul în priză. Va trebui să selectați din nou programul.
- În timpul gătitului, puteți ajusta și durata și temperatura după cum doriți, apăsând mai întâi butonul Time (Durată) (C) sau Temperature (Temperatură) (A), apoi butonul Plus (F) sau Minus (B).
- **Încheierea programului:** elementul de încălzire nu va mai funcționa după încheierea programului. Veți vedea cuvântul **END (Finalizat)** pe afișaj. Dacă ingredientele nu sunt încă gata, introduceți coșul înapoi în friteuză și mai gătiți-le câteva minute. După terminarea programului, motorul va continua să funcționeze timp de aproximativ 30 de secunde pentru a răci aparatul. Apoi veți auzi un bip și friteuza va reveni în modul de repaus.
- Nu întoarceți coșul pentru prăjit invers, deoarece uleiul în exces de pe fundul coșului se va vărsa și va curge peste ingredientele. După gătitul cu aer, coșul, tava de deshidratare și ingredientele sunt fierbinți. În funcție de tipul ingredientelor din friteuză, este posibil să iasă abur din coșul pentru prăjit.
- Sfat: pentru a scoate ingredientele mari sau fragile, folosiți un clește pentru a le ridica din coșul pentru prăjit.
- Când ați terminat de gătit o serie de ingrediente, friteuza este imediat gata pentru prepararea unei alte serii.

SFATURI

- Alimentele mai mici necesită, de obicei, un timp de preparare mai scurt decât cele mai mari.
- Cantitățile mai mari de ingrediente necesită un timp de pregătire puțin mai lung decât cantitățile mai mici.
- Agitarea ingredientelor mai mici la jumătatea timpului de preparare contribuie la obținerea de rezultate optime și poate ajuta la prevenirea preparării neuniforme.
- Adăugați puțin ulei peste cartofii proaspeți pentru ca aceștia să devină crocanți. Gătiți ingredientele în friteuză la câteva minute după ce ați adăugat uleiul.
- Nu gătiți în friteuză alimente cu multă grăsime, cum ar fi cărnații.
- Preparatele care pot fi gătite în cuptor pot fi preparate și în friteuză.
- Folosiți aluat cumpărat pentru a pregăti rapid și ușor preparate cu umplutură. Aluatul cumpărat necesită un timp de coacere mai scurt decât cel făcut în casă.
- Așezați o formă de copt sau un vas de copt în coș dacă doriți să preparați un tort sau un quiche sau dacă vreți să gătiți ingrediente fragile ori cu umplutură.
- Puteți folosi friteuza și pentru a reîncălzi alimente. Pentru a reîncălzi alimente, setați temperatura la 150 °C timp de cel mult 10 minute.

REMEDIEREA PROBLEMELOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Friteuza nu funcționează	Aparatul nu este conectat la priză.	Conectați ștecărul la o priză de perete împământată.
Ingredientele preparate în friteuză nu sunt gătite suficient.	Canțitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Adăugați o cantitate mai mică de ingrediente în coș. Cantitățile mai mici sunt gătite mai uniform.
	Temperatura setată este prea mică.	Ajustați temperatura.
	Timpul de preparare este prea scurt.	Ajustați durata.
Ingredientele sunt gătite neuniform în friteuză.	Anumite tipuri de ingrediente trebuie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Ingredientele așezate unele peste altele (de exemplu, cartofii prăjiți) trebuie agitate la jumătatea timpului de preparare.
Preparatele prăjite nu sunt crocante la scoaterea din friteuză.	Ați folosit un tip de preparat care trebuie gătit într-o friteuză obișnuită.	Folosii ingrediente care se gătesc în mod obișnuit în cuptor sau ungeți-le cu ulei folosind o pensulă pentru a deveni mai crocante.
Nu pot introduce corect coșul în aparat.	Ați adăugat prea multe ingrediente în coș.	Nu umpleți coșul peste marcajul MAX.
Aparatul emană fum alb.	Preparați ingrediente cu grăsime.	Când gătiți ingrediente cu grăsime în friteuză, o cantitate mare de ulei se va scurge în coș. Uleiul produce fum alb și coșul se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul final.
	Coșul are încă urme de grăsime de la ultima utilizare.	Fumul alb este produs de încălzirea grăsimii din coș. Curățați corect coșul după fiecare utilizare.
Cartofii proaspeți sunt gătiți neuniform în friteuză.	Nu ați clătit bine cartofii tăiați înainte de a-i prăji.	Clătiți bine cartofii pentru a îndepărta amidonul de la exterior.
Cartofii proaspeți nu sunt crocanți la scoaterea din friteuză.	Cât de crocanți vor fi cartofii prăjiți depinde de cantitatea de ulei și apă din cartofi.	Uscați bine cartofii tăiați înainte să adăugați ulei. Tăiați cartofii în bucăți mai mici pentru a deveni mai crocanți. Adăugați puțin mai mult ulei pentru a obține cartofi mai crocanți.

3) ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

- Curățați aparatul după fiecare utilizare.
- Tava de deshidratat și coșul au un strat antiaderent. Nu utilizați ustensile de bucătărie metalice sau materiale de curățare abrazive pentru a le curăța, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent.
- Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească.

NOTĂ: Scoateți coșul pentru ca friteuza să se răcească mai rapid.

- Ștergeți partea exterioară a aparatului cu o lavetă umedă.
- Curățați tava de deshidratat și coșul cu apă fierbinte, detergent de vase și un burete neabraziv. Puteți folosi o soluție degresantă pentru a îndepărta murdăria rămasă.

NOTĂ: Tava de deshidratat și coșul pot fi spălate în mașina de spălat vase.

- Sfat: Dacă există murdărie întărită pe tava de deshidratat și pe coș, umpleți coșul cu apă fierbinte și detergent de vase. Puneți tava de deshidratat în coș și lăsați-le să se înmoaie timp de aproximativ 10 minute.
- Curățați partea exterioară a aparatului cu o lavetă moale sau un burete neabraziv.
- Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățare, pentru a îndepărta resturile de alimente.

4) DEPOZITARE

- Nu depozitați friteuza cu ustensile din metal sau articole ascuțite, deoarece acest lucru poate provoca zgârieturi sau deteriorarea suprafeței.
- Asigurați-vă întotdeauna că friteuza și toate piesele acesteia sunt curate și uscate înainte de a le depozita. Păstrați friteuza într-un dulap uscat.

5) PIESE DE SCHIMB

Vă rugăm să rețineți că nu sunt disponibile piese de schimb pentru acest aparat.

6) ELIMINAREA APARATULUI



Acest aparat este marcat conform Directivei europene 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Produsul nu trebuie tratat ca deșeu menajer. În schimb, duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea electrocasnicelor. Pentru informații mai detaliate privind tratarea, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul municipalității locale, serviciul dvs. de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul din care ați cumpărat produsul. Prin eliminarea corectă sunt evitate consecințele adverse pentru mediul înconjurător și sănătatea umană. Prin refolosirea, reciclarea și/sau folosirea în alt scop a electrocasnicelor vechi, aduceți o contribuție importantă la protejerea mediului.

VALABIL DOAR PENTRU REGATUL UNIT:

Conform Regulamentului privind deșeurile de echipamente electrice și electronice din 2013 (SI 2013/3113) (cu modificările ulterioare), produsele care nu mai sunt utilizabile trebuie colectate separat și eliminate într-un mod ecologic.

7) GARANȚIE

Pentru produsele comercializate în Spațiul Economic European și Regatul Unit, beneficiați de o garanție de 24 de luni pentru produs ca protecție împotriva neconformității, conform prevederilor Directivei (UE) 2019/771 și Legii privind drepturile consumatorilor din 2015 (Regatul Unit).

Garanția se aplică numai dacă utilizați produsul pentru uz neprofesional.

În nicio circumstanță, nu suntem răspunzători pentru niciun defect cauzat de:

- nerespectarea instrucțiunilor de îngrijire și utilizare;
- uzura normală (de exemplu, decolorări sau zgârieturi); și/sau
- impactul factorilor externi, de exemplu, daune cauzate de intemperii, daune de transport, daune cauzate de loviri sau șocuri.

În cazul unei neconformități, în funcție de circumstanțe,

- produsul va fi reparat;
- produsul va fi înlocuit;
- va fi rambursată o parte proporțională din prețul plătit pentru produs; sau

- va fi rambursat integral prețul plătit pentru produs.

Vă rugăm să păstrați dovada achiziției sau livrării produsului, care menționează data achiziției sau livrării. Veți avea nevoie de o astfel de dovadă de achiziție sau livrare dacă doriți să beneficiați de măsurile reparației în cazul neconformității.

Aceste prevederi nu afectează niciun drept legal pe care îl aveți în calitate de client conform reglementărilor naționale aplicabile (de exemplu, în ceea ce privește vânzarea bunurilor de larg consum), care pot varia de la o țară la alta. Aceste prevederi au doar scop informativ și nu constituie o garanție comercială care să vă ofere drepturi diferite față de cele pe care le aveți conform reglementărilor naționale aplicabile.

Dacă aveți întrebări despre produs, puteți contacta serviciul nostru pentru clienți prin e-mail la: hello@greenchef-cookware.com

Serviciul pentru clienți vă va informa cu privire la pașii de urmat.

Bucurați-vă din plin de utilizarea aparatului dvs.!

Pentru Regatul Unit: Garanția menționată mai sus este oferită de The Cookware Company UK & Ireland Ltd.



[greenchef-cookware.com](https://www.greenchef-cookware.com)

140028485