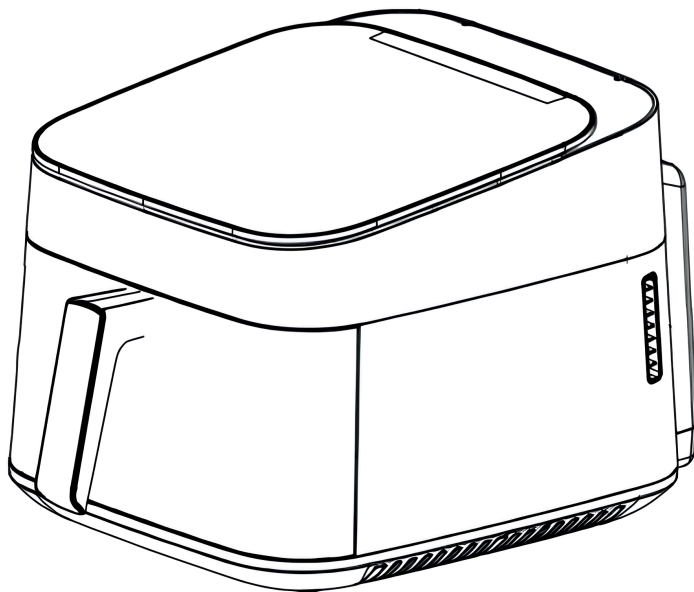
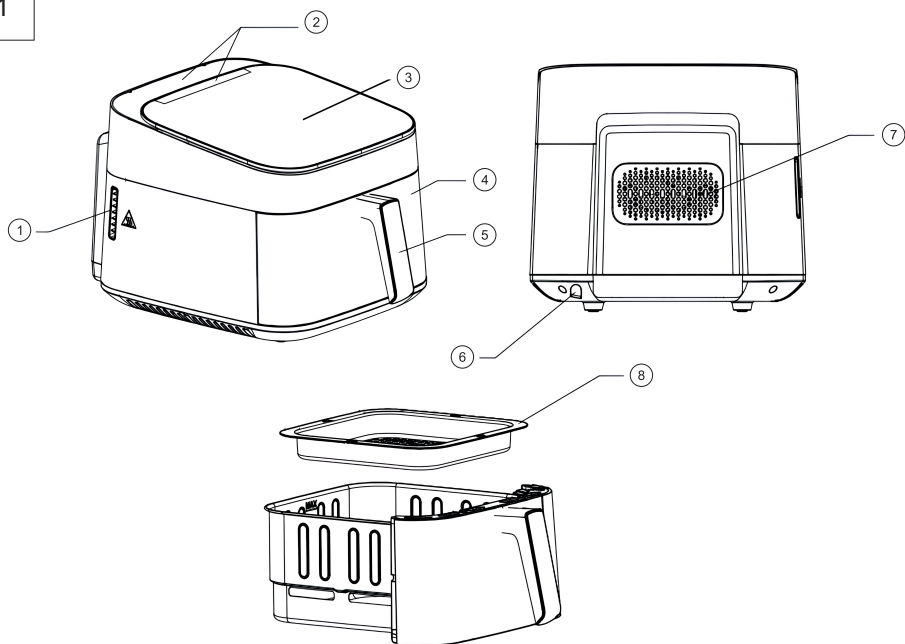




EN	Smart airfryer - user manual	3
PL	Inteligentna frytkownica powietrzna - instrukcja obsługi	8
DE	Intelligente Heißluftfritteuse - Benutzerhandbuch	13
BG	Интелигентен фритюрник - ръководство за потребителя	18
CS	Chytrá fritéza - uživatelská příručka	23
DA	Smart airfryer - brugervejledning	28
EL	Smart airfryer - εγχειρίδιο χρήσης	33
ES	Airfryer inteligente - manual de usuario	38
ET	Nutikas õhufõõn - kasutusjuhend	43
FI	Älykäs ilmankuivain - käyttöohje	48
FR	Sèche-cheveux intelligent - manuel d'utilisation	53
HU	Intelligens légsütő - felhasználói kézikönyv	58
IT	Friggitrice intelligente - manuale d'uso	63
LT	Išmanioji oro džiovintuvas - naudotojo vadovas	68
LV	Viedā gaisa fritēze - lietotāja rokasgrāmata	73
NL	Slimme airfryer - gebruikershandleiding	78
NO	Smart airfryer - brukerveiledning	83
PT	Secador de ar inteligente - manual do utilizador	88
RO	Uscător de aer inteligent - manual de utilizare	93
SK	Inteligentná sušička vzduchu - používateľská príručka	98
SV	Smart luftfuktare - bruksanvisning	103

1



2



Safety instructions & notice

Please read this manual carefully to understand better how to use the product. Some essential safety tips, including the following, shall be observed during use.

- The appliance cooks food using hot air without oil. Never pour oil into the unit. Doing so may cause fire, personal injury, damage to the device, and void the warranty.
- Liquids, including thick soups and sauces, should not be heated in the appliance.
- We recommend connecting the device to the mains without using extension cords. The short power cord is specifically designed as a safety measure to reduce the risk of children grabbing or playing with it and to protect the user from tripping over a long power cord.
- This device is intended for indoor use only. Never use the device outdoors.
- The device gets warm during operation. To avoid burns or injuries, exercise caution when handling it and its accessories.
- Before use, ensure the device is placed on a level, clean, and dry surface.
- Place the device out of the reach of children and anyone whose physical, sensory, or mental abilities may prevent them from using it safely.
- Remove and discard the protective films and plastic packaging of accessories from the device to eliminate the risk of choking by small children.
- Do not place the unit near hot gas, ceramic, induction, or electric burners. Doing so may cause personal injury and damage to the device and void the warranty.
- Never immerse the device's power cord in water or other liquid to prevent electric shock. Do not rinse the device housing using water or any other liquid. Doing so may cause personal injury and damage to the device and void the warranty.
- Exercise extreme caution when handling hot food and hot surfaces.
- Please do not move the device while it is turned on and in operation. Doing so may cause personal injury and damage to the device and void the warranty.
- The frying plate, steel rack, and skewers can be very hot during and after frying. Use oven gloves to avoid burns.
- Inspect the device and its power cord and plug regularly. Do not use the device if the power cord or plug is damaged. If the device malfunctions or is damaged, contact the Morele Customer Service Center.
- The device is intended for home use only. Never use the device as professional catering equipment or for any purpose other than its intended use. Doing so may damage the device and void the warranty.
- Do not use abrasive cleaners, steel wool, or scourers to clean the device. For more information, see the "Cleaning and Maintenance" section.
- To avoid injury, do not pull the cord over the edge of the countertop.
- Please do not cover the air inlets/outlets on the back of the device when it operates. This can cause uneven cooking and damage to the device.
- Do not connect the device to an external timer or remote control system.
- Leave 10 cm of free space around the device for proper air circulation.
- Please do not use the device or its accessories in a microwave oven, toaster oven, convection oven, gas oven, electric oven, ceramic, electric, gas, or induction cooktop or grill. Doing so may cause personal injury and damage to the device and void the warranty.
- Make sure the device is clean before use. Keep the power cord away from hot surfaces.
- The device is equipped with a 3-wire grounded plug. Always plug the power cord into a grounded electrical outlet.
- Unplug the device and allow it to cool down before cleaning or storing.
- Do not heat-seal cans of food in the unit. Doing so may cause personal injury, damage to the device, and a void of the warranty.
- Do not put food in containers that are not suitable for high temperatures, such as plastic bags, polystyrene containers, or plastic and paper packaging, into the appliance. The use of special bags and baking sleeves is permitted, but they must be used with particular caution. Keep in mind that the baking sleeve increases in volume during baking, and it is imperative to ensure that the sleeve does not touch the halogen heater and its cover.
- Use the device only with accessories from the 4Swiss brand. Using third-party accessories may damage the device and void the warranty.
- Do not place the device on or near flammable surfaces or materials such as pillows, tablecloths, or curtains. Doing so may cause personal injury and damage to the device and void the warranty.
- Hot air escapes through the air outlet when the unit is in use. Always keep your hands and face away from vents and air outlets to avoid injury.
- To avoid injury, use caution when opening the device's drawer.
- If smoke comes from the device, unplug it immediately and disperse it before opening the drawer.
- Ensure that food does not protrude over the sides of the device's drawer. Filling the drawer beyond its capacity may result in personal injury, damage to the device, and a void of the warranty.
- Never fill the device with oil. Doing so may cause personal injury, damage to the device, and a void of the warranty.

Product functions

The 4Swiss ABB-025 air fryer circulates ultra-hot air around the food, eliminating the need to use oil. The intensive hot air inflow ensures healthier meals while delivering a great taste of food that becomes deliciously crispy on the outside and perfectly cooked on the inside. Crispy fries, vegetables, chicken, fish, steaks, and more will be just an arm's reach away, plus the device is easy to maintain, quick to clean, and free of the typical greasy mess.

The appliance has a unique, highly effective halogen heating element that heats and illuminates the food inside the cooking drawer during operation. The thermostat circuit controls the halogen and does not operate continuously. Thus, the visual illumination effect can only be observed during the halogen heating cycle. During operation, the halogen turns on and off at varying intervals (temperature-dependent), which is intentional and the correct mode of operation.

Because safety and user satisfaction are our top priority, the device is built to the highest standards of safety and functionality.

Technical parameters

Product name: Smart airfryer

Product model: ABB-025

Drawer capacity: 6,5L

Rated voltage: 220 V

Rated frequency: 50 Hz

Rated power: 1700 W

Main unit description

Illustration no. 1

1. Air outlet
2. Digital touch control panel
3. Transparent window
4. Drawer
5. Drawer handle
6. Power cord
7. Air inlet
8. Frying tray

Control panel description

Illustration no. 2

1. LED display
2. ON/OFF key
3. Temp/Time decrease key
4. Temp selecting key
5. Cooking preset key
6. Time selecting key
7. Temp/Time increase key
8. START/STOP key

Preparation for use

1. Remove all packaging materials and safety stickers.
2. Clean the drawer and frying tray with hot water and a non-abrasive sponge. These parts are safe to clean in the dishwasher.
3. Wipe the inside and outside of the product with a damp cloth.
4. Place this product on a stable and flat surface. Enough space should be reserved around the product to ensure a distance of at least 10 cm from the surface to other objects. No objects should be placed in the air inlet or outlet. Do not place the product on a surface that is not heat-resistant.

Setup and first use

1. Place the frying plate in the drawer and place the food on it. Then, slide the drawer into the main housing until completely closed.
2. Plug in the device and use the control panel to manually set the desired time and temperature or select a predefined program.
3. Press the START/STOP key to start baking. The “Controls and Operation” subsection provides more information on setting the time and temperature.
4. Shake or turn the food in the drawer as necessary. To do this, slide out the drawer and carefully turn or shake the food. Slide the drawer back into the housing until it is completely closed. The appliance will remember the time and settings and continue automatically from the moment the cooking is interrupted.

Note: During the first few uses, there may be a faint smell of plastic. This is normal and not a product fault.

Controls and operation

Predefined programs

Press the Cooking preset key in standby mode to select 12 predefined programs. After choosing the program, press the START/STOP key to start baking; press this key again to pause. If you want to adjust time during the cooking process, press the Time key and then the arrow key to increase/decrease 1 minute per press. If you want to adjust the temperature, press the Temp key and then the arrow key to increase/decrease 5 degrees per press. If you don't select the presets, it will work according to the default temperature and time (180°C and 15 minutes).

Manual operation

When the Temp selecting key is pressed, the temperature is displayed on the screen, indicating that the temperature can be set. Click the arrow key to increase or decrease 5°C, or long press the arrow key to quickly increase or decrease 5°C. When the Time selecting key is pressed, the time is displayed on the screen, indicating that the time can be set. Click the arrow key to increase or decrease 1 minute, or long press the arrow key to quickly increase or decrease 1 minute.

Note: The device has a program memory. Opening the drawer pauses the heating function, but when the drawer is reinserted, the unit continues to operate the previous settings and the selected program.

Note: The default mode, GRILL, AIRFRY, BROIL, ROAST, CHICKEN, VEG, STEAK, FRIES, and FISH, has the shake-remind function. If the countdown reaches 50% (in FRIES mode 60%), you will hear an alarm to shake or turn the meal over.

Note: The temperature and time settings of the following recipes are for reference only. Adjust the settings to the actual size of the meal by correcting the temperature and time yourself.

Preset temperature and time

GRILL - 195°C - 20 min
AIRFRY - 200°C - 18 min
BROIL - 200°C - 10 min
REHEAT - 175°C - 4 min
ROAST - 200°C - 10 min
CHICKEN - 195°C - 22 min
VEG - 180°C - 10 min
EGG - 160°C - 18 min
STEAK - 200°C - 10 min
FRIES - 200°C - 20 min
BAKE - 160°C - 20 min
FISH - 190°C - 10 min

Automatic shutdown

The device will automatically turn off after the countdown ends and you will hear the bell ring three times. You can also turn it off manually by touching the ON/OFF key. After the countdown is over or with a manual shutdown, the heating halogen stops working, the display will show OFF, but the fan will continue to run for about 20 seconds to blow away the hot air for safety. In the end, you will hear the bell ring three times once again.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.
2. Make sure all parts are clean and dry.

Cleaning and maintenance

Allow the device to cool completely before cleaning it. Then, use a clean, damp cloth to wipe the exterior of the device.

Wash the drawer with hot water, washing liquid, and a non-abrasive sponge. The drawer and frying plate are dishwasher safe. The frying plate has a non-stick ceramic coating; do not use metal objects or abrasive cleaners to clean it. If food residue or other debris is in the housing cavity, remove it with a damp, clean cloth and then dry the area with a clean, dry cloth.

Note: Use metal cutlery or tongs with caution, avoiding direct contact with the tray surface. Do not use abrasive cleaners (wire brush, abrasive sponges, metal tools, etc.) for cleaning.

Troubleshooting

The following problems do not necessarily mean that the device is faulty. Please read the following section to learn simple solutions to common issues.

Problem 1

The light inside the unit turns on and off periodically.

Information:

The thermostat circuit controls the halogen heating element and does not operate continuously. During operation, the halogen turns on and off at varying intervals (temperature dependent), which is intentional and correct.

Problem 2

The food is cooked unevenly.

Possible cause:

Some foods need to be turned or shaken during cooking.

Solution:

While the device is running, pull out the drawer and shake the contents or turn the food with a fork or tongs.

Problem 3

White smoke comes out of the device during the cooking process.

Possible cause:

Grease/oil has accumulated in the device's drawer.

Solution:

Make sure that no grease or oil has accumulated in the drawer. Clean the drawer and fryer plate each time after cooking.

Problem 4

The drawer does not slide into place.

Possible cause:

The drawer is too full.

Solution:

Please do not fill the drawer beyond its capacity. Food should not reach above the top of the drawer.

Warranty terms and conditions

1. The product comes with a 24-month manufacturer's warranty, carried out by: Morele.net sp. z o.o., al. Jana Pawła II 43b, 31-864 Kraków, NIP: PL9451972201.
2. Complaints / warranty repairs should be reported through the warranty / service form available on the morele.net website.
3. The warranty covers only latent defects attributable to the manufacturer.
4. The claim shall be processed by the point of sale or technical service under the warranty if the Customer delivers
 - a. a valid proof of purchase with the date of sale,
 - b. the reported product or defective part. In the case of a remote purchase, the warranty card is valid solely with proof of purchase (receipt/invoice).
5. The claim is resolved within 14 days of the report by the Customer.
6. Manufacturing defects identified during the warranty period shall be repaired free of charge within 21 days of the product's delivery to the point of sale or technical service.
7. If parts must be imported for the repair, the warranty repair period may be extended by the time required to import the part, not longer than 40 days.
8. Warranty exclusions:
 - a. mechanical damage and related defects,
 - b. damage and defects resulting from misuse and inappropriate storage, assembly, and maintenance,
 - c. damage and wear of such consumable elements,
 - d. As per the manual, activities related to assembly or maintenance are the user's obligation.

9. The warranty shall not apply when:
 - a. it is past its validity period,
 - b. the Customer had repaired or modified the product using non-genuine parts,
 - c. the defect resulted from incorrect installation or a failure to follow the rules of correct operation by the manual,
 - d. the product is used for purposes other than household use,
 - e. damage occurred during transport.
10. The Customer is entitled to the following compensation free of charge:
 - a. product repair,
 - b. product replacement,
 - c. reduced price,
 - d. termination of a contract and full cost compensation.
11. To report a claim:s
 - a. Present the product or its reported part.
 - b. Present the proof of purchase with the seller's name and address, date and place of purchase, and type of product, or a valid warranty card with a stamp of the point of sale.
 - c. If the product is delivered dirty, the technical service may refuse to accept it or clean it at the Customer's cost after receiving their written approval.
12. If the claim is accepted, the device is repaired or replaced with a new one, or the Customer is reimbursed. Transport costs from the manufacturer's service cover service.
13. If the claim is rejected, the Customer is provided with a detailed justification for the decision and the equipment is sent to them at their cost within 14 days of the decision being provided.

Utilization

Handling of end-of-life waste from electrical and electronic equipment (WEEE legislation).

The marking on the packaging, accessories, or instruction manual indicates that end-of-life equipment and attached electronic accessories should not be placed in municipal waste containers with other household waste.

Improper handling of electronic waste may result in contaminants entering the environment or health risks due to inappropriate disposal. Separate this waste from other waste and recycle it so that the raw materials can be reused. For recycling, they are allowing the reuse of raw materials.

Instrukcje i uwagi dotyczące bezpieczeństwa

Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję, aby lepiej zrozumieć sposób korzystania z produktu. Podczas użytkowania należy przestrzegać kilku istotnych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, w tym poniższych.

- Urządzenie gotuje potrawy przy użyciu gorącego powietrza, bez użycia oleju. Nie wolno wlewać oleju do urządzenia. Może to spowodować pożar, obrażenia ciała, uszkodzenie urządzenia i utratę gwarancji.
- Urządzenie nie służy do podgrzewania płynów, w tym gęstych zup i sosów.
- Zalecamy podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej bez użycia przedłużacza. Krótki przewód zasilający został specjalnie zaprojektowany jako środek bezpieczeństwa w celu zmniejszenia ryzyka złapania lub zabawy przewodem przez dzieci oraz w celu ochrony użytkownika przed potknięciem się o długi przewód zasilający.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach. Nigdy nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Urządzenie nagrzewa się podczas pracy. Należy zachować ostrożność podczas obsługi urządzenia i akcesoriów, aby uniknąć poparzeń lub obrażeń.
- Przed użyciem należy upewnić się, że urządzenie zostało umieszczone na równej, czystej i suchej powierzchni.
- Urządzenie należy umieścić poza zasięgiem dzieci lub osób, których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe mogą uniemożliwić bezpieczne korzystanie z niego.
- Aby wyeliminować ryzyko zadławienia się przez małe dzieci, należy usunąć z urządzenia folie ochronne i plastikowe opakowania akcesoriów.
- Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu gorących palników gazowych, ceramicznych, indukcyjnych lub elektrycznych. Może to spowodować obrażenia ciała, uszkodzenie urządzenia i unieważnienie gwarancji.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nigdy nie zanurzaj przewodu zasilającego urządzenia w wodzie lub innej cieczy. Nie wolno pukać obudowy urządzenia wodą ani żadną inną cieczą. Może to spowodować obrażenia ciała, uszkodzenie urządzenia i unieważnienie gwarancji.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas kontaktu z gorącą żywnością i gorącymi powierzchniami.
- Nie wolno przenosić włączanego i działającego urządzenia. Może to spowodować obrażenia ciała, uszkodzenie urządzenia i unieważnienie gwarancji.
- Płyta do smażenia, stalowy ruszt i szaszłyki mogą być bardzo gorące podczas smażenia i po jego zakończeniu. Aby uniknąć poparzeń, należy używać rękawic kuchennych.
- Należy regularnie sprawdzać urządzenie, jego przewód zasilający i wtyczkę. Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub jest w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta Morele.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nigdy nie używaj urządzenia jako profesjonalnego sprzętu gastronomicznego lub do celów innych niż jego przeznaczenie. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia i utratę gwarancji.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać ściernych środków czyszczących, wełny stalowej ani zmywaków. Więcej informacji można znaleźć w sekcji "Czyszczenie i konserwacja".
- Aby uniknąć obrażeń, nie należy przeciągać przewodu przez krawędź blatu.
- Podczas pracy urządzenia nie wolno zakrywać wlotów/wylotów powietrza z tyłu urządzenia. Może to spowodować nierównomiernie gotowanie i uszkodzenie urządzenia.
- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego zegara sterującego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Należy pozostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia w celu zapewnienia odpowiedniej cyrkulacji powietrza.
- Nie używaj urządzenia ani jego akcesoriów w kuchence mikrofalowej, tosterze, piekarniku konwekcyjnym, piekarniku gazowym, piekarniku elektrycznym ani na ceramicznej, elektrycznej, gazowej lub indukcyjnej płycie kuchennej lub grillu. Może to spowodować obrażenia ciała, uszkodzenie urządzenia i unieważnienie gwarancji.
- Przed użyciem należy upewnić się, że urządzenie jest czyste. Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni.
- Urządzenie jest wyposażone w 3-przewodową wtyczkę z uziemieniem. Przewód zasilający należy zawsze podłączyć do uziemionego gniazda elektrycznego.
- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem odłączyć urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć.
- Nie należy podgrzewać w urządzeniu zamkniętych puszek z żywnością. Może to spowodować obrażenia ciała, uszkodzenie urządzenia i unieważnienie gwarancji.
- Do urządzenia nie należy wkładać żywności w pojemnikach, które nie są przystosowane do wysokich temperatur, takich jak plastikowe torebki, pojemniki styropianowe, opakowania plastikowe i papierowe. Używanie specjalnych torebek i rękawów do pieczenia jest dozwolone, ale należy ich używać ze szczególną ostrożnością. Należy pamiętać, że rękaw do pieczenia zwiększa swoją objętość podczas pieczenia i konieczne jest upewnienie się, że rękaw nie dotyka grzałki halogenowej i jej pokryw.
- Urządzenia należy używać wyłącznie z akcesoriami marki 4Swiss. Korzystanie z akcesoriów innych firm może spowodować uszkodzenie urządzenia i utratę gwarancji.
- Nie należy umieszczać urządzenia na łatwopalnych powierzchniach/materiałach, takich jak poduszki, obrusy lub zasłony, ani w ich pobliżu. Może to spowodować obrażenia ciała, uszkodzenie urządzenia i unieważnienie gwarancji.
- Gorące powietrze wydostaje się przez wylot powietrza, gdy urządzenie jest używane. Aby uniknąć obrażeń, należy zawsze trzymać ręce i twarz z dala od otworów wentylacyjnych i wylotów powietrza.
- Aby uniknąć obrażeń, należy zachować ostrożność podczas otwierania szuflady urządzenia.

- Jeśli z urządzenia zacznie wydobywać się dym, należy natychmiast odłączyć je od zasilania i rozproszyć dym przed otwarciem szuflady.
- Należy upewnić się, że żywność nie wystaje poza boki szuflady urządzenia. Zapelnienie szuflady ponad jej pojemność może spowodować obrażenia ciała, uszkodzenie urządzenia i unieważnienie gwarancji.
- Nigdy nie napełniaj urządzenia olejem. Może to spowodować obrażenia ciała, uszkodzenie urządzenia i unieważnienie gwarancji.

Funkcje produktu

Frytkownica powietrzna 4Swiss ABB-025 cyrkuluje ultra gorące powietrze wokół żywności, eliminując potrzebę stosowania oleju. Intensywny dopływ gorącego powietrza zapewnia zdrowsze posiłki, zapewniając jednocześnie wspaniały smak potraw, które stają się pysznie chrupiące na zewnątrz i doskonale ugotowane w środku. Chrupiące frytki, warzywa, kurczaki, ryby, steki i inne potrawy będą na wyciągnięcie ręki, a dodatkowo urządzenie jest łatwe w utrzymaniu, szybkie w czyszczeniu i wolne od typowego tłustego bałaganu.

Urządzenie jest wyposażone w unikalny, wysoce efektywny halogenowy element grzewczy, który zarówno podgrzewa, jak i oświetla żywność w komorze podczas pracy. Halogen jest kontrolowany przez obwód termostatu i nie działa w sposób ciągły. W związku z tym efekt oświetlenia wizualnego można zaobserwować tylko podczas cyklu ogrzewania halogenowego. Podczas pracy halogen włącza się i wyłącza w różnych odstępach czasu (w zależności od temperatury), co jest zamierzone i stanowi prawidłowy tryb pracy urządzenia.

Ponieważ bezpieczeństwo i zadowolenie użytkowników są naszym priorytetem, urządzenie zostało skonstruowane zgodnie z najwyższymi standardami bezpieczeństwa i funkcjonalności.

Parametry techniczne

Nazwa produktu: Frytkownica powietrzna

Model produktu: ABB-025

Pojemność szuflady: 6,5L

Napięcie znamionowe: 220 V

Częstotliwość znamionowa: 50 Hz

Moc znamionowa: 1700 W

Opis jednostki głównej

Ilustracja nr 1

1. Otwory wylotu powietrza
2. Cyfrowy dotykowy panel sterowania
3. Przezroczyste okienko
4. Szuflada
5. Uchwyt szuflady
6. Przewód zasilający
7. Wlot powietrza
8. Płyta do smażenia

Opis panelu sterowania

Ilustracja nr 2

1. Wyświetlacz LED
2. Przycisk ON/OFF
3. Przycisk zmniejszania temperatury/czasu
4. Przycisk wyboru temperatury
5. Przycisk wyboru ustawień predefiniowanych
6. Przycisk wyboru czasu
7. Przycisk zwiększania temperatury/czasu
8. Przycisk START/STOP

Przygotowanie do użycia

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe oraz naklejki zabezpieczające.
2. Wyczyścić szufladę i tacę do smażenia gorącą wodą i gąbką. Części te można bezpiecznie myć w zmywarce.
3. Przetrzeć wewnętrzną i zewnętrzną stronę produktu wilgotną ściereczką.
4. Umieścić produkt na stabilnej i płaskiej powierzchni. Wokół produktu należy zarezerwować wystarczająco dużo miejsca, aby zapewnić odległość co najmniej 10 cm od powierzchni do innych obiektów. Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów we wlocie lub wylocie powietrza. Nie należy umieszczać produktu na powierzchni, która nie jest odporna na wysoką temperaturę.

Konfiguracja i pierwsze użycie

1. Umieścić płytę do smażenia w szufladzie i położyć na niej jedzenie. Następnie wsunąć szufladę do głównej obudowy, aż do całkowitego zamknięcia.
2. Podłączyć urządzenie i użyć panelu sterowania, aby wybrać program lub ręcznie ustawić żądany czas i temperaturę.
3. Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć proces pieczenia. Podrozdział „Sterowanie i obsługa” zawiera więcej informacji na temat ustawiania czasu i temperatury.
4. W razie potrzeby potrząśnij lub obróć potrawę w szufladzie. W tym celu wysunąć szufladę i ostrożnie obrócić lub potrząsnąć potrawą. Wsunąć szufladę z powrotem do obudowy, aż zostanie całkowicie zamknięta. Urządzenie zapamięta czas i ustawienia i będzie automatycznie kontynuować od momentu przerwania gotowania.

Uwaga: Podczas kilku pierwszych użyci może być wyczuwalny delikatny zapach plastiku. Jest to normalne zjawisko i nie stanowi wady produktu.

Sterowanie i obsługa

Predefiniowane programy

Naciśnij przycisk wyboru ustawień predefiniowanych w trybie gotowości, aby wybrać 12 predefiniowanych programów. Po wybraniu programu naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć proces pieczenia; naciśnij ten przycisk ponownie, aby wstrzymać. Jeśli chcesz dostosować czas podczas procesu pieczenia, naciśnij przycisk wyboru czasu, a następnie przycisk strzałki, aby zwiększyć/zmniejszyć czas o 1 minutę na każde naciśnięcie. Jeśli chcesz dostosować temperaturę, naciśnij przycisk wyboru temperatury, a następnie przycisk strzałki, aby zwiększyć/zmniejszyć temperaturę o 5 stopni za każdym naciśnięciem. Jeśli nie wybierzesz ustawień wstępnych, urządzenie będzie działać zgodnie z domyślną temperaturą i czasem (180°C i 15 minut).

Obsługa ręczna

Po naciśnięciu przycisku wyboru temperatury na ekranie wyświetlana jest temperatura, wskazując, że można ją ustawić. Naciśnij przycisk strzałki, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę o 5°C lub naciśnij i przytrzymaj przyciski strzałek, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę o 5°C. Po naciśnięciu przycisku wyboru czasu na ekranie wyświetlany jest czas, co oznacza, że można go ustawić. Kliknij przycisk strzałki, aby zwiększyć lub zmniejszyć o 1 minutę lub naciśnij i przytrzymaj przyciski strzałki, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć o 1 minutę.

Uwaga: Urządzenie posiada pamięć programów. Otwarcie szuflady powoduje wstrzymanie funkcji grzania, ale po ponownym włożeniu szuflady urządzenie kontynuuje pracę z poprzednimi ustawieniami i wybranym programem.

Uwaga: Domyślny tryb, GRILL, AIRFRY, BROIL, ROAST, CHICKEN, VEG, STEAK, FRIES i FISH posiadają funkcję przypomnienia o potrząśnięciu (SHAKE). W połowie odliczania (w trybie FRIES 60%), usłyszysz alarm nakazujący potrząśnięcie lub odwrócenie posiłku.

Uwaga: Ustawienia temperatury i czasu podane w poniższych przepisach mają charakter poglądowy. Dostosuj ustawienia do rzeczywistej wielkości posiłku, samodzielnie korygując temperaturę i czas.

Temperatura i czas programów

GRILL (grillowanie) - 195°C - 20 min
AIRFRY (pieczenie) - 200°C - 18 min
BROIL (opiekanie) - 200°C - 10 min
REHEAT (odgrzewanie) - 175°C - 4 min
ROAST (prażenie) - 200°C - 10 min
CHICKEN (kurczak) - 195°C - 22 min
VEG (warzywa) - 180°C - 10 min
EGG (jajka) - 160°C - 18 min
STEAK (steaki) - 200°C - 10 min
FRIES (frytki) - 200°C - 20 min
BAKE (wypieki) - 160°C - 20 min
FISH (ryby) - 190°C - 10 min

Automatyczne wyłączenie

Urządzenie wyłączy się automatycznie po zakończeniu odliczania i usłyszysz trzykrotny dźwięk dzwonka. Można je również wyłączyć ręcznie, dotykając przycisku ON/OFF. Po zakończeniu odliczania lub ręcznym wyłączeniu, halogen grzewczy przestanie działać, wyświetlacz pokaże OFF, ale wentylator będzie nadal pracował przez około 20 sekund, aby wydmuchać gorące powietrze dla bezpieczeństwa. Na koniec ponownie rozlegnie się trzykrotny dźwięk dzwonka.

Przechowywanie

1. Odlączyć urządzenie od zasilania i pozwól mu dokładnie ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

Czyszczenie i konserwacja

Przed czyszczeniem należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Użyj czystej, wilgotnej szmatki do przetarcia zewnętrznej części urządzenia.

Szufladę należy myć gorącą wodą, płynem do mycia naczyń i delikatną gąbką. Szufladę i płytę do smażenia można myć w zmywarce. Płyta do smażenia pokryta jest nieprzywierającą powłoką ceramiczną; do jej czyszczenia nie należy używać metalowych przedmiotów ani ściernych środków czyszczących. Jeśli we wnętrzu obudowy znajdują się resztki jedzenia lub inne zanieczyszczenia, należy usunąć je wilgotną, czystą szmatką, a następnie osuszyć obszar czystą, suchą szmatką.

Uwaga: Należy ostrożnie używać metalowych sztućców lub szczyptec, unikając bezpośredniego kontaktu z powierzchnią tacy. Do czyszczenia nie należy używać ściernych środków czyszczących (szczotek drucianych, gąbek ściernych, metalowych narzędzi itp.).

Rozwiązywanie problemów

Poniższe problemy nie muszą oznaczać, że urządzenie jest wadliwe. Zapoznaj się z poniższą sekcją, aby poznać proste rozwiązania najczęstszych problemów.

Problem 1

Światło wewnątrz urządzenia włącza się i wyłącza okresowo.

Informacje:

Halogen grzewczy jest sterowany przez obwód termostatu i nie działa w sposób ciągły. Podczas pracy halogen włącza się i wyłącza w różnych odstępach czasu (w zależności od temperatury), co jest zamierzone i prawidłowe.

Problem 2

Jedzenie jest nierówno ugotowane.

Możliwa przyczyna:

Niektóre potrawy wymagają obracania lub wstrząsania podczas gotowania.

Rozwiązanie:

Gdy urządzenie pracuje, wyciągnij szufladę i potrząśnij zawartością lub obróć jedzenie widelcem lub szczyptami.

Problem 3

Podczas procesu gotowania z urządzenia wydobywa się biały dym.

Możliwa przyczyna:

W szufladzie urządzenia nagromadził się tłuszcz/olej.

Rozwiązanie:

Upewnij się, że w szufladzie nie nagromadził się tłuszcz ani olej. Szufladę i płytę należy czyścić za każdym razem po zakończeniu gotowania.

Problem 4

Szuflada nie wsuwa się na miejsce.

Możliwa przyczyna:

Szuflada jest zbyt pełna.

Rozwiązanie:

Nie napętniaj szuflady ponad jej pojemność. Żywność nie powinna sięgać powyżej górnej części szuflady.

Warunki gwarancji

1. Produkt jest objęty 24 miesięczną gwarancją producenta, realizowaną przez: Morele.net sp. z o.o., al. Jana Pawła II 43b, 31-864 Kraków, NIP: PL9451972201.
2. Reklamacje / naprawy gwarancyjne należy zgłaszać przez formularz gwarancyjny / serwisowy dostępny na stronie morele.net.
3. Gwarancja obejmuje wyłącznie wady ukryte, które można przypisać producentowi.
4. Reklamacja zostanie rozpatrzona przez punkt sprzedaży lub serwis techniczny w ramach gwarancji, jeżeli Klient przedstawi:
 - a. ważny dowód zakupu z datą sprzedaży,
 - b. zgłoszonego produktu lub wadliwej części. W przypadku zakupu na odległość karta gwarancyjna jest ważna wyłącznie z dowodem zakupu (paragon/faktura).
5. Reklamacja zostanie rozpatrzona w ciągu 14 dni od zgłoszenia przez Klienta.
6. Wady produkcyjne wykryte w okresie gwarancyjnym będą usuwane bezpłatnie w ciągu 21 dni od daty dostarczenia produktu do punktu sprzedaży lub serwisu technicznego.
7. W przypadku konieczności sprowadzenia części do naprawy, okres naprawy gwarancyjnej może zostać przedłużony o czas niezbędny do sprowadzenia części, nie dłużej jednak niż o 40 dni.
8. Wyłączenia gwarancji:
 - a. uszkodzenia mechaniczne i związane z nimi wady,
 - b. uszkodzeń i wad wynikających z niewłaściwego użytkowania oraz niewłaściwego przechowywania, montażu i konserwacji,
 - c. uszkodzenia i zużycia takich elementów eksploatacyjnych,
 - d. czynności związane z montażem lub konserwacją, które są obowiązkiem użytkownika zgodnie z instrukcją.
9. Gwarancja nie ma zastosowania, gdy:
 - a. minął okres jego ważności,
 - b. Klient naprawił lub zmodyfikował produkt przy użyciu nieoryginalnych części,
 - c. wada wynika z nieprawidłowej instalacji lub nieprzestrzegania zasad prawidłowej obsługi zawartych w instrukcji,
 - d. produkt jest używany do celów innych niż domowe,
 - e. uszkodzeń powstałych podczas transportu.
10. Klient ma prawo do następującego bezpłatnego odszkodowania:
 - a. naprawa produktu,
 - b. wymiana produktu,
 - c. obniżona cena,
 - d. rozwiązanie umowy i pełna rekompensata kosztów.
11. Aby zgłosić roszczenie:
 - a. Zaprezentuj produkt lub jego zgłoszoną część.
 - b. Przedstawić dowód zakupu zawierający nazwę i adres sprzedawcy, datę i miejsce zakupu, rodzaj produktu lub ważną kartę gwarancyjną z pieczęcią punktu sprzedaży.
 - c. Jeśli produkt zostanie dostarczony zabrudzony, serwis techniczny może odmówić jego przyjęcia lub wyczyścić go na koszt Klienta po uzyskaniu jego pisemnej zgody.
12. W przypadku uznania reklamacji urządzenie jest naprawiane lub wymieniane na nowe lub Klient otrzymuje zwrot kosztów. Koszty transportu z serwisu producenta pokrywa serwis.
13. W przypadku odrzucenia reklamacji, Klient otrzyma szczegółowe uzasadnienie decyzji, a sprzęt zostanie do niego wysłany na jego koszt w ciągu 14 dni od dostarczenia decyzji.

Utylizacja

Postępowanie ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym (przepisy WEEE).

Oznaczenie na opakowaniu, akcesoriach lub instrukcji obsługi wskazuje, że wycofane z eksploatacji urządzenia i dołączone do nich akcesoria elektroniczne nie powinny być umieszczane w pojemnikach na odpady komunalne wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych.

Niewłaściwe postępowanie z odpadami elektronicznymi może skutkować przedostaniem się zanieczyszczeń do środowiska lub zagrożeniem dla zdrowia z powodu niewłaściwej utylizacji. Odpady te należy oddzielić od innych odpadów i poddać recyklingowi, aby umożliwić ponowne wykorzystanie surowców. Recykling pozwala na ponowne wykorzystanie surowców.

Sicherheitsanweisungen und Hinweise

Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die Verwendung des Produkts besser zu verstehen. Einige wichtige Sicherheitshinweise, darunter die folgenden, müssen während der Benutzung beachtet werden.

- Das Gerät gart die Speisen mit Heißluft ohne Öl. Gießen Sie niemals Öl in das Gerät. Andernfalls kann es zu Bränden, Verletzungen und Schäden am Gerät kommen, und die Garantie erlischt.
- Flüssigkeiten, einschließlich dickflüssiger Suppen und Soßen, sollten nicht im Gerät erhitzt werden.
- Wir empfehlen, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen, ohne Verlängerungskabel zu verwenden. Das kurze Netzkabel wurde speziell als Sicherheitsmaßnahme entwickelt, um das Risiko zu verringern, dass Kinder es anfassen oder damit spielen, und um den Benutzer vor dem Stolpern über ein langes Netzkabel zu schützen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät niemals im Freien.
- Das Gerät wird während des Betriebs warm. Um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden, sollten Sie beim Umgang mit dem Gerät und seinem Zubehör vorsichtig sein.
- Stellen Sie das Gerät vor dem Gebrauch auf eine ebene, saubere und trockene Fläche.
- Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und Personen auf, die aufgrund ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten nicht in der Lage sind, es sicher zu benutzen.
- Entfernen und entsorgen Sie die Schutzfolien und Kunststoffverpackungen des Zubehörs vom Gerät, um die Gefahr des Verschluckens durch kleine Kinder auszuschließen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Gas-, Keramik-, Induktions- oder Elektroherden auf. Andernfalls kann es zu Verletzungen und Schäden am Gerät kommen und die Garantie erlischt.
- Tauchen Sie das Netzkabel des Geräts niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden. Spülen Sie das Gehäuse des Geräts nicht mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit ab. Andernfalls kann es zu Verletzungen und Schäden am Gerät kommen und die Garantie erlischt.
- Seien Sie beim Umgang mit heißen Lebensmitteln und heißen Oberflächen äußerst vorsichtig.
- Bitte bewegen Sie das Gerät nicht, während es eingeschaltet und in Betrieb ist. Andernfalls kann es zu Verletzungen und Schäden am Gerät kommen und die Garantie erlischt.
- Die Bratplatte, das Stahlgestell und die Spieße können während und nach dem Braten sehr heiß sein. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker regelmäßig. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder beschädigt ist, wenden Sie sich an das Morele-Kundendienstzentrum.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät niemals als professionelle Catering-Ausrüstung oder für einen anderen als den vorgesehenen Zweck. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden und die Garantie erlischt.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Scheuermittel, Stahlwolle oder Scheuermittel. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt "Reinigung und Wartung".
- Um Verletzungen zu vermeiden, ziehen Sie das Kabel nicht über die Kante der Arbeitsplatte.
- Bitte decken Sie die Lufterin- und -auslässe auf der Rückseite des Geräts nicht ab, wenn es in Betrieb ist. Dies kann zu ungleichmäßigem Kochen und Schäden am Gerät führen.
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr oder ein Fernbedienungssystem an.
- Lassen Sie rund um das Gerät einen Freiraum von 10 cm für eine gute Luftzirkulation.
- Bitte verwenden Sie das Gerät oder sein Zubehör nicht in einem Mikrowellenherd, Toaster, Umluftofen, Gasherd, Elektroherd, Keramik-, Elektro-, Gas- oder Induktionskochfeld oder Grill. Andernfalls kann es zu Verletzungen und Schäden am Gerät kommen und die Garantie erlischt.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor der Verwendung sauber ist. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Das Gerät ist mit einem 3-adrigen geerdeten Stecker ausgestattet. Schließen Sie das Netzkabel immer an eine geerdete Steckdose an.
- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder lagern.
- Dosen mit Lebensmitteln dürfen nicht im Gerät eingeschweißt werden. Andernfalls kann es zu Verletzungen, Schäden am Gerät und zum Erlöschen der Garantie kommen.
- Geben Sie keine Lebensmittel in Behältern in das Gerät, die nicht für hohe Temperaturen geeignet sind, wie z. B. Plastiktüten, Styroporbehälter, Plastik- und Papierverpackungen. Die Verwendung von Spezialbeuteln und Backhülsen ist zulässig, muss aber mit besonderer Vorsicht erfolgen. Beachten Sie, dass die Backhülse während des Backvorgangs an Volumen zunimmt, und achten Sie unbedingt darauf, dass die Hülse nicht den Halogenofen und seine Abdeckung berührt.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit Zubehör der Marke 4Swiss. Die Verwendung von Fremdzubehör kann das Gerät beschädigen und zum Erlöschen der Garantie führen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von brennbaren Oberflächen oder Materialien wie Kissen, Tischdecken oder Vorhängen. Andernfalls kann es zu Verletzungen und Schäden am Gerät kommen und die Garantie erlischt.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, entweicht heiße Luft durch den Luftauslass. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht stets von Lüftungsöffnungen und Luftauslässen fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Um Verletzungen zu vermeiden, sollten Sie beim Öffnen der Schublade des Geräts vorsichtig vorgehen.

- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und zerstreuen Sie ihn, bevor Sie die Schublade öffnen.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht über die Seiten der Schublade des Geräts hinausragen. Wenn Sie die Schublade über ihr Fassungsvermögen hinaus füllen, kann dies zu Verletzungen, Schäden am Gerät und zum Erlöschen der Garantie führen.
- Füllen Sie das Gerät niemals mit Öl. Andernfalls kann es zu Verletzungen, Schäden am Gerät und zum Erlöschen der Garantie kommen.

Produktfunktionen

Die 4Swiss ABB-025 Heißluftfritteuse lässt ultraheiße Luft um die Lebensmittel zirkulieren, so dass kein Öl mehr verwendet werden muss. Der intensive Heißluftstrom sorgt für gesündere Mahlzeiten und liefert gleichzeitig einen tollen Geschmack von Speisen, die aussen köstlich knusprig und innen perfekt gegart sind. Knusprige Pommes frites, Gemüse, Hähnchen, Fisch, Steaks und vieles mehr sind nur eine Handbreit entfernt, und das Gerät ist einfach zu warten, schnell zu reinigen und frei von der typischen fettigen Verschmutzung.

Das Gerät verfügt über ein einzigartiges, hochwirksames Halogenheizelement, das die Speisen im Inneren der Garkammer während des Betriebs erwärmt und beleuchtet. Die Thermostatschaltung steuert das Halogen und arbeitet nicht kontinuierlich. Daher kann der visuelle Beleuchtungseffekt nur während des Halogenheizzyklus beobachtet werden. Während des Betriebs schaltet sich das Halogen in unterschiedlichen Intervallen (temperaturabhängig) ein und aus, was gewollt und die richtige Funktionsweise ist.

Da Sicherheit und Benutzerzufriedenheit für uns oberste Priorität haben, wurde das Gerät nach den höchsten Sicherheits- und Funktionsstandards gebaut.

Technische Parameter

Produktname: Smart airfryer

Produktmodell: ABB-025

Fassungsvermögen der Schublade: 6,5L

Nennspannung: 220 V

Nennfrequenz: 50 Hz

Nennleistung: 1700 W

Beschreibung der Haupteinheit

Abbildung Nr. 1

1. Luftauslass
2. Digitales Touch-Bedienfeld
3. Transparentes Fenster
4. Schublade
5. Schubladengriff
6. Netzkabel
7. Lufteinlass
8. Bratblech

Beschreibung des Bedienfelds

Abbildung Nr. 2

1. LED-Anzeige
2. ON/OFF-Taste
3. Taste zum Senken der Temperatur/Zeit
4. Temp-Auswahl Taste
5. Taste für die Kochvoreinstellung
6. Zeitwahl Taste
7. Temp/Zeit-Erhöhungstaste
8. START/STOP-Taste

Vorbereitung für den Einsatz

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Sicherheitsaufkleber.
2. Reinigen Sie die Schublade und das Bratblech mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm. Diese Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden.
3. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem feuchten Tuch ab.

4. Stellen Sie dieses Produkt auf eine stabile und ebene Fläche. Um das Gerät herum sollte genügend Platz sein, um einen Abstand von mindestens 10 cm von der Oberfläche zu anderen Gegenständen zu gewährleisten. Es dürfen keine Gegenstände in den Lufteinlass oder -auslass gestellt werden. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Oberfläche, die nicht hitzebeständig ist.

Einrichtung und erste Nutzung

1. Legen Sie die Bratplatte in die Schublade und legen Sie die Speisen darauf. Dann schieben Sie die Schublade in das Hauptgehäuse, bis sie vollständig geschlossen ist.
2. Schließen Sie das Gerät an und stellen Sie über das Bedienfeld die gewünschte Zeit und Temperatur manuell ein oder wählen Sie ein vordefiniertes Programm.
3. Drücken Sie die Taste START/STOP, um den Backvorgang zu starten. Im Unterkapitel "Bedienelemente und Bedienung" finden Sie weitere Informationen zur Einstellung von Zeit und Temperatur.
4. Schütteln oder wenden Sie die Lebensmittel in der Schublade nach Bedarf. Schieben Sie dazu die Schublade heraus und wenden oder schütteln Sie die Lebensmittel vorsichtig. Schieben Sie die Schublade wieder in das Gehäuse, bis sie vollständig geschlossen ist. Das Gerät merkt sich die Zeit und die Einstellungen und setzt den Garvorgang automatisch fort, sobald er unterbrochen wird.

Hinweis: Während der ersten Benutzung kann ein schwacher Geruch nach Plastik auftreten. Dies ist normal und kein Produktfehler.

Steuerung und Betrieb

Vordefinierte Programme

Drücken Sie im Standby-Modus die Taste Garen voreinstellen, um 12 vordefinierte Programme auszuwählen. Nach der Auswahl des Programms drücken Sie die START/STOP-Taste, um den Backvorgang zu starten; drücken Sie diese Taste erneut, um ihn zu unterbrechen. Wenn Sie die Zeit während des Backvorgangs einstellen möchten, drücken Sie die Taste Zeit und dann die Pfeiltaste, um die Zeit pro Tastendruck um 1 Minute zu erhöhen/verringern. Wenn Sie die Temperatur einstellen möchten, drücken Sie die Taste Temp und dann die Pfeiltaste, um die Temperatur pro Tastendruck um 5 Grad zu erhöhen/verringern. Wenn Sie die Voreinstellungen nicht wählen, arbeitet das Gerät mit der Standardtemperatur und -zeit (180°C und 15 Minuten).

Manuelle Bedienung

Wenn die Temp-Auswahltaste gedrückt wird, wird die Temperatur auf dem Bildschirm angezeigt, was bedeutet, dass die Temperatur eingestellt werden kann. Klicken Sie auf die Pfeiltaste, um die Temperatur um 5°C zu erhöhen oder zu verringern, oder drücken Sie lange auf die Pfeiltaste, um sie schnell um 5°C zu erhöhen oder zu verringern. Wenn Sie die Zeitauswahltaste drücken, wird die Uhrzeit auf dem Bildschirm angezeigt, was bedeutet, dass die Uhrzeit eingestellt werden kann. Klicken Sie auf die Pfeiltaste, um die Zeit um 1 Minute zu erhöhen oder zu verringern, oder drücken Sie die Pfeiltaste lange, um die Zeit schnell um 1 Minute zu erhöhen oder zu verringern.

Hinweis: Das Gerät verfügt über einen Programmspeicher. Beim Öffnen der Schublade wird die Heizfunktion unterbrochen, aber wenn die Schublade wieder eingesetzt wird, arbeitet das Gerät mit den vorherigen Einstellungen und dem gewählten Programm weiter.

Hinweis: Die Standardmodi GRILL, AIRFRY, BROIL, ROAST, CHICKEN, VEG, STEAK, FRIES und FISH verfügen über die Funktion Shake-Remind. Wenn der Countdown 50% (im FRIES-Modus 60%) erreicht, ertönt ein Alarm, um die Mahlzeit zu schütteln oder umzudrehen..

Hinweis: Die Temperatur- und Zeitangaben in den folgenden Rezepten dienen nur als Referenz. Passen Sie die Einstellungen an die tatsächliche Größe der Mahlzeit an, indem Sie die Temperatur und die Zeit selbst korrigieren.

Voreingestellte Temperatur und Zeit

GRILL - 195°C - 20 min
AIRFRY - 200°C - 18 min
BROIL - 200°C - 10 min
REHEAT - 175°C - 4 min
ROAST - 200°C - 10 min
CHICKEN - 195°C - 22 min
VEG - 180°C - 10 min
EGG - 160°C - 18 min
STEAK - 200°C - 10 min
FRIES - 200°C - 20 min
BAKE - 160°C - 20 min
FISH - 190°C - 10 min

Automatische Abschaltung

Das Gerät schaltet sich nach Ablauf des Countdowns automatisch aus und Sie hören die Glocke dreimal läuten. Sie können es auch manuell ausschalten, indem Sie die EIN/AUS-Taste drücken. Nach Ablauf des Countdowns oder bei manueller Abschaltung funktioniert die Heizhalogenlampe nicht mehr, auf dem Display wird OFF angezeigt, aber der Lüfter läuft noch etwa 20 Sekunden lang weiter, um die heiße Luft aus Sicherheitsgründen abzuleiten. Am Ende hören Sie die Glocke erneut dreimal läuten.

Lagerung

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät gründlich abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Reinigung und Wartung

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen. Verwenden Sie dann ein sauberes, feuchtes Tuch, um die Außenseite des Geräts abzuwischen.

Waschen Sie die Schublade mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Die Schublade und die Bratplatte sind spülmaschinenfest. Die Bratplatte hat eine Antihaf-Keramikbeschichtung; verwenden Sie keine Metallgegenstände oder Scheuermittel, um sie zu reinigen. Wenn sich Speisereste oder andere Verunreinigungen im Gehäusehohlraum befinden, entfernen Sie diese mit einem feuchten, sauberen Tuch und trocknen Sie den Bereich anschließend mit einem sauberen, trockenen Tuch ab.

Hinweis: Verwenden Sie Metallbesteck oder Zangen mit Vorsicht und vermeiden Sie den direkten Kontakt mit der Oberfläche des Tablett. Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel (Drahtbürste, Scheuerschwämme, Metallwerkzeuge usw.).

Fehlersuche

Die folgenden Probleme bedeuten nicht unbedingt, dass das Gerät defekt ist. Bitte lesen Sie den folgenden Abschnitt, um einfache Lösungen für häufige Probleme zu finden.

Problem 1

Das Licht im Inneren des Geräts schaltet sich in regelmäßigen Abständen ein und aus.

Informationen:

Der Thermostatkreis steuert das Halogenheizelement und arbeitet nicht kontinuierlich. Während des Betriebs schaltet sich das Halogen in unterschiedlichen Intervallen ein und aus (temperaturabhängig), was beabsichtigt und korrekt ist.

Problem 2

Das Essen ist ungleichmäßig gegart.

Mögliche Ursache:

Manche Lebensmittel müssen während des Kochens gewendet oder geschüttelt werden.

Lösung:

Ziehen Sie bei laufendem Gerät die Schublade heraus und schütteln Sie den Inhalt oder wenden Sie die Lebensmittel mit einer Gabel oder Zange.

Problem 3

Während des Garvorgangs tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.

Mögliche Ursache:

In der Schublade des Geräts hat sich Fett/Öl angesammelt.

Lösung:

Achten Sie darauf, dass sich kein Fett oder Öl in der Schublade angesammelt hat. Reinigen Sie die Schublade und die Frittierplatte jedes Mal nach dem Kochen.

Problem 4

Die Schublade lässt sich nicht einschieben.

Mögliche Ursache:

Die Schublade ist zu voll.

Lösung:

Bitte füllen Sie die Schublade nicht über ihr Fassungsvermögen hinaus. Die Lebensmittel sollten nicht über den oberen Rand der Schublade hinausreichen.

Garantiebestimmungen und -bedingungen

1. Das Produkt wird mit einer 24-monatigen Herstellergarantie geliefert, durchgeführt von: Morele.net sp. z o.o., al. Jana Pawła II 43b, 31-864 Kraków, NIP: PL9451972201.
2. Reklamationen/Garantiereparaturen sollten über das Garantie-/Serviceformular auf der morele.net-Website gemeldet werden.
3. Die Garantie erstreckt sich nur auf versteckte Mängel, die dem Hersteller zuzuschreiben sind.
4. Die Reklamation wird von der Verkaufsstelle oder dem technischen Dienst im Rahmen der Garantie bearbeitet, wenn der Kunde
 - a. einen gültigen Kaufnachweis mit dem Verkaufsdatum,
 - b. das gemeldete Produkt oder defekte Teil. Im Falle eines Fernkaufs ist die Garantiekarte nur mit einem Kaufnachweis (Quittung/Rechnung) gültig.
5. Die Reklamation ist innerhalb von 14 Tagen nach der Meldung durch den Kunden zu erledigen.
6. Fabrikationsfehler, die während der Garantiezeit festgestellt werden, werden innerhalb von 21 Tagen nach Lieferung des Produkts an die Verkaufsstelle oder den technischen Kundendienst kostenlos repariert.
7. Müssen für die Reparatur Teile importiert werden, so kann die Gewährleistungsreparaturfrist um die für den Import des Teils erforderliche Zeit, höchstens jedoch um 40 Tage, verlängert werden.
8. Garantieausschlüsse:
 - a. mechanische Schäden und damit verbundene Mängel,
 - b. Schäden und Mängel, die durch unsachgemäßen Gebrauch, unsachgemäße Lagerung, Montage und Wartung entstehen,
 - c. Beschädigung und Abnutzung solcher Verbrauchselemente,
 - d. Gemäß dem Handbuch sind Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Montage oder Wartung die Pflicht des Benutzers.
9. Die Garantie gilt nicht, wenn:
 - a. seine Gültigkeitsdauer abgelaufen ist,
 - b. der Kunde das Produkt unter Verwendung von Nicht-Originalteilen repariert oder verändert hat,
 - c. der Defekt auf eine unsachgemäße Installation oder auf die Nichtbeachtung der in der Bedienungsanleitung enthaltenen Regeln für den korrekten Betrieb zurückzuführen ist,
 - d. das Produkt für andere Zwecke als den Hausgebrauch verwendet wird,
 - e. während des Transports entstandenen Schäden.
10. Der Kunde hat Anspruch auf die folgenden kostenlosen Entschädigungen:
 - a. Produktreparatur,
 - b. Produktaustausch,
 - c. reduzierter Preis,
 - d. Beendigung eines Vertrags und vollständiger Kostenersatz.
11. So melden Sie einen Schadenfall:
 - a. Präsentieren Sie das Produkt oder seinen gemeldeten Teil.
 - b. Legen Sie den Kaufbeleg mit Namen und Adresse des Verkäufers, Kaufdatum und -ort sowie Produkttyp oder eine gültige Garantiekarte mit Stempel der Verkaufsstelle vor.
 - c. Wird das Produkt verschmutzt angeliefert, kann der technische Dienst die Annahme verweigern oder es auf Kosten des Kunden nach dessen schriftlicher Zustimmung reinigen.
12. Wird der Reklamation stattgegeben, wird das Gerät repariert oder durch ein neues ersetzt, oder der Kunde erhält eine Erstattung. Die Transportkosten für den Service des Herstellers decken den Service ab.
13. Wird die Reklamation abgelehnt, erhält der Kunde eine ausführliche Begründung für die Entscheidung und das Gerät wird ihm innerhalb von 14 Tagen nach Bekanntgabe der Entscheidung auf seine Kosten zugesandt.

Inanspruchnahme

Umgang mit Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE-Gesetzgebung).

Die Kennzeichnung auf der Verpackung, dem Zubehör oder der Gebrauchsanweisung weist darauf hin, dass Altgeräte und beigefügtes elektronisches Zubehör nicht zusammen mit anderem Hausmüll in die Hausmülltonne gegeben werden dürfen.

Unsachgemäßer Umgang mit Elektronikschrott kann dazu führen, dass Schadstoffe in die Umwelt gelangen oder die Gesundheit durch unsachgemäße Entsorgung gefährdet wird. Trennen Sie diesen Abfall von anderen Abfällen und recyceln Sie ihn, damit die Rohstoffe wiederverwendet werden können. Beim Recycling ist die Wiederverwendung von Rohstoffen erlaubt.

Инструкции за безопасност и предупреждение

Моля, прочетете внимателно това ръководство, за да разберете по-добре как да използвате продукта. По време на употреба трябва да се спазват някои важни съвети за безопасност, включително следните.

- Уредът приготвя храната с помощта на горещ въздух без масло. Никога не наливайте масло в уреда. Това може да доведе до пожар, нараняване на хора, повреда на уреда и да доведе до отпадане на гаранцията.
- Течности, включително гъсти супи и сосове, не трябва да се загряват в уреда.
- Препоръчваме ви да свържете устройството към електрическата мрежа, без да използвате удължители. Късият захранващ кабел е специално проектиран като мярка за безопасност, за да се намали рискът децата да го хванат или да си играят с него и да се предпази потребителят от спъване в дълъг захранващ кабел.
- Това устройство е предназначено само за употреба на закрито. Никога не използвайте устройството на открито.
- Устройството се загрява по време на работа. За да избегнете изгаряния или наранявания, бъдете внимателни при работа с него и неговите аксесоари.
- Преди употреба се уверете, че устройството е поставено върху равна, чиста и суха повърхност.
- Поставете устройството на място, недостъпно за деца и лица, чиито физически, сетивни или умствени способности могат да им попречат да го използват безопасно.
- Отстранете и извържете защитните фолия и пластмасовите опаковки на аксесоарите от устройството, за да елиминирате риска от задавяне от малки деца.
- Не поставяйте уреда в близост до горещи газове, керамични, индукционни или електрически горелки. Това може да доведе до телесни наранявания и повреда на устройството, както и до прекратяване на гаранцията.
- Никога не потапяйте захранващия кабел на устройството във вода или друга течност, за да предотвратите токов удар. Не изплаквайте корпуса на устройството с вода или друга течност. Това може да доведе до нараняване на хора и повреда на устройството и да доведе до отпадане на гаранцията.
- Бъдете изключително внимателни, когато боравите с гореща храна и горещи повърхности.
- Моля, не премествайте устройството, докато е включено и работи. Това може да доведе до нараняване на хора и повреда на устройството, както и до прекратяване на гаранцията.
- Плочата за пържене, стоманената решетка и шишове могат да бъдат много горещи по време на пърженето и след него. Използвайте ръкавици за фурна, за да избегнете изгаряния.
- Редовно проверявайте устройството, неговия захранващ кабел и щепсел. Не използвайте устройството, ако захранващият кабел или щепсел е повреден. Ако устройството работи неправилно или е повредено, свържете се с Центъра за обслужване на клиенти на Morele.
- Устройството е предназначено само за домашна употреба. Никога не използвайте устройството като професионално кетъринг оборудване или за цели, различни от предназначението му. Това може да доведе до повреда на устройството и до прекратяване на гаранцията.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати, стоманена вълна или чистачки за почистване на устройството. За повече информация вижте раздела "Почистване и поддръжка".
- За да избегнете нараняване, не издърпвайте кабела през ръба на плота.
- Моля, не покривайте въздушните отвори на гърба на устройството, когато то работи. Това може да доведе до неравномерно готвене и повреда на устройството.
- Не свързвайте устройството към външен таймер или система за дистанционно управление.
- Оставете 10 см свободно пространство около устройството, за да се осигури правилна циркулация на въздуха.
- Моля, не използвайте устройството или неговите аксесоари в микровълнова фурна, тостер, конвекторна фурна, газова фурна, електрическа фурна, керамичен, електрически, газов или индукционен готварски плот или грил. Това може да доведе до нараняване на хора и повреда на устройството, както и до прекратяване на гаранцията.
- Уверете се, че устройството е чисто преди употреба. Пазете захранващия кабел далеч от горещи повърхности.
- Устройството е оборудвано с 3-проводен заземен щепсел. Винаги включвайте захранващия кабел в заземен електрически контакт.
- Изключете устройството от електрическата мрежа и го оставете да изстине, преди да го почистите или съхранявате.
- Не запечатвайте термично кутии с храна в уреда. Това може да доведе до нараняване на хора, повреда на устройството и отмяна на гаранцията.
- Не поставяйте в уреда храна в съдове, които не са подходящи за високи температури, като например найлонови торбички, полистиренови съдове или пластмасови и хартиени опаковки. Използването на специални торбички и ръкави за печене е разрешено, но те трябва да се използват с особено внимание. Имайте предвид, че ръкавът за печене увеличава обема си по време на печене и е задължително да се уверите, че ръкавът не докосва халогенния нагревател и неговия капак.
- Използвайте устройството само с аксесоари от марката 4Swiss. Използването на аксесоари от трети страни може да повреди устройството и да доведе до отпадане на гаранцията.
- Не поставяйте устройството върху или в близост до запалими повърхности или материали, като възглавници, покривки или завеси. Това може да доведе до нараняване на хора и повреда на устройството, както и до отпадане на гаранцията.
- Когато уредът се използва, през отвора за въздух излиза горещ въздух. Винаги дръжте ръцете и лицето си далеч от вентилационните отвори и изходите за въздух, за да избегнете нараняване.

- За да избегнете нараняване, внимавайте при отваряне на чекмеджето на устройството.
- Ако от устройството излиза дим, незабавно го изключете от електрическата мрежа и го разпръснете, преди да отворите чекмеджето.
- Уверете се, че храната не стърчи над страните на чекмеджето на устройството. Пълненето на чекмеджето над капацитета му може да доведе до нараняване на хора, повреда на устройството и отмяна на гаранцията.
- Никога не пълнете устройството с масло. Това може да доведе до нараняване на хора, повреда на устройството и отмяна на гаранцията.

Функции на продукта

Въздушният фритюрник 4Swiss ABB-025 циркулира свръхгорещ въздух около храната, като елиминира необходимостта от използване на олио. Интензивният приток на горещ въздух осигурява по-здравословни ястия, като същевременно осигурява страхотен вкус на храната, която става апетитно хрупкава отвън и перфектно сготвена отвътре. Хрупкавите картофи, зеленчуци, пилешко, риба, пържоли и др. ще бъдат само на една ръка разстояние, а освен това устройството е лесно за поддръжка, бързо се почиства и не съдържа типичната мазна каша.

Уредът има уникален, високоефективен халогенен нагревателен елемент, който нагрява и осветява храната в чекмеджето за готвене по време на работа. Схемата на термостата контролира халогена и не работи непрекъснато. По този начин визуалният ефект на осветяване може да се наблюдава само по време на цикъла на нагряване с халогена. По време на работа халогенът се включва и изключва на различни интервали (в зависимост от температурата), което е умишлено и е правилният режим на работа.

Тъй като безопасността и удовлетворението на потребителите са наш основен приоритет, устройството е създадено в съответствие с най-високите стандарти за безопасност и функционалност.

Технически параметри

Име на продукта: Smart airfryer

Модел на продукта: ABB-025

Капацитет на чекмеджето: 6,5L

Номинално напрежение: 220 V

Номинална честота: 50 Hz

Номинална мощност: 1700 W

Описание на основната единица

Илюстрация № 1

1. Изход за въздух
2. Цифров сензорен контролен панел
3. Прозрачен прозорец
4. Чекмеджета
5. Дръжка на чекмеджето
6. Захранващ кабел
7. Вход за въздух
8. Тава за пържене

Описание на контролния панел

Илюстрация № 2

1. LED дисплей
2. Клавиш ON/OFF
3. Клавиш за намаляване на температурата/времето
4. Клавиш за избор на темп
5. Клавиш за предварителна настройка на готвенето
6. Клавиш за избор на време
7. Клавиш за увеличаване на температурата/времето
8. Клавиш START/STOP

Подготовка за употреба

1. Отстранете всички опаковъчни материали и предпазни стикери.
2. Почистете чекмеджето и тавата за пържене с гореща вода и неабразивна гъба. Тези части могат да се почистват в съдомиялна машина.

3. Избършете вътрешната и външната страна на продукта с влажна кърпа.
4. Поставете този продукт върху стабилна и равна повърхност. Около продукта трябва да се запази достатъчно пространство, за да се осигури разстояние от поне 10 см от повърхността до други предмети. Никакви предмети не трябва да се поставят във входа или изхода за въздух. Не поставяйте продукта върху повърхност, която не е устойчива на топлина.

Настройване и първа употреба

1. Поставете плочата за пържене в чекмеджето и поставете храната върху нея. След това плъзнете чекмеджето в основния корпус, докато се затвори напълно.
2. Включете устройството и използвайте контролния панел, за да зададете ръчно желаното време и температура или да изберете предварително зададена програма.
3. Натиснете клавиша START/STOP, за да започнете печенето. Подразделът "Управление и работа" предоставя повече информация за настройката на времето и температурата.
4. Разклащайте или обръщайте храната в чекмеджето, ако е необходимо. За тази цел издърпайте чекмеджето и внимателно завъртете или разклатете храната. Плъзнете чекмеджето обратно в корпуса, докато се затвори напълно. Уредът ще запомни времето и настройките и ще продължи автоматично от момента, в който готвенето е прекъснато.

Забележка: През първите няколко употреби може да се появи слаба миризма на пластмаса. Това е нормално и не е грешка на продукта.

Управление и работа

Предварително дефинирани програми

Натиснете клавиша за предварителни настройки за готвене в режим на готовност, за да изберете 12 предварително зададени програми. След като изберете програмата, натиснете клавиша START/STOP, за да започнете печенето; натиснете отново този клавиш, за да спрете печенето. Ако искате да регулирате времето по време на процеса на готвене, натиснете клавиша Time (Време) и след това клавиша със стрелка, за да увеличите/намалите времето с 1 минута на натискане. Ако искате да регулирате температурата, натиснете клавиша Temp и след това клавиша със стрелка, за да увеличите/намалите с 5 градуса на натискане. Ако не изберете предварителните настройки, тя ще работи според температурата и времето по подразбиране (180°C и 15 минути).

Ръчно управление

Когато се натисне клавишът за избор на Temp, температурата се показва на екрана, което показва, че температурата може да бъде зададена. Натиснете клавиша със стрелка, за да увеличите или намалите с 5°C, или натиснете продължително клавиша със стрелка, за да увеличите или намалите бързо с 5°C. Когато се натисне клавишът за избор на време, на екрана се показва часът, което показва, че часът може да бъде зададен. Натиснете клавиша със стрелка, за да увеличите или намалите с 1 минута, или натиснете продължително клавиша със стрелка, за да увеличите или намалите бързо с 1 минута.

Забележка: Устройството има програмна памет. Отварянето на чекмеджето спира функцията за нагряване, но когато чекмеджето се постави отново, устройството продължава да работи с предишните настройки и избраната програма.

Забележка: Режимът по подразбиране GRILL, AIRFRY, BROIL, ROAST, CHICKEN, VEG, STEAK, FRIES и FISH има функцията за напомняне с разклащане. Ако обратното броене достигне 50% (в режим FRIES 60%), ще чуете аларма, за да разклатите или обрънете ястието.

Забележка: Настройките на температурата и времето на следващите рецепти са само за справка. Регулирайте настройките според действителния размер на ястието, като коригирате температурата и времето сами.

Предварително зададени температура и време

GRILL - 195°C - 20 min
AIRFRY - 200°C - 18 min
BROIL - 200°C - 10 min
REHEAT - 175°C - 4 min
ROAST - 200°C - 10 min
CHICKEN - 195°C - 22 min
VEG - 180°C - 10 min
EGG - 160°C - 18 min
STEAK - 200°C - 10 min
FRIES - 200°C - 20 min
BAKE - 160°C - 20 min
FISH - 190°C - 10 min

Автоматично изключване

Устройството ще се изключи автоматично след края на обратното броене и ще чуете трикратния звън на камбанката. Можете да го изключите и ръчно, като докоснете клавиша за включване/изключване. След края на обратното броене или при ръчно изключване, халогенното отопление спира да работи, на дисплея ще се покаже OFF, но вентилаторът ще продължи да работи за около 20 секунди, за да издуха горещия въздух за безопасност. Накрая ще чуете звънеца да звъни три пъти още веднъж.

Съхранение

1. Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине напълно.
2. Уверете се, че всички части са чисти и сухи.

Почистване и поддръжка

Оставете устройството да изстине напълно, преди да го почистите. След това избършете външната част на устройството с чиста и влажна кърпа.

Измийте чекмеджето с гореща вода, перилен препарат и неабразивна гъба. Чекмеджето и плочата за пържене могат да се мият в съдомиялна машина. Плочата за пържене е с незалепащо керамично покритие; не използвайте метални предмети или абразивни почистващи препарати за почистването ѝ. Ако в кухнята на корпуса има остатъци от храна или други замърсявания, отстранете ги с влажна, чиста кърпа и след това подсушете мястото с чиста, суха кърпа

Забележка: Използвайте метални прибори или щипки с повишено внимание, като избягвате директен контакт с повърхността на тавата. Не използвайте абразивни почистващи средства (телена четка, абразивни гъби, метални инструменти и др.) за почистване.

Отстраняване на неизправности

Следните проблеми не означават непременно, че устройството е повредено. Моля, прочетете следващия раздел, за да научите прости решения на често срещаните проблеми.

Проблем 1

Светлината в устройството се включва и изключва периодично.

Информация:

Веригата на термостата контролира халогенния нагревателен елемент и не работи непрекъснато. По време на работа халогенът се включва и изключва на различни интервали (в зависимост от температурата), което е умишлено и правилно.

Проблем 2

Храната се приготвя неравномерно.

Възможна причина:

Някои храни трябва да се обръщат или разклащат по време на готвене.

Решение:

Докато устройството работи, извадете чекмеджето и разклатете съдържанието или обърнете храната с вилица или клещи.

Проблем 3

По време на готвенето от устройството излиза бял дим.

Възможна причина:

В чекмеджето на устройството се е натрупала мазнина/масло.

Решение:

Уверете се, че в чекмеджето не се е натрупала мазнина или масло. Почиствайте чекмеджето и плочата на фритюрника всеки път след готвене.

Проблем 4

Чекмеджето не се плъзга на мястото си.

Възможна причина:

Чекмеджето е твърде пълно.

Решение:

Моля, не пълнете чекмеджето повече от капацитета му. Храната не трябва да достига над горната част на чекмеджето.

Гаранционни срокове и условия

1. Продуктът се предлага с 24-месечна гаранция от производителя, предоставена от: Morele.net sp. z o.o., al. Jana Pawła II 43b, 31-864 Kraków, NIP: PL9451972201.
2. Оплакванията/гаранционните ремонти трябва да се съобщават чрез формуляра за гаранция/сервиз, наличен на уебсайта morele.net.
3. Гаранцията покрива само скрити дефекти, които се дължат на производителя.
4. Рекламацията се обработва от точката на продажба или от техническия сервиз по гаранцията, ако Клиентът
 - a. валидно доказателство за покупка с датата на продажба,
 - b. докладвания продукт или дефектна част. В случай на дистанционна покупка гаранционната карта е валидна само с доказателство за покупка (касова бележка/фактура).
5. Претенцията се решава в рамките на 14 дни от докладването от страна на Клиента.
6. Производствените дефекти, установени по време на гаранционния период, се отстраняват безплатно в рамките на 21 дни от доставката на продукта до мястото на продажба или до техническия сервиз.
7. Ако за ремонта трябва да се внесат части, периодът на гаранционния ремонт може да бъде удължен с времето, необходимо за внасяне на частите, но не повече от 40 дни.
8. Изключения от гаранцията:
 - a. механични повреди и свързани с тях дефекти,
 - b. повреди и дефекти в резултат на неправилна употреба и неподходящо съхранение, сглобяване и поддръжка,
 - c. повреда и износване на такива консумативи,
 - d. Съгласно ръководството дейностите, свързани с монтажа или поддръжката, са задължение на потребителя.
9. Гаранцията не се прилага, когато:
 - a. срокът му на валидност е изтекъл,
 - b. Клиентът е ремонтирал или модифицирал продукта, като е използвал неоригинални части,
 - c. дефектът е резултат от неправилен монтаж или неспазване на правилата за правилна експлоатация, посочени в ръководството,
 - d. продуктът се използва за цели, различни от домашната употреба,
 - e. повреда, възникнала по време на транспортиране.
10. Клиентът има право на следното безплатно обезщетение:
 - a. ремонт на продукта,
 - b. замяна на продукта,
 - c. намалена цена,
 - d. прекратяване на договора и пълно компенсиране на разходите.
11. За да съобщите за претенция:
 - a. Представете продукта или докладваната част от него.
 - b. Представете доказателство за покупката с името и адреса на продавача, датата и мястото на покупката и вида на продукта или валидна гаранционна карта с печат от мястото на продажба.
 - c. Ако продуктът е доставен мръсен, техническата служба може да откаже да го приеме или да го почисти за сметка на Клиента, след като получи писменото му одобрение.
12. Ако рекламацията бъде приета, устройството се ремонтира или заменя с ново, или на клиента се възстановяват разходите. Транспортните разходи от сервиза на производителя покриват услугата.
13. Ако рекламацията бъде отхвърлена, на Клиента се предоставя подробна обосновка на решението и оборудването му се изпраща за негова сметка в рамките на 14 дни от предоставянето на решението.

Използване

Работа с излезли от употреба отпадъци от електрическо и електронно оборудване (законодателство за ОЕОЕ).

Маркировката върху опаковката, аксесоарите или ръководството за употреба показва, че излязлото от употреба оборудване и приложените към него електронни аксесоари не трябва да се поставят в контейнери за битови отпадъци заедно с други битови отпадъци.

Неправилното боравене с електронни отпадъци може да доведе до попадане на замърсители в околната среда или до рискове за здравето поради неподходящо изхвърляне. Отделете тези отпадъци от другите отпадъци и ги рециклирайте, за да могат суровините да бъдат използвани отново. За рециклирането те позволяват повторната употреба на суровините.

Bezpečnostní pokyny a upozornění

Pečlivě si přečtěte tuto příručku, abyste lépe porozuměli používání výrobku. Při používání je třeba dodržovat některé základní bezpečnostní pokyny, včetně následujících.

- Spotřebič připravuje pokrmy pomocí horkého vzduchu bez použití oleje. Do přístroje nikdy nelijte olej. Může to způsobit požár, zranění osob, poškození přístroje a ztrátu záruky.
- Tekutiny, včetně hustých polévek a omáček, by se ve spotřebiči neměly ohřívat.
- Doporučujeme připojit zařízení k elektrické síti bez použití prodlužovacích kabelů. Krátký napájecí kabel je speciálně navržen jako bezpečnostní opatření, aby se snížilo riziko, že jej děti uchopí nebo si s ním budou hrát, a aby byl uživatel chráněn před zakopnutím o dlouhý napájecí kabel.
- Toto zařízení je určeno pouze pro použití v interiéru. Zařízení nikdy nepoužívejte ve venkovním prostředí.
- Zařízení se během provozu zahřívá. Abyste předešli popáleninám nebo zraněním, dbejte při manipulaci s ním a jeho příslušenstvím zvýšené opatrnosti.
- Před použitím se ujistěte, že je zařízení umístěno na rovném, čistém a suchém povrchu.
- Přístroj umístěte mimo dosah dětí a osob, kterým by fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti mohly bránit v bezpečném používání.
- Odstraňte a vyhodte ochranné fólie a plastové obaly příslušenství z přístroje, abyste vyloučili riziko udušení malých dětí.
- Přístroj neumísťujte do blízkosti horkých plynových, keramických, indukčních nebo elektrických hořáků. Může to způsobit zranění osob a poškození přístroje a ztrátu záruky.
- Nikdy neponořujte napájecí kabel zařízení do vody nebo jiné tekutiny, abyste předešli úrazu elektrickým proudem. Neoplachujte kryt zařízení vodou ani jinou tekutinou. Takový postup může způsobit zranění osob a poškození zařízení a vést ke ztrátě záruky.
- Při manipulaci s horkými potravinami a horkými povrchy dbejte zvýšené opatrnosti.
- Se zapnutým a provozovaným zařízením nehybejte. Může to způsobit zranění osob a poškození zařízení a ztrátu záruky.
- Fritovací deska, ocelový stojan a špižy mohou být během smažení a po něm velmi horké. Abyste se nepopálili, používejte kuchyňské rukavice.
- Pravidelně kontrolujte zařízení, jeho napájecí kabel a zástrčku. Pokud je napájecí kabel nebo zástrčka poškozená, zařízení nepoužívejte. Pokud zařízení nefunguje správně nebo je poškozeno, obraťte se na zákaznické centrum Morele.
- Zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Zařízení nikdy nepoužívejte jako profesionální gastronomické zařízení nebo k jiným účelům, než pro které je určeno. Takový postup může vést k poškození zařízení a ke ztrátě záruky.
- K čištění přístroje nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, ocelovou vlnu ani drátěnky. Další informace naleznete v části "Čištění a údržba".
- Aby nedošlo ke zranění, netahejte šňůru přes okraj pracovní desky.
- Při provozu nezakrývejte vstupy/výstupy vzduchu na zadní straně přístroje. Mohlo by to způsobit nerovnoměrné vaření a poškození přístroje.
- Nepřipojujte zařízení k externímu časovači nebo systému dálkového ovládání.
- Kolem zařízení ponechte 10 cm volného prostoru pro správnou cirkulaci vzduchu.
- Zařízení ani jeho příslušenství nepoužívejte v mikrovlnné troubě, toustovači, konvektomatu, plynové troubě, elektrické troubě, sklokeramické, elektrické, plynové nebo indukční varné desce nebo grilu. Takový postup může způsobit zranění osob a poškození zařízení a vést ke ztrátě záruky.
- Před použitím se ujistěte, že je zařízení čisté. Napájecí kabel udržujte mimo dosah horkých povrchů.
- Zařízení je vybaveno tříodičovou uzemněnou zástrčkou. Napájecí kabel vždy zapojujte do uzemněné elektrické zásuvky.
- Před čištěním nebo uskladněním odpojte přístroj od sítě a nechte jej vychladnout.
- V přístroji nezavírejte tepelné konzervy s potravinami. Může to způsobit zranění osob, poškození přístroje a ztrátu záruky.
- Do spotřebiče nekládejte potraviny v nádobách, které nejsou vhodné pro vysoké teploty, jako jsou plastové sáčky, polystyrenové nádoby nebo plastové a papírové obaly. Použití speciálních sáčků a pečících rukávů je povoleno, ale je třeba je používat se zvláštní opatrností. Mějte na paměti, že pečící rukáv během pečení zvětšuje svůj objem a je nutné zajistit, aby se rukáv nedotýkal halogenového topného tělesa a jeho krytu.
- Zařízení používejte pouze s příslušenstvím značky 4Swiss. Použití příslušenství jiných výrobců může vést k poškození zařízení a ztrátě záruky.
- Přístroj neumísťujte na hořlavé povrchy nebo materiály, jako jsou polštáře, ubrusy nebo závěsy, ani do jejich blízkosti. Může to způsobit zranění osob a poškození zařízení a ztrátu záruky.
- Horký vzduch uniká výstupem vzduchu, když je přístroj v provozu. Vždy udržujte ruce a obličej v dostatečné vzdálenosti od větracích otvorů a vývodů vzduchu, aby nedošlo ke zranění.
- Abyste předešli zranění, buďte při otevírání zásuvky přístroje opatrní.
- Pokud ze zařízení vychází kouř, ihned jej odpojte ze zásuvky a před otevřením zásuvky jej rozptýlte.
- Dbejte na to, aby potraviny nevycházely přes boky zásuvky přístroje. Naplnění zásuvky nad její kapacitu může mít za následek zranění osob, poškození přístroje a ztrátu záruky.
- Přístroj nikdy nenaplňujte olejem. To může způsobit zranění osob, poškození přístroje a ztrátu záruky.

Funkce produktu

Vzduchová fritéza 4Swiss ABB-025 cirkuluje kolem potravin velmi horký vzduch, takže není třeba používat olej. Intenzivní přívod horkého vzduchu zajišťuje zdravější pokrmy a zároveň přináší skvělou chuť jídla, které je na povrchu lahodně křupavé a uvnitř dokonale propečené. Křupavé hranolky, zelenina, kuřecí maso, ryby, steaky a další pokrmy budou na dosah ruky, navíc se přístroj snadno udržuje, rychle čistí a neobsahuje typický mastný nepořádek.

Spotřebič má jedinečné, vysoce účinné halogenové topné těleso, které během provozu ohřívá a osvětluje potraviny uvnitř varné zásuvky. Obvod termostatu ovládá halogen a nepracuje nepřetržitě. Vizualní efekt osvětlení lze tedy pozorovat pouze během cyklu ohřevu halogenem. Během provozu se halogen zapíná a vypíná v různých intervalech (v závislosti na teplotě), což je záměrný a správný provozní režim.

Protože bezpečnost a spokojenost uživatelů jsou naší nejvyšší prioritou, je zařízení vyrobeno podle nejvyšších standardů bezpečnosti a funkčnosti.

Technické parametry

Název produktu: Smart airfryer

Model výrobku: ABB-025

Objem zásuvky: 6,5 l

Jmenovité napětí: 220 V

Jmenovitá frekvence: 50 Hz

Jmenovitý výkon: 1700 W

Popis hlavní jednotky

Ilustrace č. 1

1. Výstup vzduchu
2. Digitální dotykový ovládací panel
3. Průhledné okno
4. Zásuvka
5. Rukojeť zásuvky
6. Napájecí kabel
7. Přívod vzduchu
8. Fritovací táč

Popis ovládacího panelu

Ilustrace č. 2

1. LED displej
2. Tlačítko ON/OFF
3. Tlačítko pro snížení teploty/času
4. Klíč pro výběr teploty
5. Tlačítko předvolby vaření
6. Klíč pro výběr času
7. Tlačítko pro zvýšení teploty/času
8. Tlačítko START/STOP

Příprava na použití

1. Odstraňte všechny obalové materiály a bezpečnostní nálepky.
2. Vyčistěte zásuvku a fritézu horkou vodou a neabrazivní houbou. Tyto části lze bezpečně mýt v myčce nádobí.
3. Vnitřní i vnější stranu výrobku otřete vlhkým hadříkem.
4. Umístěte tento výrobek na stabilní a rovný povrch. Kolem výrobku by měl být vyhrazen dostatečný prostor, aby byla zajištěna vzdálenost alespoň 10 cm od povrchu k ostatním předmětům. Do přívodu nebo odvodu vzduchu by neměly být umístěny žádné předměty. Výrobek neumísťujte na povrch, který není odolný vůči teple.

Nastavení a první použití

1. Umístěte fritovací talíř do zásuvky a položte na něj potraviny. Poté zásuvku zasuňte do hlavního krytu, dokud se zcela neuzavře.
2. Zapojte přístroj a pomocí ovládacího panelu ručně nastavte požadovaný čas a teplotu nebo zvolte předdefinovaný program.
3. Stisknutím tlačítka START/STOP zahájíte pečení. Další informace o nastavení času a teploty najdete v podkapitole "Ovládání a obsluha".
4. Potraviny v zásuvce podle potřeby protřepejte nebo otočte. Za tímto účelem vysuňte zásuvku a potraviny opatrně otočte nebo protřepejte. Zasuňte zásuvku zpět do krytu, dokud nebude zcela uzavřena. Spotřebič si zapamatuje čas a nastavení a od okamžiku přerušení vaření bude automaticky pokračovat.

Poznámka: Během prvních několika použití může být slabě cítit plast. Je to normální a nejedná se o závadu výrobku.

Ovládání a provoz

Předdefinované programy

Stisknutím tlačítka Předvolba vaření v pohotovostním režimu můžete vybrat 12 předdefinovaných programů. Po výběru programu stiskněte tlačítko START/STOP pro zahájení pečení; opětovným stisknutím tohoto tlačítka pečení pozastavíte. Pokud chcete během pečení upravit čas, stiskněte tlačítko Time a poté tlačítko se šipkou pro zvýšení/snížení času o 1 minutu na stisknutí. Pokud chcete nastavit teplotu, stiskněte klávesu Temp a poté klávesu se šipkou pro zvýšení/snížení o 5 stupňů na jedno stisknutí. Pokud předvolby nezměníte, bude pracovat podle výchozí teploty a času (180°C a 15 minut).

Ruční ovládání

Po stisknutí tlačítka pro výběr teploty se na displeji zobrazí teplota, což znamená, že teplotu lze nastavit. Kliknutím na klávesu se šipkou zvýšíte nebo snížíte teplotu o 5°C, nebo dlouhým stisknutím klávesy se šipkou rychle zvýšíte nebo snížíte teplotu o 5°C. Po stisknutí klávesy pro výběr času se na obrazovce zobrazí čas, což znamená, že čas lze nastavit. Kliknutím na klávesu se šipkou zvýšíte nebo snížíte čas o 1 minutu nebo dlouhým stisknutím klávesy se šipkou rychle zvýšíte nebo snížíte čas o 1 minutu.

Poznámka: Zařízení má programovou paměť. Otevřením zásuvky se funkce ohřevu pozastaví, ale po opětovném zasunutí zásuvky přístroj pokračuje v provozu podle předchozího nastavení a zvoleného programu.

Poznámka: Výchozí režim GRILL, AIRFRY, BROIL, ROAST, CHICKEN, VEG, STEAK, FRIES a FISH má funkci shake-remind. Pokud odpočítávání dosáhne 50% (v režimu FRIES 60%), ozve se zvukový signál, který vás vyzve k protřepání nebo otočení pokrmu.

Poznámka: Nastavení teploty a času u následujících receptů je pouze orientační. Nastavení přizpůsobte skutečné velikosti pokrmu tak, že sami upravíte teplotu a čas.

Přednastavená teplota a čas

GRILL - 195°C - 20 min
AIRFRY - 200°C - 18 min
BROIL - 200°C - 10 min
REHEAT - 175°C - 4 min
ROAST - 200°C - 10 min
CHICKEN - 195°C - 22 min
VEG - 180°C - 10 min
EGG - 160°C - 18 min
STEAK - 200°C - 10 min
FRIES - 200°C - 20 min
BAKE - 160°C - 20 min
FISH - 190°C - 10 min

Automatické vypnutí

Po skončení odpočítávání se přístroj automaticky vypne a vy uslyšíte třikrát zazvonit zvonek. Můžete jej také vypnout ručně dotykem tlačítka ON/OFF. Po skončení odpočítávání nebo při ručním vypnutí přestane halogenový ohřev fungovat, na displeji se zobrazí OFF, ale ventilátor bude ještě asi 20 sekund běžet, aby vyfoukl horký vzduch pro jistotu. Nakonec uslyšíte ještě jednou třikrát zazvonit zvonek.

Úložisté

1. Odpojte spotřebič ze zásuvky a nechte jej důkladně vychladnout.
2. Ujistěte se, že jsou všechny díly čisté a suché.

Čištění a údržba

Před čištěním nechte přístroj zcela vychladnout. Poté otřete vnější část zařízení čistým vlhkým hadříkem.

Zásuvku umyjte horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou. Zásuvku a fritovací desku lze mýt v myčce nádobí. Fritovací deska má nepřilnavý keramický povlak; k jejímu čištění nepoužívejte kovové předměty ani abrazivní čisticí prostředky. Pokud se v dutině krytu nacházejí zbytky jídla nebo jiné nečistoty, odstraňte je vlhkým čistým hadříkem a poté místo osušte čistým suchým hadříkem

Poznámka: Kovové přístroje nebo kleště používejte opatrně a vyhněte se přímému kontaktu s povrchem tácu. K čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky (drátěný kartáč, abrazivní houby, kovové nástroje apod.).

Řešení problémů

Následující problémy nemusí nutně znamenat, že je zařízení vadné. Přečtěte si prosím následující část, kde se dozvíte jednoduchá řešení běžných problémů.

Problém 1

Světlo uvnitř jednotky se pravidelně rozsvěcuje a zhasíná.

Informace:

Obvod termostatu ovládá halogenové topné těleso a nepracuje nepřetržitě. Během provozu se halogen zapíná a vypíná v různých intervalech (v závislosti na teplotě), což je záměrné a správné.

Problém 2

Jídlo je připraveno nerovnoměrně.

Možná příčina:

Některé potraviny je třeba během vaření otáčet nebo protřepávat.

Řešení:

Za chodu přístroje vytáhněte zásuvku a protřeptejte její obsah nebo potraviny otočte vidličkou či kleštěmi.

Problém 3

Během vaření vychází z přístroje bílý kouř.

Možná příčina:

V zásuvce přístroje se nahromadil tuk/olej.

Řešení:

Zkontrolujte, zda se v zásuvce nenahromadil tuk nebo olej. Po každém vaření vyčistěte zásuvku a fritovací desku.

Problém 4

Zásuvka se nezasouvá na místo.

Možná příčina:

Zásuvka je příliš plná.

Řešení:

Zásuvku nenaplňujte nad její kapacitu. Potraviny by neměly sahat nad horní okraj zásuvky.

Záruční podmínky

1. Na výrobek se vztahuje 24měsíční záruka výrobce, kterou poskytuje: z o.o., al. Jana Pawła II 43b, 31-864 Kraków, NIP: PL9451972201.
2. Reklamacie / záruční opravy je třeba hlásit prostřednictvím záručního / servisního formuláře, který je k dispozici na webových stránkách morele.net.
3. Záruka se vztahuje pouze na skryté vady způsobené výrobcem.
4. Reklamacie vyřizuje prodejní místo nebo technický servis v rámci záruky, pokud zákazník .
 - a. platný doklad o koupi s datem prodeje,
 - b. nahlášený výrobek nebo vadný díl. V případě nákupu na dálku je záruční list platný pouze s dokladem o koupi (účtenka/faktura).
5. Reklamacie je vyřizována do 14 dnů od nahlášení zákazníkem.
6. Výrobní vady zjištěné během záruční doby budou bezplatně opraveny do 21 dnů od dodání výrobku na prodejní místo nebo do technického servisu.
7. Pokud je pro opravu nutné dovést díly, může být doba záruční opravy prodloužena o dobu potřebnou k dovozu dílu, nejdéle však o 40 dní.
8. Výjimky ze záruky:
 - a. mechanické poškození a související závady,
 - b. poškození a závady vzniklé nesprávným používáním a nevhodným skladováním, montáží a údržbou,
 - c. poškození a opotřebení těchto spotřebních prvků,

- d. Podle příručky jsou činnosti spojené s montáží nebo údržbou povinností uživatele.
- 9. Záruka se nevztahuje na:
 - a. je po uplynutí doby platnosti,
 - b. zákazník výrobek opravil nebo upravil s použitím neoriginálních dílů,
 - c. závada vznikla v důsledku nesprávné instalace nebo nedodržení pravidel správné obsluhy podle návodu,
 - d. výrobek se používá k jiným účelům než pro domácnost,
 - e. došlo k poškození během přepravy.
- 10. Zákazník má nárok na následující bezplatnou náhradu:
 - a. oprava výrobku,
 - b. výměna výrobku,
 - c. snížená cena,
 - d. vypovězení smlouvy a plnou náhradu nákladů.
- 11. Nahlášení pojistné události:
 - a. Představte výrobek nebo jeho nahlášenou část.
 - b. Předložte doklad o koupi s uvedením jména a adresy prodejce, data a místa nákupu a typu výrobku nebo platný záruční list s razítkem prodejního místa.
 - c. Pokud je výrobek dodán znečištěný, může jej technický servis po obdržení písemného souhlasu zákazníka odmítnout převzít nebo jej na jeho náklady vyčistit.
- 12. Pokud je reklamáce uznána, je zařízení opraveno nebo vyměněno za nové, případně je zákazníkovi vrácena částka. Náklady na dopravu ze servisu výrobce pokrývá servis.
- 13. Pokud je reklamáce zamítnuta, je zákazníkovi poskytnuto podrobné odůvodnění rozhodnutí a zařízení je mu zasláno na jeho náklady do 14 dnů od poskytnutí rozhodnutí.

Využití

Nakládání s odpadem z elektrických a elektronických zařízení s ukončenou životností (právní předpisy o OEEZ).

Označení na obalu, příslušenství nebo v návodu k použití uvádí, že vyřazené zařízení a připojené elektronické příslušenství by nemělo být odkládáno do kontejnerů na komunální odpad společně s ostatním domovním odpadem.

Nesprávné nakládání s elektronickým odpadem může mít za následek vniknutí kontaminantů do životního prostředí nebo ohrožení zdraví v důsledku nevhodné likvidace. Oddělte tento odpad od ostatního odpadu a recyklujte jej, aby mohly být suroviny znovu použity. Pro recyklaci umožňují opětovné použití surovin.

Sikkerhedsinstruktioner og -meddelelser

Læs denne vejledning omhyggeligt for bedre at forstå, hvordan du bruger produktet. Nogle vigtige sikkerhedstips, herunder følgende, skal overholdes under brug.

- Apparatet tilbereder mad ved hjælp af varm luft uden olie. Hæld aldrig olie i apparatet. Det kan forårsage brand, personskade, beskadigelse af apparatet og gøre garantien ugyldig.
- Væsker, herunder tykke supper og saucer, bør ikke opvarmes i apparatet.
- Vi anbefaler at tilslutte enheden til lysnettet uden brug af forlængerledninger. Den korte netledning er specielt designet som en sikkerhedsforanstaltning for at reducere risikoen for, at børn griber fat i eller leger med den, og for at beskytte brugeren mod at snuble over en lang netledning.
- Denne enhed er kun beregnet til indendørs brug. Brug aldrig enheden udendørs.
- Apparatet bliver varmt under brug. For at undgå forbrændinger eller skader skal du være forsigtig, når du håndterer den og dens tilbehør.
- Før brug skal du sikre dig, at enheden er placeret på en plan, ren og tør overflade.
- Anbring enheden utilgængeligt for børn og andre, hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner kan forhindre dem i at bruge den sikkert.
- Fjern og kassér beskyttelsesfilm og plastemballage fra tilbehøret for at eliminere risikoen for kvælning af små børn.
- Anbring ikke enheden i nærheden af varme gas-, keramik-, induktions- eller elbrændere. Det kan medføre personskade og beskadigelse af enheden, og garantien bortfalder.
- Sænk aldrig enhedens netledning ned i vand eller anden væske for at undgå elektrisk stød. Skyl ikke enhedens kabinet med vand eller anden væske. Det kan medføre personskade og beskadigelse af enheden, og garantien bortfalder.
- Udvis stor forsigtighed, når du håndterer varm mad og varme overflader.
- Flyt ikke enheden, mens den er tændt og i drift. Hvis du gør det, kan det medføre personskade og skade på enheden, og garantien bortfalder.
- Stegepladen, stålristen og spyddene kan være meget varme under og efter stegningen. Brug ovnhandsker for at undgå forbrændinger.
- Efterse enheden og dens netledning og stik regelmæssigt. Brug ikke apparatet, hvis netledningen eller stikket er beskadiget. Hvis apparatet ikke fungerer korrekt eller er beskadiget, skal du kontakte Moreles kundeservicecenter.
- Apparatet er kun beregnet til hjemmebrug. Brug aldrig apparatet som professionelt cateringudstyr eller til andre formål end det, det er beregnet til. Det kan beskadige apparatet og gøre garantien ugyldig.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler, ståluld eller skuresvampe til at rengøre enheden. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse" for at få flere oplysninger.
- For at undgå skader må du ikke trække ledningen ud over kanten af bordpladen.
- Dæk ikke luftindtagene/udtagene på bagsiden af apparatet til, når det er i drift. Det kan medføre ujævn tilberedning og beskadigelse af apparatet.
- Tilslut ikke enheden til en ekstern timer eller et fjernbetjeningssystem.
- Lad der være 10 cm fri plads omkring enheden, så luften kan cirkulere ordentligt.
- Brug ikke apparatet eller dets tilbehør i en mikrobølgeovn, brødrister, varmluftsovn, gasovn, elektrisk ovn, keramisk, elektrisk, gas- eller induktionskogeplade eller grill. Det kan medføre personskade og beskadigelse af enheden, og garantien bortfalder.
- Sørg for, at enheden er ren før brug. Hold netledningen væk fra varme overflader.
- Apparatet er udstyret med et 3-ledet stik med jordforbindelse. Sæt altid netledningen i en stikkontakt med jordforbindelse.
- Tag stikket ud af stikkontakten, og lad den køle af, før du rengør eller opbevarer den.
- Du må ikke varmemeforsegle dåser med fødevarer i enheden. Det kan medføre personskade, beskadigelse af enheden og bortfald af garantien.
- Læg ikke mad i beholdere, der ikke er egnet til høje temperaturer, som f.eks. plastikposer, polystyrenbeholdere eller plastik- og papiremballage, ind i apparatet. Det er tilladt at bruge særlige poser og bagemuffer, men de skal bruges med særlig forsigtighed. Husk, at bagemuffen vokser i volumen under bagningen, og det er vigtigt at sikre, at muffen ikke rører ved halogenvarmeren og dens dæksel.
- Brug kun enheden med tilbehør fra 4Swiss-mærket. Brug af tilbehør fra tredjeparter kan beskadige enheden og gøre garantien ugyldig.
- Anbring ikke enheden på eller i nærheden af brændbare overflader eller materialer som f.eks. puder, duge eller gardiner. Hvis du gør det, kan det medføre personskade og skade på enheden, og garantien bortfalder.
- Varm luft slipper ud gennem luftudtaget, når enheden er i brug. Hold altid hænder og ansigt væk fra ventilationsåbninger og luftudtag for at undgå skader.
- Vær forsigtig, når du åbner enhedens skuffe, for at undgå skader.
- Hvis der kommer røg fra apparatet, skal du straks tage stikket ud og fjerne røgen, før du åbner skuffen.
- Sørg for, at maden ikke stikker ud over siderne på apparatets skuffe. Hvis skuffen fyldes ud over dens kapacitet, kan det medføre personskade, beskadigelse af apparatet og bortfald af garantien.
- Fyld aldrig olie på apparatet. Det kan medføre personskade, beskadigelse af apparatet og bortfald af garantien.

Produktfunktioner

4Swiss ABB-025 frituregryde cirkulerer ultravarm luft rundt om maden, så der ikke er behov for at bruge olie. Den intensive indstrømning af varm luft sikrer sunde måltider og giver samtidig en fantastisk smag af mad, der bliver lækker sprød udenpå og perfekt tilberedt inde. Sprøde pommefrites, grøntsager, kylling, fisk, bøffer og meget mere er kun en armsslængende væk, og apparatet er nemt at vedligeholde, hurtigt at rengøre og fri for det typiske fedtede rod.

Apparatet har et unikt, meget effektivt halogenvarmeelement, som opvarmer og oplyser maden i kogeskuffen under drift. Termostat kredsløbet styrer halogenet og fungerer ikke kontinuerligt. Derfor kan den visuelle belysningseffekt kun observeres under halogenopvarmningscyklussen. Under drift tændes og slukkes halogenet med varierende intervaller (temperaturafhængigt), hvilket er tilsigtet og den korrekte driftstilstand.

Fordi sikkerhed og brugertilfredshed er vores højeste prioritet, er enheden bygget efter de højeste standarder for sikkerhed og funktionalitet.

Tekniske parametre

Produktnavn: Smart airfryer

Produktmodel: ABB-025

Skuffekapacitet: 6,5L

Nominel spænding: 220 V

Nominel frekvens: 50 Hz

Nominel effekt: 1700 W

Beskrivelse af hovedenheden

Illustration nr. 1

1. Luftudtag
2. Digitalt touch-kontrolpanel
3. Gennemsigtigt vindue
4. Skuffe
5. Håndtag til skuffe
6. Strømledning
7. Luftindtag
8. Stegebakke

Beskrivelse af kontrolpanel

Illustration nr. 2

1. LED-display
2. ON/OFF-tast
3. Tast til reduktion af temperatur/tid
4. Tast til valg af temperatur
5. Tast til forudindstilling af madlavning
6. Tast til valg af tid
7. Tast til forøgelse af temperatur/tid
8. START/STOP-tast

Forberedelse til brug

1. Fjern alle emballagematerialer og sikkerhedsmærkater.
2. Rengør skuffen og stegepladen med varmt vand og en ikke-slibende svamp. Disse dele kan rengøres i opvaskemaskinen.
3. Tør produktet af indvendigt og udvendigt med en fugtig klud.
4. Placer dette produkt på en stabil og flad overflade. Der skal være tilstrækkelig plads omkring produktet til at sikre en afstand på mindst 10 cm fra overfladen til andre genstande. Der må ikke placeres genstande i luftindtaget eller -udtaget. Placer ikke produktet på en overflade, der ikke er varmebestandig.

Opsætning og første brug

1. Placer stegepladen i skuffen, og læg maden på den. Skub derefter skuffen ind i hovedhuset, indtil den er helt lukket.
2. Sæt stikket i, og brug kontrolpanelet til manuelt at indstille den ønskede tid og temperatur, eller vælg et foruddefineret program.
3. Tryk på START/STOP-tasten for at starte bagningen. Underafsnittet "Kontrol og betjening" indeholder flere oplysninger om indstilling af tid og temperatur.
4. Ryst eller vend maden i skuffen efter behov. Det gør du ved at skubbe skuffen ud og forsigtigt vende eller ryste maden. Skub skuffen tilbage i huset, indtil den er helt lukket. Apparatet husker tiden og indstillingerne og fortsætter automatisk fra det øjeblik, tilberedningen afbrydes.

Bemærk: Under de første par anvendelser kan der være en svag lugt af plastik. Dette er normalt og ikke en produktfejl.

Kontrol og betjening

Foruddefinerede programmer

Tryk på Cooking preset-tasten i standbytilstand for at vælge 12 foruddefinerede programmer. Når du har valgt et program, skal du trykke på START/STOP-tasten for at starte bagningen; tryk på denne tast igen for at sætte den på pause. Hvis du vil justere tiden under tilberedningen, skal du trykke på tidstasten og derefter på pilestasten for at øge eller mindske tiden med 1 minut pr. tryk. Hvis du vil justere temperaturen, skal du trykke på Temp-tasten og derefter på pilestasten for at øge/sænke temperaturen med 5 grader pr. tryk. Hvis du ikke vælger forudindstillingerne, fungerer den i henhold til standardtemperaturen og -tiden (180°C og 15 minutter).

Manuel betjening

Når der trykkes på Temp-vælgertasten, vises temperaturen på skærmen som tegn på, at temperaturen kan indstilles. Klik på pilestasten for at øge eller mindske 5°C, eller tryk længe på pilestasten for hurtigt at øge eller mindske 5°C. Når der trykkes på tidstasten, vises klokkeslættet på skærmen som tegn på, at tiden kan indstilles. Klik på pilestasten for at øge eller mindske 1 minut, eller tryk længe på pilestasten for hurtigt at øge eller mindske 1 minut.

Bemærk: Apparatet har en programhukommelse. Når skuffen åbnes, sættes varmfunktionen på pause, men når skuffen sættes i igen, fortsætter enheden med at bruge de tidligere indstillinger og det valgte program.

Bemærk: Standardtilstanden GRILL, AIRFRY, BROIL, ROAST, CHICKEN, VEG, STEAK, FRIES og FISH har funktionen shake-remind. Hvis nedtællingen når 50% (i FRIES-tilstand 60%), hører du en alarm om at ryste eller vende måltidet.

Bemærk: Temperatur- og tidsindstillingerne i de følgende opskrifter er kun vejledende. Juster indstillingerne til måltidets faktiske størrelse ved selv at korrigere temperatur og tid.

Forudindstillet temperatur og tid

GRILL - 195°C - 20 min
AIRFRY - 200°C - 18 min
BROIL - 200°C - 10 min
REHEAT - 175°C - 4 min
ROAST - 200°C - 10 min
CHICKEN - 195°C - 22 min
VEG - 180°C - 10 min
EGG - 160°C - 18 min
STEAK - 200°C - 10 min
FRIES - 200°C - 20 min
BAKE - 160°C - 20 min
FISH - 190°C - 10 min

Automatisk nedlukning

Apparatet slukker automatisk, når nedtællingen er slut, og du hører klokken ringe tre gange. Du kan også slukke den manuelt ved at trykke på ON/OFF-tasten. Når nedtællingen er slut eller ved manuel slukning, holder halogenvarmen op med at fungere, og displayet viser OFF, men ventilatoren fortsætter med at køre i ca. 20 sekunder for at blæse den varme luft væk for en sikkerheds skyld. Til sidst vil du høre klokken ringe tre gange igen.

Opbevaring

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad det køle grundigt af.
2. Sørg for, at alle dele er rene og tørre.

Rengøring og vedligeholdelse

Lad enheden køle helt af, før du rengør den. Brug derefter en ren, fugtig klud til at tørre enhedens yderside af.

Vask skuffen med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp. Skuffen og stegepladen tåler opvaskemaskine. Stegepladen har en non-stick keramisk belægning; brug ikke metalgenstande eller slibende rengøringsmidler til at rengøre den. Hvis der er madrester eller andet snavs i husets hulrum, skal du fjerne det med en fugtig, ren klud og derefter tørre området med en ren, tør klud.

Bemærk: Brug metalbestik eller -tænger med forsigtighed, og undgå direkte kontakt med bakkens overflade. Brug ikke slibende rengøringsmidler (stålborste, slibesvampe, metalværktøj osv.) til rengøring.

Fejlfinding

Følgende problemer betyder ikke nødvendigvis, at enheden er defekt. Læs følgende afsnit for at lære enkle løsninger på almindelige problemer.

Problem 1

Lyset inde i enheden tændes og slukkes med jævne mellemrum.

Information:

Termostatkredsløbet styrer halogenvarmeelementet og fungerer ikke kontinuerligt. Under drift tændes og slukkes halogenet med varierende intervaller (temperaturafhængigt), hvilket er tilsigtet og korrekt.

Problem 2

Maden er ujævnt tilberedt.

Mulig årsag:

Nogle fødevarer skal vendes eller rystes under tilberedningen.

Løsning:

Mens apparatet kører, skal du trække skuffen ud og ryste indholdet eller vende maden med en gaffel eller en tang.

Problem 3

Der kommer hvid røg ud af apparatet under tilberedningsprocessen.

Mulig årsag:

Der har samlet sig fedt/olie i apparatets skuffe.

Løsning:

Sørg for, at der ikke har samlet sig fedt eller olie i skuffen. Rengør skuffen og friturepladen hver gang efter tilberedning.

Problem 4

Skuffen glider ikke på plads.

Mulig årsag:

Skuffen er for fuld.

Løsning:

Fyld ikke skuffen ud over dens kapacitet. Maden må ikke nå op over toppen af skuffen.

Garantibetingelser og -vilkår

1. Produktet leveres med 24 måneders producentgaranti, udført af: Morele.net sp. z o.o., al. Jana Pawła II 43b, 31-864 Kraków, NIP: PL9451972201.
2. Klager / garantireparationer skal rapporteres via garanti- / serviceformularen, der er tilgængelig på morele.net-webstedet.
3. Garantien dækker kun skjulte fejl, der kan tilskrives producenten.
4. Kravet skal behandles af salgsstedet eller den tekniske service under garantien, hvis kunden
 - a. et gyldigt købsbevis med salgsdato,
 - b. det rapporterede produkt eller den defekte del. I tilfælde af fjernkøb er garantikortet kun gyldigt med købsbevis (kvittering/faktura).
5. Kravet er løst inden for 14 dage efter kundens indberetning.
6. Produktionsfejl, der konstateres i garantiperioden, skal repareres gratis inden for 21 dage efter produktets levering til salgsstedet eller den tekniske service.
7. Hvis der skal importeres dele til reparationen, kan garantireparationsperioden forlænges med den tid, det tager at importere delen, dog ikke mere end 40 dage.
8. Undtagelser fra garantien:
 - a. mekaniske skader og relaterede defekter,
 - b. skader og defekter som følge af forkert brug og uhensigtsmæssig opbevaring, montering og vedligeholdelse,

- c. skader og slid på sådanne forbrugselementer,
 - d. I henhold til manualen er aktiviteter i forbindelse med montering eller vedligeholdelse brugerens forpligtelse.
- 9. Garantien gælder ikke, når:
 - a. den har overskredet sin gyldighedsperiode,
 - b. at kunden har repareret eller ændret produktet ved hjælp af uoriginale dele,
 - c. fejlen skyldes forkert installation eller manglende overholdelse af reglerne for korrekt betjening i manualen,
 - d. produktet bruges til andre formål end husholdningsbrug,
 - e. skader opstået under transport.
- 10. Kunden har ret til følgende vederlagsfrie kompensation:
 - a. reparation af produkter,
 - b. produktudskiftning,
 - c. nedsat pris,
 - d. opsigelse af en kontrakt og fuld omkostningskompensation.
- 11. For at anmelde et krav:
 - a. Præsenter produktet eller dets rapporterede del.
 - b. Fremvis købsbeviset med sælgerens navn og adresse, købsdato og -sted samt produkttype eller et gyldigt garantikort med stempel fra salgsstedet.
 - c. Hvis produktet leveres snavset, kan den tekniske service nægte at tage imod det eller rengøre det for kundens regning efter at have modtaget deres skriftlige godkendelse.
- 12. Hvis kravet accepteres, repareres eller udskiftes enheden med en ny, eller kunden får refunderet beløbet. Transportomkostninger fra producentens service dækker service.
- 13. Hvis kravet afvises, får kunden en detaljeret begrundelse for beslutningen, og udstyret sendes til kunden for dennes regning inden for 14 dage efter, at beslutningen er truffet.

Udnyttelse

Håndtering af udtjent affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE-lovgivning).

Mærkningen på emballagen, tilbehøret eller brugsanvisningen angiver, at udtjent udstyr og tilhørende elektronisk tilbehør ikke må lægges i kommunale affaldscontainere sammen med andet husholdningsaffald.

Forkert håndtering af elektronikaffald kan resultere i, at forurenende stoffer kommer ud i miljøet, eller at der opstår sundhedsrisici på grund af uhensigtsmæssig bortskaffelse. Adskil dette affald fra andet affald, og genanvend det, så råmaterialerne kan genbruges. Til genbrug tillader de genbrug af råmaterialer.

Οδηγίες & ειδοποίηση ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο για να κατανοήσετε καλύτερα τον τρόπο χρήσης του προϊόντος. Κατά τη χρήση πρέπει να τηρούνται ορισμένες βασικές συμβουλές ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των ακόλουθων.

- Η συσκευή μαγειρεύει τα τρόφιμα με ζεστό αέρα χωρίς λάδι. Ποτέ μην ρίχνετε λάδι στη συσκευή. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, σωματικό τραυματισμό, ζημιά στη συσκευή και να ακυρώσει την εγγύηση.
- Τα υγρά, συμπεριλαμβανομένων των παχύρρευστων σούπες και σάλτσες, δεν πρέπει να θερμαίνονται στη συσκευή.
- Συνιστούμε τη σύνδεση της συσκευής στο δίκτυο χωρίς τη χρήση καλωδίων προέκτασης. Το κοντό καλώδιο ρεύματος έχει σχεδιαστεί ειδικά ως μέτρο ασφαλείας για να μειωθεί ο κίνδυνος να το αρπάξουν ή να παίξουν τα παιδιά και για να προστατευθεί ο χρήστης από το να σκοντάψει σε ένα μακρύ καλώδιο ρεύματος.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για χρήση σε εσωτερικούς χώρους. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη λειτουργία. Για να αποφύγετε εγκαύματα ή τραυματισμούς, να είστε προσεκτικοί κατά το χειρισμό της και των εξαρτημάτων της.
- Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει τοποθετηθεί σε επίπεδη, καθαρή και στεγνή επιφάνεια.
- Τοποθετήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά και άτομα των οποίων οι φυσικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες μπορεί να τα εμποδίσουν να τη χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια.
- Αφαιρέστε και απορρίψτε τις προστατευτικές μεμβράνες και τις πλαστικές συσκευασίες των εξαρτημάτων από τη συσκευή για να εξαλείψετε τον κίνδυνο πνιγμού από μικρά παιδιά.
- Μην τοποθετείτε τη μονάδα κοντά σε καυτούς καυστήρες αερίου, κεραμικούς, επαγωγικούς ή ηλεκτρικούς καυστήρες. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό και ζημιά στη συσκευή και να ακυρώσει την εγγύηση.
- Μην βυθίζετε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής σε νερό ή άλλο υγρό για να αποφύγετε την ηλεκτροπληξία. Μην ξεπλύνετε το περίβλημα της συσκευής χρησιμοποιώντας νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό και ζημιά στη συσκευή και να ακυρώσει την εγγύηση.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε καυτά τρόφιμα και καυτές επιφάνειες.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή όσο είναι ενεργοποιημένη και σε λειτουργία. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει σωματικές βλάβες και ζημιές στη συσκευή και να ακυρώσει την εγγύηση.
- Η πλάκα τηγανίσματος, η ασφάλινη σχάρα και τα σουβλάκια μπορεί να είναι πολύ καυτά κατά τη διάρκεια και μετά το τηγάνισμα. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να αποφύγετε τα εγκαύματα.
- Ελέγχετε τακτικά τη συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας και το φις της. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο ρεύματος ή το φις έχει υποστεί ζημιά. Εάν η συσκευή παρουσιάζει δυσλειτουργία ή έχει υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών της Morele.
- Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επαγγελματικό εξοπλισμό εστίασης ή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό εκτός από την προβλεπόμενη χρήση της. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή και να ακυρώσει την εγγύηση.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά, χαλύβδινο μαλλί ή τρίφτες για να καθαρίσετε τη συσκευή. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα "Καθαρισμός και συντήρηση".
- Για να αποφύγετε τραυματισμούς, μην τραβάτε το καλώδιο πάνω από την άκρη του πάγκου.
- Μην καλύπτετε τις εισόδους/εξόδους αέρα στο πίσω μέρος της συσκευής όταν αυτή λειτουργεί. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ανομοιόμορφο μαγείρεμα και ζημιά στη συσκευή.
- Μην συνδέετε τη συσκευή σε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- Αφήστε 10 cm ελεύθερο χώρο γύρω από τη συσκευή για την κατάλληλη κυκλοφορία του αέρα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ή τα εξαρτήματά της σε φούρνο μικροκυμάτων, τостіє, φούρνο συναγωγής, φούρνο αερίου, ηλεκτρικό φούρνο, κεραμική, ηλεκτρική, αερίου ή επαγωγική εστία ή γκρίλ. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει σωματικό τραυματισμό και ζημιά στη συσκευή και να ακυρώσει την εγγύηση.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι καθαρή πριν από τη χρήση. Κρατήστε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από καυτές επιφάνειες.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με γειωμένο βύσμα 3 καλωδίων. Συνδέετε πάντα το καλώδιο τροφοδοσίας σε γειωμένη πρίζα.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει πριν καθαρίσετε ή αποθηκεύσετε.
- Μη θερμοσφραγίζετε κονσερβές τροφίμων στη μονάδα. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό, ζημιά στη συσκευή και ακύρωση της εγγύησης.
- Μην τοποθετείτε στη συσκευή τρόφιμα σε δοχεία που δεν είναι κατάλληλα για υψηλές θερμοκρασίες, όπως πλαστικές σακούλες, δοχεία από πολυστυρένιο ή πλαστικές και χάρτινες συσκευασίες. Επιτρέπεται η χρήση ειδικών σακούλων και μανικιών ψησίματος, αλλά πρέπει να χρησιμοποιούνται με ιδιαίτερη προσοχή. Λάβετε υπόψη σας ότι το μανίκι ψησίματος αυξάνει τον όγκο του κατά τη διάρκεια του ψησίματος και πρέπει οπωσδήποτε να διασφαλιστεί ότι το μανίκι δεν ακουμπάει στο θερμαντήρα αλογόνου και στο κάλυμμά του.
- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο με αξεσουάρ της μάρκας 4Swiss. Η χρήση αξεσουάρ τρίτων κατασκευαστών μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή και να ακυρώσει την εγγύηση.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτες επιφάνειες ή υλικά, όπως μαξιλάρια, τραπεζομάντιλα ή κουρτίνες. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό και ζημιά στη συσκευή και να ακυρώσει την εγγύηση.
- Ο ζεστός αέρας διαφεύγει από την έξοδο αέρα όταν η μονάδα είναι σε χρήση. Κρατάτε πάντα τα χέρια και το πρόσωπό σας μακριά από τους αεραγωγούς και τις εξόδους αέρα για να αποφύγετε τραυματισμούς.
- Για να αποφύγετε τραυματισμούς, να είστε προσεκτικοί όταν ανοίγετε το συρτάρι της συσκευής.

- Εάν βγει καπνός από τη συσκευή, αποσυνδέστε την αμέσως από την πρίζα και διαλύστε τον πριν ανοίξετε το συρτάρι.
- Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα δεν προεξέχουν από τις πλευρές του συρταριού της συσκευής. Η πλήρωση του συρταριού πέραν της χωρητικότητάς του μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό, ζημιά στη συσκευή και ακύρωση της εγγύησης.
- Ποτέ μην γεμίζετε τη συσκευή με λάδι. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει σωματικό τραυματισμό, ζημιά στη συσκευή και ακύρωση της εγγύησης.

Λειτουργίες του προϊόντος

Η φριτέζα αέρος 4Swiss ABB-025 κυκλοφορεί εξαιρετικά θερμό αέρα γύρω από το φαγητό, εξαλείφοντας την ανάγκη χρήσης λαδιού. Η έντονη εισροή θερμού αέρα εξασφαλίζει πιο υγιεινά γεύματα, ενώ προσφέρει εξαιρετική γεύση φαγητού που γίνεται υπέροχα τραγανό εξωτερικά και τέλεια ψημένο εσωτερικά. Τραγανές πατάτες τηγανιτές, λαχανικά, κοτόπουλο, ψάρι, μπριζόλες και πολλά άλλα θα βρισκονται σε απόσταση αναπνοής, ενώ η συσκευή είναι εύκολη στη συντήρηση, καθαρίζεται γρήγορα και δεν έχει το τυπικό λυταρό χάος.

Η συσκευή διαθέτει ένα μοναδικό, εξαιρετικά αποτελεσματικό θερμαντικό στοιχείο αλογόνου που θερμαίνει και φωτίζει τα τρόφιμα μέσα στο συρτάρι μαγειρέματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Το κύκλωμα του θερμοστάτη ελέγχει το αλογόνο και δεν λειτουργεί συνεχώς. Έτσι, το οπτικό αποτέλεσμα φωτισμού μπορεί να παρατηρηθεί μόνο κατά τη διάρκεια του κύκλου θέρμανσης με αλογόνο. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, το αλογόνο ανάβει και σβήνει σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα (ανάλογα με τη θερμοκρασία), κάτι που είναι σκόπιμο και ο σωστός τρόπος λειτουργίας.

Επειδή η ασφάλεια και η ικανοποίηση του χρήστη αποτελούν την πρώτη μας προτεραιότητα, η συσκευή είναι κατασκευασμένη σύμφωνα με τα υψηλότερα πρότυπα ασφάλειας και λειτουργικότητας.

Τεχνικές παράμετροι

Όνομα προϊόντος: Έξυπνη φριτέζα αέρα

Μοντέλο προϊόντος: ABB-025

Χωρητικότητα συρταριού: 6,5L

Ονομαστική τάση: 220 V

Ονομαστική συχνότητα: 50 Hz

Ονομαστική ισχύς: 1700 W

Περιγραφή κύριας μονάδας

Απεικόνιση αριθ. 1

1. Έξοδος αέρα
2. Ψηφιακός πίνακας ελέγχου αφής
3. Διαφανές παράθυρο
4. Συρτάρι
5. Χειρολαβή συρταριού
6. Καλώδιο τροφοδοσίας
7. Είσοδος αέρα
8. Δίσκος τηγανίσματος

Περιγραφή του πίνακα ελέγχου

Απεικόνιση αριθ. 2

1. Οθόνη LED
2. Πλήκτρο ON/OFF
3. Πλήκτρο μείωσης θερμοκρασίας/χρόνου
4. Πλήκτρο επιλογής θερμοκρασίας
5. Πλήκτρο προεπιλογής μαγειρέματος
6. Πλήκτρο επιλογής χρόνου
7. Πλήκτρο αύξησης θερμοκρασίας/χρόνου
8. Πλήκτρο START/STOP

Προετοιμασία για χρήση

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα αυτοκόλλητα ασφαλείας.
2. Καθαρίστε το συρτάρι και το δίσκο τηγανίσματος με ζεστό νερό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Αυτά τα μέρη μπορούν να καθαριστούν με ασφάλεια στο πλυντήριο πιάτων.
3. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό του προϊόντος με ένα υγρό πανί.

4. Τοποθετήστε αυτό το προϊόν σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια. Θα πρέπει να υπάρχει αρκετός χώρος γύρω από το προϊόν, ώστε να εξασφαλίζεται απόσταση τουλάχιστον 10 cm από την επιφάνεια και άλλα αντικείμενα. Δεν πρέπει να τοποθετούνται αντικείμενα στην είσοδο ή την έξοδο αέρα. Μην τοποθετείτε το προϊόν σε επιφάνεια που δεν είναι ανθεκτική στη θερμότητα.

Εγκατάσταση και πρώτη χρήση

1. Τοποθετήστε την πλάκα τηγανίσματος στο συρτάρι και τοποθετήστε το φαγητό πάνω της. Στη συνέχεια, σύρετε το συρτάρι μέσα στο κύριο περίβλημα μέχρι να κλείσει εντελώς.
2. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και χρησιμοποιήστε τον πίνακα ελέγχου για να ρυθμίσετε χειροκίνητα τον επιθυμητό χρόνο και τη θερμοκρασία ή να επιλέξετε ένα προκαθορισμένο πρόγραμμα.
3. Πατήστε το πλήκτρο START/STOP για να ξεκινήσει το ψήσιμο. Η υποενόητη "Χειριστήρια και λειτουργία" παρέχει περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη ρύθμιση του χρόνου και της θερμοκρασίας.
4. Ανακινήστε ή γυρίστε τα τρόφιμα στο συρτάρι, όπως απαιτείται. Για να το κάνετε αυτό, σύρετε το συρτάρι προς τα έξω και γυρίστε ή ανακινήστε προσεκτικά τα τρόφιμα. Σύρετε το συρτάρι πίσω στο περίβλημα μέχρι να κλείσει εντελώς. Η συσκευή θα θυμάται την ώρα και τις ρυθμίσεις και θα συνεχίσει αυτόματα από τη στιγμή που θα διακοπεί το μαγείρεμα.

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια των πρώτων χρήσεων, ενδέχεται να υπάρχει μια αμυδρή μυρωδιά πλαστικού. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν αποτελεί σφάλμα του προϊόντος.

Έλεγχοι και λειτουργία

Προκαθορισμένα προγράμματα

Πατήστε το πλήκτρο προεπιλογής μαγειρικής σε κατάσταση αναμονής για να επιλέξετε 12 προκαθορισμένα προγράμματα. Αφού επιλέξετε το πρόγραμμα, πατήστε το πλήκτρο START/STOP για να ξεκινήσετε το ψήσιμο- πατήστε ξανά αυτό το πλήκτρο για παύση. Αν θέλετε να ρυθμίσετε το χρόνο κατά τη διάρκεια του ψησίματος, πατήστε το πλήκτρο Time (Χρόνος) και στη συνέχεια το πλήκτρο βέλους για να αυξάνετε/μειώνετε 1 λεπτό ανά πάτημα. Εάν θέλετε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, πατήστε το πλήκτρο Temp και στη συνέχεια το πλήκτρο βέλους για να αυξήσετε/μειώσετε κατά 5 βαθμούς ανά πάτημα. Εάν δεν επιλέξετε τις προεπιλογές, θα λειτουργήσει σύμφωνα με την προεπιλεγμένη θερμοκρασία και χρόνο (180°C και 15 λεπτά).

Χειροκίνητη λειτουργία

Όταν πατηθεί το πλήκτρο επιλογής Temp, η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη, υποδεικνύοντας ότι η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί. Κάντε κλικ στο πλήκτρο βέλους για να αυξήσετε ή να μειώσετε κατά 5°C ή πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο βέλους για να αυξήσετε ή να μειώσετε γρήγορα κατά 5°C. Όταν πατηθεί το πλήκτρο επιλογής Time (Ωρα), η ώρα εμφανίζεται στην οθόνη, υποδεικνύοντας ότι η ώρα μπορεί να ρυθμιστεί. Πατήστε το πλήκτρο βέλους για να αυξήσετε ή να μειώσετε 1 λεπτό, ή πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο βέλους για να αυξήσετε ή να μειώσετε γρήγορα 1 λεπτό.

Σημείωση: Η συσκευή διαθέτει μνήμη προγράμματος. Το άνοιγμα του συρταριού διακόπτει τη λειτουργία θέρμανσης, αλλά όταν το συρτάρι επανατοποθετηθεί, η συσκευή συνεχίζει να λειτουργεί με τις προηγούμενες ρυθμίσεις και το επιλεγμένο πρόγραμμα.

Σημείωση: Η προεπιλεγμένη λειτουργία, GRILL, AIRFRY, BROIL, ROAST, CHICKEN, VEGAN, STEAK, FRIES και FISH, διαθέτει τη λειτουργία shake-remind. Εάν η αντίστροφη μέτρηση φτάσει στο 50% (στη λειτουργία FRIES στο 60%), θα ακούσετε έναν συναγερμό για να ανακινήσετε ή να ανατοδογυρίσετε το γεύμα.

Σημείωση: Οι ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου των παρακάτω συνταγών είναι μόνο για λόγους αναφοράς. Προσαρμόστε τις ρυθμίσεις στο πραγματικό μέγεθος του γεύματος διορθώνοντας μόνοι σας τη θερμοκρασία και το χρόνο.

Προκαθορισμένη θερμοκρασία και χρόνος

GRILL - 195°C - 20 min
AIRFRY - 200°C - 18 min
BROIL - 200°C - 10 min
REHEAT - 175°C - 4 min
ROAST - 200°C - 10 min
CHICKEN - 195°C - 22 min
VEG - 180°C - 10 min
EGG - 160°C - 18 min
STEAK - 200°C - 10 min
FRIES - 200°C - 20 min
BAKE - 160°C - 20 min
FISH - 190°C - 10 min

Αυτόματη διακοπή λειτουργίας

Η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά το τέλος της αντίστροφης μέτρησης και θα ακούσετε το κουδούνι να χτυπάει τρεις φορές. Μπορείτε επίσης να την απενεργοποιήσετε χειροκίνητα αγγίζοντας το πλήκτρο ON/OFF. Αφού τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση ή με χειροκίνητη απενεργοποίηση, το αλογόνο θέρμανσης σταματά να λειτουργεί, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη OFF, αλλά ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για περίπου 20 δευτερόλεπτα για να απομακρύνει τον ζεστό αέρα για λόγους ασφαλείας. Στο τέλος, θα ακούσετε το κουδούνι να χτυπάει τρεις φορές για άλλη μια φορά.

Αποθήκευση

1. Βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει καλά.
2. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.

Καθαρισμός και συντήρηση

Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε ένα καθαρό, υγρό πανί για να σκουπίσετε το εξωτερικό της συσκευής.

Πλύνετε το συρτάρι με ζεστό νερό, υγρό πλύσης και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Το συρτάρι και η πλάκα τηγανίσματος είναι ασφαλή για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Η πλάκα τηγανίσματος έχει αντικολητική κεραμική επίστρωση- μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα ή λειαντικά καθαριστικά για να την καθαρίσετε. Εάν υπολείμματα φαγητού ή άλλα υπολείμματα βρίσκονται στην κοιλότητα του περιβλήματος, αφαιρέστε τα με ένα υγρό, καθαρό πανί και, στη συνέχεια, στεγνώστε την περιοχή με ένα καθαρό, στεγνό πανί

Σημείωση: Χρησιμοποιήστε μεταλλικά μαχαιροπήρουνα ή λαβίδες με προσοχή, αποφεύγοντας την άμεση επαφή με την επιφάνεια του δίσκου. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά (συρματόβουρτσες, λειαντικά σφουγγάρια, μεταλλικά εργαλεία κ.λπ.) για τον καθαρισμό.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Τα παρακάτω προβλήματα δεν σημαίνουν απαραίτητα ότι η συσκευή είναι ελαττωματική. Παρακαλούμε διαβάστε την παρακάτω ενότητα για να μάθετε απλές λύσεις σε συνήθη προβλήματα.

Πρόβλημα 1

Η λυχνία στο εσωτερικό της μονάδας ανάβει και σβήνει περιοδικά.

Πληροφορίες:

Το κύκλωμα του θερμοστάτη ελέγχει το θερμαντικό στοιχείο αλογόνο και δεν λειτουργεί συνεχώς. Κατά τη λειτουργία, το αλογόνο ανάβει και σβήνει σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα (ανάλογα με τη θερμοκρασία), πράγμα που είναι σκόπιμο και σωστό.

Πρόβλημα 2

Το φαγητό μαγειρεύεται ανομοιόμορφα.

Πιθανή αιτία:

Ορισμένα τρόφιμα πρέπει να γυρίζονται ή να ανακινούνται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Λύση:

Ενώ η συσκευή λειτουργεί, βγάλετε το συρτάρι και ανακινήστε το περιεχόμενο ή γυρίστε το φαγητό με ένα πιρούνι ή μια λαβίδα.

Πρόβλημα 3

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος βγαίνει λευκός καπνός από τη συσκευή.

Πιθανή αιτία:

Στο συρτάρι της συσκευής έχει συσσωρευτεί γράσο/λάδι.

Λύση:

Βεβαιωθείτε ότι δεν έχει συσσωρευτεί λίπος ή λάδι στο συρτάρι. Καθαρίζετε το συρτάρι και την πλάκα της φριτέζας κάθε φορά μετά το μαγείρεμα.

Πρόβλημα 4

Το συρτάρι δεν ολισθαίνει στη θέση του.

Πιθανή αιτία:

Το συρτάρι είναι πολύ γεμάτο.

Λύση:

Μην γεμίζετε το συρτάρι πέρα από τη χωρητικότητά του. Τα τρόφιμα δεν πρέπει να φτάνουν πάνω από το πάνω μέρος του συρταριού.

Όροι και προϋποθέσεις εγγύησης

1. Το προϊόν συνοδεύεται από εγγύηση κατασκευαστή 24 μηνών, η οποία παρέχεται από: Morele.net sp. z o.o., al. Jana Pawła II 43b, 31-864 Κρακοβία, NIP: PL9451972201.
2. Τα παράπονα/επισκευές βάσει εγγύησης πρέπει να αναφέρονται μέσω της φόρμας εγγύησης/εξυπηρέτησης που είναι διαθέσιμη στην ιστοσελίδα morele.net.
3. Η εγγύηση καλύπτει μόνο τα λανθάνοντα ελαττώματα που οφείλονται στον κατασκευαστή.
4. Η αξίωση θα διεκπεραιώνεται από το σημείο πώλησης ή την τεχνική υπηρεσία στο πλαίσιο της εγγύησης, εάν ο Πελάτης
 - a. έγκυρη απόδειξη αγοράς με την ημερομηνία πώλησης,
 - b. το αναφερόμενο προϊόν ή ελαττωματικό εξάρτημα. Σε περίπτωση αγοράς εξ αποστάσεως, η κάρτα εγγύησης ισχύει μόνο με την απόδειξη αγοράς (απόδειξη/τιμολόγιο).
5. Η απαίτηση επιλύεται εντός 14 ημερών από την αναφορά του Πελάτη.
6. Τα κατασκευαστικά ελαττώματα που εντοπίζονται κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης επισκευάζονται δωρεάν εντός 21 ημερών από την παράδοση του προϊόντος στο σημείο πώλησης ή στην τεχνική υπηρεσία.
7. Εάν πρέπει να εισαχθούν ανταλλακτικά για την επισκευή, η περίοδος επισκευής της εγγύησης μπορεί να παραταθεί κατά το χρόνο που απαιτείται για την εισαγωγή του ανταλλακτικού, όχι περισσότερο από 40 ημέρες.
8. Εξαιρέσεις εγγύησης:
 - a. μηχανικές βλάβες και συναφή ελαττώματα,
 - b. ζημιές και ελαττώματα που προκύπτουν από κακή χρήση και ακατάλληλη αποθήκευση, συναρμολόγηση και συντήρηση,
 - c. βλάβη και φθορά αυτών των αναλωσίμων στοιχείων,
 - d. Σύμφωνα με το εγχειρίδιο, οι δραστηριότητες που σχετίζονται με τη συναρμολόγηση ή τη συντήρηση αποτελούν υποχρέωση του χρήστη.
9. Η εγγύηση δεν ισχύει όταν:
 - a. έχει παρέλθει η περίοδος ισχύος του,
 - b. ο Πελάτης είχε επισκευάσει ή τροποποιήσει το προϊόν χρησιμοποιώντας μη γνήσια εξαρτήματα,
 - c. το ελάττωμα προήλθε από εσφαλμένη εγκατάσταση ή από μη τήρηση των κανόνων ορθής λειτουργίας του εγχειριδίου,
 - d. το προϊόν χρησιμοποιείται για σκοπούς άλλους από την οικιακή χρήση,
 - e. ζημιά που προκλήθηκε κατά τη μεταφορά.
10. Ο Πελάτης δικαιούται δωρεάν την ακόλουθη αποζημίωση:
 - a. επισκευή προϊόντος,
 - b. αντικατάσταση προϊόντος,
 - c. μειωμένη τιμή,
 - d. καταγγελία της σύμβασης και πλήρη αποζημίωση του κόστους.
11. Για να αναφέρετε μια απαίτηση:
 - a. Παρουσιάστε το προϊόν ή το αναφερόμενο τμήμα του.
 - b. Παρουσιάστε την απόδειξη αγοράς με το όνομα και τη διεύθυνση του πωλητή, την ημερομηνία και τον τόπο αγοράς και τον τύπο του προϊόντος ή μια έγκυρη κάρτα εγγύησης με σφραγίδα του σημείου πώλησης.
 - c. Εάν το προϊόν παραδοθεί βρώμικο, η τεχνική υπηρεσία μπορεί να αρνηθεί την παραλαβή του ή να το καθαρίσει με έξοδα του Πελάτη, αφού λάβει την έγγραφη έγκρισή του.
12. Εάν η αξίωση γίνει δεκτή, η συσκευή επισκευάζεται ή αντικαθίσταται με νέα ή επιστρέφεται στον Πελάτη. Τα έξοδα μεταφοράς από το σέρβις του κατασκευαστή καλύπτουν το σέρβις.
13. Εάν η αξίωση απορριφθεί, παρέχεται στον Πελάτη λεπτομερής αιτιολόγηση της απόφασης και ο εξοπλισμός του αποστέλλεται με δική του δαπάνη εντός 14 ημερών από την κοινοποίηση της απόφασης.

Χρήση

Χειρισμός αποβλήτων από ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό στο τέλος του κύκλου ζωής του (νομοθεσία WEEE).

Η σήμανση στη συσκευασία, στα εξαρτήματα ή στο εγχειρίδιο οδηγιών υποδεικνύει ότι ο εξοπλισμός τέλους κύκλου ζωής και τα προσαρτημένα ηλεκτρονικά εξαρτήματα δεν πρέπει να τοποθετούνται σε δοχεία αστικών αποβλήτων μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα.

Ο ακατάλληλος χειρισμός των ηλεκτρονικών αποβλήτων μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα την είσοδο μολυσματικών παραγόντων στο περιβάλλον ή κινδύνους για την υγεία λόγω ακατάλληλης διάθεσης. Διαχωρίστε τα απόβλητα αυτά από τα άλλα απόβλητα και ανακυκλώστε τα, ώστε να επαναχρησιμοποιηθούν οι πρώτες ύλες. Για την ανακύκλωση, επιτρέπουν την επαναχρησιμοποίηση των πρώτων υλών.

Instrucciones y avisos de seguridad

Lea atentamente este manual para comprender mejor cómo utilizar el producto. Durante su uso, deberá tener en cuenta algunos consejos de seguridad esenciales, entre los que se incluyen los siguientes.

- El aparato cocina los alimentos mediante aire caliente sin aceite. No vierta nunca aceite en el aparato. Hacerlo puede provocar un incendio, lesiones personales, daños en el aparato y anular la garantía.
- Los líquidos, incluidas las sopas espesas y las salsas, no deben calentarse en el aparato.
- Recomendamos conectar el aparato a la red eléctrica sin utilizar alargadores. El cable de alimentación corto se ha diseñado específicamente como medida de seguridad para reducir el riesgo de que los niños lo agarren o jueguen con él y para proteger al usuario de tropezar con un cable de alimentación largo.
- Este aparato está diseñado para uso exclusivo en interiores. No lo utilice nunca al aire libre.
- El aparato se calienta durante el funcionamiento. Para evitar quemaduras o lesiones, tenga cuidado al manipularlo y sus accesorios.
- Antes de utilizarlo, asegúrese de que el aparato está colocado sobre una superficie nivelada, limpia y seca.
- Coloque el aparato fuera del alcance de los niños y de cualquier persona cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales puedan impedirle utilizarlo con seguridad.
- Retire y deseche las películas protectoras y el embalaje de plástico de los accesorios del aparato para eliminar el riesgo de asfixia de los niños pequeños.
- No coloque el aparato cerca de quemadores calientes de gas, cerámica, inducción o eléctricos. Hacerlo puede causar lesiones personales y daños al aparato y anular la garantía.
- No sumerja nunca el cable de alimentación del aparato en agua u otro líquido para evitar descargas eléctricas. No enjuague la carcasa del dispositivo con agua u otro líquido. Si lo hace, podría causar lesiones personales y daños al dispositivo, además de anular la garantía.
- Extreme las precauciones al manipular alimentos calientes y superficies calientes.
- No mueva el aparato mientras esté encendido y en funcionamiento. De lo contrario, podrían producirse lesiones personales y daños en el aparato, además de anularse la garantía.
- La placa de freír, la rejilla de acero y las brochetas pueden estar muy calientes durante y después de la fritura. Utilice guantes de horno para evitar quemaduras.
- Inspeccione el aparato y su cable de alimentación y enchufe con regularidad. No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Si el aparato funciona mal o está dañado, póngase en contacto con el Centro de Atención al Cliente de Morele.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. No utilice nunca el aparato como equipo de restauración profesional ni para fines distintos de los previstos. Hacerlo podría dañar el aparato y anular la garantía.
- No utilice limpiadores abrasivos, estropajos de acero ni estropajos para limpiar el aparato. Para más información, consulte el apartado "Limpieza y mantenimiento".
- Para evitar lesiones, no tire del cable por encima del borde de la encimera.
- No cubra las entradas/salidas de aire de la parte posterior del aparato cuando esté en funcionamiento. Esto puede provocar una cocción desigual y dañar el aparato.
- No conecte el aparato a un temporizador externo o a un sistema de control remoto.
- Deje 10 cm de espacio libre alrededor del aparato para que circule correctamente el aire.
- Por favor, no utilice el aparato ni sus accesorios en un horno microondas, horno tostador, horno de convección, horno de gas, horno eléctrico, vitrocerámica, cocina eléctrica, de gas o de inducción o grill. Si lo hace, podría causar lesiones personales y dañar el aparato, además de anular la garantía.
- Asegúrese de que el aparato está limpio antes de utilizarlo. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- El aparato está equipado con un enchufe de 3 hilos con toma de tierra. Enchufe siempre el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.
- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.
- No caliente latas de comida en el aparato. Hacerlo puede causar lesiones personales, daños al aparato y la anulación de la garantía.
- No introduzca en el aparato alimentos en recipientes no aptos para altas temperaturas, como bolsas de plástico, recipientes de poliestireno o envases de plástico y papel. El uso de bolsas especiales y fundas de cocción está permitido, pero deben utilizarse con especial precaución. Tenga en cuenta que la manga de cocción aumenta de volumen durante la cocción, y es imprescindible asegurarse de que la manga no toque el calentador halógeno y su cubierta.
- Utilice el dispositivo sólo con accesorios de la marca 4Swiss. El uso de accesorios de terceros puede dañar el dispositivo y anular la garantía.
- No coloque el aparato sobre o cerca de superficies o materiales inflamables como almohadas, manteles o cortinas. Si lo hace, puede provocar lesiones personales y daños en el aparato, además de anular la garantía.
- El aire caliente sale por la salida de aire cuando la unidad está en uso. Mantenga siempre las manos y la cara alejadas de las rejillas y salidas de aire para evitar lesiones.
- Para evitar lesiones, tenga cuidado al abrir el cajón del aparato.
- Si sale humo del aparato, desenchúfelo inmediatamente y dispérselo antes de abrir el cajón.

- Asegúrese de que los alimentos no sobresalgan por los lados del cajón del aparato. Llenar el cajón más allá de su capacidad puede provocar lesiones personales, daños en el aparato y la anulación de la garantía.
- No llene nunca el aparato con aceite. Hacerlo puede causar lesiones personales, daños al aparato y la anulación de la garantía.

Funciones del producto

La freidora de aire 4Swiss ABB-025 hace circular aire ultracaliente alrededor de los alimentos, eliminando la necesidad de utilizar aceite. La entrada intensiva de aire caliente garantiza comidas más sanas al tiempo que proporciona un gran sabor de los alimentos, que quedan deliciosamente crujientes por fuera y perfectamente cocinados por dentro. Crujientes patatas fritas, verduras, pollo, pescado, filetes y mucho más estarán al alcance de la mano, además el aparato es fácil de mantener, rápido de limpiar y libre de la típica suciedad grasienta.

El aparato dispone de un elemento calefactor halógeno único y altamente eficaz que calienta e ilumina los alimentos dentro del cajón de cocción durante el funcionamiento. El circuito del termostato controla el halógeno y no funciona continuamente. Por lo tanto, el efecto de iluminación visual sólo puede observarse durante el ciclo de calentamiento halógeno. Durante el funcionamiento, el halógeno se enciende y apaga a intervalos variables (en función de la temperatura), lo cual es intencionado y constituye el modo de funcionamiento correcto.

Porque la seguridad y la satisfacción del usuario son nuestra máxima prioridad, el dispositivo está fabricado con los más altos estándares de seguridad y funcionalidad.

Parámetros técnicos

Nombre del producto: Smart airfryer

Modelo del producto: ABB-025

Capacidad del cajón: 6,5L

Tensión nominal: 220 V

Frecuencia nominal: 50 Hz

Potencia nominal: 1700 W

Descripción de la unidad principal

Ilustración nº 1

1. Salida de aire
2. Panel de control táctil digital
3. Ventana transparente
4. Cajón
5. Tirador
6. Cable de alimentación
7. Entrada de aire
8. Bandeja para freír

Descripción del panel de control

Ilustración nº 2

1. Pantalla LED
2. Tecla ON/OFF
3. Tecla de disminución Temp/Time
4. Tecla de selección de temperatura
5. Tecla de preselección de cocción
6. Tecla de selección de tiempo
7. Tecla de incremento Temp/Time
8. Tecla START/STOP

Preparación para su uso

1. Retire todos los materiales de embalaje y las pegatinas de seguridad.
2. Limpie el cajón y la bandeja de freír con agua caliente y una esponja no abrasiva. Estas piezas se pueden limpiar en el lavavajillas.
3. Limpie el interior y el exterior del producto con un paño húmedo.

- Coloque este producto sobre una superficie estable y plana. Debe reservarse espacio suficiente alrededor del producto para garantizar una distancia de al menos 10 cm entre la superficie y otros objetos. No deben colocarse objetos en la entrada o salida de aire. No coloque el producto sobre una superficie que no sea resistente al calor.

Instalación y primer uso

- Coloque la placa de fritura en el cajón y ponga los alimentos sobre ella. A continuación, deslice el cajón en la carcasa principal hasta que quede completamente cerrado.
- Enchufe el aparato y utilice el panel de control para ajustar manualmente el tiempo y la temperatura deseados o seleccione un programa predefinido.
- Pulse la tecla START/STOP para iniciar la cocción. En la subsección "Controles y funcionamiento" encontrará más información sobre el ajuste del tiempo y la temperatura.
- Agite o gire los alimentos del cajón según sea necesario. Para ello, extraiga el cajón y gire o agite con cuidado los alimentos. Vuelva a introducir el cajón en la carcasa hasta que quede completamente cerrado. El aparato recordará la hora y los ajustes y continuará automáticamente desde el momento en que se interrumpa la cocción.

Nota: Durante los primeros usos, puede haber un ligero olor a plástico. Esto es normal y no es un defecto del producto.

Controles y funcionamiento

Programas predefinidos

Pulse la tecla de preselección de cocción en modo de espera para seleccionar 12 programas predefinidos. Después de elegir el programa, pulse la tecla START/STOP para iniciar la cocción; pulse de nuevo esta tecla para pausarla. Si desea ajustar el tiempo durante el proceso de cocción, pulse la tecla Tiempo y luego la tecla de flecha para aumentar/disminuir 1 minuto por pulsación. Si desea ajustar la temperatura, pulse la tecla Temp y luego la tecla de flecha para aumentar/disminuir 5 grados por pulsación. Si no selecciona los preajustes, funcionará según la temperatura y el tiempo predeterminados (180°C y 15 minutos).

Funcionamiento manual

Cuando se pulsa la tecla de selección de temperatura, la temperatura se muestra en la pantalla, indicando que se puede ajustar la temperatura. Pulse la tecla de flecha para aumentar o disminuir 5°C, o mantenga pulsada la tecla de flecha para aumentar o disminuir rápidamente 5°C. Cuando se pulsa la tecla de selección de la hora, se muestra la hora en la pantalla, indicando que se puede ajustar la hora. Pulse la tecla de flecha para aumentar o disminuir 1 minuto, o mantenga pulsada la tecla de flecha para aumentar o disminuir rápidamente 1 minuto.

Nota: El aparato dispone de una memoria de programas. Al abrir el cajón se detiene la función de calentamiento, pero al volver a introducir el cajón, el aparato sigue funcionando con los ajustes anteriores y el programa seleccionado.

Nota: El modo por defecto, GRILL, AIRFRY, BROIL, ROAST, CHICKEN, VEG, STEAK, FRIES, y FISH, tiene la función sacudir-recordar. Si la cuenta atrás llega al 50% (en el modo FRIES, 60%), oír una alarma que le indicará que debe agitar o dar la vuelta a la comida.

Nota: Los ajustes de temperatura y tiempo de las siguientes recetas son sólo de referencia. Ajuste los ajustes al tamaño real de la comida corrigiendo usted mismo la temperatura y el tiempo.

Temperatura y tiempo preestablecidos

GRILL - 195°C - 20 min
AIRFRY - 200°C - 18 min
BROIL - 200°C - 10 min
REHEAT - 175°C - 4 min
ROAST - 200°C - 10 min
CHICKEN - 195°C - 22 min
VEG - 180°C - 10 min
EGG - 160°C - 18 min
STEAK - 200°C - 10 min
FRIES - 200°C - 20 min
BAKE - 160°C - 20 min
FISH - 190°C - 10 min

Apagado automático

El dispositivo se apagará automáticamente cuando finalice la cuenta atrás y oír sonar la campana tres veces. También puede apagarlo manualmente tocando la tecla ON/OFF. Una vez finalizada la cuenta atrás o con el apagado manual, el halógeno de calentamiento deja de funcionar, la pantalla mostrará OFF, pero el ventilador seguirá funcionando durante unos 20 segundos para expulsar el aire caliente por seguridad. Al final, volverá a oír sonar la campana tres veces.

Almacenamiento

1. Desenchufa el aparato y deja que se enfríe bien.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

Limpieza y mantenimiento

Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo. A continuación, utilice un paño limpio y húmedo para limpiar el exterior del aparato.

Lave el cajón con agua caliente, detergente líquido y una esponja no abrasiva. El cajón y la placa de freír se pueden lavar en el lavavajillas. La placa de freír tiene un revestimiento cerámico antiadherente; no utilice objetos metálicos ni limpiadores abrasivos para limpiarla. Si hay restos de comida u otros residuos en la cavidad de la carcasa, retírelos con un paño húmedo y limpio y, a continuación, seque la zona con un paño limpio y seco.

Nota: Utilice con precaución cubiertos metálicos o pinzas, evitando el contacto directo con la superficie de la bandeja. No utilice limpiadores abrasivos (cepillo de alambre, esponjas abrasivas, herramientas metálicas, etc.) para la limpieza.

Solución de problemas

Los siguientes problemas no significan necesariamente que el aparato esté defectuoso. Lea la siguiente sección para conocer soluciones sencillas a los problemas más comunes.

Problema 1

La luz del interior de la unidad se enciende y apaga periódicamente.

Información:

El circuito del termostato controla el elemento calefactor halógeno y no funciona de forma continua. Durante el funcionamiento, el halógeno se enciende y apaga a intervalos variables (en función de la temperatura), lo cual es intencionado y correcto.

Problema 2

La comida se cocina de forma desigual.

Posible causa:

Algunos alimentos necesitan ser girados o agitados durante la cocción.

Solución:

Mientras el aparato está en marcha, saque el cajón y agite el contenido o dé la vuelta a los alimentos con un tenedor o unas pinzas.

Problema 3

Sale humo blanco del aparato durante el proceso de cocción.

Posible causa:

Se ha acumulado grasa/aceite en el cajón del aparato.

Solución:

Asegúrese de que no se haya acumulado grasa o aceite en el cajón. Limpie el cajón y la placa de la freidora cada vez después de cocinar.

Problema 4

El cajón no se desliza.

Posible causa:

El cajón está demasiado lleno.

Solución:

No llene el cajón más allá de su capacidad. Los alimentos no deben sobrepasar la parte superior del cajón.

Condiciones de garantía

1. El producto tiene una garantía del fabricante de 24 meses, llevada a cabo por: Morele.net sp. z o.o., al. Jana Pawła II 43b, 31-864 Cracovia, NIP: PL9451972201.
2. Las reclamaciones / reparaciones en garantía deben notificarse a través del formulario de garantía / servicio disponible en el sitio web morele.net.
3. La garantía sólo cubre los defectos ocultos imputables al fabricante.
4. La reclamación será tramitada por el punto de venta o servicio técnico en garantía si el Cliente
 - a. una prueba de compra válida con la fecha de venta,
 - b. el producto o la pieza defectuosa denunciados. En caso de compra a distancia, la tarjeta de garantía es válida únicamente con la prueba de compra (recibo/factura).
5. La reclamación se resuelve en un plazo de 14 días a partir del informe del cliente.

6. Los defectos de fabricación detectados durante el periodo de garantía se repararán gratuitamente en un plazo de 21 días a partir de la entrega del producto en el punto de venta o servicio técnico.
7. Si es necesario importar piezas para la reparación, el periodo de reparación en garantía podrá ampliarse por el tiempo necesario para importar la pieza, sin superar los 40 días.
8. Exclusiones de garantía:
 - a. daños mecánicos y defectos relacionados,
 - b. daños y defectos derivados de un uso indebido y un almacenamiento, montaje y mantenimiento inadecuados,
 - c. daños y desgaste de dichos elementos consumibles,
 - d. Según el manual, las actividades relacionadas con el montaje o el mantenimiento son obligación del usuario.
9. La garantía no se aplicará cuando:
 - a. está fuera de plazo,
 - b. el Cliente hubiera reparado o modificado el producto utilizando piezas no originales,
 - c. el defecto se deba a una instalación incorrecta o a que no se hayan seguido las normas de funcionamiento correctas del manual,
 - d. el producto se utiliza para fines distintos del uso doméstico,
 - e. daños ocurridos durante el transporte.
10. El Cliente tiene derecho a la siguiente indemnización gratuita:
 - a. reparación del producto,
 - b. sustitución del producto,
 - c. precio reducido,
 - d. rescisión de un contrato y compensación íntegra de los costes.
11. Para notificar un siniestro:s
 - a. Presentar el producto o la parte de la que se informa.
 - b. Presente el justificante de compra con el nombre y la dirección del vendedor, la fecha y el lugar de compra y el tipo de producto, o una tarjeta de garantía válida con el sello del punto de venta.
 - c. Si el producto se entrega sucio, el servicio técnico podrá negarse a aceptarlo o limpiarlo a costa del Cliente tras recibir su aprobación por escrito.
12. Si se acepta la reclamación, se repara el aparato o se sustituye por uno nuevo, o bien se reembolsa al Cliente. Los gastos de transporte desde el servicio del fabricante cubren el servicio.
13. Si se rechaza la reclamación, se proporcionará al cliente una justificación detallada de la decisión y se le enviará el material a su cargo en un plazo de 14 días a partir de la notificación de la decisión.

Utilización

Tratamiento de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil (legislación RAEE).

El marcado en el embalaje, los accesorios o el manual de instrucciones indica que los equipos al final de su vida útil y los accesorios electrónicos adjuntos no deben depositarse en los contenedores de residuos urbanos junto con otros residuos domésticos.

La manipulación incorrecta de los residuos electrónicos puede provocar la entrada de contaminantes en el medio ambiente o riesgos para la salud debido a una eliminación inadecuada. Hay que separar estos residuos de los demás y reciclarlos para poder reutilizar las materias primas. Para reciclarlos, se permite la reutilización de las materias primas.

Ohutusjuhised ja teatis

Palun lugege seda kasutusjuhendit hoolikalt, et paremini mõista, kuidas toodet kasutada. Kasutamise ajal tuleb järgida mõningaid olulisi ohutusnõuandeid, sealhulgas järgmisi.

- Seade küpsetab toitu kuumade õhu abil ilma õlita. Ärge kunagi valage seadmesse õli. See võib põhjustada tulekahju, kehavigastusi, kahjustada seadet ja tühistada garantii.
- Seadmes ei tohi kuumutada vedelikke, sealhulgas pakse suppe ja kastmeid.
- Soovitame ühendada seade vooluvõrku ilma pikendusjuhtmeid kasutamata. Lühike toitejuhe on spetsiaalselt kavandatud turvameetmena, et vähendada ohtu, et lapsed haaravad sellest kinni või mängivad sellega, ning kaitsta kasutajat pika toitejuhtme üle komistamise eest.
- See seade on mõeldud ainult siseruumides kasutamiseks. Ärge kunagi kasutage seadet välitingimustes.
- Seade soojeneb töö ajal. Põletuste või vigastuste vältimiseks olge selle ja selle tarvikute käsitsemisel ettevaatlik.
- Enne kasutamist veenduge, et seade on asetatud tasasele, puhtale ja kuivale pinnale.
- Asetage seade lastele ja kõigile, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed võivad takistada selle ohutut kasutamist, kättesaamatusse kohta.
- Eemaldage ja visake seadme lisaseadmete kaitsekiled ja plastpakendid ära, et vältida väikeste laste lämbumisoht.
- Ärge asetage seadet kuumade gaasi-, keraamiliste, induktsioon- või elektripõletite lähedusse. See võib põhjustada kehavigastusi ja kahjustada seadet ning tühistada garantii.
- Elektrilöögi vältimiseks ärge kunagi kastke seadme toitejuhet vette või muusse vedelikku. Ärge loputage seadme korpuset vee või muu vedelikuga. See võib põhjustada kehavigastusi ja kahjustada seadet ning tühistada garantii.
- Kuuma toidu ja kuumade pindade käsitsemisel olge äärmiselt ettevaatlik.
- Ärge liigutage seadet, kui see on sisse lülitatud ja töötab. See võib põhjustada kehavigastusi ja kahjustada seadet ning tühistada garantii.
- Praeplaat, terasrest ja varred võivad praadimise ajal ja pärast praadimist olla väga kuumad. Kasutage ahjukindaid, et vältida põletusi.
- Kontrollige seadet, selle toitejuhet ja pistikut regulaarselt. Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe või pistik on kahjustatud. Kui seade ei tööta või on kahjustatud, võtke ühendust Morele klienditeeninduskeskusega.
- Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks. Ärge kunagi kasutage seadet professionaalse tootlusseadmena ega mingil muul otstarbel kui selle sihtotstarbel. See võib kahjustada seadet ja tühistada garantii.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid, terasvilla ega küürimisvahendeid. Lisateavet leiate jaotisest "Puhastamine ja hooldus".
- Vigastuste vältimiseks ärge tõmmake nõõri üle tööpinna serva.
- Palun ärge katke seadme tagaküljel olevaid õhu sisselaske- ja väljalaskeavasid, kui seade töötab. See võib põhjustada ebaühtlast küpsetamist ja seadme kahjustamist.
- Ärge ühendage seadet välise taimeri või kaugjuhtimissüsteemiga.
- Jätke seadme ümber 10 cm vaba ruumi nõuetekohaseks õhuringluseks.
- Palun ärge kasutage seadet ega selle tarvikuid mikrolaineahjus, rösteris, konvektsiooniga ahjus, gaasiahjus, elektriahjus, keraamilises, elektrilises, gaasi- või induktsioonpliidiplaadis või grillis. See võib põhjustada kehavigastusi ja kahjustada seadet ning tühistada garantii.
- Veenduge, et seade on enne kasutamist puhas. Hoidke toitejuhe kuumadest pindadest eemal.
- Seade on varustatud 3-juhtmelise maandatud pistikuga. Ühendage toitejuhe alati maandatud pistikupessa.
- Enne puhastamist või hoiustamist tõmmake seade vooluvõrgust välja ja laske tal jahtuda.
- Ärge pange toidupakendeid seadmes kuumalt kinni. See võib põhjustada kehavigastusi, kahjustada seadet ja tühistada garantii.
- Ärge pange seadmesse toitu, mis ei sobi kõrgete temperatuuride jaoks, näiteks kilekotte, põlüstüreenist mahuteid või plast- ja paberpakendeid. Spetsiaalsete kottide ja küpsetushülsside kasutamine on lubatud, kuid neid tuleb kasutada eriti ettevaatlikult. Pidage meeles, et küpsetushülss suureneb küpsetamise ajal ning kindlasti tuleb jälgida, et hülss ei puutuks halogeensoojendi ja selle kattega kokku.
- Kasutage seadet ainult koos 4Swiss kaubamärgi tarvikutega. Kolmandate tootjate tarvikute kasutamine võib kahjustada seadet ja tühistada garantii.
- Ärge asetage seadet kergesti süttivatele pindadele või materjalidele, nagu padjad, laudlinad või kardinad, ega nende lähedusse. See võib põhjustada kehavigastusi ja kahjustada seadet ning tühistada garantii.
- Kuuma õhku väljub seadme kasutamise ajal õhu väljalaskeava kaudu. Vigastuste vältimiseks hoidke alati käed ja nägu ventilatsioonivahetist ja õhu väljalaskeavadest eemal.
- Vigastuste vältimiseks olge seadme sahtli avamisel ettevaatlik.
- Kui seadmest tuleb suitsu, tõmmake see kohe välja ja hajutage see enne sahtli avamist.
- Veenduge, et toit ei ulatu üle seadme sahtli külgede. Sahtli täitmine üle selle mahutavuse võib põhjustada kehavigastusi, kahjustada seadet ja tühistada garantii.
- Ärge kunagi täitke seadet õliga. See võib põhjustada kehavigastusi, kahjustada seadet ja tühistada garantii.

Toote funktsioonid

4Swiss ABB-025 õhufrititüür tsirkuleerib ülihea õhku toidu ümber, välistades õli kasutamise vajaduse. Intensiivne kuuma õhu sissevool tagab tervislikuma toidu, pakkudes samal ajal suurepärase maitsega toitu, mis muutub väljastpoolt maitvalt krõbedaks ja seestpoolt täiuslikult küpseks. Krõbedad friikartulid, köögiviljad, kana, kala, praad ja muu on vaid käeulatuses, lisaks on seade kergesti hooldatav, kiiresti puhastatav ja vaba tüüpilisest rasvase jama tekitamisest.

Seadmel on ainulaadne, väga tõhus halogeenkütteelement, mis soojendab ja valgustab toiduaineid toiduvalmistamise sahtlis tööl ajal. Termostaatohela kontrollib halogeeni ja ei tööta pidevalt. Seega saab visuaalset valgustusefekti täheldada ainult halogeensoojendusotsüklil ajal. Töötamise ajal lülitub halogeen sisse ja välja erineva intervalliga (temperatuurist sõltuvalt), mis on tahtlik ja õige töörežiim.

Kuna ohutus ja kasutajate rahulolu on meie peamine prioriteet, on seade ehitatud vastavalt kõrgeimatele ohutus- ja funktsionaalsusstandarditele.

Tehnilised parameetrid

Toote nimetus: Nutikas õhuföön

Toote mudel: ABB-025

Sahtli mahutavus: 6,5L

Nimipinge: 220 V

Nimisagedus: 50 Hz

Nimivõimsus: 1700 W

Peamise seadme kirjeldus

Illustratsioon nr 1

1. Õhu väljalaskeava
2. Digitaalne puutetundlik juhtpaneel
3. Läbipaistev aken
4. Sahtli
5. Sahtli käepide
6. Toitejuhe
7. Õhu sisselaskeava
8. Praadimisalus

Juhtpaneeli kirjeldus

Illustratsioon nr 2

1. LED-ekraan
2. ON/OFF klahv
3. Temp/aja vähendamise klahv
4. Temp valimise võti
5. Keetmise eelseadistatud klahv
6. Aja valimise võti
7. Temp/aja suurendamise klahv
8. START/STOP klahv

Ettevalmistus kasutamiseks

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid ja ohutuskleebised.
2. Puhastage sahtlit ja praadimisaluskuuma vee ja mitteabasiivse käsnaga. Neid osi võib puhastada nõudepesumasinas.
3. Pühkige toote sise- ja välisküljed niiske lapiga.
4. Asetage see toode stabiilsele ja tasasele pinnale. Toote ümber peab olema piisavalt ruumi, et tagada vähemalt 10 cm kaugus pinnast ja teistest esemetest. Õhu sisse- või väljalaskeavasse ei tohi asetada mingeid esemeid. Ärge asetage toodet pinnale, mis ei ole kuumakindel.

Seadistamine ja esmakordne kasutamine

1. Asetage praeplaat sahtlisse ja asetage toit sellele. Seejärel libistage sahtlit põhikorpusesse, kuni see on täielikult suletud.
2. Ühendage seade ja kasutage juhtpaneeli soovitud aja ja temperatuuri käsitsi seadmiseks või valige etteantud programm.

3. Vajutage küpsetamise alustamiseks klahvi START/STOP. Alapeatükis "Juhtseadmed ja töö" on esitatud lisateave aja ja temperatuuri seadistamise kohta.
4. Vajaduse korral raputage või pöörake sahtlits olevaid toiduaineid. Selleks lükake sahtlit välja ja keerake või raputage toitu ettevaatlikult. Lükake sahtli tagasi korpusesse, kuni see on täielikult suletud. Seade jätab aja ja seadistused meelde ning jätkab automaatselt toiduvalmistamise katkestamisest alates.

Märkus: Esimestel kasutuskordadel võib tunda nõrka plastilõhna. See on normaalne ja ei ole toote viga.

Juhtimisseadmed ja toimimine

Etteantud programmid

Vajutage ooterežiimil toiduvalmistamise eelseadistuse klahvi, et valida 12 eelseadistatud programmi. Pärast programmi valimist vajutage küpsetamise alustamiseks klahvi START/STOP; küpsetamise peatamiseks vajutage seda klahvi uuesti. Kui soovite küpsetamise ajal aega reguleerida, vajutage klahvi Time ja seejärel nooleklahvi, et suurendada/vähendada aega 1 minutiga iga vajutuse kohta. Kui soovite reguleerida temperatuuri, vajutage Temp klahvi ja seejärel nooleklahvi, et suurendada/vähendada 5 kraadi iga vajutusega. Kui te ei vali eelseadistusi, töötab seade vaikimisi temperatuuri ja aja järgi (180°C ja 15 minutit).

Käsitsi töötamine

Kui vajutatakse Temp valimise klahvi, kuvatakse ekraanil temperatuur, mis näitab, et temperatuuri saab seadistada. Vajutage nooleklahvile, et suurendada või vähendada 5°C, või vajutage pikalt nooleklahvi, et kiiresti suurendada või vähendada 5°C. Kui vajutatakse aja valimise klahvi, kuvatakse ekraanil kella-aeg, mis näitab, et aega saab seadistada. Vajutage nooleklahvile, et suurendada või vähendada 1 minutit, või vajutage pikalt nooleklahvi, et kiiresti suurendada või vähendada 1 minutit.

Märkus: Seadmel on programmimälu. Sahtli avamine peatab küttefunktsiooni, kuid kui sahtli uuesti sisestada, jätkab seade eelmiste seadete ja valitud programmi kasutamist.

Märkus: vaikimisi režiimidel GRILL, AIRFRY, BROIL, ROAST, CHICKEN, VEGAN, STEAK, FRIES ja FISH on raputamismäletamisfunktsioon. Kui tagasiarvestus jõuab 50%-ni (FRIES-režiimis 60%-ni), kuulete hääresignaali, et raputada või keerata sööki ümber.

Märkus: Järgnevate retseptide temperatuuri- ja aja seaded on ainult soovituslikud. Kohandage seaded vastavalt tegelikule toidukogusele, korrigeerides temperatuuri ja aega ise.

Eelseadistatud temperatuur ja aeg

GRILL - 195°C - 20 min
AIRFRY - 200°C - 18 min
BROIL - 200°C - 10 min
REHEAT - 175°C - 4 min
ROAST - 200°C - 10 min
CHICKEN - 195°C - 22 min
VEG - 180°C - 10 min
EGG - 160°C - 18 min
STEAK - 200°C - 10 min
FRIES - 200°C - 20 min
BAKE - 160°C - 20 min
FISH - 190°C - 10 min

Automaatne väljalülitamine

Seade lülitub automaatselt välja pärast loenduse lõppu ja te kuulete kolm korda helisevat kellukest. Võite seadme ka käsitsi välja lülitada, puudutades ON/OFF-klahvi. Pärast loenduse lõppu või käsitsi väljalülitamisel lõpetab kuumutushalogeni töö, ekraanil kuvatakse OFF, kuid ventilaator töötab veel umbes 20 sekundit, et puhuda kuumu õhku ohutult ära. Lõpuks kuulete veelkord kolm korda helisevat helikella.

Ladustamine

1. Tõmmake seade vooluvõrgust välja ja laske tal põhjalikult jahtuda.
2. Veenduge, et kõik osad on puhtad ja kuivad.

Puhastamine ja hooldus

Laske seadmel enne puhastamist täielikult jahtuda. Seejärel pühkige seadme välispinda puhta niiske lapiga.

Peske sahtlit kuuma vee, pesuvahendi ja mitteabrasiivse käsnaga. Sahtli ja praeplaad on nõudepesumasinas pestavad. Praeplaadil on mittekleepuv keraamiline kate; selle puhastamiseks ärge kasutage metallesemeid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Kui korpuse süvendisse on sattunud toidujääke või muud prahti, eemaldage need niiske, puhta lapiga ja kuivatage seejärel ala puhta, kuiva lapiga

Märkus: Kasutage ettevaatlikult metallist söögiriistu või tangid, vältides otsest kokkupuudet salve pinnaga. Ärge kasutage puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid (traathari, abrasiivsed käsnad, metallist tööriistad jne).

Veotsing

Järgmised probleemid ei tähenda tingimata, et seade on vigane. Palun lugege järgmist jaotist, et õppida lihtsaid lahendusi tavalistele probleemidele.

Problem 1

Seadme sees olev valgus lülitub perioodiliselt sisse ja välja.

Teave:

Termostaatahela juhib halogeenkütteelementi ja ei tööta pidevalt. Töötamise ajal lülitub halogeen sisse ja välja erinevate ajavahemike järel (sõltuvalt temperatuurist), mis on tahtlik ja õige.

Problem 2

Toit on ebaühtlaselt küpsetatud.

Võimalik põhjus:

Mõnda toitu tuleb keetmise ajal pöörata või raputada.

Lahendus:

Kui seade töötab, tõmmake sahtli välja ja raputage selle sisu või pöörake toitu kahvli või tangidega.

Problem 3

Küpsetamise ajal tuleb seadmest välja valge suits.

Võimalik põhjus:

Seadme sahtlisse on kogunenud rasva/õli.

Lahendus:

Veenduge, et sahtlisse ei ole kogunenud rasva või õli. Puhastage sahtlit ja praeplaati iga kord pärast toiduvalmistamist.

Problem 4

Sahtli ei libise paigale.

Võimalik põhjus:

Sahtli on liiga täis.

Lahendus:

Palun ärge täitke sahtlit üle selle mahutavuse. Toiduained ei tohiks ulatuda sahtli ülemisest servast kõrgemale.

Garantiitingimused

1. Tootele antakse 24-kuuline tootjagarantii, mille teostab: Morele.net sp. z o.o., al. Jana Pawła II 43b, 31-864 Kraków, NIP: PL9451972201.
2. Kaebustest / garantiiremondidest tuleb teatada morele.net veebilehel oleva garantii- / teenindusvormi kaudu.
3. Garantii hõlmab ainult tootjale omistatavaid varjatud defekte.
4. Garantii korras menetletakse nõuet müügipunktis või tehnilises teenistuses, kui klient
 - a. kehtiv ostutõend koos müügikuupäevaga,
 - b. teatatud toode või defektne osa. Kaugustu korral kehtib garantiikaart ainult koos ostutõendiga (kvititung/arve).
5. Nõue lahendatakse 14 päeva jooksul alates kliendi poolt esitatud aruandest.
6. Garantii perioodi jooksul tuvastatud tootmisvead parandatakse tasuta 21 päeva jooksul alates toote tarnimisest müügikohale või tehnilisele teenindusele.
7. Kui remondiks tuleb importida osi, võib garantiiremondiperioodi pikendada osa importimiseks vajaliku aja võrra, kuid mitte kauem kui 40 päeva.
8. Garantii välistused:
 - a. mehaanilised kahjustused ja nendega seotud defektid,
 - b. väärkasutusest ning ebaõigest ladustamisest, kokkupanekust ja hooldusest tulenevad kahjustused ja defektid,
 - c. selliste tarbitavate elementide kahjustused ja kulumine,
 - d. Vastavalt kasutusjuhendile on paigaldamise või hooldusega seotud tegevused kasutaja kohustus.

9. Garantii ei kehti, kui:
- a. selle kehtivusaeg on möödas,
 - b. klient on toodet parandanud või muutnud, kasutades selleks mittealgupäraseid varuosi,
 - c. viga tulenes ebaõigest paigaldamisest või kasutusjuhendis toodud õige käitamise reeglite eiramisest,
 - d. toodet kasutatakse muuks otstarbeks kui majapidamises,
 - e. transpordi käigus tekkinud kahjustused.
10. Kliendil on õigus saada tasuta järgmist hüvitist:
- a. toote parandamine,
 - b. toote asendamine,
 - c. vähendatud hind,
 - d. lepingu lõpetamine ja kulude täielik hüvitamine.
11. Nõude teatamine:
- a. Esitage toode või selle teatatud osa.
 - b. Esitage ostutõend koos müüja nime ja aadressi, ostukuupäeva ja -koha ning toote tüübiga või kehtiv garantiikaart koos müügikoha templiga.
 - c. Kui toode on tarnitud määratud, võib tehniline teenistus keelduda selle vastuvõtmisest või puhastada selle kliendi kulul pärast tema kirjalikku nõusolekut.
12. Kui nõue rahuldatakse, parandatakse seade või asendatakse see uue seadmega või hüvitatakse kliendile raha. Transpordikulul tootja teenindus katab teenuse.
13. Kui nõue lükatakse tagasi, esitatakse kliendile otsuse üksikasjalik põhjendus ja seade saadetakse talle tema kulul 14 päeva jooksul pärast otsuse esitamist.

Kasutamine

Elektri- ja elektroonikaseadmete kasutuselt kõrvaldatud jäätmete käitlemine (elektroonikaromusid käsitlevad õigusaktid).

Pakendil, tarvikutel või kasutusjuhendil olev märgistus näitab, et kasutuselt kõrvaldatud seadmeid ja lisatud elektroonilisi tarvikuid ei tohi panna olmejäätmete konteineritesse koos muude olmejäätmetega.

Elektroonikajäätmete ebaõige käitlemine võib põhjustada saasteainete sattumist keskkonda või ebasobiva kõrvaldamise tõttu terviseriske. Eraldage need jäätmed teistest jäätmetest ja suunake need ringlusse, et tooraineid saaks taaskasutada. Ringlussevõttuks lubavad nad tooraine korduvkasutamist.

Turvallisuusohjeet ja -ilmoitus

Lue tämä käyttöohje huolellisesti, jotta ymmärrät paremmin, miten tuotetta käytetään. Joitakin olennaisia turvallisuusohjeita, kuten seuraavia, on noudatettava käytön aikana.

- Laite kypsentää ruokaa kuumalla ilmalla ilman öljyä. Älä koskaan kaada laitteeseen öljyä. Se voi aiheuttaa tulipalon, henkilövahinkoja, vahingoittaa laitetta ja mitätöidä takuun.
- Laitteessa ei saa lämmitellä nesteitä, kuten paksuja keittoja ja kastikkeita.
- Suosittelemme laitteen kytkemistä verkkovirtaan ilman jatkojohtoja. Lyhyt virtajohto on suunniteltu erityisesti turvallisuustoimenpiteenä, jotta vähennetään lasten riskiä tarttua siihen tai leikkiä sillä ja suojellaan käyttäjää kompastumasta pitkään virtajohtoon.
- Tämä laite on tarkoitettu vain sisäkäyttöön. Älä koskaan käytä laitetta ulkona.
- Laite lämpenee käytön aikana. Palovammojen tai vammojen välttämiseksi ole varovainen käsitellessäsi laitetta ja sen lisävarusteita.
- Varmista ennen käyttöä, että laite asetetaan tasaiselle, puhtaalle ja kuivalle alustalle.
- Aseta laite lasten ja sellaisten henkilöiden ulottumattomiin, joiden fyysiset, aistien tai henkiset kyvyt voivat estää heitä käyttämästä laitetta turvallisesti.
- Poista ja hävitä lisävarusteiden suojakalvot ja muovipakkaukset laitteesta pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi.
- Älä sijoita laitetta kuumien kaasu-, keraaminen, induktio- tai sähköpolttimien läheisyyteen. Se voi aiheuttaa henkilövahinkoja ja vaurioittaa laitetta ja mitätöidä takuun.
- Älä koskaan upota laitteen virtajohtoa veteen tai muuhun nesteeseen sähköiskun välttämiseksi. Älä huuhtelee laitteen kotelo vedellä tai muulla nesteellä. Se voi aiheuttaa henkilövahinkoja ja vaurioittaa laitetta ja mitätöidä takuun.
- Noudata äärimmäistä varovaisuutta käsitellessäsi kuumaa ruokaa ja kuumia pintoja.
- Älä siirrä laitetta, kun se on päällä ja toiminnassa. Se voi aiheuttaa henkilövahinkoja ja vaurioita laitteelle ja mitätöidä takuun.
- Paistolevy, teräshylly ja vartaat voivat olla hyvin kuumia paistamisen aikana ja sen jälkeen. Käytä uunikäsineitä palovammojen välttämiseksi.
- Tarkasta laite ja sen virtajohto ja pistoke säännöllisesti. Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut. Jos laitteessa on toimintahäiriöitä tai se on vahingoittunut, ota yhteys Morele-asiakaspalvelukeskukseen.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Älä koskaan käytä laitetta ammattimaisena catering-laitteena tai muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen. Se voi vahingoittaa laitetta ja mitätöidä takuun.
- Älä käytä laitteen puhdistamiseen hankaavia puhdistusaineita, teräsvillaa tai hankaimia. Lisätietoja on kohdassa "Puhdistus ja huolto".
- Älä vedä johtoa työtason reunan yli, jotta vältät loukkaantumisen.
- Älä peitä laitteen takaosassa olevia ilmanottoaukkoja/-aukkoja, kun laite on toiminnassa. Tämä voi aiheuttaa epätasaista kypsennystä ja vahingoittaa laitetta.
- Älä liitä laitetta ulkoiseen ajastimeen tai kauko-ohjausjärjestelmään.
- Jätä 10 cm vapaata tilaa laitteen ympärille, jotta ilma pääsee kiertämään kunnolla.
- Älä käytä laitetta tai sen lisävarusteita mikroaaltouunissa, leivänpaahittimessa, kiertoilmauunissa, kaasu- tai sähköuunissa, keraamisessa, sähkö-, kaasu- tai induktioliedessä tai grillissä. Se voi aiheuttaa henkilövahinkoja ja vaurioita laitteelle ja mitätöidä takuun.
- Varmista, että laite on puhdas ennen käyttöä. Pidä virtajohto poissa kuumilta pinnoilta.
- Laitteessa on 3-johtiminen maadoitettu pistoke. Kytke virtajohto aina maadoitettuun pistorasiaan.
- Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistamista tai varastointia.
- Älä lämpösuulje elintarviketölkkejä laitteessa. Se voi aiheuttaa henkilövahinkoja, vahingoittaa laitetta ja mitätöidä takuun.
- Älä laita laitteeseen elintarvikkeita, jotka ovat korkeille lämpötiloille sopimattomissa astioissa, kuten muovipusseissa, styrox-astioissa tai muovi- ja paperipakkauksissa. Erikoispussien ja paistohylsyjen käyttö on sallittua, mutta niitä on käytettävä erityisen varovaisesti. Muista, että leivinholkin tilavuus kasvaa paistamisen aikana, ja on ehdottomasti varmistettava, että holkki ei kosketa halogeenilämmitintä ja sen kantta.
- Käytä laitetta vain 4Swiss-tuotemerkin lisävarusteiden kanssa. Kolmannen osapuolen lisävarusteiden käyttö voi vahingoittaa laitetta ja mitätöidä takuun.
- Älä aseta laitetta syttyvien pintojen tai materiaalien, kuten tynnyjen, pöytäliinojen tai verhojen päälle tai niiden läheisyyteen. Se voi aiheuttaa henkilövahinkoja ja laitteen vaurioitumisen ja mitätöidä takuun.
- Kuuma ilma poistuu ilmanpoistoaukon kautta, kun laite on käytössä. Pidä aina kätesi ja kasvosasi kaukana tuuletusaukoista ja ilman ulostuloaukoista loukkaantumisen välttämiseksi.
- Loukkaantumisen välttämiseksi ole varovainen avatessasi laitteen laatikkoa.
- Jos laitteesta tulee savua, irrota se välittömästi pistorasiasta ja hajota savu ennen laatikon avaamista.
- Varmista, että ruoka ei ulotu laitteen laatikon reunojen yli. Laatikon täyttäminen yli sen kapasiteetin voi johtaa henkilövahinkoihin, laitteen vaurioitumiseen ja takuun raukeamiseen.
- Älä koskaan täytä laitetta öljyllä. Se voi aiheuttaa henkilövahinkoja, vahingoittaa laitetta ja mitätöidä takuun.

Tuotteen toiminnot

4Swiss ABB-025-ilmakeitin kierrättää erittäin kuumaa ilmaa ruoan ympärillä, jolloin öljyä ei tarvitse käyttää. Intensiivinen kuuman ilman tulo takaa terveellisemmän aterian ja antaa samalla upean maun ruoalle, josta tulee herkullisen rapeaa ulkoa ja täydellisen kypsää sisältä. Rpeat ranskalaiset, vihannekset, kana, kala, pihvit ja muut ovat vain käden ulottuvilla, minkä lisäksi laite on helppo huoltaa, nopea puhdistaa ja vailla tyyppillistä rasvaista sotkua.

Laitteessa on ainutlaatuinen, erittäin tehokas halogeenilämmityselementti, joka lämmittää ja valaisee ruoan keittotasossa olevan ruoan käytön aikana. Termostaattipiiri ohjaa halogeenia eikä toimi jatkuvasti. Näin ollen visuaalinen valaistusvaikutus on havaittavissa vain halogeenin lämmitysjakson aikana. Toiminnan aikana halogeeni syttyy ja sammuu vaihtelevin väliajoin (lämpötilasta riippuen), mikä on tarkoituksellista ja oikea toimintatapa.

Koska turvallisuus ja käyttäjätyytyväisyys ovat etusijalla, laite on rakennettu korkeimpien turvallisuus- ja toiminnallisuusstandardien mukaisesti.

Tekniset parametrit

Tuotteen nimi: Älykäs ilmankuivain

Tuotemalli: ABB-025

Laatikon tilavuus: 6,5L

Nimellisjännite: 220 V

Nimellistaajuus: 50 Hz

Nimellisteho: 1700 W

Pääyksikön kuvaus

Kuvitus nro 1

1. Ilman ulostulo
2. Digitaalinen kosketusohjauspaneeli
3. Läpinäkyvä ikkuna
4. Laatikko
5. Laatikon kahva
6. Virtajohto
7. Ilman tuloaukko
8. Paistoalusta

Ohjauspaneelin kuvaus

Kuvitus nro 2

1. LED-näyttö
2. ON/OFF-näppäin
3. Lämpötilan/ajan vähennysnäppäin
4. Lämpötilan valintanäppäin
5. Ruoanvalmistuksen esiasetusnäppäin
6. Ajan valintanäppäin
7. Lämpötilan/ajan lisäysnäppäin
8. START/STOP-näppäin

Valmistelu käyttöä varten

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja turvatarrat.
2. Puhdista laatikko ja paistovuoka kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä. Nämä osat voidaan puhdistaa turvallisesti astianpesukoneessa.
3. Pyyhi tuotteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla.
4. Aseta tämä tuote vakaalle ja tasaiselle alustalle. Tuotteen ympärille on varattava riittävästi tilaa, jotta varmistetaan vähintään 10 cm:n etäisyys pinnasta muihin esineisiin. Mitään esineitä ei saa sijoittaa ilman sisään- tai ulostuloaukkoon. Älä aseta tuotetta pinnalle, joka ei ole kuumuutta kestävä.

Käyttöönotto ja ensimmäinen käyttö

1. Aseta paistolevy laatikkoon ja aseta ruoka sen päälle. Liu'uta sitten laatikko pääkoteloon, kunnes se on täysin kiinni.
2. Kytke laite verkkovirtaan ja aseta haluttu aika ja lämpötila manuaalisesti ohjauspaneelin avulla tai valitse ennalta määritetty ohjelma.

3. Aloita paistaminen painamalla START/STOP-näppäintä. Alaluvussa "Säätimet ja toiminta" on lisätietoja ajan ja lämpötilan asettamisesta.
4. Ravista tai käännä laatikossa olevia elintarvikkeita tarpeen mukaan. Liu'uta laatikko ulos ja käännä tai ravista ruokaa varovasti. Työnnä laatikko takaisin koteloon, kunnes se on täysin kiinni. Laite muistaa kellonajan ja asetukset ja jatkaa kypsennystä automaattisesti siitä hetkestä alkaen, kun kypsennys keskeytetään.

Huomautus: Ensimmäisten käyttökertojen aikana saattaa esiintyä heikkoa muovin hajua. Tämä on normaalia, eikä se ole tuotteen vika.

Ohjauslaitteet ja toiminta

Ennalta määritellyt ohjelmat

Paina valmiustilassa Cooking preset -näppäintä valitaksesi 12 ennalta määritettyä ohjelmaa. Kun olet valinnut ohjelman, paina START/STOP-näppäintä aloittaaksesi paistamisen; paina tätä näppäintä uudelleen keskeyttääksesi. Jos haluat säätää aikaa kypsennyksen aikana, paina Aika-näppäintä ja sen jälkeen nuolinäppäintä lisätäksesi/vähentääksesi aikaa 1 minuutti painallusta kohden. Jos haluat säätää lämpötilaa, paina Temp-näppäintä ja sen jälkeen nuolinäppäintä lisätäksesi/alentaaksesi lämpötilaa 5 astetta per painallus. Jos et valitse esiasetuksia, laite toimii oletuslämpötilan ja -ajan mukaan (180°C ja 15 minuuttia).

Käikäyttö

Kun Temp-valintanäppäintä painetaan, lämpötila näkyy näytössä, mikä osoittaa, että lämpötila voidaan asettaa. Nosta tai laske lämpötilaa 5°C napsauttamalla nuolinäppäintä tai paina nuolinäppäintä pitkään nostaaksesi tai laskeaksesi lämpötilaa nopeasti 5°C. Kun kellonajan valintanäppäintä painetaan, kellonaika näkyy näytössä ja osoittaa, että kellonaika voidaan asettaa. Paina nuolinäppäintä lisätäksesi tai vähentääksesi 1 minuutin tai paina pitkään nuolinäppäintä lisätäksesi tai vähentääksesi nopeasti 1 minuutin.

Huomautus: Laitteessa on ohjelmamuisti. Laatikon avaaminen keskeyttää lämmitystoiminnon, mutta kun laatikko asetetaan takaisin paikalleen, laite jatkaa toimintaa edellisillä asetuksilla ja valitulla ohjelmalla.

Huomautus: Oletustilassa GRILL, AIRFRY, BROIL, ROAST, CHICKEN, VEGAN, STEAK, FRIES ja FISH on ravistelu-muistutustoiminto. Jos lähtölaskenta saavuttaa 50 % (FRIES-tilassa 60 %), kuuluu hälytys, joka kehottaa ravistamaan tai kääntämään aterian.

Huomautus: Seuraavien reseptien lämpötila- ja aika-asetukset ovat vain viitteellisiä. Säädä asetukset aterian todellista kokoa vastaaviksi korjaamalla lämpötila ja aika itse.

Esiasetettu lämpötila ja aika

GRILL - 195°C - 20 min
AIRFRY - 200°C - 18 min
BROIL - 200°C - 10 min
REHEAT - 175°C - 4 min
ROAST - 200°C - 10 min
CHICKEN - 195°C - 22 min
VEG - 180°C - 10 min
EGG - 160°C - 18 min
STEAK - 200°C - 10 min
FRIES - 200°C - 20 min
BAKE - 160°C - 20 min
FISH - 190°C - 10 min

Automaattinen sammutus

Laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä lähtölaskennan päätyttyä ja kuulet kellon soivan kolme kertaa. Voit myös sammuttaa laitteen manuaalisesti koskettamalla ON/OFF-näppäintä. Kun lähtölaskenta on päättynyt tai kun laite sammutetaan manuaalisesti, lämmityshalogeeni lakkaa toimimasta, näytössä näkyy OFF, mutta tuuletin jatkaa käyntiä noin 20 sekunnin ajan puhaltaakseen kuuman ilman pois turvallisuuden vuoksi. Lopulta kuulet kellon soivan vielä kerran kolme kertaa.

Varastointi

1. Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä kunnolla.
2. Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.

Puhdistus ja huolto

Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista. Pyyhi sitten laitteen ulkopinta puhtaalla, kostealla liinalla.

Pese laatikko kuumalla vedellä, pesunesteellä ja hankaamattomalla sienellä. Laatikko ja paistolevy ovat astianpesukoneen kestäviä. Paistolevyssä on tarttumaton keraaminen pinnoite; älä käytä sen puhdistamiseen metalliesineitä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos kotelon onteloon on jäänyt ruokajäämiä tai muita roskia, poista ne kostealla, puhtaalla liinalla ja kuivaa alue sitten puhtaalla, kuivalla liinalla.

Huomautus: Käytä metallisia ruokailuvälineitä tai pihtejä varovasti ja vältä suoraa kosketusta tarjottimen pintaan. Älä käytä puhdistukseen hankaavia puhdistusaineita (metalliharja, hankaavat sienet, metallityökalut jne.).

Vianmääritys

Seuraavat ongelmat eivät välttämättä tarkoita, että laite on viallinen. Lue seuraavasta osiosta yksinkertaiset ratkaisut yleisimpiin ongelmiin.

Ongelma 1

Laitteen sisällä oleva valo syttyy ja sammuu ajoittain.

Tietoja:

Termostaattipiiri ohjaa halogeenilämmityselementtiä, eikä se toimi jatkuvasti. Toiminnan aikana halogeeni syttyy ja sammuu vaihtelevin väliajoin (lämpötilasta riippuen), mikä on tarkoituksellista ja oikein.

Ongelma 2

Ruoka kypsennetään epätasaisesti.

Mahdollinen syy:

Joitakin ruokia on käännettävä tai ravistettava kypsennyksen aikana.

Ratkaisu:

Kun laite on käynnissä, vedä laatikko ulos ja ravista sisältöä tai käännä ruokaa haarukalla tai pihdeillä.

Ongelma 3

Laitteesta tulee valkoista savua kypsennyksen aikana.

Mahdollinen syy:

Laitteen laatikkoon on kertynyt rasvaa/öljyä.

Ratkaisu:

Varmista, ettei laatikkoon ole kertynyt rasvaa tai öljyä. Puhdista laatikko ja friteerauslevy aina ruoanvalmistuksen jälkeen.

Ongelma 4

Laatikko ei liu'u paikalleen.

Mahdollinen syy:

Laatikko on liian täynnä.

Ratkaisu:

Älä täytä laatikkoa yli sen kapasiteetin. Ruoka ei saa ulottua laatikon yläreunan yläpuolelle.

Takuuehdot

1. Tuotteella on 24 kuukauden valmistajan takuu, jonka suorittaa: Morele.net sp. z o.o., al. Jana Pawła II 43b, 31-864 Krakova, NIP: PL9451972201.
2. Reklamaatit / takuukorjaukset tulee ilmoittaa morele.net-sivustolla olevalla takuu-/huoltolomakkeella.
3. Takuu kattaa vain valmistajasta johtuvat piilevät viat.
4. Myyntipiste tai takuun mukainen tekninen palvelu käsittelee reklamaation, jos asiakas on seuraavat tiedot
 - a. voimassa oleva ostotodistus, jossa on myyntipäivämäärä,
 - b. ilmoitettu tuote tai viallinen osa. Etäoston yhteydessä takuukortti on voimassa ainoastaan ostotodistuksen (kuitti/lasku) kanssa.
5. Reklamaatio ratkaistaan 14 päivän kuluessa asiakkaan tekemästä ilmoituksesta.
6. Takuuaikana havaitut valmistusvirheet korjataan maksutta 21 päivän kuluessa siitä, kun tuote on toimitettu myyntipisteeseen tai tekniseen palveluun.
7. Jos osia on tuotava maahan korjausta varten, takuukorjausjaksoa voidaan pidentää osan maahantuonnin vaatimalla ajalla, kuitenkin enintään 40 päivällä.
8. Takuu ei koske:
 - a. mekaaniset vauriot ja niihin liittyvät viat,
 - b. vahingot ja viat, jotka johtuvat väärinkäytöstä ja epäasianmukaisesta varastoinnista, kokoonpanosta ja huollosta,
 - c. tällaisten kuluvien osien vaurioituminen ja kuluminen,

- d. Käsikirjan mukaan kokoonpanoon tai huoltoon liittyvät toimet ovat käyttäjän velvollisuus.
- 9. Takuu ei ole voimassa, kun:
 - a. sen voimassaoloaika on päättynyt,
 - b. asiakas on korjannut tai muuttanut tuotetta käyttämällä muita kuin aitoja osia,
 - c. vika johtui virheellisestä asennuksesta tai siitä, että käyttöohjeen oikeaa käyttöä koskevia sääntöjä ei ole noudatettu,
 - d. tuotetta käytetään muuhun kuin kotitalouskäyttöön,
 - e. kuljetuksen aikana tapahtuneet vauriot.
- 10. Asiakkaalla on oikeus seuraaviin korvauksiin maksutta:
 - a. tuotteen korjaus,
 - b. tuotteen korvaaminen,
 - c. alennettu hinta,
 - d. sopimuksen irtisanominen ja täysi kustannusten korvaus.
- 11. Ilmoita korvausvaatimus:
 - a. Esittele tuote tai sen raportoitu osa.
 - b. Esitä ostotodistus, jossa on myyjän nimi ja osoite, ostopäivä ja -paikka sekä tuotetyyppi, tai voimassa oleva takuukortti, jossa on myyntipaikan leima.
 - c. Jos tuote toimitetaan likaisena, tekninen palvelu voi kieltäytyä ottamasta sitä vastaan tai puhdistaa sen asiakkaan kustannuksella saatuaan kirjallisen hyväksynnän.
- 12. Jos reklamaatio hyväksytään, laite korjataan tai vaihdetaan uuteen tai asiakkaalle maksetaan korvaus. Kuljetuskustannukset valmistajan huoltopalvelusta kattavat palvelun.
- 13. Jos vaatimus hylätään, asiakkaalle toimitetaan yksityiskohtaiset perustelut päätökselle ja laite lähetetään asiakkaalle hänen kustannuksellaan 14 päivän kuluessa päätöksen antamisesta.

Käyttö

Sähkö- ja elektroniikkalaitteiden käytöstä poistetun jätteen käsittely (WEEE-lainsäädäntö).

Pakkauksessa, lisävarusteissa tai käyttöoppaassa oleva merkintä osoittaa, että käytöstä poistettuja laitteita ja niihin liitetyjä elektroniisia lisävarusteita ei saa laittaa yhdyskuntajäteastiaan muun kotitalousjätteen joukkoon.

Elektroniikkaromun epäasianmukainen käsittely voi johtaa epäpuhtauksien joutumiseen ympäristöön tai terveysriskeihin, jotka johtuvat epäasianmukaisesta hävittämisestä. Erotele tämä jäte muusta jätteestä ja kierrätä se, jotta raaka-aineet voidaan käyttää uudelleen. Kierrätystä varten ne sallivat raaka-aineiden uudelleenkäytön.

Instructions et avis de sécurité

Veuillez lire attentivement ce manuel pour mieux comprendre comment utiliser le produit. Certains conseils de sécurité essentiels, dont les suivants, doivent être respectés pendant l'utilisation.

- L'appareil cuit les aliments à l'air chaud sans huile. Ne versez jamais d'huile dans l'appareil. Vous risqueriez de provoquer un incendie, des blessures, d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie.
- Les liquides, y compris les soupes et les sauces épaisses, ne doivent pas être chauffés dans l'appareil.
- Nous recommandons de brancher l'appareil sur le secteur sans utiliser de rallonge. Le cordon d'alimentation court est spécifiquement conçu comme une mesure de sécurité pour réduire le risque que les enfants le saisissent ou jouent avec, et pour protéger l'utilisateur contre le risque de trébucher sur un long cordon d'alimentation.
- Cet appareil est destiné à être utilisé à l'intérieur uniquement. Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- L'appareil chauffe pendant son fonctionnement. Pour éviter les brûlures ou les blessures, faites preuve de prudence lorsque vous le manipulez, ainsi que ses accessoires.
- Avant de l'utiliser, assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface plane, propre et sèche.
- Placez l'appareil hors de portée des enfants et de toute personne dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales peuvent l'empêcher de l'utiliser en toute sécurité.
- Retirez et mettez au rebut les films de protection et les emballages en plastique des accessoires de l'appareil afin d'éviter tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de brûleurs à gaz, à céramique, à induction ou électriques chauds. Vous risqueriez de vous blesser, d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie.
- Ne jamais immerger le cordon d'alimentation de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide afin d'éviter tout risque d'électrocution. Ne rincez pas le boîtier de l'appareil avec de l'eau ou tout autre liquide. Vous risqueriez de vous blesser, d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez des aliments et des surfaces chauds.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est allumé et en fonctionnement. Vous risqueriez de vous blesser, d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie.
- La plaque de friture, la grille en acier et les brochettes peuvent être très chaudes pendant et après la friture. Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Inspectez régulièrement l'appareil ainsi que son cordon d'alimentation et sa fiche. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Si l'appareil fonctionne mal ou est endommagé, contactez le service clientèle de Morele.
- L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez jamais l'appareil comme un équipement de restauration professionnelle ou à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Cela risquerait d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, de laine d'acier ou d'éponge pour nettoyer l'appareil. Pour plus d'informations, voir la section "Nettoyage et entretien".
- Pour éviter les blessures, ne tirez pas le cordon par-dessus le bord du comptoir.
- Ne couvrez pas les entrées/sorties d'air à l'arrière de l'appareil lorsqu'il fonctionne. Cela pourrait entraîner une cuisson inégale et endommager l'appareil.
- Ne pas connecter l'appareil à une minuterie externe ou à un système de commande à distance.
- Laissez 10 cm d'espace libre autour de l'appareil pour une bonne circulation de l'air.
- N'utilisez pas l'appareil ou ses accessoires dans un four à micro-ondes, un four grille-pain, un four à convection, un four à gaz, un four électrique, une table de cuisson ou un gril en céramique, électrique, à gaz ou à induction. Vous risqueriez de vous blesser, d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie.
- Assurez-vous que l'appareil est propre avant de l'utiliser. Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- L'appareil est équipé d'une fiche à 3 fils avec mise à la terre. Branchez toujours le cordon d'alimentation dans une prise électrique mise à la terre.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne pas thermosceller les boîtes de conserve dans l'appareil. Vous risqueriez de vous blesser, d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie.
- Ne pas introduire dans l'appareil des aliments dans des récipients qui ne sont pas adaptés à des températures élevées, tels que des sacs en plastique, des récipients en polystyrène ou des emballages en plastique et en papier. L'utilisation de sacs spéciaux et de manchons de cuisson est autorisée, mais elle doit se faire avec une prudence particulière. Il faut tenir compte du fait que le manchon de cuisson augmente de volume pendant la cuisson et qu'il est impératif de veiller à ce que le manchon ne touche pas la résistance halogène et son couvercle.
- N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires de la marque 4Swiss. L'utilisation d'accessoires d'autres marques peut endommager l'appareil et annuler la garantie.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de surfaces ou de matériaux inflammables tels que des oreillers, des nappes ou des rideaux. Vous risqueriez de vous blesser, d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie.
- De l'air chaud s'échappe par la sortie d'air lorsque l'appareil est utilisé. Gardez toujours vos mains et votre visage à l'écart des événements et des sorties d'air afin d'éviter toute blessure.
- Pour éviter toute blessure, soyez prudent lorsque vous ouvrez le tiroir de l'appareil.
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, débranchez-le immédiatement et dispersez-la avant d'ouvrir le tiroir.

- Veillez à ce que les aliments ne dépassent pas des parois du tiroir de l'appareil. Le fait de remplir le tiroir au-delà de sa capacité peut entraîner des blessures, endommager l'appareil et annuler la garantie.
- Ne jamais remplir l'appareil d'huile. Vous risqueriez de vous blesser, d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie.

Fonctions du produit

La friteuse 4Swiss ABB-025 fait circuler de l'air ultra-chaud autour des aliments, éliminant ainsi le besoin d'utiliser de l'huile. L'afflux intensif d'air chaud garantit des repas plus sains tout en offrant un goût délicieux d'aliments qui deviennent délicieusement croustillants à l'extérieur et parfaitement cuits à l'intérieur. Des frites croustillantes, des légumes, du poulet, du poisson, des steaks et bien plus encore seront à portée de main. De plus, l'appareil est facile à entretenir, rapide à nettoyer et ne présente pas de salissures grasses typiques.

L'appareil est équipé d'un élément chauffant halogène unique et très efficace qui chauffe et éclaire les aliments à l'intérieur du tiroir de cuisson pendant le fonctionnement. Le circuit du thermostat contrôle l'halogène et ne fonctionne pas en continu. Ainsi, l'effet d'éclairage visuel ne peut être observé que pendant le cycle de chauffage de l'halogène. Pendant le fonctionnement, l'halogène s'allume et s'éteint à des intervalles variables (en fonction de la température), ce qui est intentionnel et constitue le mode de fonctionnement correct.

La sécurité et la satisfaction de l'utilisateur étant notre priorité absolue, l'appareil est construit selon les normes les plus strictes en matière de sécurité et de fonctionnalité.

Paramètres techniques

Nom du produit : Smart airfryer

Modèle du produit : ABB-025

Capacité du tiroir : 6,5L

Tension nominale : 220 V

Fréquence nominale : 50 Hz

Puissance nominale : 1700 W

Description de l'unité principale

Illustration n° 1

1. Sortie d'air
2. Panneau de commande numérique tactile
3. Fenêtre transparente
4. Tiroir
5. Poignée de tiroir
6. Cordon d'alimentation
7. Entrée d'air
8. Plaque à frire

Description du panneau de contrôle

Illustration n°2

1. Affichage LED
2. Touche ON/OFF
3. Touche de diminution de la température/temps
4. Touche de sélection de la température
5. Touche de prééchauffage de la cuisson
6. Touche de sélection de l'heure
7. Touche d'augmentation de la température/du temps
8. Touche START/STOP

Préparation à l'utilisation

1. Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants de sécurité.
2. Nettoyez le tiroir et le plateau de friture avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive. Ces pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du produit avec un chiffon humide.
4. Placez ce produit sur une surface stable et plane. Un espace suffisant doit être réservé autour de l'appareil pour garantir une distance d'au moins 10 cm entre la surface et d'autres objets. Aucun objet ne doit être placé dans l'entrée ou la sortie d'air. Ne placez pas le produit sur une surface qui ne résiste pas à la chaleur.

Installation et première utilisation

1. Placez la plaque de friture dans le tiroir et déposez-y les aliments. Ensuite, faites glisser le tiroir dans le boîtier principal jusqu'à ce qu'il soit complètement fermé.
2. Branchez l'appareil et utilisez le panneau de commande pour régler manuellement la durée et la température souhaitées ou sélectionnez un programme prédéfini.
3. Appuyez sur la touche START/STOP pour lancer la cuisson. La sous-section "Commandes et fonctionnement" fournit de plus amples informations sur le réglage de la durée et de la température.
4. Secouez ou retournez les aliments dans le tiroir si nécessaire. Pour ce faire, faites glisser le tiroir et tournez ou secouez les aliments avec précaution. Remettez le tiroir dans son logement jusqu'à ce qu'il soit complètement fermé. L'appareil se souviendra de l'heure et des réglages et poursuivra automatiquement la cuisson à partir du moment où elle sera interrompue.

Remarque : lors des premières utilisations, une légère odeur de plastique peut se faire sentir. Ce phénomène est normal et ne constitue pas un défaut du produit.

Contrôles et fonctionnement

Programmes prédéfinis

Appuyez sur la touche Cooking preset en mode veille pour sélectionner 12 programmes prédéfinis. Après avoir choisi le programme, appuyez sur la touche START/STOP pour lancer la cuisson ; appuyez à nouveau sur cette touche pour faire une pause. Si vous souhaitez régler le temps pendant la cuisson, appuyez sur la touche Time puis sur la touche fléchée pour augmenter/diminuer le temps d'une minute par pression. Si vous souhaitez régler la température, appuyez sur la touche Temp puis sur la touche fléchée pour augmenter/diminuer de 5 degrés par pression. Si vous ne sélectionnez pas les pré-réglages, l'appareil fonctionnera selon la température et la durée par défaut (180°C et 15 minutes).

Fonctionnement manuel

Lorsque vous appuyez sur la touche de sélection Temp, la température s'affiche à l'écran, indiquant que la température peut être réglée. Cliquez sur la touche fléchée pour augmenter ou diminuer de 5°C, ou appuyez longuement sur la touche fléchée pour augmenter ou diminuer rapidement de 5°C. Lorsque vous appuyez sur la touche de sélection de l'heure, l'heure s'affiche à l'écran, indiquant que l'heure peut être réglée. Cliquez sur la touche fléchée pour augmenter ou diminuer d'une minute, ou appuyez longuement sur la touche fléchée pour augmenter ou diminuer rapidement d'une minute.

Remarque : L'appareil est doté d'une mémoire de programme. L'ouverture du tiroir interrompt la fonction de chauffage, mais lorsque le tiroir est réinséré, l'appareil continue à fonctionner avec les réglages précédents et le programme sélectionné.

Remarque : Le mode par défaut, GRILL, AIRFRY, BROIL, ROAST, CHICKEN, VEG, STEAK, FRIES et FISH, est doté de la fonction shake-remind. Lorsque le compte à rebours atteint 50% (60% en mode FRIES), vous entendez une alarme vous invitant à secouer ou à retourner le repas..

Remarque : Les réglages de température et de durée des recettes suivantes sont donnés à titre indicatif. Adaptez les réglages à la taille réelle du repas en corrigeant vous-même la température et la durée.

Température et durée pré-réglées

GRILL - 195°C - 20 min
AIRFRY - 200°C - 18 min
BROIL - 200°C - 10 min
REHEAT - 175°C - 4 min
ROAST - 200°C - 10 min
CHICKEN - 195°C - 22 min
VEG - 180°C - 10 min
EGG - 160°C - 18 min
STEAK - 200°C - 10 min
FRIES - 200°C - 20 min
BAKE - 160°C - 20 min
FISH - 190°C - 10 min

Arrêt automatique

L'appareil s'éteindra automatiquement à la fin du compte à rebours et vous entendrez la sonnerie retentir trois fois. Vous pouvez également l'éteindre manuellement en appuyant sur la touche ON/OFF. Une fois le compte à rebours terminé ou après un arrêt manuel, la lampe halogène cesse de fonctionner, l'écran affiche OFF, mais le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 20 secondes pour évacuer l'air chaud par mesure de sécurité. À la fin, vous entendrez à nouveau la sonnerie retentir trois fois.

Stockage

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

Nettoyage et entretien

Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer. Utilisez ensuite un chiffon propre et humide pour essuyer l'extérieur de l'appareil.

Lavez le tiroir avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Le tiroir et la plaque à frire peuvent être lavés au lave-vaisselle. La plaque à frire est recouverte d'un revêtement antiadhésif en céramique ; n'utilisez pas d'objets métalliques ou de nettoyeurs abrasifs pour la nettoyer. Si des résidus alimentaires ou d'autres débris se trouvent dans la cavité du boîtier, retirez-les à l'aide d'un chiffon humide et propre, puis séchez la zone à l'aide d'un chiffon propre et sec

Remarque : utilisez avec précaution des couverts ou des pinces en métal, en évitant tout contact direct avec la surface du plateau. Ne pas utiliser de produits abrasifs (brosse métallique, éponges abrasives, outils métalliques, etc).

Dépannage

Les problèmes suivants ne signifient pas nécessairement que l'appareil est défectueux. Veuillez lire la section suivante pour trouver des solutions simples aux problèmes les plus courants.

Problème 1

La lumière à l'intérieur de l'appareil s'allume et s'éteint périodiquement.

Informations :

Le circuit du thermostat contrôle l'élément chauffant halogène et ne fonctionne pas en continu. Pendant le fonctionnement, l'halogène s'allume et s'éteint à des intervalles variables (en fonction de la température), ce qui est intentionnel et correct.

Problème 2

Les aliments sont cuits de manière inégale.

Cause possible :

Certains aliments doivent être retournés ou secoués pendant la cuisson.

Solution :

Pendant que l'appareil fonctionne, sortez le tiroir et secouez le contenu ou retournez les aliments à l'aide d'une fourchette ou d'une pince.

Problème 3

De la fumée blanche s'échappe de l'appareil pendant la cuisson.

Cause possible :

De la graisse ou de l'huile s'est accumulée dans le tiroir de l'appareil.

Solution :

Assurez-vous qu'aucune graisse ou huile ne s'est accumulée dans le tiroir. Nettoyez le tiroir et la plaque de la friteuse après chaque cuisson.

Problème 4

Le tiroir ne glisse pas en place.

Cause possible :

Le tiroir est trop plein.

Solution :

Ne remplissez pas le tiroir au-delà de sa capacité. Les aliments ne doivent pas dépasser le haut du tiroir.

Conditions de garantie

1. Le produit est assorti d'une garantie du fabricant de 24 mois, assurée par : Morele.net sp. z o.o., al. Jana Pawła II 43b, 31-864 Kraków, NIP : PL9451972201.
2. Les réclamations et les réparations sous garantie doivent être signalées à l'aide du formulaire de garantie et de service disponible sur le site Web morele.net.
3. La garantie ne couvre que les vices cachés imputables au fabricant.
4. La réclamation sera traitée par le point de vente ou le service technique dans le cadre de la garantie si le client
 - a. une preuve d'achat valide avec la date de vente,
 - b. le produit signalé ou la pièce défectueuse. Dans le cas d'un achat à distance, la carte de garantie n'est valable qu'avec la preuve d'achat (ticket de caisse/facture).
5. La réclamation est résolue dans les 14 jours suivant la déclaration du client.

6. Les défauts de fabrication constatés pendant la période de garantie seront réparés gratuitement dans les 21 jours suivant la livraison du produit au point de vente ou au service technique.
7. Si des pièces doivent être importées pour la réparation, la période de réparation sous garantie peut être prolongée du temps nécessaire à l'importation de la pièce, sans dépasser 40 jours.
8. Exclusions de garantie :
 - a. les dommages mécaniques et les défauts connexes,
 - b. les dommages et défauts résultant d'une mauvaise utilisation et d'un stockage, d'un assemblage et d'un entretien inappropriés,
 - c. l'endommagement et l'usure de ces éléments consommables,
 - d. Selon le manuel, les activités liées à l'assemblage ou à l'entretien incombent à l'utilisateur.
9. La garantie ne s'applique pas dans les cas suivants
 - a. il a dépassé sa période de validité,
 - b. le client a réparé ou modifié le produit en utilisant des pièces non authentiques,
 - c. le défaut résulte d'une installation incorrecte ou du non-respect des règles de bon fonctionnement énoncées dans le manuel,
 - d. le produit est utilisé à des fins autres que domestiques,
 - e. les dommages survenus pendant le transport.
10. Le client a droit à l'indemnisation gratuite suivante :
 - a. la réparation du produit,
 - b. remplacement du produit,
 - c. prix réduit,
 - d. la résiliation d'un contrat et la compensation intégrale des coûts.
11. Pour déclarer un sinistre :
 - a. Présenter le produit ou sa partie rapportée.
 - b. Présenter la preuve d'achat comportant le nom et l'adresse du vendeur, la date et le lieu d'achat et le type de produit, ou une carte de garantie valide portant le cachet du point de vente.
 - c. Si le produit est livré sale, le service technique peut refuser de l'accepter ou le nettoyer aux frais du client après avoir reçu son accord écrit.
12. Si la demande est acceptée, l'appareil est réparé ou remplacé par un nouvel appareil, ou le client est remboursé. Les frais de transport du service du fabricant couvrent le service.
13. Si la demande est rejetée, le client reçoit une justification détaillée de la décision et l'équipement lui est envoyé à ses frais dans les 14 jours suivant la communication de la décision.

Utilisation

Traitement des déchets d'équipements électriques et électroniques en fin de vie (législation DEEE).

Le marquage sur l'emballage, les accessoires ou le manuel d'instructions indique que l'équipement en fin de vie et les accessoires électroniques qui y sont attachés ne doivent pas être placés dans les conteneurs de déchets municipaux avec les autres déchets ménagers.

Une mauvaise manipulation des déchets électroniques peut entraîner des contaminants dans l'environnement ou des risques pour la santé en raison d'une élimination inappropriée. Séparer ces déchets des autres déchets et les recycler afin que les matières premières puissent être réutilisées. Le recyclage permet la réutilisation des matières premières.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetés

Kérjük, olvassa el figyelmesen ezt a kézikönyvet, hogy jobban megértse, hogyan kell használni a terméket. A használat során be kell tartani néhány alapvető biztonsági tanácsot, többek között az alábbiakat.

- A készülék forró levegővel, olaj nélkül főzi az ételt. Soha ne öntsön olajat a készülékbe. Ellenkező esetben tűz, személyi sérülés, a készülék károsodása és a garancia érvénytelensége következhet be.
- A készülékben nem szabad folyadékokat, beleértve a sűrű leveseket és szószoikat, melegíteni.
- Javasoljuk, hogy a készüléket hosszabbítókábel használatával csatlakoztassa a hálózathoz. A rövid tápkábel kifejezetten biztonsági intézkedésként terveztük, hogy csökkentse annak kockázatát, hogy a gyermekek megragadják vagy játszanak vele, és hogy megvédje a felhasználót a hosszú tápkábelben való megbotlástól.
- Ez a készülék kizárólag beltéri használatra készült. Soha ne használja a készüléket kültéren.
- A készülék működés közben felmelegszik. Az égési sérülések vagy sérülések elkerülése érdekében legyen óvatos a készülék és tartozékai kezelésénél.
- Használat előtt győződjön meg arról, hogy a készüléket vízszintes, tiszta és száraz felületre helyezte.
- Tegye a készüléket gyermekek és olyan személyek számára elérhetetlen helyre, akik fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeik miatt nem tudják biztonságosan használni.
- Távolítsa el és dobja el a tartozékok védőfóliáit és műanyag csomagolását a készülékről, hogy elkerülje a kisgyermekek fulladásveszélyét.
- Ne helyezze a készüléket forró gáz-, kerámia-, indukciós vagy elektromos égők közelébe. Ellenkező esetben személyi sérülést és a készülék károsodását okozhatja, és a garancia érvényét veszti.
- Az áramütés elkerülése érdekében soha ne merítse a készülék tápkábelét vízbe vagy más folyadékba. Ne öblítse a készülék háztátrával vagy más folyadékkal. Ez személyi sérülést és a készülék károsodását okozhatja, és érvénytelenítheti a garanciát.
- A forró ételek és forró felületek kezelésénél fokozott óvatossággal járjon el.
- Kérjük, ne mozgassa a készüléket bekapcsolt és működő állapotban. Ellenkező esetben személyi sérülést és a készülék károsodását okozhatja, és a garancia érvényét veszti.
- A sütőlap, az acéltartó és a nyársak nagyon forróak lehetnek sütés közben és után. Használjon sütőkesztyűt az égési sérülések elkerülése érdekében.
- Rendszeresen ellenőrizze a készüléket, a tápkábelét és a csatlakozót. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a dugó sérült. Ha a készülék meghibásodik vagy megsérül, forduljon a Morele ügyfélszolgálati központhoz.
- A készüléket kizárólag otthoni használatra szánják. Soha ne használja a készüléket professzionális vendéglátóipari berendezésként, illetve a rendeltetésszerű használaton kívül más célra. Ellenkező esetben a készülék károsodhat, és a garancia érvényét veszti.
- Ne használjon súrolószereket, acélgyaptot vagy súrolószereket a készülék tisztításához. További információkért lásd a "Tisztítás és karbantartás" című részt.
- A sérülések elkerülése érdekében ne húzza át a zsinórt a munkalap szélén.
- Kérjük, működés közben ne takarja le a készülék hátoldalán lévő légbevezető nyílásokat/kivezetéseket. Ez egyenetlen főzést és a készülék károsodását okozhatja.
- Ne csatlakoztassa a készüléket külső időzítőhöz vagy távvezérlő rendszerhez.
- Hagyjon 10 cm szabad helyet a készülék körül a megfelelő légáramlás érdekében.
- Kérjük, ne használja a készüléket vagy tartozékait mikrohullámú sütőben, kenyérpirítóban, konvektoros sütőben, gázsütőben, elektromos sütőben, kerámia-, elektromos, gáz- vagy indukciós főzőlapon vagy grill-sütőben. Ez személyi sérülést és a készülék károsodását okozhatja, és érvénytelenítheti a garanciát.
- Használat előtt győződjön meg arról, hogy a készülék tiszta. Tartsa távol a tápkábelét a forró felületektől.
- A készülék 3 vezetékes földelt dugóval van felszerelve. A tápkábel mindíg földelt konnektorba dugja be.
- Tisztítás vagy tárolás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja kihűlni.
- Ne melegítse le az ételkonzerveket a készülékben. Ez személyi sérülést, a készülék károsodását és a garancia érvénytelenségét okozhatja.
- Ne tegyen a készülékbe magas hőmérsékletre alkalmatlan edényekben, például műanyag zacskókban, polisztirol edényekben vagy műanyag és papír csomagolásokban tárolt élelmiszereket. A speciális zacskók és sütőhüvelyek használatát megengedett, de ezeket különös óvatossággal kell használni. Tartsa szem előtt, hogy a sütőhüvely térfogata sütés közben megnő, és feltétlenül ügyelni kell arra, hogy a sütőhüvely ne érjen a halogén fűtőtesthez és annak fedeléhez.
- A készüléket csak a 4Swiss márka tartozékaival használja. Harmadik féltől származó tartozékok használata károsíthatja a készüléket és érvénytelenítheti a garanciát.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony felületekre vagy anyagokra, például párnák, terítők vagy függönyök közelébe. Ellenkező esetben személyi sérülést és a készülék károsodását okozhatja, és a garancia érvényét veszti.
- A készülék használatakor a forró levegő a légkivezetésen keresztül távozik. A sérülések elkerülése érdekében mindig tartsa távol kezét és arcát a szellőzőnyílásoktól és a légkivezető nyílásoktól.
- A sérülések elkerülése érdekében legyen óvatos a készülék fiókjának kinyitásakor.
- Ha a készülékből füst száll ki, azonnal húzza ki a készüléket, és a fiók kinyitása előtt oszlassa el a füstöt.
- Ügyeljen arra, hogy az ételek ne nyúljanak ki a készülék fiókjának oldalain. A fiók kapacitását meghaladó feltöltése személyi sérülést, a készülék károsodását és a garancia érvénytelenségét eredményezheti.

- Soha ne töltsön fel a készüléket olajjal. Ez személyi sérülést, a készülék károsodását és a garancia érvénytelenségét okozhatja.

Termékfunkciók

A 4Swiss ABB-025 légsütő ultraforró levegőt keringtet az étel körül, így nincs szükség olaj használatára. Az intenzív forró levegő beáramlása egészségesebb ételeket biztosít, miközben nagyszerű ízű ételeket biztosít, amelyek kívülről finoman ropogósak, belülről pedig tökéletesen átsülnek. A ropogós sült krumpli, zöldség, csirke, hal, steak és még sok más csak egy karnyújtásnyira lesz, ráadásul a készülék könnyen karbantartható, gyorsan tisztítható és mentes a tipikus zsíros szennyeződésektől.

A készülék egyedülálló, rendkívül hatékony halogén fűtőelemmel rendelkezik, amely működés közben felfelemelegíti és megvilágítja a főzőfőlkában lévő ételt. A termosztát áramkör szabályozza a halogént, és nem működik folyamatosan. Így a vizuális megvilágítási hatás csak a halogén fűtési ciklus alatt figyelhető meg. Működés közben a halogén változó időközönként (hőmérsékletfüggően) be- és kikapcsol, ami szándékos és a helyes működési mód.

Mivel a biztonság és a felhasználói elégedettség a legfontosabb prioritásunk, a készüléket a legmagasabb biztonsági és funkcionális szabványok szerint gyártjuk.

Műszaki paraméterek

Termék neve: Smart airfryer

Termékmodell: ABB-025

A fiók kapacitása: 6,5L

Névleges feszültség: 220 V

Névleges frekvencia: 50 Hz

Névleges teljesítmény: 1700 W

Fő egység leírása

1. számú illusztráció

1. Levegő kimenet
2. Digitális érintőképernyős vezérlőpanel
3. Átlátszó ablak
4. Fiók
5. Fiók fogantyú
6. Hálózati kábel
7. Légbeömlőnyílás
8. Sütőtálca

Vezérlőpanel leírása

2. illusztráció

1. LED kijelző
2. ON/OFF gomb
3. Temp/idő csökkentő gomb
4. Temp kiválasztó gomb
5. Főzés előre beállított gomb
6. Idő kiválasztó gomb
7. Temp/idő növelő gomb
8. START/STOP gomb

Felkészülés a használatra

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot és biztonsági matricát.
2. Tisztítsa meg a fiókot és a sütőtálcat forró vízzel és egy nem súroló szivaccsal. Ezek az alkatrészek mosogatógépben is biztonságosan tisztíthatók.
3. Törölje át a termék belsejét és külsejét nedves ruhával.
4. Helyezze ezt a terméket stabil és sík felületre. A termék körül elegendő helyet kell fenntartani, hogy a felülettől és más tárgyaktól legalább 10 cm távolságot tartson. A levegő be- és kimeneti nyílásába nem szabad tárgyakat helyezni. Ne helyezze a terméket olyan felületre, amely nem hőálló.

Beállítás és első használat

1. Helyezze a sütőlapot a fiókba, és helyezze rá az ételt. Ezután csúsztassa a fiókot a fő házba, amíg teljesen le nem záródik.
2. Csatlakoztassa a készüléket, és a kezelőpanelen kézzel állítsa be a kívánt időt és hőmérsékletet, vagy válasszon ki egy előre beállított programot.
3. A sütés megkezdéséhez nyomja meg a START/STOP gombot. A "Kezelőszervek és működés" alfejezetben további információkat talál az idő és a hőmérséklet beállításáról.
4. Szükség szerint rázza fel vagy forgassa meg az ételeket a fiókban. Ehhez csúsztassa ki a fiókot, és óvatosan forgassa vagy rázza meg az ételt. Csúsztassa vissza a fiókot a házba, amíg teljesen le nem záródik. A készülék megjegyzi az időt és a beállításokat, és automatikusan folytatja a főzést a megszakítás pillanatától.

Megjegyzés: Az első néhány használat során gyenge műanyagzag érezhető. Ez normális, és nem a termék hibája.

Vezérlés és működés

Előre definiált programok

Nyomja meg készenléti üzemmódban a Főzés előre beállított gombot 12 előre beállított program kiválasztásához. A program kiválasztása után nyomja meg a START/STOP gombot a sütés megkezdéséhez; a szüneteltetéshez nyomja meg újra ezt a gombot. Ha a sütési folyamat során módosítani szeretné az időt, nyomja meg az Idő gombot, majd a nyílbillentyűt, hogy nyomásra 1 perccel növelje/csökkentse az időt. Ha a hőmérsékletet szeretné beállítani, nyomja meg a Temp billentyűt, majd a nyílbillentyűt, hogy nyomásra 5 fokot növeljen/csökkentsen. Ha nem választja ki az előbeállításokat, akkor az alapértelmezett hőmérséklet és idő (180°C és 15 perc) szerint működik.

Kézi működtetés

A Temp kiválasztó gomb megnyomásakor a hőmérséklet megjelenik a képernyőn, jelezve, hogy a hőmérséklet beállítható. Kattintson a nyílbillentyűre 5°C növeléséhez vagy csökkentéséhez, vagy nyomja meg hosszan a nyílbillentyűt 5°C gyors növeléséhez vagy csökkentéséhez. Az Idő kiválasztó gomb megnyomásakor az idő jelenik meg a képernyőn, jelezve, hogy az idő beállítható. Kattintson a nyílbillentyűre az 1 perc növeléséhez vagy csökkentéséhez, vagy nyomja meg hosszan a nyílbillentyűt az 1 perc gyors növeléséhez vagy csökkentéséhez.

Megjegyzés: A készülék rendelkezik programmemóriával. A fiók kinyitása szünetelteti a fűtési funkciót, de a fiók újbóli behelyezésekor a készülék a korábbi beállításokkal és a kiválasztott programmal működik tovább.

Megjegyzés: Az alapértelmezett üzemmód, a GRILL, AIRFRY, BROIL, ROAST, CHICKEN, VEGAN, STEAK, FRIES és FISH, rendelkezik a rázó-emlékeztető funkcióval. Ha a visszaszámlálás eléri a 50%-ot (FRIES üzemmódban a 60%-ot), akkor riasztást hall, hogy rázza fel vagy fordítsa meg az ételt.

Megjegyzés: Az alábbi receptek hőmérsékleti és időbeállításai csak tájékoztató jellegűek. A beállításokat a hőmérséklet és az idő saját maga korrigálásával igazítsa az étel tényleges méretéhez.

Előre beállított hőmérséklet és idő

GRILL - 195°C - 20 min
AIRFRY - 200°C - 18 min
BROIL - 200°C - 10 min
REHEAT - 175°C - 4 min
ROAST - 200°C - 10 min
CHICKEN - 195°C - 22 min
VEG - 180°C - 10 min
EGG - 160°C - 18 min
STEAK - 200°C - 10 min
FRIES - 200°C - 20 min
BAKE - 160°C - 20 min
FISH - 190°C - 10 min

Automatikus leállás

A visszaszámlálás végeztével a készülék automatikusan kikapcsol, és háromszor hallja a csengő hangját. Kézzel is kikapcsolhatja a készüléket az ON/OFF gomb megérintésével. A visszaszámlálás végeztével vagy kézi kikapcsolás esetén a fűtőhalogén leáll, a kijelzőn OFF jelenik meg, de a ventilátor még kb. 20 másodpercig tovább működik, hogy a biztonság kedvéért elfújja a forró levegőt. A végén ismét hallani fogja a csengő háromszori megszólalását.

Tárolás

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja alaposan lehűlni.
2. Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.

Tisztítás és karbantartás

Tisztítás előtt hagyja a készüléket teljesen kihűlni. Ezután tiszta, nedves ruhával törölje át a készülék külsejét.

Mossa ki a fiókot forró vízzel, mosószerrel és nem súroló szivaccsal. A fiók és a sütőlap mosogatógépben mosható. A sütőlap tapadásmentes kerámia bevonattal rendelkezik; tisztításához ne használjon fémtárgyakat vagy súrolószereket. Ha ételmaradék vagy más szennyeződés kerül a ház üregébe, nedves, tiszta ruhával távolítsa el, majd tiszta, száraz ruhával szárítsa meg a területet

Megjegyzés: Óvatosan használjon fém evőeszközöket vagy fogókat, és kerülje a tálca felületével való közvetlen érintkezést. A tisztításhoz ne használjon súrolószereket (drótkéfé, súrolószivacsot, fémszerszámokat stb.).

Hibaelhárítás

Az alábbi problémák nem feltétlenül jelentik azt, hogy a készülék hibás. Kérjük, olvassa el a következő részt, hogy egyszerű megoldásokat találjon a gyakori problémákra.

1. probléma

A készülék belsejében lévő lámpa időszakosan be- és kikapcsol.

Információk:

A termosztát áramkör a halogén fűtőelemet vezérli, és nem működik folyamatosan. Működés közben a halogén változó időközönként (hőmérsékletfüggő) be- és kikapcsol, ami szándékos és helyes.

2. probléma

Az ételek egyenetlenül főttek.

Lehetséges ok:

Egyes ételeket főzés közben meg kell forgatni vagy meg kell rázni.

Megoldás:

Miközben a készülék működik, húzza ki a fiókot, és rázza fel a tartalmát, vagy forgassa meg az ételt egy villával vagy fogóval.

3. probléma

A főzési folyamat során fehér füst jön ki a készülékből.

Lehetséges ok:

A készülék fiókjában zsír/olaj gyűlt össze.

Megoldás:

Győződjön meg róla, hogy a fiókban nem gyűlt fel zsír vagy olaj. Sütés után minden alkalommal tisztítsa meg a fiókot és a sütőlapot.

4. probléma

A fiók nem csúszik a helyére.

Lehetséges ok:

A fiók túlságosan tele van.

Megoldás:

Kérjük, ne töltse meg a fiókot a befogadóképességen túl. Az ételek nem érhetnek a fiók teteje fölé.

Jótállási feltételek

1. A termékhez 24 hónapos gyártói garancia jár, amelyet a következők vállalnak: Morele.net sp. z o.o., al. Jana Pawła II 43b, 31-864 Krakko, NIP: PL9451972201.
2. A reklamációkat / garanciális javításokat a morele.net weboldalon elérhető garancia / szerviz úrlapon keresztül kell bejelenteni.
3. A garancia csak a gyártónak tulajdonítható rejtett hibákra terjed ki.
4. A reklamációt az értékesítési pont vagy a műszaki szolgálat a jótállás keretében kezeli, ha a Vevő a következőket be
a. érvényes vásárlási bizonylat az eladás dátumával,
b. a bejelentett termék vagy hibás alkatrész. Távvásárlás esetén a jótállási kártya kizárólag a vásárlás igazolásával (nyugta/számla) együtt érvényes.
5. A reklamáció az Ügyfél bejelentésétől számított 14 napon belül rendeződik.
6. A jótállási időszak alatt észlelt gyártási hibákat a terméknek az értékesítési pontra vagy a műszaki szolgálatához történő szállításától számított 21 napon belül díjmentesen meg kell javítani.
7. Ha a javításhoz alkatrészeket kell behozni, a garanciális javítási időszak meghosszabbítható az alkatrész behozatalához szükséges idővel, de legfeljebb 40 nappal.

8. Garanciális kizárások:
 - a. mechanikai sérülések és kapcsolódó hibák,
 - b. a helytelen használatból és a nem megfelelő tárolásból, összeszerelésből és karbantartásból eredő károk és hibák,
 - c. az ilyen fogyóelemek sérülése és kopása,
 - d. A kézikönyv szerint az összeszereléssel vagy karbantartással kapcsolatos tevékenységek a felhasználó kötelességei.
9. A garancia nem érvényes, ha:
 - a. lejárt az érvényességi ideje,
 - b. az Ügyfél nem eredeti alkatrészek felhasználásával javította vagy módosította a terméket,
 - c. a hiba helytelen telepítésből vagy a kézikönyvben szereplő helyes üzemeltetési szabályok be nem tartásából adódott,
 - d. a terméket nem háztartási célra használják,
 - e. a szállítás során keletkezett károk.
10. Az Ügyfél jogosult a következő ingyenes kártérítésre:
 - a. termékjavítás,
 - b. termékcseré,
 - c. csökkentett áron,
 - d. a szerződés felmondása és a teljes költségtérítés.
11. Követelés bejelentése:
 - a. Mutassa be a terméket vagy annak bejelentett részét.
 - b. Mutassa be a vásárlást igazoló bizonylatot, amelyen szerepel az eladó neve és címe, a vásárlás dátuma és helye, valamint a termék típusa, vagy az eladási hely pecsétjével ellátott érvényes jótállási jegyet.
 - c. Ha a terméket szennyezetten szállítják, a műszaki szolgálat megtagadhatja annak átvételét, vagy a megrendelő költségére, annak írásbeli jóváhagyását követően megtisztíthatja azt.
12. Ha a reklamációt elfogadják, a készüléket megjavítják vagy kicserélik egy új készülékre, vagy visszatérítik az Ügyfélnek az árát. A szállítási költségek a gyártó szervizétől fedezik a szervizelést.
13. Ha az igényt elutasítják, az Ügyfél részletes indoklást kap a döntésről, és a berendezéseket a döntéstől számított 14 napon belül saját költségén elküldik neki.

Felhasználás

Az elektromos és elektronikus berendezésekből származó hulladékok kezelése (WEEE-jogszabályok).

A csomagoláson, a tartozékokon vagy a használati utasításon található jelölés azt jelzi, hogy az elhasznált berendezéseket és a hozzájuk csatlakoztatott elektronikus tartozékokat nem szabad a kommunális hulladékgyűjtő edényekbe helyezni más háztartási hulladékkal együtt.

Az elektronikai hulladék nem megfelelő kezelése a környezetbe kerülő szennyező anyagok vagy a nem megfelelő ártalmatlanítás miatt egészségügyi kockázatokkal járhat. Válassza szét ezt a hulladékot a többi hulladéktól, és dolgozza fel újra, hogy a nyersanyagok újra felhasználhatók legyenek. Az újrahasznosításhoz lehetővé teszik a nyersanyagok újrafelhasználását.

Istruzioni e avvisi di sicurezza

Leggere attentamente il presente manuale per comprendere meglio l'utilizzo del prodotto. Durante l'uso è necessario osservare alcuni consigli di sicurezza essenziali, tra cui i seguenti.

- L'apparecchio cuoce i cibi utilizzando aria calda senza olio. Non versare mai olio nell'apparecchio. Ciò potrebbe causare incendi, lesioni personali, danni all'apparecchio e invalidare la garanzia.
- I liquidi, comprese le zuppe e le salse dense, non devono essere riscaldati nell'apparecchio.
- Si consiglia di collegare il dispositivo alla rete elettrica senza utilizzare prolunghe. Il cavo di alimentazione corto è stato progettato appositamente come misura di sicurezza per ridurre il rischio che i bambini lo afferrino o ci giochino e per proteggere l'utente dall'inciampare in un cavo di alimentazione lungo.
- Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso in ambienti interni. Non utilizzare mai il dispositivo all'aperto.
- Il dispositivo si riscalda durante il funzionamento. Per evitare ustioni o lesioni, prestare attenzione quando si maneggiano l'apparecchio e i suoi accessori.
- Prima dell'uso, assicurarsi che il dispositivo sia posizionato su una superficie piana, pulita e asciutta.
- Posizionare il dispositivo fuori dalla portata dei bambini e di chiunque abbia capacità fisiche, sensoriali o mentali tali da impedirne un uso sicuro.
- Rimuovere e gettare le pellicole protettive e le confezioni di plastica degli accessori dal dispositivo per eliminare il rischio di soffocamento da parte dei bambini piccoli.
- Non collocare l'unità vicino a bruciatori a gas, in ceramica, a induzione o elettrici caldi. Ciò potrebbe causare lesioni personali e danni all'apparecchio, oltre ad annullare la garanzia.
- Non immergere mai il cavo di alimentazione del dispositivo in acqua o altri liquidi per evitare scosse elettriche. Non sciacquare l'involucro del dispositivo con acqua o altri liquidi. Tale operazione può causare lesioni personali e danni al dispositivo e invalidare la garanzia.
- Prestare la massima attenzione quando si maneggiano alimenti e superfici calde.
- Non spostare il dispositivo mentre è acceso e in funzione. Ciò potrebbe causare lesioni personali e danni al dispositivo, nonché l'annullamento della garanzia.
- La piastra di frittura, la rastrelliera in acciaio e gli spiedini possono essere molto caldi durante e dopo la frittura. Utilizzare guanti da forno per evitare scottature.
- Ispezionare regolarmente il dispositivo, il cavo di alimentazione e la spina. Non utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. In caso di malfunzionamento o danneggiamento del dispositivo, contattare il Centro di assistenza clienti Morele.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare mai il dispositivo come apparecchiatura professionale per la ristorazione o per scopi diversi da quelli previsti. Ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio e invalidare la garanzia.
- Non utilizzare detergenti abrasivi, lana d'acciaio o spatole per pulire il dispositivo. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".
- Per evitare lesioni, non tirare il cavo oltre il bordo del piano di lavoro.
- Non coprire le prese d'aria sul retro dell'apparecchio durante il funzionamento. Ciò potrebbe causare una cottura non uniforme e danneggiare l'apparecchio.
- Non collegare il dispositivo a un timer o a un sistema di controllo remoto esterno.
- Lasciare 10 cm di spazio libero intorno al dispositivo per una corretta circolazione dell'aria.
- Non utilizzare il dispositivo o i suoi accessori in un forno a microonde, un forno tostapane, un forno a convezione, un forno a gas, un forno elettrico, un piano di cottura in ceramica, elettrico, a gas o a induzione o un grill. Ciò può provocare lesioni personali e danni al dispositivo e invalidare la garanzia.
- Assicurarsi che il dispositivo sia pulito prima dell'uso. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Il dispositivo è dotato di una spina a 3 fili con messa a terra. Collegare sempre il cavo di alimentazione a una presa elettrica con messa a terra.
- Scollegare il dispositivo e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo o conservarlo.
- Non sigillare a caldo lattine di cibo nell'unità. Ciò potrebbe causare lesioni personali, danni all'apparecchio e l'annullamento della garanzia.
- Non introdurre nell'apparecchio alimenti contenuti in contenitori non adatti alle alte temperature, come sacchetti di plastica, contenitori di polistirolo o imballaggi di plastica e carta. È consentito l'uso di sacchetti speciali e di manicotti da forno, che però devono essere utilizzati con particolare cautela. Tenere presente che il manicotto di cottura aumenta di volume durante la cottura ed è assolutamente necessario assicurarsi che il manicotto non tocchi il riscaldatore alogeno e il suo coperchio.
- Utilizzare il dispositivo solo con accessori del marchio 4Swiss. L'utilizzo di accessori di terze parti può danneggiare il dispositivo e invalidare la garanzia.
- Non collocare il dispositivo su o vicino a superfici o materiali infiammabili come cuscini, tovaglie o tende. Ciò potrebbe causare lesioni personali e danni al dispositivo e invalidare la garanzia.
- L'aria calda fuoriesce dall'uscita dell'aria quando l'unità è in funzione. Tenere sempre le mani e il viso lontano dalle bocchette e dalle uscite dell'aria per evitare lesioni.
- Per evitare lesioni, fare attenzione quando si apre il cassetto del dispositivo.
- Se dall'apparecchio esce del fumo, scollegarlo immediatamente e disperderlo prima di aprire il cassetto.

- Assicurarsi che il cibo non sporga dai lati del cassetto dell'apparecchio. Il riempimento del cassetto oltre la sua capacità può causare lesioni personali, danni all'apparecchio e l'annullamento della garanzia.
- Non riempire mai il dispositivo con olio. Ciò può causare lesioni personali, danni al dispositivo e l'annullamento della garanzia.

Funzioni del prodotto

La friggitrice ad aria 4Swiss ABB-025 fa circolare aria ultra-calda intorno al cibo, eliminando la necessità di utilizzare l'olio. L'intenso afflusso di aria calda garantisce pasti più salutarì, offrendo al contempo un ottimo sapore di cibo che diventa deliziosamente croccante all'esterno e perfettamente cotto all'interno. Patatine fritte, verdure, pollo, pesce, bistecche e molto altro saranno a portata di mano. Inoltre, il dispositivo è di facile manutenzione, rapido da pulire e privo dei tipici residui di grasso.

L'apparecchio è dotato di un elemento riscaldante alogeno unico ed estremamente efficace che riscalda e illumina gli alimenti all'interno del cassetto di cottura durante il funzionamento. Il circuito termostatico controlla l'alogeno e non funziona in modo continuo. Pertanto, l'effetto di illuminazione visiva può essere osservato solo durante il ciclo di riscaldamento alogeno. Durante il funzionamento, l'alogeno si accende e si spegne a intervalli variabili (in funzione della temperatura), il che è intenzionale e rappresenta la modalità di funzionamento corretta.

Poiché la sicurezza e la soddisfazione dell'utente sono la nostra massima priorità, il dispositivo è costruito secondo i più alti standard di sicurezza e funzionalità.

Parametri tecnici

Nome prodotto: Friggitrice intelligente

Modello del prodotto: ABB-025

Capacità del cassetto: 6,5L

Tensione nominale: 220 V

Frequenza nominale: 50 Hz

Potenza nominale: 1700 W

Descrizione dell'unità principale

Illustrazione n. 1

1. Uscita aria
2. Pannello di controllo digitale a sfioramento
3. Finestra trasparente
4. Cassetto
5. Maniglia del cassetto
6. Cavo di alimentazione
7. Ingresso aria
8. Vassoio per friggere

Descrizione del pannello di controllo

Illustrazione n. 2

1. Display a LED
2. Tasto ON/OFF
3. Tasto di diminuzione della temperatura/tempo
4. Tasto di selezione della temperatura
5. Tasto di preselezione della cottura
6. Tasto di selezione del tempo
7. Tasto di aumento della temperatura/tempo
8. Tasto START/STOP

Preparazione all'uso

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli adesivi di sicurezza.
2. Pulire il cassetto e la piastra di cottura con acqua calda e una spugna non abrasiva. Queste parti possono essere lavate in lavastoviglie.
3. Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno umido.
4. Posizionare il prodotto su una superficie stabile e piana. Intorno al prodotto deve essere riservato uno spazio sufficiente per garantire una distanza di almeno 10 cm dalla superficie ad altri oggetti. Non collocare oggetti all'ingresso o all'uscita dell'aria. Non collocare il prodotto su una superficie non resistente al calore.

Configurazione e primo utilizzo

1. Collocare la piastra di cottura nel cassetto e posizionarvi il cibo. Quindi, far scorrere il cassetto nell'alloggiamento principale fino a chiuderlo completamente.
2. Collegare il dispositivo e utilizzare il pannello di controllo per impostare manualmente l'ora e la temperatura desiderate o selezionare un programma predefinito.
3. Premere il tasto START/STOP per avviare la cottura. La sezione "Comandi e funzionamento" fornisce ulteriori informazioni sull'impostazione dell'ora e della temperatura.
4. Se necessario, scuotere o girare gli alimenti nel cassetto. A tale scopo, estrarre il cassetto e girare o scuotere con cautela gli alimenti. Far scorrere il cassetto nell'alloggiamento fino a chiuderlo completamente. L'apparecchio ricorda l'ora e le impostazioni e continua automaticamente la cottura dal momento in cui viene interrotta.

Nota: durante i primi utilizzi, potrebbe essere presente un leggero odore di plastica. Questo è normale e non è un difetto del prodotto.

Controlli e funzionamento

Programmi predefiniti

Premere il tasto di preselezione della cottura in modalità standby per selezionare 12 programmi predefiniti. Dopo aver scelto il programma, premere il tasto START/STOP per avviare la cottura; premere nuovamente questo tasto per mettere in pausa. Se si desidera regolare il tempo durante il processo di cottura, premere il tasto Tempo e poi il tasto freccia per aumentare/diminuire di 1 minuto ad ogni pressione. Se si desidera regolare la temperatura, premere il tasto Temp e poi il tasto freccia per aumentare/diminuire di 5 gradi per ogni pressione. Se non si selezionano le preimpostazioni, il sistema funzionerà in base alla temperatura e al tempo predefiniti (180°C e 15 minuti).

Funzionamento manuale

Quando si preme il tasto di selezione Temp, la temperatura viene visualizzata sullo schermo, indicando che è possibile impostarla. Fare clic sul tasto freccia per aumentare o diminuire di 5°C, oppure premere a lungo il tasto freccia per aumentare o diminuire rapidamente di 5°C. Quando si preme il tasto di selezione dell'ora, sullo schermo viene visualizzata l'ora, a indicare che è possibile impostarla. Fare clic sul tasto freccia per aumentare o diminuire di 1 minuto, oppure premere a lungo il tasto freccia per aumentare o diminuire rapidamente di 1 minuto.

Nota: l'apparecchio dispone di una memoria di programma. L'apertura del cassetto mette in pausa la funzione di riscaldamento, ma quando il cassetto viene reinserito, l'apparecchio continua a funzionare con le impostazioni precedenti e il programma selezionato.

Nota: la modalità predefinita, GRILL, AIRFRY, BROIL, ROAST, CHICKEN, VEG, STEAK, FRIES e FISH, ha la funzione di scuotimento-ricordo. Se il conto alla rovescia raggiunge il 50% (in modalità FRIES 60%), si sentirà un allarme per scuotere o girare il pasto.

Nota: le impostazioni di temperatura e tempo delle seguenti ricette sono solo di riferimento. Regolare le impostazioni in base alle dimensioni effettive della pietanza, correggendo personalmente la temperatura e il tempo.

Temperatura e tempo preimpostati

GRILL - 195°C - 20 min
AIRFRY - 200°C - 18 min
BROIL - 200°C - 10 min
REHEAT - 175°C - 4 min
ROAST - 200°C - 10 min
CHICKEN - 195°C - 22 min
VEG - 180°C - 10 min
EGG - 160°C - 18 min
STEAK - 200°C - 10 min
FRIES - 200°C - 20 min
BAKE - 160°C - 20 min
FISH - 190°C - 10 min

Spegnimento automatico

Il dispositivo si spegnerà automaticamente al termine del conto alla rovescia e sentirai la suoneria suonare tre volte. Puoi anche spegnerlo manualmente toccando il tasto ON/OFF. Al termine del conto alla rovescia o con lo spegnimento manuale, l'alogeno riscaldante smette di funzionare, il display mostrerà OFF, ma la ventola continuerà a funzionare per circa 20 secondi per soffiare via l'aria calda per sicurezza. Alla fine, sentirai di nuovo la suoneria suonare tre volte.

Immagazzinamento

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

Pulizia e manutenzione

Lasciare raffreddare completamente il dispositivo prima di pulirlo. Quindi, utilizzare un panno pulito e umido per pulire l'esterno del dispositivo.

Lavare il cassetto con acqua calda, detersivo e una spugna non abrasiva. Il cassetto e la piastra di cottura sono lavabili in lavastoviglie. La piastra di cottura ha un rivestimento antiaderente in ceramica; per pulirla non utilizzare oggetti metallici o detergenti abrasivi. Se nella cavità dell'alloggiamento sono presenti residui di cibo o altri detriti, rimuoverli con un panno umido e pulito, quindi asciugare l'area con un panno pulito e asciutto.

Nota: utilizzare con cautela posate o pinze di metallo, evitando il contatto diretto con la superficie del vassoio. Per la pulizia non utilizzare detergenti abrasivi (spazzole metalliche, spugne abrasive, utensili metallici, ecc).

Risoluzione dei problemi

I seguenti problemi non significano necessariamente che il dispositivo sia difettoso. Leggere la sezione seguente per apprendere semplici soluzioni ai problemi più comuni.

Problema 1

La luce all'interno dell'unità si accende e si spegne periodicamente.

Informazioni:

Il circuito del termostato controlla l'elemento riscaldante alogeno e non funziona in modo continuo. Durante il funzionamento, l'alogeno si accende e si spegne a intervalli variabili (in funzione della temperatura), il che è intenzionale e corretto.

Problema 2

Il cibo è cucinato in modo non uniforme.

Possibile causa:

Alcuni alimenti devono essere girati o scossi durante la cottura.

Soluzione:

Mentre l'apparecchio è in funzione, estrarre il cassetto e scuotere il contenuto o girare gli alimenti con una forchetta o una pinza.

Problema 3

Durante il processo di cottura, dall'apparecchio esce del fumo bianco.

Possibile causa:

Nel cassetto del dispositivo si è accumulato grasso/olio.

Soluzione:

Assicurarsi che nel cassetto non si sia accumulato grasso o olio. Pulire il cassetto e la piastra della friggitrice ogni volta dopo la cottura.

Problema 4

Il cassetto non scorre in posizione.

Possibile causa:

Il cassetto è troppo pieno.

Soluzione:

Non riempire il cassetto oltre la sua capacità. Gli alimenti non devono superare la parte superiore del cassetto.

Termini e condizioni della garanzia

1. Il prodotto viene fornito con una garanzia del produttore di 24 mesi, fornita da: Morele.net sp. z o.o., al. Jana Pawła II 43b, 31-864 Kraków, NIP: PL9451972201.
2. I reclami e le riparazioni in garanzia devono essere segnalati tramite il modulo di garanzia/assistenza disponibile sul sito web morele.net.
3. La garanzia copre solo i difetti latenti attribuibili al produttore.
4. Il reclamo sarà trattato dal punto vendita o dal servizio tecnico in garanzia se il Cliente
 - a. una prova d'acquisto valida con la data di vendita,
 - b. il prodotto o il pezzo difettoso segnalato. In caso di acquisto a distanza, il certificato di garanzia è valido solo con la prova d'acquisto (scontrino/fattura).
5. Il reclamo viene risolto entro 14 giorni dalla segnalazione da parte del Cliente.

6. I difetti di fabbricazione individuati durante il periodo di garanzia saranno riparati gratuitamente entro 21 giorni dalla consegna del prodotto al punto vendita o all'assistenza tecnica.
7. Se per la riparazione è necessario importare dei pezzi, il periodo di riparazione in garanzia può essere prolungato del tempo necessario per l'importazione del pezzo, non più di 40 giorni.
8. Esclusioni dalla garanzia:
 - a. danni meccanici e difetti correlati,
 - b. danni e difetti derivanti da un uso improprio e da una conservazione, un montaggio e una manutenzione inadeguati,
 - c. danni e usura di tali elementi consumabili,
 - d. Secondo il manuale, le attività di montaggio e manutenzione sono a carico dell'utente.
9. La garanzia non si applica quando:
 - a. è scaduto il periodo di validità,
 - b. il Cliente ha riparato o modificato il prodotto utilizzando parti non originali,
 - c. il difetto è dovuto a un'installazione non corretta o alla mancata osservanza delle regole di corretto funzionamento indicate nel manuale,
 - d. il prodotto viene utilizzato per scopi diversi dall'uso domestico,
 - e. danni verificatisi durante il trasporto.
10. Il Cliente ha diritto al seguente risarcimento gratuito:
 - a. riparazione del prodotto,
 - b. sostituzione del prodotto,
 - c. prezzo ridotto,
 - d. risoluzione di un contratto e compensazione integrale dei costi.
11. Per segnalare un sinistro: s
 - a. Presentare il prodotto o la sua parte segnalata.
 - b. Presentare la prova d'acquisto con il nome e l'indirizzo del venditore, la data e il luogo d'acquisto e il tipo di prodotto, oppure una scheda di garanzia valida con il timbro del punto vendita.
 - c. Se il prodotto viene consegnato sporco, il servizio tecnico può rifiutarlo o pulirlo a spese del Cliente dopo averne ricevuto l'approvazione scritta.
12. Se il reclamo viene accettato, il dispositivo viene riparato o sostituito con uno nuovo, oppure il Cliente viene rimborsato. Le spese di trasporto dal servizio di assistenza del produttore coprono il servizio.
13. Se il reclamo viene respinto, al Cliente viene fornita una giustificazione dettagliata della decisione e l'apparecchiatura gli viene inviata a sue spese entro 14 giorni dalla comunicazione della decisione.

Utilizzo

Gestione dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche a fine vita (legislazione RAEE).

La marcatura sull'imballaggio, sugli accessori o sul manuale di istruzioni indica che le apparecchiature a fine vita e gli accessori elettronici collegati non devono essere collocati nei contenitori dei rifiuti urbani insieme ad altri rifiuti domestici.

La gestione impropria dei rifiuti elettronici può comportare l'immissione di sostanze contaminanti nell'ambiente o rischi per la salute dovuti a uno smaltimento inadeguato. Separare questi rifiuti dagli altri e riciclarli in modo che le materie prime possano essere riutilizzate. Il riciclaggio consente il riutilizzo delle materie prime.

Saugos instrukcijos ir pranešimas

Atidžiai perskaitykite šį vadovą, kad geriau suprastumėte, kaip naudoti gaminį. Naudojant gaminį reikia laikytis kai kurių svarbiausių saugos patarimų, įskaitant toliau nurodytus.

- Prietaisais gamina maistą naudojamas karštą orą be aliejaus. Niekada nepilkite į prietaisą aliejaus. Taip elgdamiesi galite sukelti gaisrą, susižaloti, sugadinti prietaisą ir panaikinti garantiją.
- Skysčių, įskaitant tirštą sriubą ir padažus, prietaise šildyti negalima.
- Rekomenduojame prietaisą jungti prie elektros tinklo nenaudojant ilgtintuvų. Trumpas maitinimo laidas specialiai sukurtas kaip saugos priemonė, kad sumažėtų rizika, jog vaikai jį griebtų ar žais su juo, ir kad naudotojas nesukluptų už ilgo maitinimo laido.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik patalpose. Niekada nenaudokite prietaiso lauke.
- Veikiant prietaisais įkaista. Kad išvengtumėte nudegimų ar sužalojimų, elkitės atsargiai su juo ir jo priedais.
- Prieš naudodami įsitikinkite, kad prietaisas padėtas ant lygaus, švaraus ir sauso paviršiaus.
- Padėkite prietaisą vaikams ir asmenims, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai gali trukdyti saugiai juo naudotis, nepasiekiamoje vietoje.
- Nuimkite ir išmeskite apsaugines plėveles ir plastines priedų pakuotes nuo prietaiso, kad mažiems vaikams nekiltų pavojus užspringti.
- Nestatykite įrenginio šalia karštų dujinių, keraminių, indukcinų ar elektrinių degiklių. Taip elgdamiesi galite susižeisti, sugadinti prietaisą ir netekti garantijos.
- Kad išvengtumėte elektros smūgio, niekada nemerkite prietaiso maitinimo laido į vandenį ar kitą skystį. Neplaukite prietaiso korpuso vandeniu ar kitu skysčiu. Taip elgdamiesi galite susižeisti ir sugadinti prietaisą bei panaikinti garantiją.
- Dirbdami su karštu maistu ir karštais paviršiais būkite itin atsargūs.
- Įjungto ir veikiančio prietaiso nejudinkite. Taip elgdamiesi galite susižeisti ir sugadinti prietaisą bei panaikinti garantiją.
- Kepimo plokštė, plieninis stovas ir iešmai gali būti labai karšti kepmo metu ir po kepmo. Kad išvengtumėte nudegimų, mūvėkite pirštines.
- Reguliariai tikrinkite prietaisą, jo maitinimo laidą ir kištuką. Nenaudokite prietaiso, jei maitinimo laidas arba kištukas yra pažeistas. Jei prietaisas veikia netinkamai arba yra pažeistas, kreipkitės į "Morele" klientų aptarnavimo centrą.
- Prietaisas skirtas naudoti tik namuose. Niekada nenaudokite prietaiso kaip profesionalios viešojo maitinimo įrangos arba kitiems tikslams, nei numatyta. Taip elgdamiesi galite sugadinti prietaisą ir panaikinti garantiją.
- Prietaiso valymui nenaudokite abrazyvinių valiklių, plieninės vatos ar šveitiklių. Daugiau informacijos rasite skyriuje "Valymas ir priežiūra".
- Kad išvengtumėte sužeidimų, netraukite laido per stalviršio kraštą.
- Kai prietaisas veikia, neuždengkite jo galinėje dalyje esančių orų įleidimo ir (arba) išleidimo angų. Tai gali sukelti netolygų maisto ruošimą ir sugadinti prietaisą.
- Prietaisu neprijunkite prie išorinio laikmačio arba nuotolinio valdymo sistemos.
- Paikite 10 cm laisvos erdvės aplink prietaisą, kad tinkamai cirkuluotų oras.
- Nenaudokite prietaiso ar jo priedų mikrobangų krosnelėje, skrudintuvėje, konvekcinėje krosnelėje, dujinėje krosnelėje, elektrinėje krosnelėje, keraminėje, elektrinėje, dujinėje ar indukcinėje kaitlentėje arba grilyje. Taip elgdamiesi galite susižeisti ir sugadinti prietaisą bei panaikinti garantiją.
- Prieš naudodami įsitikinkite, kad prietaisas yra švarus. Laikykite maitinimo laidą atokiau nuo karštų paviršių.
- Prietaisas turi 3 laidų įžemintą kištuką. Visada įjunkite maitinimo laidą į įžemintą elektros lizdą.
- Prieš valydami ar laikydami atjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti.
- Įrenginyje negalima šiluma sandarinti maisto skardinių. Taip elgdamiesi galite susižeisti, sugadinti prietaisą ir netekti garantijos.
- Nedėkite į prietaisą maisto produktų, supakuotų į aukštai temperatūrai netinkamus indus, pavyzdžiui, plastikinius maišelius, polistireninius indus arba plastines ir popierines pakuotes. Leidžiama naudoti specialius maišelius ir kepmo rankoves, tačiau juos reikia naudoti ypač atsargiai. Atminkite, kad kepmo rankovė kepmo metu padidėja, todėl būtina užtikrinti, kad rankovė neliestų halogeninio šildytuvo ir jo dangčio.
- Prietaisą naudokite tik su "4Swiss" prekės ženklo priedais. Naudojant trečiųjų šalių priedus, prietaisas gali būti sugadintas ir gali būti panaikinta garantija.
- Nedėkite prietaiso ant degių paviršių ar medžiagų, tokių kaip pagalvės, staltiesės ar užuolaidos, arba šalia jų. Taip elgdamiesi galite susižeisti ir sugadinti prietaisą bei panaikinti garantiją.
- Kai įrenginys naudojamas, karštas oras išeina pro oro išleidimo angą. Visada laikykite rankas ir veidą atokiau nuo ventiliacijos angų ir oro išleidimo angų, kad išvengtumėte sužalojimų.
- Kad išvengtumėte sužalojimų, atidarydami prietaiso stalčių elkitės atsargiai.
- Jei iš prietaiso sklinda dūmai, nedelsdami atjunkite jį nuo elektros tinklo ir išsklaidykite juos prieš atidarydami stalčių.
- Užtikrinkite, kad maistas neiškristų per prietaiso stalčiaus šonus. Užpildžius stalčių daugiau, nei jo talpa, galima susižeisti, sugadinti prietaisą ir panaikinti garantiją.
- Niekada nepilkite į prietaisą alyvos. Taip elgdamiesi galite susižeisti, sugadinti prietaisą ir netekti garantijos.

Produkto funkcijos

"4Swiss ABB-025" oro keptuvėje aplink maistą cirkuliuoja itin karštas oras, todėl nereikia naudoti aliejaus. Intensyvus karšto oro pritekėjimas užtikrina sveiką maistą ir puikų jo skonį, kuris iš išorės tampa gardžiai traškus, o viduje - tobulai iškepęs. Traškos bulvytės, daržovės, vištiena, žuvis, kepsniai ir kt. bus vos ranka pasiekiami, be to, prietaisą lengva prižiūrėti, greitai valyti ir jame nėra tipiškos riebios netvarkos.

Prietaisas turi unikalų, itin veiksmingą halogeninį kaitinimo elementą, kuris kaitina ir apšviečia maisto produktus kepimo stalčiuje. Termostato grandinė valdo halogeną ir neveikia nuolat. Todėl vizualinį apšvietimo efektą galima stebėti tik halogeninio kaitinimo ciklo metu. Veikimo metu halogenas įsijungia ir išsijungia skirtingais intervalais (priklausomai nuo temperatūros), o tai yra tyčinis ir teisingas veikimo režimas.

Kadangi sauga ir naudotojų pasitenkinimas yra mūsų prioritetas, prietaisas sukurtas laikantis aukščiausių saugumo ir funkcionalumo standartų.

Techniniai parametrai

Produkto pavadinimas: Išmanioji oro džiovintuvas

Produkto modelis: ABB-025

Stalčiaus talpa: 6,5 l

Nominali įtampa: 220 V

Nominalusis dažnis: 50 Hz

Nominali galia: 1700 W

Pagrindinio įrenginio aprašymas

Iliustracija Nr. 1

1. Oro išleidimo anga
2. Skaitmeninis jutiklinis valdymo skydelis
3. Skaidrus langas
4. Stalčius
5. Stalčiaus rankena
6. Maitinimo laidas
7. Oro įleidimo anga
8. Kepimo padėklas

Valdymo skydelio aprašymas

Iliustracija Nr. 2

1. LED ekranas
2. Įjungimo / išjungimo klavišas
3. Temperatūros/laiko mažinimo klavišas
4. Temp pasirinkimo klavišas
5. Iš anksto nustatytas gaminimo mygtukas
6. Laiko pasirinkimo klavišas
7. Temperatūros/laiko didinimo klavišas
8. START/STOP klavišas

Paruošimas naudoti

1. Nuimkite visas pakavimo medžiagas ir saugos lipdukus.
2. Stalčių ir kepimo padėklą valykite karštu vandeniu ir neabrazyvine kempine. Šias dalis galima plauti indaplovėje.
3. Nuvalykite gaminio vidų ir išorę drėgna šluoste.
4. Padėkite šį gaminį ant stabilaus ir lygaus paviršiaus. Aplink gaminį turi būti pakankamai vietos, kad nuo jo paviršiaus iki kitų objektų būtų bent 10 cm atstumas. Į oro įleidimo ar išleidimo angą negalima dėti jokių daiktų. Nestatykite gaminio ant karščiui neatsparaus paviršiaus.

Sąranka ir pirmasis naudojimas

1. Į stalčių įdėkite kepimo lėkštę ir sudėkite ant jos maistą. Tada stalčių įstumkite į pagrindinį korpusą, kol jis visiškai užsidarys.
2. Įjunkite prietaisą ir valdymo pulte rankiniu būdu nustatykite norimą laiką ir temperatūrą arba pasirinkite iš anksto nustatytą programą.

3. Paspauskite START/STOP mygtuką, kad pradėtumėte kepti. "Valdymo ir veikimo" poskyryje pateikiama daugiau informacijos apie laiko ir temperatūros nustatymą.
4. Prireikus pakratykite arba apverskite stalčiuje esančius maisto produktus. Norėdami tai padaryti, išstumkite stalčių ir atsargiai pasukite arba pakratykite maistą. Stumkite stalčių atgal į korpą, kol jis bus visiškai uždarytas. Prietaisas įsimins laiką ir nustatymus ir automatiškai tęs maisto ruošimą nuo to momento, kai jis bus nutrauktas.

Pastaba: Per pirmuosius kelis naudojimo kartus gali būti jaučiamas silpnas plastiko kvapas. Tai normalu ir nėra gaminio defektas.

Valdymas ir veikimas

Iš anksto nustatytos programos

Budėjimo režime paspauskite iš anksto nustatytą maisto gaminimo klavišą, kad pasirinktumėte 12 iš anksto nustatytų programų. Pasirinkę programą, paspauskite START/STOP mygtuką, kad pradėtumėte kepti; dar kartą paspauskite šį mygtuką, kad pristabdytumėte kepimą. Jei kepimo metu norite reguliuoti laiką, paspauskite klavišą Time ir tada rodyklių klavišą, kad padidintumėte / sumažintumėte laiką 1 minute. Jei norite reguliuoti temperatūrą, paspauskite mygtuką Temp ir tada rodyklės klavišą, kad padidintumėte / sumažintumėte 5 laipsniais už vieną paspaudimą. Jei nepasirinksite išankstinių nustatymų, prietaisas veiks pagal numatytąją temperatūrą ir laiką (180°C ir 15 minučių).

Rankinis valdymas

Paspaudus Temp pasirinkimo klavišą, ekrane rodoma temperatūra, rodanti, kad temperatūrą galima nustatyti. Spustelėkite rodyklės klavišą, kad padidintumėte arba sumažintumėte 5°C, arba ilgai spauskite rodyklės klavišą, kad greitai padidintumėte arba sumažintumėte 5°C. Paspaudus pasirinkimo klavišą Time (Laikas), ekrane rodomas laikas, rodantis, kad laiką galima nustatyti. Paspauskite rodyklės klavišą, kad padidintumėte arba sumažintumėte 1 minutę, arba ilgai spauskite rodyklės klavišą, kad greitai padidintumėte arba sumažintumėte 1 minutę.

Pastaba: Prietaisas turi programos atmintį. Atidarius stalčių, šildymo funkcija pristabdoma, tačiau vėl įdėjus stalčių, prietaisas toliau veikia pagal ankstesnius nustatymus ir pasirinktą programą.

Pastaba: Numatytuoju režimu GRILL, AIRFRY, BROIL, ROAST, CHICKEN, VEG, STEAK, FRIES ir FISH veikia purtymo ir priminimo funkcija. Jei atgalinis laiko skaičiavimas pasieks 50% (FRIES režimu - 60%), išgirsite įspėjamąjį signalą, raginantį pakratyti arba apversyti patiekalą.

Pastaba: toliau pateiktų receptų temperatūros ir laiko nustatymai yra tik orientaciniai. Patys pakoreguokite nustatymus pagal faktinį patiekalo dydį, pataisydami temperatūrą ir laiką.

Iš anksto nustatyta temperatūra ir laikas

GRILL - 195°C - 20 min
AIRFRY - 200°C - 18 min
BROIL - 200°C - 10 min
REHEAT - 175°C - 4 min
ROAST - 200°C - 10 min
CHICKEN - 195°C - 22 min
VEG - 180°C - 10 min
EGG - 160°C - 18 min
STEAK - 200°C - 10 min
FRIES - 200°C - 20 min
BAKE - 160°C - 20 min
FISH - 190°C - 10 min

Automatinis išjungimas

Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, prietaisas automatiškai išsijungs ir išgirsite tris kartus skambantį varpelį. Taip pat galite jį išjungti rankiniu būdu paliesdami įjungimo / išjungimo mygtuką. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui arba išjungus rankiniu būdu, kaitinimo halogenas nustos veikti, ekrane bus rodoma OFF (išjungta), tačiau ventiliatorius toliau veiks apie 20 sekundžių, kad saugiai išpūstų karštą orą. Pabaigoje dar kartą išgirsite tris kartus skambantį varpelį.

Saugykla

1. Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir leiskite jam gerai atvėsti.
2. Įsitikinkite, kad visos dalys yra švarios ir sausos.

Valymas ir priežiūra

Prieš valydami prietaisą leiskite jam visiškai atvėsti. Tada švaria drėgna šluoste nuvalykite prietaiso išorę.

Stalčių plaukite karštu vandeniu, skalbimo skysčiu ir neabrazyvine kempine. Stalčių ir kepimo plokštę galima plauti indaplovėje. Kepimo plokštę padengta nelimpančia keramine danga; jos valymui nenaudokite metalinių daiktų ar abrazyvinių valiklių. Jei į korpuso ertmę pateko maisto likučių ar kitų nešvarumų, pašalinkite juos drėgna, švaria šluoste ir tada nusauskinkite tą vietą švaria, sausa šluoste.

Pastaba: atsargiai naudokite metalinius stalo įrankius arba žnyples, venkite tiesioginio sąlyčio su padėklo paviršiumi. Valymui nenaudokite abrazyvinių valiklių (vielinio šepečio, abrazyvinių kempinių, metalinių įrankių ir pan.).

Trikčių šalinimas

Toliau nurodytos problemos nebūtinai reiškia, kad prietaisas yra sugedęs. Perskaitykite šį skyrių, kad sužinotumėte paprastus dažniausiai pasitaikančių problemų sprendimus.

1 problema

Įrenginio viduje esanti lemputė periodiškai įsijungia ir išsijungia.

Informacija:

Termostato grandinė valdo halogeninį kaitinimo elementą ir neveikia nuolat. Veikimo metu halogenas įsijungia ir išsijungia skirtingais intervalais (priklausomai nuo temperatūros), o tai yra tikslinga ir teisinga.

2 problema

Maistas gaminamas netolygiai.

Galima priežastis:

Kepant kai kuriuos maisto produktus reikia apversti arba pakratyti.

Sprendimas:

Kol prietaisas veikia, ištraukite stalčių ir pakratykite jo turinį arba apverskite maistą šakute ar žnyplėmis.

3 problema

Kepimo metu iš prietaiso sklinda balti dūmai.

Galima priežastis:

Prietaiso stalčiuje susikaupę riebalų ir (arba) alyvos.

Sprendimas:

Įsitikinkite, kad stalčiuje nesusidarė riebalų ar alyvos sankaupų. Kiekvieną kartą po maisto gaminimo išvalykite stalčių ir keptuvės plokštę.

4 problema

Stalčius neįsitraukia į vietą.

Galima priežastis:

Stalčius per pilnas.

Sprendimas:

Neužpildykite stalčiaus daugiau, nei jame telpa. Maistas neturėtų siekti aukščiau stalčiaus viršaus.

Garantijos terminai ir sąlygos

1. Produktui suteikiama 24 mėnesių gamintojo garantija, kurią teikia: Morele.net sp. z o.o., al. Jana Pawła II 43b, 31-864 Krokuva, NIP: PL9451972201.
2. Apie skundus ir garantinį remontą reikia pranešti naudojant garantijos ir aptarnavimo formą, kurią galima rasti morele.net svetainėje.
3. Garantija taikoma tik paslėptiems defektams, už kuriuos atsakingas gamintojas.
4. Pretenziją nagrinėja pardavimo vieta arba techninė tarnyba pagal garantiją, jei Klientas
 - a. galiojantį pirkimo įrodymą su pardavimo data,
 - b. praneštą gaminį arba sugedusią dalį. Įsigyjant nuotoliniu būdu, garantinė kortelė galioja tik su pirkimo įrodymu (kvitu / sąskaita faktūra).
5. Pretenzija išsprendžiama per 14 dienų nuo Kliento pranešimo.
6. Gamybės defektai, nustatyti per garantijos laikotarpį, nemokamai taisomi per 21 dieną nuo gaminio pristatymo į pardavimo vietą arba techninio aptarnavimo tarnybą.
7. Jei remontui reikia importuoti dalis, garantinio remonto laikotarpis gali būti pratęstas daliai importuoti reikalingam laikui, bet ne ilgiau kaip 40 dienų.
8. Garantijos išimties:
 - a. mechaninių pažeidimų ir susijusių defektų,
 - b. pažeidimai ir defektai, atsiradę dėl netinkamo naudojimo ir netinkamo laikymo, surinkimo ir priežiūros,

- c. tokių eksploatacinių elementų pažeidimai ir nusidėvėjimas,
 - d. Vadove nurodyta, kad su surinkimu ar technine priežiūra susijusi veikla yra naudotojo pareiga.
9. Garantija netaikoma, kai:
- a. jo galiojimo laikas jau pasibaigęs,
 - b. Klientas remontavo arba modifikavo gaminį naudodamas neoriginalias dalis,
 - c. defektas atsirado dėl neteisingo įrengimo arba dėl to, kad nesilaikoma vadove pateiktų teisingo naudojimo taisyklių,
 - d. gaminys naudojamas ne namų ūkio reikmėms,
 - e. transportavimo metu padaryta žala.
10. Klientas turi teisę į nemokamą kompensaciją:
- a. gaminio remontas,
 - b. produkto pakeitimas,
 - c. sumažinta kaina,
 - d. nutraukti sutartį ir kompensuoti visas išlaidas.
11. Norėdami pranešti apie pretenziją:
- a. Pristatykite gaminį arba jo dalį, apie kurią pranešta.
 - b. Pateikite pirkimą patvirtinantį dokumentą su pardavėjo pavadinimu ir adresu, pirkimo data ir vieta, gaminio tipu arba galiojančią garantinę kortelę su pardavimo vietos antspaudu.
 - c. Jei gaminys pristatomas nešvarus, techninė tarnyba, gavusi raštišką sutikimą, gali atsisakyti jį priimti arba išvalyti kliento sąskaita.
12. Jei pretenzija pripažįstama, prietaisas sutaisomas arba pakeičiamas nauju, arba klientui grąžinama kompensacija. Transporto išlaidos iš gamintojo serviso padengia aptarnavimo išlaidas.
13. Jei pretenzija atmetama, klientui pateikiamas išsamus sprendimo pagrindimas, o įranga jam išsiunčiama jo lėšomis per 14 dienų nuo sprendimo pateikimo.

Naudojimas

ekspluatuoti netinkamų elektros ir elektroninės įrangos atliekų tvarkymas (EEJA teisės aktai).

Ant pakuotės, priedų arba instrukcijų vadovo esantis ženklas nurodo, kad eksploatuoti netinkamos įrangos ir pridedamų elektroninių priedų negalima mesti į komunalinių atliekų kontenerius kartu su kitomis buitinėmis atliekomis.

Dėl netinkamo elektroninių atliekų tvarkymo į aplinką gali patekti teršalų arba dėl netinkamo šalinimo gali kilti pavojus sveikatai. Atskirkite šias atliekas nuo kitų atliekų ir jas perdirbkite, kad žaliavas būtų galima panaudoti pakartotinai. Perdirbimo atveju jos leidžia pakartotinai naudoti žaliavas.

Drošības norādījumi un paziņojums

Lūdzu, uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu, lai labāk saprastu, kā lietot produktu. Lietošanas laikā jāievēro daži būtiski drošības padomi, tostarp šādi.

- Ierīce gatavo ēdienu, izmantojot karstu gaisu bez eļļas. Nekad neielejiet eļļu ierīcē. Šāda rīcība var izraisīt ugunsgrēku, personas traumas, ierīces bojājumus un anulēt garantiju.
- Ierīce nedrīkst sildīt šķidrumus, tostarp biezas zupas un mērces.
- Mēs iesakām pieslēgt ierīci elektrotīklam, neizmantojot pagarinātājus. Īsaīs strāvas vads ir īpaši izstrādāts kā drošības pasākums, lai mazinātu risku, ka bērni to varētu satvert vai spēlēties ar to, un lai pasargātu lietotāju no pakļupšanas uz gara strāvas vada.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai tikai telpās. Nekad nelietojiet ierīci ārpus telpām.
- Ierīce darbības laikā sasilst. Lai izvairītos no apdegumiem vai traumām, rīkojieties ar ierīci un tās piederumiem piesardzīgi.
- Pirms lietošanas pārliecinieties, ka ierīce ir novietota uz līdzenas, tīras un sausas virsmas.
- Novietojiet ierīci bērniem un personām, kuru fiziskās, maņu vai garīgās spējas var traucēt to droši lietot, nepieejamā vietā.
- Noņemiet un izmetiet no ierīces aizsargplēves un piederumu plastmasas iepakojumu, lai novērstu risku, ka mazi bērni varētu aizkīroties.
- Nenovietojiet ierīci karstu gāzes, keramikas, indukcijas vai elektrisko degļu tuvumā. Šāda rīcība var izraisīt miesas bojājumus un ierīces bojājumus, kā arī anulēt garantiju.
- Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, nekad neiegremdējiet ierīces barošanas vadu ūdenī vai citā šķidrumā. Neizskalojiet ierīces korpusu, izmantojot ūdeni vai citu šķidrumu. Šāda rīcība var radīt miesas bojājumus un ierīces bojājumus, kā arī anulēt garantiju.
- Lietojot karstu ēdienu un karstas virsmas, esiet īpaši piesardzīgi.
- Lūdzu, nepārvietojiet ierīci, kamēr tā ir ieslēgta un darbojas. Šāda rīcība var radīt miesas bojājumus un ierīces bojājumus, kā arī anulēt garantiju.
- Cepšanas plate, tērauda plaukts un iesmi var būt ļoti karsti cepšanas laikā un pēc cepšanas. Lai izvairītos no apdegumiem, izmantojiet cimdus.
- Regulāri pārbaudiet ierīci, tās barošanas kabeli un kontaktdakšu. Neizmantojiet ierīci, ja strāvas vads vai kontaktdakša ir bojāta. Ja ierīce nedarbojas pareizi vai ir bojāta, sazinieties ar Morele klientu apkalpošanas centru.
- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās. Nekad neizmantojiet ierīci kā profesionālu ēdināšanas iekārtu vai citiem mērķiem, kas nav tai paredzēti. Šāda rīcība var sabojāt ierīci un anulēt garantiju.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, tērauda vati vai skrāpjus. Sīkaku informāciju skatiet sadaļā "Tīrīšana un apkope".
- Lai izvairītos no traumām, nevelciet vadu pāri darba virsmas malai.
- Ierīces darbības laikā neaizsedziet gaisa iepļūdes/izplūdes atveres ierīces aizmugurē. Tas var izraisīt nevienmērīgu gatavošanu un ierīces bojājumus.
- Nevienojiet ierīci pie ārēja taimera vai tālvadības pults sistēmas.
- Atstājiet 10 cm brīvu vietu ap ierīci, lai nodrošinātu pareizu gaisa cirkulāciju.
- Lūdzu, nelietojiet ierīci vai tās piederumus mikroviļņu krāsnī, tosterī, konvekcijas krāsnī, gāzes krāsnī, elektriskajā krāsnī, keramikajā, elektriskajā, gāzes vai indukcijas plīti vai grīlā. Šāda rīcība var izraisīt miesas bojājumus un ierīces bojājumus, kā arī anulēt garantiju.
- Pirms lietošanas pārliecinieties, ka ierīce ir tīra. Uzglabājiet strāvas vadu tālu no karstām virsmām.
- Ierīce ir aprīkota ar 3 vadu iezemētu kontaktdakšu. Strāvas vadu vienmēr iespraudiet iezemētā kontaktligzdā.
- Pirms tīrīšanas vai uzglabāšanas atvienojiet ierīci no tīkla un ļaujiet tai atdzist.
- Ierīcē nedrīkst termiski aiztaisīt pārtikas konservu kārbas. Šāda rīcība var izraisīt miesas bojājumus, ierīces bojājumus un garantijas atcelšanu.
- Neievietojiet ierīcē ēdienu traukus, kas nav piemēroti augstām temperatūrām, piemēram, plastmasas maisiņos, polistirola traukus vai plastmasas un papīra iepakojumā. Ir atļauts izmantot speciālus maisiņus un cepšanas apvalkus, taču tie jālieto īpaši piesardzīgi. Paturiet prātā, ka cepšanas laikā cepšanas piedurkne palielina savu tilpumu, un ir obligāti jānodrošina, lai piedurkne nesaskaras ar halogēna sildītāju un tā vāku.
- Izmantojiet ierīci tikai ar 4Swiss zīmola piederumiem. Izmantojot trešo pušu piederumus, ierīce var tikt bojāta un var tikt anulēta garantija.
- Nenovietojiet ierīci uz uzliesmojošām virsmām vai materiāliem, piemēram, spilveniem, galdautiem vai aizkariem, vai to tuvumā. Šāda rīcība var izraisīt miesas bojājumus un ierīces bojājumus, kā arī anulēt garantiju.
- Karsts gaiss izplūst caur gaisa izplūdes atveri, kad ierīce tiek lietota. Lai izvairītos no traumām, vienmēr turiet rokas un seju tālāk no ventilācijas atverēm un gaisa izplūdes atverēm.
- Lai izvairītos no traumām, atverot ierīces atvilktni, esiet piesardzīgi.
- Ja no ierīces izdalās dūmi, nekavējoties atvienojiet to no tīkla un izkļādējiet tos, pirms atverat atvilktni.
- Pārliecinieties, ka ēdiens neizvirzās pāri ierīces atvilktnes malām. Ja atvilktni piepildīsiet vairāk, nekā tajā ir vietas, var gūt miesas bojājumus, sabojāt ierīci un zaudēt garantiju.
- Nekad neuzpildiet ierīci ar eļļu. Šāda rīcība var izraisīt miesas bojājumus, ierīces bojājumus un garantijas atcelšanu.

Produkta funkcijas

4Swiss ABB-025 gaisa fritēze ap ēdienu cirkulē īpaši karsts gaiss, tādējādi novēršot nepieciešamību izmantot eļļu. Intensīvā karstā gaisa pieplūde nodrošina veselīgāku ēdienu pagatavošanu, vienlaikus sniedzot lielisku ēdiena garšu, kas kļūst gardu un kraukšķīgi kraukšķīgs no ārpuses un perfekti pagatavots no iekšpuses. Kraukšķīgi frī kartupeļi, dārzeņi, vistas gaļa, zivs, steiki un citi produkti būs tikai rokas stiepiena attālumā, turklāt ierīci ir viegli uzturēt, ātri tīrīt un tajā nav tipiskā taukainā netīruma.

Ierīcei ir unikāls, ļoti efektīvs halogēna sildelements, kas darbības laikā silda un izgaismo ēdienu gatavošanas atvilktnē. Termostata ķēde kontrolē halogēnu un nedarbojas nepārtraukti. Tādējādi vizuālo apgaismojuma efektu var novērot tikai halogēna sildīšanas cikla laikā. Darbības laikā halogēns ieslēdzas un izslēdzas ar mainīgiem intervāliem (atkarībā no temperatūras), kas ir paredzēts un pareizs darbības režīms.

Tā kā drošība un lietotāju apmierinātība ir mūsu galvenā prioritāte, ierīce ir izgatavota atbilstoši visaugstākajiem drošības un funkcionalitātes standartiem.

Tehniskie parametri

Produkta nosaukums: Smart airfryer

Produkta modelis: ABB-025

Atvilktnes ietilpība: 6,5L

Nominālais spriegums: 220 V

Nominālā frekvence: 50 Hz

Nominālā jauda: 1700 W

Galvenās vienības apraksts

Ilustrācija Nr. 1

1. Gaisa izplūdes atvere
2. Digitālais skārienvadības panelis
3. Caurspīdīgs logs
4. Atvilktnē
5. Atvilktnes rokturis
6. Strāvas vads
7. Gaisa ieplūdes atvere
8. Fritēšanas paplāte

Vadības paneļa apraksts

Ilustrācija Nr. 2

1. LED displejs
2. Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
3. Temperatūras/laika samazināšanas taustiņš
4. Tempa izvēles taustiņš
5. Gatavošanas iestatījumu taustiņš
6. Laika izvēles taustiņš
7. Temperatūras/laika palielināšanas taustiņš
8. START/STOP taustiņš

Sagatavošana lietošanai

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un drošības uzlīmes.
2. Izīriiet atvilktni un cepšanas paplāti ar karstu ūdeni un neabrazīvu sūkli. Šīs daļas var tīrīt trauku mazgājamajā mašīnā.
3. Noslaukiet izstrādājuma iekšpusi un ārpusi ar mitru drānu.
4. Novietojiet šo izstrādājumu uz stabilas un līdzenas virsmas. Ap izstrādājumu jāatvēr pietiekami daudz vietas, lai nodrošinātu vismaz 10 cm attālumu no virsmas līdz citiem priekšmetiem. Gaisa ieplūdes vai izplūdes atverē nedrīkst novietot nekādus priekšmetus. Nenovietojiet izstrādājumu uz virsmas, kas nav karstumizturīga.

Iestatīšana un pirmā lietošana

1. Ievietojiet cepšanas šķīvi atvilktnē un novietojiet uz tā ēdienu. Pēc tam iebīdīet atvilktni galvenajā korpusā, līdz tā ir pilnībā aizvērtā.
2. Pievienojiet ierīci un izmantojiet vadības paneli, lai manuāli iestatītu vēlamo laiku un temperatūru vai izvēlētos iepriekš noteiktu programmu.

3. Nospiediet taustiņu START/STOP, lai sāktu cepšanu. Apakšnodalā "Vadīklas un darbība" sniegta plašāka informācija par laiku un temperatūras iestatīšanu.
4. Nepieciešamības gadījumā sakratiet vai pagriežiet pārtikas produktus atvilktnē. Lai to izdarītu, izvelciet atvilktni un uzmanīgi pagriežiet vai sakratiet ēdienu. Ievelciet atvilktni atpakaļ korpusā, līdz tā ir pilnībā aizvērtā. Ierīce atcerēsies laiku un iestatījumus un automātiski turpinās gatavošanu no brīža, kad tā tiks pārtraukta.

Piezīme: dažu pirmo lietošanas reīzu laikā var būt jūtama vāja plastmasas smaka. Tas ir normāli un nav produkta defekts.

Vadība un darbība

Iepriekš noteiktas programmas

Gaidīšanas režīmā nospiediet gatavošanas iestatījumu taustiņu, lai izvēlētos 12 iepriekš definētas programmas. Pēc programmas izvēles nospiediet taustiņu START/STOP, lai sāktu cepšanu; nospiediet šo taustiņu vēlreiz, lai apturētu cepšanu. Ja cepšanas laikā vēlaties pielāgot laiku, nospiediet taustiņu Time un pēc tam bulttaustiņu, lai palielinātu/samazinātu laiku par 1 minūti. Ja vēlaties pielāgot temperatūru, nospiediet taustiņu Temp un pēc tam bulttaustiņu, lai palielinātu/samazinātu par 5 grādiem ar katru nospiešanu. Ja neizvēlaties iestatījumus, tas darbosies saskaņā ar noklusējuma temperatūru un laiku (180°C un 15 minūtes).

Manuāla darbība

Nospiežot Temp izvēles taustiņu, ekrānā tiek parādīta temperatūra, kas norāda, ka temperatūru var iestatīt. Noklikšķiniet uz bulttaustiņa, lai palielinātu vai samazinātu 5°C, vai ilgi nospiediet bulttaustiņu, lai ātri palielinātu vai samazinātu 5°C. Nospiežot laika izvēles taustiņu, ekrānā tiek parādīts laiks, kas norāda, ka laiku var iestatīt. Nospiediet bulttaustiņu taustiņu, lai palielinātu vai samazinātu 1 minūti, vai ilgi nospiediet bulttaustiņu taustiņu, lai ātri palielinātu vai samazinātu 1 minūti.

Piezīme: Ierīcei ir programmas atmiņa. Atverot atvilktni, sildīšanas funkcija tiek apturēta, bet, atvilktni ievietojot atpakaļ, ierīce turpina izmantot iepriekšējos iestatījumus un izvēlēto programmu.

Piezīme: Noklusējuma režīmos GRILL, AIRFRY, BROIL, ROAST, CHICKEN, VEG, STEAK, FRIES un FISH darbojas kratīšanas un atgādināšanas funkcija. Ja atpakaļskaitīšana sasniegs 50% (FRIES režīmā 60%), atskanēs signāls, kas līks sakratīt vai apgriezt ēdienu.

Piezīme: Turpmāk minēto recepšu temperatūras un laika iestatījumi ir tikai atsauces. Pielāgojiet iestatījumus faktiskajam maltītes lielumam, paši koriģējot temperatūru un laiku.

Iepriekš iestatīta temperatūra un laiks

GRILL - 195°C - 20 min
AIRFRY - 200°C - 18 min
BROIL - 200°C - 10 min
REHEAT - 175°C - 4 min
ROAST - 200°C - 10 min
CHICKEN - 195°C - 22 min
VEG - 180°C - 10 min
EGG - 160°C - 18 min
STEAK - 200°C - 10 min
FRIES - 200°C - 20 min
BAKE - 160°C - 20 min
FISH - 190°C - 10 min

Automātiska izslēgšana

Ierīce automātiski izslēdzas pēc atpakaļskaitīšanas beigām, un jūs trīs reizes dzirdēsiet zvana signālu. Varat to izslēgt arī manuāli, pieskaras ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņam. Pēc atpakaļskaitīšanas beigām vai ar manuālu izslēgšanu sildīšanas halogēns pārtrauc darboties, displejā parādīsies displejs OFF, bet ventilators turpinās darboties aptuveni 20 sekundes, lai drošības labad izpūstu karsto gaisu. Beigās vēlreiz trīs reizes atskanēs zvana signāls.

Uzglabāšana

1. Atvienojiet ierīci no tīkla un ļaujiet tai kārtīgi atdzist.
2. Pārļiecinieties, ka visas detaļas ir tīras un sausas.

Tīrīšana un apkope

Pirms ierīces tīrīšanas ļaujiet tai pilnībā atdzist. Pēc tam ar tīru, mitru drānu noslaukiet ierīces ārpusi.

Mazgājiet atvilktni ar karstu ūdeni, mazgāšanas šķidrumu un neabrazīvu sūkli. Atvilktni un cepamo šķīvi var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Fritēšanas plātei ir nelīpošs keramikas pārklājums; tās tīrīšanai nelietojiet metāla priekšmetus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja korpusa padziļinājumā ir ēdiena atliekas vai citi gruži, noņemiet tos ar mitru, tīru drānu un pēc tam nosusiniet šo vietu ar tīru, sausu drānu

Piezīme: piesardzīgi izmantojiet metāla galda piederumus vai knaibles, izvairoties no tieša kontakta ar paplātes virsmu. Tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus (stieplu birstes, abrazīvus sūkļus, metāla instrumentus utt.).

Problēmu novēršana

Tālāk norādītās problēmas ne vienmēr nozīmē, ka ierīce ir bojāta. Lūdzu, izlasiet turpmāko sadaļu, lai uzzinātu vienkāršus risinājumus bieži sastopamajām problēmām.

1. problēma

Gaisma ierīces iekšpusē periodiski ieslēdzas un izslēdzas.

Informācija:

Termostata ķēde kontrolē halogēna sildelementu un nedarbojas nepārtraukti. Darbības laikā halogēns ieslēdzas un izslēdzas dažādos intervālos (atkarībā no temperatūras), kas ir tiši un pareizi.

2. problēma

Ēdiens tiek pagatavots nevienmērīgi.

Iespējamais iemesls:

Dažus ēdienus gatavošanas laikā ir nepieciešams pagriezt vai sakratīt.

Risinājums:

Kamēr ierīce darbojas, izvelciet atvilktni un sakratiet tās saturu vai pagrieziet ēdiena ar dakšiņu vai knaiblēm.

3. problēma

Gatavošanas procesa laikā no ierīces izplūst balti dūmi.

Iespējamais iemesls:

Ierīces atvilktnē ir sakrājušies tauki/eļļa.

Risinājums:

Pārlicinieties, ka atvilktnē nav sakrājušies tauki vai eļļa. Katru reizi pēc gatavošanas iztīriet atvilktni un fritēzes plāksni.

4. problēma

Atvilktnē netiek iebīdīta savā vietā.

Iespējamais iemesls:

Atvilktnē ir pārāk pilna.

Risinājums:

Lūdzu, nepiepildiet atvilktni vairāk, nekā tajā ir vietas. Ēdieni nedrīkst sasniegt atvilktnes augšējo daļu.

Garantijas noteikumi un nosacījumi

1. Izstrādājumam ir 24 mēnešu ražotāja garantija, ko sniedz: Morele.net sp. z o.o., al. Jana Pawła II 43b, 31-864 Kraków, NIP: PL9451972201.
2. Par sūdzībām / garantijas remontiem jāziņo, izmantojot garantijas / servisa veidlapu, kas pieejama morele.net tīmekļa vietnē.
3. Garantija attiecas tikai uz slēptiem defektiem, kas radušies ražotāja vainas dēļ.
4. Pretenziju apstrādā pārdošanas punkts vai tehniskais dienests saskaņā ar garantiju, ja Klients .
 - a. derīgs pirkumu apliecinošs dokuments, kurā norādīts pārdošanas datums,
 - b. pazinoto produktu vai bojāto daļu. Ja prece iegādāta attālināti, garantijas karte ir derīga tikai ar pirkumu apliecināšu dokumentu (čeku/rēķinu).
5. Pretenzija tiek atrisināta 14 dienu laikā pēc Klienta ziņojuma saņemšanas.
6. Garantijas laikā konstatētos ražošanas defektus bez maksas novērš 21 dienas laikā pēc produkta piegādes uz pārdošanas vietu vai tehnisko servisu.
7. Ja remontam ir nepieciešams importēt detaļas, garantijas remonta periodu var pagarināt par laiku, kas nepieciešams detaļas importēšanai, bet ne ilgāk par 40 dienām.
8. Garantijas izņēmumi:
 - a. mehāniskiem bojājumiem un ar tiem saistītiem defektiem,
 - b. bojājumiem un defektiem, kas radušies nepareizas lietošanas un neatbilstošas uzglabāšanas, montāžas un apkopes rezultātā,

- c. šādu patērējamo elementu bojājumi un nolietojums,
 - d. Saskaņā ar rokasgrāmatu darbības, kas saistītas ar montāžu vai apkopi, ir lietotāja pienākums.
- 9. Garantija nav spēkā, ja:
 - a. tā derīguma termiņš ir beidzies,
 - b. Klients ir remontējis vai pārveidojis produktu, izmantojot neoriģinālas detaļas,
 - c. defekts radies nepareizas uzstādīšanas vai rokasgrāmatā norādīto pareizas ekspluatācijas noteikumu neievērošanas dēļ,
 - d. ražojums tiek izmantots citiem mērķiem, nevis lietošanai mājāsaimniecībā,
 - e. transportēšanas laikā radušies bojājumi.
- 10. Klientam ir tiesības uz šādu bezmaksas kompensāciju:
 - a. produkta remonts,
 - b. produkta nomaiņa,
 - c. samazināta cena,
 - d. līguma izbeigšana un pilnīga izmaksu kompensācija.
- 11. Lai ziņotu par pretenziju:
 - a. iepazīstiniet ar izstrādājumu vai tā daļu, par kuru ziņots.
 - b. Uzrādiet pirkumu apliecinājošu dokumentu ar pārdevēja vārdu un adresi, pirkuma datumu un vietu, produkta veidu vai derīgu garantijas karti ar pārdošanas vietas zīmogu.
 - c. Ja izstrādājums tiek piegādāts netīrs, tehniskais dienests var atteikties to pieņemt vai iztīrīt uz klienta rēķina, saņemot rakstisku apstiprinājumu.
- 12. Ja pretenzija tiek pieņemta, ierīce tiek salabota vai nomainīta pret jaunu, vai arī Klientam tiek atmaksāta nauda. Transportēšanas izmaksas no ražotāja servisa sedz pakalpojums.
- 13. Ja pretenzija tiek noraidīta, klientam tiek sniegts detalizēts lēmuma pamatojums, un 14 dienu laikā pēc lēmuma saņemšanas klientam tiek nosūtītas iekārtas uz viņa rēķina.

Izmantošana

Elektrisko un elektronisko iekārtu noliетоto atkritumu apstrāde (EEIA tiesību akti).

Marķējums uz iepakojuma, piederumiem vai lietošanas pamācībā norāda, ka noliेतotās iekārtas un tām pievienotos elektroniskos piederumus nedrīkst mest sadzīves atkritumu konteineros kopā ar citiem sadzīves atkritumiem.

Nepareiza rīcība ar elektroniskajiem atkritumiem var izraisīt piesārņojuma nokļūšanu vidē vai apdraudējumu veselībai, ko rada neatbilstoša apglabāšana. Atdala šos atkritumus no citiem atkritumiem un pārstrādā tos, lai izejmateriālus varētu izmantot atkārtoti. Pārstrādei tiek atļauts atkārtoti izmantot izejmateriālus.

Veiligheidsinstructies & kennisgeving

Lees deze handleiding zorgvuldig door om beter te begrijpen hoe u het product moet gebruiken. Neem tijdens het gebruik enkele essentiële veiligheidstips in acht, waaronder de volgende.

- Het apparaat kookt voedsel met hete lucht zonder olie. Giet nooit olie in het apparaat. Dit kan brand, persoonlijk letsel en schade aan het apparaat veroorzaken en de garantie ongeldig maken.
- Vloeistoffen, zoals dikke soepen en sauzen, mogen niet worden verwarmd in het apparaat.
- We raden aan het apparaat op het lichtnet aan te sluiten zonder verlengsnoeren te gebruiken. Het korte netsnoer is speciaal ontworpen als veiligheidsmaatregel om het risico te beperken dat kinderen het snoer vastpakken of ermee spelen en om de gebruiker te beschermen tegen struikelen over een lang netsnoer.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik binnenshuis. Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Het apparaat wordt warm tijdens gebruik. Wees voorzichtig bij het hanteren van het apparaat en de accessoires om brandwonden of verwondingen te voorkomen.
- Plaats het apparaat voor gebruik op een vlakke, schone en droge ondergrond.
- Plaats het apparaat buiten het bereik van kinderen en personen die het apparaat vanwege hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens niet veilig kunnen gebruiken.
- Verwijder de beschermfolie en plastic verpakking van accessoires van het apparaat en gooi deze weg om het risico op verstikking door kleine kinderen te voorkomen.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van hete gas-, keramische, inductie- of elektrische branders. Als u dit wel doet, kan dit leiden tot persoonlijk letsel en schade aan het apparaat en vervalst de garantie.
- Dompel het netsnoer van het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof om elektrische schokken te voorkomen. Spoel de behuizing van het apparaat niet af met water of een andere vloeistof. Hierdoor kan persoonlijk letsel en schade aan het apparaat ontstaan en vervalst de garantie.
- Wees uiterst voorzichtig met heet voedsel en hete oppervlakken.
- Verplaats het apparaat niet als het is ingeschakeld en in werking is. Als u dit wel doet, kan dit leiden tot persoonlijk letsel en schade aan het apparaat en vervalst de garantie.
- De frituurplaat, het stalen rek en de spiesen kunnen erg heet zijn tijdens en na het frituren. Gebruik ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
- Controleer het apparaat en het netsnoer en de stekker regelmatig. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is. Als het apparaat niet goed werkt of beschadigd is, neem dan contact op met de klantenservice van Morele.
- Het apparaat is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Gebruik het apparaat nooit als professionele cateringapparatuur of voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is. Anders kan het apparaat beschadigd raken en vervalst de garantie.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, staalwol of schuursponsjes om het apparaat schoon te maken. Zie het gedeelte "Reiniging en onderhoud" voor meer informatie.
- Trek het snoer niet over de rand van het aanrecht om letsel te voorkomen.
- Bedek de luchtinlaten/uitlaten aan de achterkant van het apparaat niet wanneer het werkt. Dit kan leiden tot ongelijkmatig koken en schade aan het apparaat.
- Sluit het apparaat niet aan op een externe timer of afstandsbediening.
- Laat 10 cm vrije ruimte rond het apparaat voor een goede luchtcirculatie.
- Gebruik het apparaat of de accessoires niet in een magnetron, broodroosteroven, heteluchtoven, gasoven, elektrische oven, keramische, elektrische, gas- of inductiekookplaat of grill. Als u dit wel doet, kan dit leiden tot persoonlijk letsel en schade aan het apparaat en vervalst de garantie.
- Zorg ervoor dat het apparaat schoon is voor gebruik. Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Het apparaat is uitgerust met een 3-draads geaarde stekker. Steek de stekker altijd in een geaard stopcontact.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat je het schoonmaakt of opbergt.
- Sluit geen blikken voedsel in het apparaat. Als u dit wel doet, kan dit leiden tot persoonlijk letsel, schade aan het apparaat en het vervallen van de garantie.
- Doe geen voedsel in verpakkingen die niet geschikt zijn voor hoge temperaturen, zoals plastic zakken, polystyreen verpakkingen of plastic en papieren verpakkingen, in het apparaat. Het gebruik van speciale zakken en bakmouwen is toegestaan, maar ze moeten met de nodige voorzichtigheid worden gebruikt. Houd er rekening mee dat de bakhoes tijdens het bakken in volume toeneemt en dat de hoes niet in aanraking mag komen met het halogeenververmingselement en het deksel.
- Gebruik het apparaat alleen met accessoires van het merk 4Swiss. Als u accessoires van derden gebruikt, kan het apparaat beschadigd raken en vervalst de garantie.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare oppervlakken of materialen zoals kussens, tafelkleden of gordijnen. Als u dit wel doet, kan dit leiden tot persoonlijk letsel en schade aan het apparaat en vervalst de garantie.
- Hete lucht ontsnapt via de luchtuitlaat wanneer het apparaat in gebruik is. Houd uw handen en gezicht altijd uit de buurt van ventilatieopeningen en luchtuitlaten om letsel te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het openen van de lade van het apparaat om letsel te voorkomen.
- Als er rook uit het apparaat komt, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en verspreid de rook voordat u de lade opent.

- Zorg ervoor dat er geen voedsel over de zijkanten van de lade van het apparaat uitsteekt. Het vullen van de lade tot over de capaciteit kan leiden tot persoonlijk letsel, schade aan het apparaat en het vervallen van de garantie.
- Vul het apparaat nooit met olie. Dit kan leiden tot persoonlijk letsel, schade aan het apparaat en het vervallen van de garantie.

Productfuncties

De 4Swiss ABB-025 air fryer circuleert ultrahete lucht rond het voedsel, waardoor er geen olie gebruikt hoeft te worden. De intensieve toevoer van hete lucht zorgt voor gezondere maaltijden met een heerlijke smaak van voedsel dat heerlijk knapperig wordt aan de buitenkant en perfect gaar aan de binnenkant. Knapperige frietjes, groenten, kip, vis, steaks en nog veel meer zijn binnen handbereik, plus het apparaat is makkelijk te onderhouden, snel schoon te maken en vrij van de typische vette troep.

Het apparaat heeft een uniek, zeer effectief halogeenverwarmingselement dat het voedsel in de kooklade verwarmt en verlicht tijdens het gebruik. Het thermostaatcircuit regelt de halogeen en werkt niet continu. Het visuele verlichtingseffect kan dus alleen worden waargenomen tijdens de halogeenverwarmingscyclus. Tijdens het gebruik schakelt de halogeen met verschillende tussenpozen aan en uit (afhankelijk van de temperatuur), wat opzettelijk is en de juiste werkingsmodus is.

Omdat veiligheid en gebruikerstevredenheid onze topprioriteit zijn, is het apparaat gebouwd volgens de hoogste normen op het gebied van veiligheid en functionaliteit.

Technische parameters

Productnaam: Slimme airfryer
 Productmodel: ABB-025
 Capaciteit lade: 6,5L
 Nominale spanning: 220 V
 Nominale frequentie: 50 Hz
 Nominaal vermogen: 1700 W

Beschrijving hoofdunit

Illustratie nr. 1

1. Luchttuitlaat
2. Digitaal aanraakbedieningspaneel
3. Transparant venster
4. Lade
5. Handgreep lade
6. Netsnoer
7. Luchtinlaat
8. Bakplaat

Beschrijving bedieningspaneel

Illustratie nr. 2

1. LED-scherm
2. AAN/UIT-toets
3. Temp/tijd verlagingstoets
4. Temp selectietoets
5. Voorkeuzetoets koken
6. Tijdskeuzetoets
7. Temp/tijd verhogen toets
8. START/STOP-toets

Voorbereiding voor gebruik

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en veiligheidsstickers.
2. Maak de lade en bakplaat schoon met heet water en een niet-schurende spons. Deze onderdelen kunnen veilig in de vaatwasser.
3. Neem de binnen- en buitenkant van het product af met een vochtige doek.
4. Plaats dit product op een stabiele en vlakke ondergrond. Zorg voor voldoende ruimte rondom het product, zodat er een afstand van minstens 10 cm tussen het oppervlak en andere voorwerpen is. Plaats geen voorwerpen in de luchtinlaat of -uitlaat. Plaats het product niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is.

Installatie en eerste gebruik

1. Plaats de bakplaat in de lade en leg het voedsel erop. Schuif de lade vervolgens in de hoofdbehuizing tot ze volledig gesloten is.
2. Sluit het apparaat aan en gebruik het bedieningspaneel om handmatig de gewenste tijd en temperatuur in te stellen of selecteer een voorgedefinieerd programma.
3. Druk op de START/STOP toets om te beginnen met bakken. In het gedeelte "Bedieningselementen en bediening" vindt u meer informatie over het instellen van de tijd en temperatuur.
4. Schud of draai het voedsel in de lade indien nodig. Schuif hiervoor de lade naar buiten en draai of schud het voedsel voorzichtig. Schuif de lade terug in de behuizing tot ze volledig gesloten is. Het apparaat onthoudt de tijd en instellingen en gaat automatisch verder vanaf het moment dat het koken wordt onderbroken.

Opmerking: Tijdens het eerste gebruik kan er een vage geur van plastic hangen. Dit is normaal en geen productiefout.

Bedieningselementen en werking

Vooraf gedefinieerde programma's

Druk in stand-by op de voorkeuzetoets voor koken om 12 voorgedefinieerde programma's te selecteren. Druk na het kiezen van het programma op de START/STOP toets om te beginnen met bakken; druk nogmaals op deze toets om te pauzeren. Als je de tijd tijdens het bakproces wilt aanpassen, druk dan op de Tijd toets en vervolgens op de pijltjestoets om per druk op de toets 1 minuut te verhogen/verlagen. Als je de temperatuur wilt aanpassen, druk dan op de Temp toets en daarna op de pijltjestoets om 5 graden te verhogen/verlagen per druk op de toets. Als je geen voorkeursinstellingen selecteert, werkt het apparaat volgens de standaard temperatuur en tijd (180°C en 15 minuten).

Handmatige bediening

Als de Temp selectietoets wordt ingedrukt, verschijnt de temperatuur op het scherm, wat aangeeft dat de temperatuur kan worden ingesteld. Klik op de pijltjestoets om 5°C te verhogen of te verlagen, of druk lang op de pijltjestoets om snel 5°C te verhogen of te verlagen. Als de tijdkeuzetoets wordt ingedrukt, verschijnt de tijd op het scherm om aan te geven dat de tijd kan worden ingesteld. Klik op de pijltjestoets om 1 minuut te verhogen of te verlagen, of druk lang op de pijltjestoets om snel 1 minuut te verhogen of te verlagen.

Opmerking: Het apparaat heeft een programme geheugen. Als de lade wordt geopend, wordt de verwarmingsfunctie onderbroken, maar als de lade weer wordt geplaatst, blijft het apparaat werken met de vorige instellingen en het geselecteerde programma.

Opmerking: De standaardmodus, GRILL, AIRFRY, BROIL, ROAST, CHICKEN, VEG, STEAK, FRIES en FISH, heeft de schudherinneringsfunctie. Als het aftellen 50% bereikt (in de FRIES-modus 60%), hoor je een alarm om de maaltijd te schudden of om te draaien.

Opmerking: De temperatuur- en tijdstellingen van de volgende recepten zijn alleen ter referentie. Pas de instellingen aan de werkelijke grootte van de maaltijd aan door zelf de temperatuur en tijd te corrigeren.

Vooraf ingestelde temperatuur en tijd

GRILL - 195°C - 20 min
AIRFRY - 200°C - 18 min
BROIL - 200°C - 10 min
REHEAT - 175°C - 4 min
ROAST - 200°C - 10 min
CHICKEN - 195°C - 22 min
VEG - 180°C - 10 min
EGG - 160°C - 18 min
STEAK - 200°C - 10 min
FRIES - 200°C - 20 min
BAKE - 160°C - 20 min
FISH - 190°C - 10 min

Automatische uitschakeling

Het apparaat schakelt automatisch uit als het aftellen is afgelopen en je hoort de bel drie keer rinkelen. Je kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen door de AAN/UIT-toets aan te raken. Na het aftellen of bij handmatig uitschakelen stopt de halogeenverwarming met werken, op het display verschijnt OFF, maar de ventilator blijft nog ongeveer 20 seconden draaien om de hete lucht voor de veiligheid weg te blazen. Uiteindelijk hoor je de bel weer drie keer rinkelen.

Opslag

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat goed afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

Reiniging en onderhoud

Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt. Gebruik vervolgens een schone, vochtige doek om de buitenkant van het apparaat schoon te vegen.

Was de lade met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons. De lade en bakplaat kunnen in de vaatwasser. De bakplaat heeft een keramische antiaanbaklaag; gebruik geen metalen voorwerpen of schuurmiddelen om hem schoon te maken. Als er etensresten of ander vuil in de holte van de behuizing zit, verwijder dit dan met een vochtige, schone doek en droog het gebied vervolgens af met een schone, droge doek

Let op: Gebruik voorzichtig metalen bestek of tangen en vermijd direct contact met het oppervlak van de bak. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen (staalborstel, schuursponzen, metalen gereedschap enz.) voor het schoonmaken.

Problemen oplossen

De volgende problemen betekenen niet noodzakelijk dat het apparaat defect is. Lees het volgende gedeelte voor eenvoudige oplossingen voor veelvoorkomende problemen.

Probleem 1

Het lampje in het apparaat gaat regelmatig aan en uit.

Informatie:

Het thermostaatcircuit regelt het halogeenverwarmingselement en werkt niet continu. Tijdens het gebruik schakelt de halogeen met wisselende intervallen aan en uit (afhankelijk van de temperatuur), wat opzettelijk en correct is.

Probleem 2

Het eten wordt ongelijk gekookt.

Mogelijke oorzaak:

Sommige voedingsmiddelen moeten tijdens het koken worden gedraaid of geschud.

Oplossing:

Terwijl het apparaat draait, trek je de lade uit en schud je de inhoud of draai je het voedsel om met een vork of tang.

Probleem 3

Tijdens het kookproces komt er witte rook uit het apparaat.

Mogelijke oorzaak:

Er heeft zich vet/olie opgehoopt in de lade van het apparaat.

Oplossing:

Zorg ervoor dat er zich geen vet of olie heeft opgehoopt in de lade. Maak de lade en de frituurplaat elke keer na het koken schoon.

Probleem 4

De lade schuift niet op zijn plaats.

Mogelijke oorzaak:

De lade is te vol.

Oplossing:

Vul de lade niet te vol. Het voedsel mag niet boven de bovenkant van de lade uitkomen.

Garantievoorwaarden

1. Het product wordt geleverd met 24 maanden fabrieksgarantie, uitgevoerd door: Morele.net sp. z o.o., al. Jana Pawła II 43b, 31-864 Kraków, NIP: PL9451972201.
2. Klachten / garantiereparaties moeten gemeld worden via het garantie / serviceformulier dat beschikbaar is op de morele.net website.
3. De garantie dekt alleen verborgen gebreken die toe te schrijven zijn aan de fabrikant.
4. De claim wordt behandeld door het verkooppunt of de technische dienst in het kader van de garantie als de Klant
 - a. een geldig aankoopbewijs met de verkoopdatum,
 - b. het gemelde product of defecte onderdeel. In het geval van een aankoop op afstand is de garantietaart alleen geldig met een aankoopbewijs (kassabon/factuur).
5. De claim wordt binnen 14 dagen na de melding door de Klant opgelost.
6. Productiefouten die tijdens de garantieperiode worden vastgesteld, worden gratis gerepareerd binnen 21 dagen na levering van het product bij het verkooppunt of de technische dienst.

7. Als voor de reparatie onderdelen moeten worden geïmporteerd, kan de garantieperiode worden verlengd met de tijd die nodig is om het onderdeel te importeren, met een maximum van 40 dagen.
8. Garantie-uitsluitingen:
 - a. mechanische schade en gerelateerde defecten,
 - b. schade en defecten als gevolg van verkeerd gebruik en onjuiste opslag, montage en onderhoud,
 - c. schade en slijtage van dergelijke verbruiksartikelen,
 - d. Volgens de handleiding zijn activiteiten met betrekking tot montage of onderhoud de plicht van de gebruiker.
9. De garantie is niet van toepassing wanneer:
 - a. de geldigheidsduur is verstreken,
 - b. de Klant het product heeft gerepareerd of aangepast met niet-originele onderdelen,
 - c. het defect het gevolg is van een onjuiste installatie of van het niet opvolgen van de regels voor correct gebruik in de handleiding,
 - d. het product wordt gebruikt voor andere doeleinden dan huishoudelijk gebruik,
 - e. schade is opgetreden tijdens transport.
10. De Klant heeft recht op de volgende gratis compensatie:
 - a. productreparatie,
 - b. productvervanging,
 - c. gereduceerde prijs,
 - d. beëindiging van een contract en volledige kostenvergoeding.
11. Een claim melden:
 - a. Presenteer het product of het gerapporteerde onderdeel ervan.
 - b. Toon het aankoopbewijs met de naam en het adres van de verkoper, de datum en plaats van aankoop en het type product, of een geldige garantiekaart met een stempel van het verkooppunt.
 - c. Als het product vuil wordt geleverd, kan de technische dienst het weigeren of op kosten van de Klant reinigen na schriftelijke toestemming van de Klant.
12. Als de claim wordt geaccepteerd, wordt het apparaat gerepareerd of vervangen door een nieuw exemplaar of krijgt de Klant zijn geld terug. Transportkosten van de serviceafdeling van de fabrikant dekken de service.
13. Als de claim wordt afgewezen, krijgt de Klant een gedetailleerde motivering van de beslissing en wordt de apparatuur binnen 14 dagen na de beslissing op zijn kosten naar hem opgestuurd.

Gebruik

Verwerking van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE-wetgeving).

De markering op de verpakking, accessoires of gebruiksaanwijzing geeft aan dat afgedankte apparatuur en bijbehorende elektronische accessoires niet samen met ander huishoudelijk afval in gemeentelijke afvalcontainers mogen worden geplaatst.

Onjuiste verwerking van elektronisch afval kan ertoe leiden dat verontreinigende stoffen in het milieu terechtkomen of dat er gezondheidsrisico's ontstaan door onjuiste verwijdering. Scheid dit afval van ander afval en recycle het zodat de grondstoffen opnieuw kunnen worden gebruikt. Voor recycling staat men het hergebruik van grondstoffen toe.

Sikkerhetsinstruksjoner og merknader

Les denne bruksanvisningen nøye for å få en bedre forståelse av hvordan du bruker produktet. Noen viktige sikkerhetstips, inkludert følgende, skal overholdes under bruk.

- Apparatet tilbereder mat ved hjelp av varmluft uten olje. Hell aldri olje inn i enheten. Dette kan føre til brann, personskade, skade på apparatet og gjøre garantien ugyldig.
- Væsker, inkludert tykke supper og sauser, bør ikke varmes opp i apparatet.
- Vi anbefaler å koble enheten til strømmettet uten å bruke skjøteledninger. Den korte strømledningen er spesielt utformet som et sikkerhetstiltak for å redusere risikoen for at barn griper tak i eller leker med den, og for å beskytte brukeren mot å snuble over en lang strømlledning.
- Denne enheten er kun beregnet for innendørs bruk. Bruk aldri enheten utendørs.
- Apparatet blir varmt under bruk. Vær forsiktig når du håndterer apparatet og tilbehøret for å unngå brannskader.
- Før bruk må du sørge for at enheten er plassert på en jevn, ren og tørr overflate.
- Plasser enheten utilgjengelig for barn og andre personer med fysiske, sensoriske eller mentale evner som kan hindre dem i å bruke den på en sikker måte.
- Fjern og kast beskyttelsesfolien og plastemballasjen til tilbehøret fra apparatet for å unngå kvelningsfare for små barn.
- Ikke plasser enheten i nærheten av varme gass-, keramikk-, induksjons- eller elektriske brennere. Dette kan føre til personskade og skade på apparatet, og garantien kan opphøre.
- Senk aldri enhetens strømlledning ned i vann eller annen væske for å unngå elektrisk støt. Ikke skyll apparatet med vann eller annen væske. Dette kan føre til personskade og skade på enheten, og garantien kan bli ugyldig.
- Vær svært forsiktig ved håndtering av varm mat og varme overflater.
- Ikke flytt enheten mens den er slått på og i drift. Dette kan føre til personskade og skade på enheten, og garantien kan bli ugyldig.
- Stekeplaten, stålstativet og grillspydene kan være svært varme under og etter steking. Bruk stekehansker for å unngå brannskader.
- Kontroller apparatet, strømlledningen og støpselet regelmessig. Ikke bruk apparatet hvis strømlledningen eller støpselet er skadet. Hvis enheten ikke fungerer som den skal eller er skadet, må du kontakte Morele kundeservicesenter.
- Apparatet er kun beregnet for hjemmebruk. Bruk aldri apparatet som profesjonelt cateringutstyr eller til andre formål enn det er beregnet for. Dette kan skade apparatet og gjøre garantien ugyldig.
- Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, stålull eller skuresvamper til å rengjøre enheten. Du finner mer informasjon i avsnittet "Rengjøring og vedlikehold".
- For å unngå skader må du ikke trekke ledningen over kanten på benkeplaten.
- Ikke dekk til luftinntakene/utløpene på baksiden av apparatet når det er i drift. Dette kan føre til ujevn tilberedning og skade på apparatet.
- Ikke koble enheten til et eksternt tidsur eller fjernkontrollsystem.
- La det være 10 cm fri plass rundt enheten for å sikre god luftsirkulasjon.
- Ikke bruk enheten eller tilbehøret i en mikrobølgeovn, brødrister, varmluftsovn, gassovn, elektrisk ovn, keramisk, elektrisk, gass- eller induksjonstopp eller grill. Dette kan føre til personskade og skade på apparatet, og garantien kan bli ugyldig.
- Sørg for at enheten er ren før bruk. Hold strømlledningen borte fra varme overflater.
- Enheten er utstyrt med en jordet støpsel med 3 ledninger. Koble alltid strømlledningen til en jordet stikkontakt.
- Trekk ut støpselet og la enheten kjøle seg ned før rengjøring eller oppbevaring.
- Ikke varmforsegl matbokser i enheten. Dette kan føre til personskade, skade på enheten og ugyldiggjøring av garantien.
- Ikke legg mat i beholdere som ikke er egnet for høye temperaturer, for eksempel plastposer, isoporbekholdere eller plast- og papiemballasje, i apparatet. Det er tillatt å bruke spesialposer og bakehylser, men de må brukes med særlig forsiktighet. Husk at bakehysen øker i volum under steking, og det er viktig å sørge for at hysen ikke kommer i kontakt med halogenvarmen og dens deksel.
- Bruk enheten kun med tilbehør fra 4Swiss-merket. Bruk av tilbehør fra tredjeparter kan skade enheten og gjøre garantien ugyldig.
- Ikke plasser enheten på eller i nærheten av brennbare overflater eller materialer som puter, duker eller gardiner. Dette kan føre til personskade og skade på apparatet, og garantien kan bli ugyldig.
- Varm luft slipper ut gjennom luftutløpet når enheten er i bruk. Hold alltid hender og ansikt borte fra ventilasjonsåpninger og luftuttak for å unngå personskader.
- Vær forsiktig når du åpner skuffen på enheten for å unngå personskader.
- Hvis det kommer røyk fra apparatet, må du straks trekke ut støpselet og fjerne røyken før du åpner skuffen.
- Sørg for at maten ikke stikker ut over sidene på apparatets skuff. Hvis skuffen fylles over sin kapasitet, kan det føre til personskade, skade på apparatet og ugyldiggjøring av garantien.
- Fyll aldri enheten med olje. Dette kan føre til personskade, skade på apparatet og ugyldiggjøring av garantien.

Produktfunksjoner

4Swiss ABB-025 frityrgryte sirkulerer ultravarm luft rundt maten, noe som eliminerer behovet for å bruke olje. Den intensive varmluftsstrømmen sørger for sunnere måltider samtidig som den gir en fantastisk smak av mat som blir deilig sprø på utsiden og perfekt tilberedt på innsiden. Sprø pommes frites, grønnsaker, kylling, fisk, biffer og mye mer er bare en armlengdes avstand unna, og i tillegg er apparatet enkelt å vedlikeholde, raskt å rengjøre og fri for det typiske fettøllet.

Apparatet har et unikt, svært effektivt halogenvarmeelement som varmer opp og lyser opp maten i kokeskuffen under drift. Termostatkretsen styrer halogenet og er ikke i kontinuerlig drift. Den visuelle belysningseffekten kan derfor bare observeres under halogenoppvarmingssyklusen. Under drift slås halogenet på og av med varierende intervaller (temperaturavhengig), noe som er tilsiktet og riktig driftsmodus.

Fordi sikkerhet og brukertilfredshet er vår høyeste prioritet, er enheten bygget i henhold til de høyeste standarder for sikkerhet og funksjonalitet.

Tekniske parametere

Produktnavn: Smart airfryer

Produktmodell: ABB-025

Skuffekapasitet: 6,5 liter

Nominell spenning: 220 V

Nominell frekvens: 50 Hz

Nominell effekt: 1700 W

Beskrivelse av hovedenheten

Illustrasjon nr. 1

1. Luftutløp
2. Digitalt berøringspanel
3. Gjennomsiktig vindu
4. Skuff
5. Skuffens håndtak
6. Strømledning
7. Luftinntak
8. Stekebrett

Beskrivelse av kontrollpanelet

Illustrasjon nr. 2

1. LED-skjerm
2. ON/OFF-tast
3. Tast for reduksjon av temp/tid
4. Taste for valg av temperatur
5. Forhåndsinnstillingstast for matlaging
6. Tast for valg av tid
7. Tast for økning av temp/tid
8. START/STOP-tast

Forberedelse til bruk

1. Fjern alt emballasjemateriale og alle sikkerhetsklistermerker.
2. Rengjør skuffen og stekebrettet med varmt vann og en ikke-slipende svamp. Disse delene kan trygt rengjøres i oppvaskmaskinen.
3. Tørk av innsiden og utsiden av produktet med en fuktig klut.
4. Plasser dette produktet på et stabilt og flatt underlag. Det skal være nok plass rundt produktet til å sikre en avstand på minst 10 cm fra overflaten til andre gjenstander. Ingen gjenstander må plasseres i luftinntaket eller -utløpet. Ikke plasser produktet på en overflate som ikke er varmebestandig.

Oppsett og første gangs bruk

1. Plasser stekeplaten i skuffen og legg maten på den. Skyv deretter skuffen inn i hovedhuset til den er helt lukket.
2. Koble til enheten og bruk kontrollpanelet til å stille inn ønsket tid og temperatur manuelt, eller velg et forhåndsdefinert program.
3. Trykk på START/STOP-tasten for å starte bakingen. I avsnittet "Kontroller og betjening" finner du mer informasjon om innstilling av tid og temperatur.
4. Rist eller snu maten i skuffen etter behov. Dette gjør du ved å skyve skuffen ut og forsiktig snu eller riste maten. Skyv skuffen tilbake inn i huset til den er helt lukket. Apparatet vil huske tiden og innstillingene og fortsette automatisk fra det øyeblikket tilberedningen avbrytes.

Merk: De første gangene du bruker produktet, kan du kjenne en svak lukt av plast. Dette er normalt og ikke en produktfeil.

Kontroller og betjening

Forhåndsdefinerte programmer

Trykk på Cooking preset-tasten i standby-modus for å velge 12 forhåndsdefinerte programmer. Når du har valgt program, trykker du på START/STOP-tasten for å starte steking; trykk på denne tasten igjen for å sette steking på pause. Hvis du vil justere tiden under stekeprosessen, trykker du på Time-tasten og deretter piltasten for å øke/reducere tiden med 1 minutt per trykk. Hvis du vil justere temperaturen, trykker du på Temp-tasten og deretter på piltasten for å øke/reducere med 5 grader per trykk. Hvis du ikke velger forhåndsinnstillingene, vil den fungere i henhold til standard temperatur og tid (180°C og 15 minutter).

Manuell betjening

Når du trykker på Temp-valgknappen, vises temperaturen på skjermen, noe som indikerer at temperaturen kan stilles inn. Klikk på piltasten for å øke eller redusere 5°C, eller trykk lenge på piltasten for å øke eller redusere 5°C raskt. Når du trykker på valgtasten Time (Tid), vises klokkeslettet på skjermen, noe som indikerer at klokkeslettet kan stilles inn. Klikk på piltasten for å øke eller redusere tiden med 1 minutt, eller trykk lenge på piltasten for å øke eller redusere tiden med 1 minutt.

Merk: Apparatet har et programminne. Når skuffen åpnes, settes oppvarmingsfunksjonen på pause, men når skuffen settes inn igjen, fortsetter enheten å bruke de tidligere innstillingene og det valgte programmet.

Merk: Standardmodus, GRILL, AIRFRY, BROIL, ROAST, CHICKEN, VEG, STEAK, FRIES og FISH, har riste-påminnelsesfunksjon. Hvis nedtellingen når 50% (i FRIES-modus 60%), vil du høre en alarm om å riste eller snu måltidet.

Merk: Temperatur- og tidsinnstillingene i de følgende oppskriftene er kun veiledende. Tilpass innstillingene til måltidets faktiske størrelse ved å korrigere temperatur og tid selv.

Forhåndsinnstilt temperatur og tid

GRILL - 195°C - 20 min
AIRFRY - 200°C - 18 min
BROIL - 200°C - 10 min
REHEAT - 175°C - 4 min
ROAST - 200°C - 10 min
CHICKEN - 195°C - 22 min
VEG - 180°C - 10 min
EGG - 160°C - 18 min
STEAK - 200°C - 10 min
FRIES - 200°C - 20 min
BAKE - 160°C - 20 min
FISH - 190°C - 10 min

Automatisk nedstengning

Apparatet slår seg automatisk av etter at nedtellingen er avsluttet, og du hører klokken ringe tre ganger. Du kan også slå den av manuelt ved å trykke på ON/OFF-tasten. Etter at nedtellingen er over eller ved manuell avstengning, slutter halogenvarmeren å fungere, og displayet viser OFF, men viften fortsetter å gå i ca. 20 sekunder for å blåse bort den varme luften for sikkerhets skyld. Til slutt vil du høre klokken ringe tre ganger igjen.

Lagring

1. Trekk ut støpselet og la apparatet kjøle seg grundig ned.
2. Sørg for at alle delene er rene og tørre.

Rengjøring og vedlikehold

La enheten avkjøles helt før du rengjør den. Bruk deretter en ren, fuktig klut til å tørke av utsiden av enheten.

Skuffen vaskes med varmt vann, oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp. Skuffen og stekeplaten kan vaskes i oppvaskmaskin. Stekeplaten har et keramisk non-stick-belegg; ikke bruk metallgjenstander eller slipende rengjøringsmidler til å rengjøre den. Hvis det er matrester eller annet rusk i hulrommet, fjerner du det med en fuktig, ren klut og tørker deretter området med en ren, tørr klut

Merk: Vær forsiktig med å bruke metallbestikk eller -tang, og unngå direkte kontakt med overflaten på brettet. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler (stålborste, slipende svamper, metallverktøy osv.) til rengjøring.

Feilsøking

Følgende problemer betyr ikke nødvendigvis at enheten er defekt. Les følgende avsnitt for å finne enkle løsninger på vanlige problemer.

Problem 1

Lyset inne i enheten slås på og av med jevne mellomrom.

Informasjon:

Termostatkretsen styrer halogenvarmeelementet og fungerer ikke kontinuerlig. Under drift slås halogenet på og av med varierende intervaller (temperaturavhengig), noe som er tilsiktet og korrekt.

Problem 2

Maten tilberedes ujevnt.

Mulig årsak:

Noen matvarer må snus eller ristes under tilberedningen.

Løsning:

Mens apparatet er i gang, trekker du ut skuffen og rister innholdet eller snur maten med en gaffel eller tang.

Problem 3

Det kommer hvit røyk ut av apparatet under tilberedningsprosessen.

Mulig årsak:

Det har samlet seg fett/olje i apparatets skuff.

Løsning:

Sørg for at det ikke har samlet seg fett eller olje i skuffen. Rengjør skuffen og frityrgryteplaten hver gang etter tilberedning.

Problem 4

Skuffen glir ikke på plass.

Mulig årsak:

Skuffen er for full.

Løsning:

Ikke fyll skuffen utover dens kapasitet. Maten skal ikke nå over toppen av skuffen.

Vilkår og betingelser for garantien

1. Produktet leveres med 24 måneders produsentgaranti, utført av: Morele.net sp. z o.o., al. Jana Pawła II 43b, 31-864 Kraków, NIP: PL9451972201.
2. Reklamasjoner/garantireparasjoner skal rapporteres via garanti-/serviceskjemaet som er tilgjengelig på nettstedet morele.net.
3. Garantien dekker kun skjulte feil som kan tilskrives produsenten.
4. Kravet skal behandles av salgsstedet eller teknisk service i henhold til garantien hvis Kunden
 - a. et gyldigkjøpsbevis med salgsdato,
 - b. det rapporterte produktet eller den defekte delen. Ved fjernkjøp er garantikortet kun gyldig sammen med kjøpsbevis (kvittering/faktura).
5. Kravet løses innen 14 dager etter at kunden har rapportert det.
6. Produksjonsfeil som oppdages i garantiperioden, skal repareres kostnadsfritt innen 21 dager etter at produktet er levert til salgsstedet eller teknisk service.
7. Hvis deler må importeres for reparasjonen, kan garantireparasjonsperioden forlenges med den tiden det tar å importere delen, dog ikke mer enn 40 dager.
8. Garantien gjelder ikke:
 - a. mekaniske skader og relaterte defekter,
 - b. skader og defekter som følge av feil bruk og u hensiktsmessig lagring, montering og vedlikehold,
 - c. skader og slitasje på slike forbrukskomponenter,

- d. I henhold til bruksanvisningen er aktiviteter knyttet til montering eller vedlikehold brukerens ansvar.
- 9. Garantien skal ikke gjelde når:
 - a. den har gått ut av gyldighetsperioden,
 - b. kunden har reparert eller modifisert produktet ved bruk av uoriginale deler,
 - c. feilen skyldes feil installasjon eller manglende overholdelse av reglene for korrekt bruk i bruksanvisningen,
 - d. produktet brukes til andre formål enn husholdningsbruk,
 - e. skade oppstått under transport.
- 10. Kunden har rett til følgende vederlagsfrie kompensasjon:
 - a. produktreparasjon,
 - b. produktutskiftning,
 - c. redusert pris,
 - d. oppsigelse av en kontrakt og full kostnadskompensasjon.
- 11. Slik rapporterer du et krav:
 - a. Presentere produktet eller den rapporterte delen av det.
 - b. Vis fremkjøpsbeviset med selgerens navn og adresse, kjøpsdato og -sted og type produkt, eller et gyldig garantikort med stempel fra salgsstedet.
 - c. Hvis produktet leveres skittent, kan den tekniske tjenesten nekte å ta imot det eller rengjøre det på kundens bekostning etter å ha mottatt skriftlig godkjenning.
- 12. Hvis reklamasjonen godtas, blir enheten reparert eller erstattet med en ny, eller kunden får refundert beløpet. Transportkostnader fra produsentens serviceavdeling dekker service.
- 13. Hvis kravet avslås, får kunden en detaljert begrunnelse for avgjørelsen, og utstyret sendes til kunden på dennes regning innen 14 dager etter at avgjørelsen er gitt.

Utnyttelse

Håndtering av utrangert avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE-lovgivningen).

Merkingen på emballasjen, tilbehøret eller bruksanvisningen indikerer at utrangert utstyr og tilhørende elektronisk tilbehør ikke skal kastes i kommunale avfallsbeholdere sammen med annet husholdningsavfall.

Feil håndtering av elektronisk avfall kan føre til at forurensende stoffer kommer ut i miljøet, eller at det oppstår helserisiko på grunn av uhensiktsmessig avhending. Separer dette avfallet fra annet avfall og resirkuler det slik at råmaterialene kan gjenbrukes. For resirkulering tillater de gjenbruk av råmaterialer.

Instruções e avisos de segurança

Leia atentamente este manual para compreender melhor como utilizar o produto. Durante a utilização, devem ser observados alguns conselhos de segurança essenciais, incluindo os seguintes.

- O aparelho cozinha os alimentos com ar quente sem óleo. Nunca deite óleo no aparelho. Se o fizer, pode provocar um incêndio, ferimentos pessoais, danos no aparelho e anular a garantia.
- Os líquidos, incluindo sopas e molhos espessos, não devem ser aquecidos no aparelho.
- Recomendamos que o aparelho seja ligado à rede eléctrica sem utilizar extensões. O cabo de alimentação curto foi especificamente concebido como medida de segurança para reduzir o risco de as crianças o agarrarem ou brincarem com ele e para proteger o utilizador de tropeçar num cabo de alimentação longo.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado exclusivamente em interiores. Nunca utilizar o aparelho no exterior.
- O aparelho aquece durante o funcionamento. Para evitar queimaduras ou ferimentos, tenha cuidado ao manusear o aparelho e os seus acessórios.
- Antes de utilizar, certifique-se de que o dispositivo é colocado numa superfície plana, limpa e seca.
- Coloque o aparelho fora do alcance de crianças e de qualquer pessoa cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais possam impedi-la de o utilizar em segurança.
- Retire e deite fora as películas de proteção e as embalagens de plástico dos acessórios do aparelho para eliminar o risco de asfixia por parte de crianças pequenas.
- Não coloque o aparelho perto de queimadores quentes a gás, cerâmica, indução ou eléctricos. Se o fizer, pode provocar ferimentos pessoais e danos no aparelho e anular a garantia.
- Nunca mergulhe o cabo de alimentação do aparelho em água ou outro líquido para evitar choques eléctricos. Não enxágue a caixa do aparelho com água ou qualquer outro líquido. Se o fizer, pode provocar ferimentos pessoais e danos no aparelho e anular a garantia.
- Tenha muito cuidado ao manusear alimentos quentes e superfícies quentes.
- Não mova o aparelho enquanto este estiver ligado e em funcionamento. Se o fizer, pode provocar ferimentos pessoais e danos no aparelho e anular a garantia.
- A placa de fritura, a grelha de aço e os espetos podem estar muito quentes durante e após a fritura. Utilize luvas de forno para evitar queimaduras.
- Inspeccione regularmente o aparelho e o respetivo cabo de alimentação e ficha. Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados. Se o aparelho funcionar mal ou estiver danificado, contacte o Centro de Assistência ao Cliente Morele.
- O aparelho destina-se a ser utilizado exclusivamente em casa. Nunca utilize o aparelho como equipamento de restauração profissional ou para qualquer outro fim que não seja a sua utilização prevista. Se o fizer, pode danificar o aparelho e anular a garantia.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos, palha de aço ou esfregões para limpar o aparelho. Para mais informações, consulte a secção "Limpeza e manutenção".
- Para evitar ferimentos, não puxe o cabo para além da borda da bancada.
- Não tapar as entradas/saídas de ar na parte de trás do aparelho durante o seu funcionamento. Tal pode provocar uma cozedura irregular e danificar o aparelho.
- Não ligar o aparelho a um temporizador externo ou a um sistema de controlo remoto.
- Deixar 10 cm de espaço livre à volta do aparelho para uma boa circulação do ar.
- Não utilize o aparelho ou os seus acessórios num forno micro-ondas, torradeira, forno de convecção, forno a gás, forno elétrico, placa ou grelhador de cerâmica, elétrico, a gás ou de indução. Se o fizer, pode provocar ferimentos pessoais e danos no aparelho e anular a garantia.
- Certifique-se de que o dispositivo está limpo antes de o utilizar. Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- O aparelho está equipado com uma ficha de 3 fios com ligação à terra. Ligue sempre o cabo de alimentação a uma tomada eléctrica com ligação à terra.
- Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer antes de o limpar ou guardar.
- Não sele latas de alimentos a quente na unidade. Se o fizer, pode provocar ferimentos pessoais, danos no aparelho e a anulação da garantia.
- Não coloque alimentos em recipientes que não sejam adequados para altas temperaturas, como sacos de plástico, recipientes de esferovite ou embalagens de plástico e papel, no aparelho. É permitida a utilização de sacos especiais e de mangas de cozedura, mas estes devem ser utilizados com especial cuidado. Tenha em atenção que a manga de cozedura aumenta de volume durante a cozedura e que é imperativo garantir que a manga não toca no aquecedor de halogéneo e na sua cobertura.
- Utilizar o aparelho apenas com acessórios da marca 4Swiss. A utilização de acessórios de outros fabricantes pode danificar o aparelho e anular a garantia.
- Não coloque o dispositivo sobre ou perto de superfícies ou materiais inflamáveis, como almofadas, toalhas de mesa ou cortinas. Se o fizer, pode causar ferimentos pessoais e danos no dispositivo e anular a garantia.
- O ar quente sai pela saída de ar quando a unidade está a ser utilizada. Mantenha sempre as mãos e o rosto afastados das aberturas e saídas de ar para evitar ferimentos.
- Para evitar ferimentos, tenha cuidado ao abrir a gaveta do aparelho.
- Se sair fumo do aparelho, desligue-o imediatamente da tomada e disperse-o antes de abrir a gaveta.

- Certifique-se de que os alimentos não sobressaem dos lados da gaveta do aparelho. O enchimento da gaveta para além da sua capacidade pode resultar em ferimentos pessoais, danos no aparelho e na anulação da garantia.
- Nunca encha o aparelho com óleo. Se o fizer, pode provocar ferimentos pessoais, danos no aparelho e a anulação da garantia.

Funções do produto

A fritadeira de ar quente 4Swiss ABB-025 faz circular ar ultra-quente à volta dos alimentos, eliminando a necessidade de utilizar óleo. A entrada intensiva de ar quente garante refeições mais saudáveis, proporcionando um excelente sabor dos alimentos, que ficam deliciosamente estaladiços no exterior e perfeitamente cozinhados no interior. Batatas fritas estaladiças, legumes, frango, peixe, bifes e muito mais estarão à distância de um braço, para além de que o aparelho é fácil de manter, rápido de limpar e não deixa a típica sujidade gordurosa.

O aparelho possui um elemento de aquecimento de halogéneo único e altamente eficaz que aquece e ilumina os alimentos no interior da gaveta de cozedura durante o funcionamento. O circuito do termostato controla o halogéneo e não funciona continuamente. Assim, o efeito de iluminação visual só pode ser observado durante o ciclo de aquecimento do halogéneo. Durante o funcionamento, o halogéneo liga-se e desliga-se a intervalos variáveis (em função da temperatura), o que é intencional e constitui o modo de funcionamento correto.

Porque a segurança e a satisfação do utilizador são a nossa principal prioridade, o dispositivo foi construído de acordo com os mais elevados padrões de segurança e funcionalidade.

Parâmetros técnicos

Nome do produto: Fritadeira de ar inteligente

Modelo do produto: ABB-025

Capacidade da gaveta: 6,5L

Tensão nominal: 220 V

Frequência nominal: 50 Hz

Potência nominal: 1700 W

Descrição da unidade principal

Ilustração n.º 1

1. Saída de ar
2. Painel de controlo digital tátil
3. Janela transparente
4. Gaveta
5. Pega da gaveta
6. Cabo de alimentação
7. Entrada de ar
8. Tabuleiro para fritar

Descrição do painel de controlo

Ilustração n.º 2

1. Ecrã LED
2. Tecla ON/OFF
3. Tecla de diminuição da temperatura/tempo
4. Tecla de seleção de temperatura
5. Tecla de pré-configuração de cozedura
6. Tecla de seleção de tempo
7. Tecla de aumento de temperatura/tempo
8. Tecla START/STOP

Preparação para utilização

1. Retirar todos os materiais de embalagem e autocolantes de segurança.
2. Limpe a gaveta e o tabuleiro de fritar com água quente e uma esponja não abrasiva. Estas peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
3. Limpar o interior e o exterior do produto com um pano húmido.

4. Colocar este produto numa superfície estável e plana. Deve ser reservado espaço suficiente à volta do produto para garantir uma distância de, pelo menos, 10 cm entre a superfície e outros objectos. Não devem ser colocados objectos na entrada ou saída de ar. Não coloque o produto numa superfície que não seja resistente ao calor.

Configuração e primeira utilização

1. Coloque a placa de fritura na gaveta e coloque os alimentos sobre ela. Em seguida, deslize a gaveta para dentro da caixa principal até estar completamente fechada.
2. Ligue o aparelho e utilize o painel de controlo para definir manualmente o tempo e a temperatura pretendidos ou selecione um programa predefinido.
3. Prima a tecla START/STOP para iniciar a cozedura. A subsecção "Controlos e funcionamento" fornece mais informações sobre a definição do tempo e da temperatura.
4. Se necessário, agite ou vire os alimentos na gaveta. Para o efeito, faça deslizar a gaveta para fora e vire ou agite cuidadosamente os alimentos. Deslize a gaveta de volta para dentro da caixa até que esteja completamente fechada. O aparelho memoriza a hora e as definições e continua automaticamente a partir do momento em que a cozedura é interrompida.

Nota: Durante as primeiras utilizações, pode sentir-se um ligeiro cheiro a plástico. Isto é normal e não é um defeito do produto.

Controlos e funcionamento

Programas predefinidos

Prima a tecla Cooking Preset no modo standby para seleccionar 12 programas predefinidos. Depois de escolher o programa, prima a tecla START/STOP para iniciar a cozedura; prima novamente esta tecla para fazer uma pausa. Se pretender ajustar o tempo durante o processo de cozedura, prima a tecla Time e depois a tecla de seta para aumentar/diminuir 1 minuto por pressão. Se pretender ajustar a temperatura, prima a tecla Temp e, em seguida, a tecla de seta para aumentar/reduzir 5 graus por pressão. Se não seleccionar as predefinições, o aparelho funcionará de acordo com a temperatura e o tempo predefinidos (180°C e 15 minutos).

Funcionamento manual

Quando a tecla de seleção Temp é premida, a temperatura é apresentada no ecrã, indicando que a temperatura pode ser definida. Clique na tecla de seta para aumentar ou diminuir 5°C, ou prima longamente a tecla de seta para aumentar ou diminuir rapidamente 5°C. Quando a tecla de seleção Hora é premida, a hora é apresentada no ecrã, indicando que a hora pode ser definida. Clique na tecla de seta para aumentar ou diminuir 1 minuto, ou prima longamente a tecla de seta para aumentar ou diminuir rapidamente 1 minuto.

Nota: O aparelho possui uma memória de programas. A abertura da gaveta interrompe a função de aquecimento, mas quando a gaveta é reintroduzida, o aparelho continua a funcionar com as definições anteriores e o programa seleccionado.

Nota: O modo predefinido, GRELHAR, FRIGORIFICAR, ASSAR, FRANGO, VEGETAIS, Bife, FRIES e PEIXE, tem a função de agitar e lembrar. Se a contagem decrescente atingir 50% (no modo FRIES 60%), ouvirá um alarme para agitar ou virar a refeição.

Nota: As definições de temperatura e tempo das receitas seguintes servem apenas de referência. Ajuste as definições de acordo com o tamanho real da refeição, corrigindo você mesmo a temperatura e o tempo.

Temperatura e tempo predefinidos

GRILL - 195°C - 20 min
AIRFRY - 200°C - 18 min
BROIL - 200°C - 10 min
REHEAT - 175°C - 4 min
ROAST - 200°C - 10 min
CHICKEN - 195°C - 22 min
VEG - 180°C - 10 min
EGG - 160°C - 18 min
STEAK - 200°C - 10 min
FRIES - 200°C - 20 min
BAKE - 160°C - 20 min
FISH - 190°C - 10 min

Encerramento automático

O aparelho desliga-se automaticamente após o fim da contagem decrescente e ouve-se a campainha tocar três vezes. Pode também desligá-lo manualmente, tocando na tecla ON/OFF. Após o fim da contagem decrescente ou com um desligamento manual, o halogéneo de aquecimento deixa de funcionar, o visor apresenta a indicação OFF, mas a ventoinha continua a funcionar durante cerca de 20 segundos para expelir o ar quente por segurança. No final, ouvirá novamente a campainha tocar três vezes.

Armazenamento

1. Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer completamente.
2. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.

Limpeza e manutenção

Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o limpar. Em seguida, utilize um pano limpo e húmido para limpar o exterior do dispositivo.

Lavar a gaveta com água quente, detergente líquido e uma esponja não abrasiva. A gaveta e a placa de fritura podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. A placa de fritura tem um revestimento cerâmico antiaderente; não utilize objectos metálicos ou produtos de limpeza abrasivos para a limpar. Se houver resíduos de alimentos ou outros detritos na cavidade da caixa, retire-os com um pano húmido e limpo e, em seguida, seque a área com um pano limpo e seco

Nota: Utilize talheres ou pinças de metal com cuidado, evitando o contacto direto com a superfície do tabuleiro. Não utilizar produtos de limpeza abrasivos (escova de arame, esponjas abrasivas, ferramentas de metal, etc.) para a limpeza.

Resolução de problemas

Os problemas que se seguem não significam necessariamente que o dispositivo esteja avariado. Leia a secção seguinte para conhecer soluções simples para problemas comuns.

Problema 1

A luz no interior da unidade liga-se e desliga-se periodicamente.

Informações:

O circuito do termóstato controla o elemento de aquecimento do halogéneo e não funciona continuamente. Durante o funcionamento, o halogéneo liga-se e desliga-se em intervalos variáveis (em função da temperatura), o que é intencional e correto.

Problema 2

A comida é cozinhada de forma irregular.

Causa possível:

Alguns alimentos precisam de ser virados ou agitados durante a cozedura.

Solução:

Enquanto o aparelho está a funcionar, puxe a gaveta para fora e agite o conteúdo ou vire os alimentos com um garfo ou uma pinça.

Problema 3

Durante o processo de cozedura, sai fumo branco do aparelho.

Causa possível:

Acumulação de gordura/óleo na gaveta do aparelho.

Solução:

Certificar-se de que não se acumulam gorduras ou óleos na gaveta. Limpar a gaveta e a placa da fritadeira de cada vez que cozinhar.

Problema 4

A gaveta não desliza para o seu lugar.

Causa possível:

A gaveta está demasiado cheia.

Solução:

Por favor, não encha a gaveta para além da sua capacidade. Os alimentos não devem ultrapassar a parte superior da gaveta.

Termos e condições da garantia

1. O produto é fornecido com uma garantia do fabricante de 24 meses, efectuada por: Morele.net sp. z o.o., al. Jana Pawła II 43b, 31-864 Kraków, NIP: PL9451972201.
2. As reclamações / reparações em garantia devem ser comunicadas através do formulário de garantia / serviço disponível no sítio web morele.net.
3. A garantia cobre apenas os defeitos latentes imputáveis ao fabricante.
4. A reclamação será tratada pelo ponto de venda ou pelo serviço técnico no âmbito da garantia se o cliente
 - a. uma prova de compra válida com a data de venda,
 - b. o produto ou a peça defeituosa comunicada. No caso de uma compra à distância, o cartão de garantia é válido apenas com a prova de compra (recibo/fatura).
5. A reclamação é resolvida no prazo de 14 dias após a comunicação do Cliente.
6. Os defeitos de fabrico identificados durante o período de garantia devem ser reparados gratuitamente no prazo de 21 dias a contar da data de entrega do produto no ponto de venda ou no serviço técnico.

7. Se for necessário importar peças para a reparação, o período de reparação da garantia pode ser prolongado pelo tempo necessário para importar a peça, não podendo ser superior a 40 dias.
8. Exclusões da garantia:
 - a. danos mecânicos e defeitos conexos,
 - b. danos e defeitos resultantes de uma utilização incorrecta e de um armazenamento, montagem e manutenção inadequados,
 - c. danos e desgaste desses elementos consumíveis,
 - d. De acordo com o manual, as actividades relacionadas com a montagem ou a manutenção são da responsabilidade do utilizador.
9. A garantia não se aplica quando
 - a. o prazo de validade já expirou,
 - b. o Cliente reparou ou modificou o produto utilizando peças não genuínas,
 - c. o defeito resultou de uma instalação incorrecta ou do não cumprimento das regras de funcionamento correto previstas no manual,
 - d. o produto é utilizado para outros fins que não o uso doméstico,
 - e. danos ocorridos durante o transporte.
10. O cliente tem direito às seguintes indemnizações gratuitas:
 - a. reparação de produtos,
 - b. substituição do produto,
 - c. preço reduzido,
 - d. rescisão de um contrato e indemnização integral dos custos.
11. Para comunicar um sinistro:s
 - a. Apresentar o produto ou a sua parte comunicada.
 - b. Apresentar a prova de compra com o nome e a morada do vendedor, a data e o local de compra e o tipo de produto, ou um cartão de garantia válido com um carimbo do ponto de venda.
 - c. Se o produto for entregue sujo, o serviço técnico pode recusar-se a aceitá-lo ou limpá-lo a expensas do cliente, após ter recebido a sua autorização por escrito.
12. Se a reclamação for aceite, o aparelho é reparado ou substituído por um novo, ou o cliente é reembolsado. Os custos de transporte a partir do serviço do fabricante cobrem o serviço.
13. Se a reclamação for rejeitada, o Cliente receberá uma justificação pormenorizada da decisão e o equipamento ser-lhe-á enviado, a expensas suas, no prazo de 14 dias a contar da data da decisão.

Utilização

Tratamento dos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos em fim de vida (legislação REEE).

A marcação na embalagem, nos acessórios ou no manual de instruções indica que os equipamentos em fim de vida e os acessórios electrónicos que os acompanham não devem ser colocados em contentores de resíduos urbanos juntamente com outros resíduos domésticos.

O manuseamento incorreto dos resíduos electrónicos pode resultar na entrada de contaminantes no ambiente ou em riscos para a saúde devido a uma eliminação inadequada. Separe estes resíduos de outros resíduos e recicle-os para que as matérias-primas possam ser reutilizadas. A reciclagem permite a reutilização das matérias-primas.

Instrucțiuni de siguranță și notificare

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual pentru a înțelege mai bine modul de utilizare a produsului. În timpul utilizării, trebuie respectate unele sfaturi esențiale de siguranță, inclusiv următoarele.

- Aparatul gătește alimentele folosind aer cald fără ulei. Nu turnați niciodată ulei în aparat. O astfel de acțiune poate provoca incendii, vătămări corporale, deteriorarea aparatului și anularea garanției.
- Lichidele, inclusiv supele și sosurile groase, nu trebuie încălzite în aparat.
- Vă recomandăm să conectați dispozitivul la rețea fără a utiliza cabluri prelungitoare. Cablul de alimentare scurt este proiectat special ca măsură de siguranță pentru a reduce riscul ca copiii să îl apuce sau să se joace cu el și pentru a proteja utilizatorul de împiedicarea de un cablu de alimentare lung.
- Acest dispozitiv este destinat exclusiv utilizării în interior. Nu utilizați niciodată dispozitivul în exterior.
- Dispozitivul se încălzește în timpul funcționării. Pentru a evita arsurile sau rănilor, fiți prudent atunci când manevrați dispozitivul și accesoriile sale.
- Înainte de utilizare, asigurați-vă că dispozitivul este amplasat pe o suprafață plană, curată și uscată.
- Puneți dispozitivul la îndemâna copiilor și a oricărei persoane ale cărei abilități fizice, senzoriale sau mentale le pot împiedica să îl utilizeze în siguranță.
- Îndepărtați și aruncați foliile de protecție și ambalajele de plastic ale accesoriilor de pe dispozitiv pentru a elimina riscul de sufocare de către copiii mici.
- Nu amplasați aparatul lângă arzătoare fierbinți cu gaz, ceramică, inducție sau electrice. Acest lucru poate cauza vătămări corporale și deteriorarea dispozitivului și poate anula garanția.
- Nu scufundați niciodată cablul de alimentare al dispozitivului în apă sau alt lichid pentru a preveni șocurile electrice.
- Nu clătiți carcasa dispozitivului folosind apă sau orice alt lichid. Acest lucru poate cauza vătămări corporale și deteriorarea dispozitivului și poate anula garanția.
- Fiți extrem de precauți atunci când manipulați alimente și suprafețe fierbinți.
- Vă rugăm să nu mișcați dispozitivul în timp ce acesta este pornit și în funcțiune. Acest lucru poate cauza vătămări corporale și deteriorarea dispozitivului și poate anula garanția.
- Placa de prăjire, suportul din oțel și frigărurile pot fi foarte fierbinți în timpul și după prăjire. Folosiți mănuși de cuptor pentru a evita arsurile.
- Inspectați periodic dispozitivul, cablul de alimentare și fișa acestuia. Nu utilizați dispozitivul dacă cablul de alimentare sau fișa sunt deteriorate. Dacă dispozitivul funcționează defectuos sau este deteriorat, contactați Centrul de asistență pentru clienți Morele.
- Dispozitivul este destinat exclusiv utilizării la domiciliu. Nu utilizați niciodată dispozitivul ca echipament profesional de catering sau în alte scopuri decât cele prevăzute. O astfel de utilizare poate deteriora dispozitivul și anula garanția.
- Nu utilizați detergenți abrazivi, vată de oțel sau freze pentru a curăța dispozitivul. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea "Curățare și întreținere".
- Pentru a evita rănirea, nu trageți cablul peste marginea blatului.
- Vă rugăm să nu acoperiți intrările/ieșirile de aer de pe partea din spate a dispozitivului atunci când acesta funcționează. Acest lucru poate cauza gătire neuniformă și deteriorarea dispozitivului.
- Nu conectați dispozitivul la un cronometru extern sau la un sistem de control de la distanță.
- Lăsați un spațiu liber de 10 cm în jurul dispozitivului pentru o bună circulație a aerului.
- Vă rugăm să nu utilizați dispozitivul sau accesoriile acestuia într-un cuptor cu microunde, cuptor toaster, cuptor cu convecție, cuptor cu gaz, cuptor electric, plită sau grătar ceramic, electric, cu gaz sau cu inducție. Acest lucru poate cauza vătămări corporale și deteriorarea dispozitivului și poate anula garanția.
- Asigurați-vă că dispozitivul este curat înainte de utilizare. Țineți cablul de alimentare departe de suprafețele fierbinți.
- Dispozitivul este echipat cu o fișă cu 3 fire împământate. Conectați întotdeauna cablul de alimentare la o priză electrică împământată.
- Deconectați dispozitivul și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța sau depozita.
- Nu sigilați termic conservele de alimente în aparat. Acest lucru poate cauza vătămări corporale, deteriorarea dispozitivului și anularea garanției.
- Nu introduceți în aparat alimente în recipiente care nu sunt potrivite pentru temperaturi ridicate, cum ar fi pungi de plastic, recipiente din polistiren sau ambalaje din plastic și hârtie. Este permisă utilizarea pungilor speciale și a manșoanelor de coacere, dar acestea trebuie utilizate cu precauție deosebită. Țineți cont de faptul că manșonul de copt crește în volum în timpul coacerii și este imperativ să vă asigurați că manșonul nu atinge încălzitorul cu halogen și capacul acestuia.
- Utilizați dispozitivul numai cu accesorii de la marca 4Swiss. Utilizarea de accesorii de la terți poate deteriora dispozitivul și anula garanția.
- Nu așezați dispozitivul pe sau lângă suprafețe sau materiale inflamabile, cum ar fi perne, fețe de masă sau perdele. Acest lucru poate cauza vătămări corporale și deteriorarea dispozitivului și poate anula garanția.
- Aerul cald se scurge prin ieșirea de aer atunci când unitatea este utilizată. Țineți-vă întotdeauna mâinile și fața departe de gurile de ventilație și de ieșirile de aer pentru a evita rănirea.
- Pentru a evita rănirea, fiți prudent atunci când deschideți sertarul dispozitivului.
- Dacă din dispozitiv iese fum, scoateți-l imediat din priză și dispersați-l înainte de a deschide sertarul.
- Asigurați-vă că alimentele nu depășesc părțile laterale ale sertarului dispozitivului. Umplerea sertarului peste capacitatea sa poate duce la vătămări corporale, la deteriorarea dispozitivului și la anularea garanției.

- Nu umpleți niciodată dispozitivul cu ulei. Acest lucru poate cauza vătămări corporale, deteriorarea dispozitivului și anularea garanției.

Funcțiile produsului

Prăjitoarea cu aer 4Swiss ABB-025 circulă aerul ultra-încălzit în jurul alimentelor, eliminând nevoia de a utiliza ulei. Afluxul intens de aer fierbinte asigură mese mai sănătoase, oferind în același timp un gust deosebit al alimentelor care devin delicios de crocante la exterior și perfect gătite la interior. Cartofii prăjiți crocanți, legumele, puilul, peștele, fripturile și multe altele vor fi la îndemână oricui, în plus, dispozitivul este ușor de întreținut, rapid de curățat și fără mizeria grasă tipică.

Aparatul are un element de încălzire cu halogen unic, foarte eficient, care încălzește și luminează alimentele din interiorul sertarului de gătit în timpul funcționării. Circuitul termostatului controlează halogenul și nu funcționează continuu. Astfel, efectul vizual de iluminare poate fi observat numai în timpul ciclului de încălzire cu halogen. În timpul funcționării, halogenul se aprinde și se stinge la intervale variabile (în funcție de temperatură), ceea ce este intenționat și reprezintă modul corect de funcționare.

Deoarece siguranța și satisfacția utilizatorului sunt prioritatea noastră principală, dispozitivul este construit la cele mai înalte standarde de siguranță și funcționalitate.

Parametrii tehnici

Numele produsului: uscător de aer inteligent

Modelul produsului: ABB-025

Capacitatea sertarului: 6,5L

Tensiune nominală: 220 V

Frecvența nominală: 50 Hz

Putere nominală: 1700 W

Descrierea unității principale

Ilustrația nr. 1

1. Ieșire aer
2. Panou de control tactil digital
3. Fereastră transparentă
4. Sertar
5. Mâner sertar
6. Cablu de alimentare
7. Intrare aer
8. Tavă de prăjit

Descrierea panoului de control

Ilustrația nr. 2

1. Afișaj LED
2. Tasta ON/OFF
3. Tasta de scădere a temperaturii/timpului
4. Tasta de selectare a temperaturii
5. Tastă de presetare a gătitului
6. Tastă de selectare a timpului
7. Tasta de creștere a temperaturii/timpului
8. Tasta START/STOP

Pregătirea pentru utilizare

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare și autocolantele de siguranță.
2. Curățați sertarul și tava de prăjire cu apă fierbinte și un burete neabraziv. Aceste piese pot fi curățate în siguranță în mașina de spălat vase.
3. Ștergeți interiorul și exteriorul produsului cu o cârpă umedă.
4. Așezați acest produs pe o suprafață stabilă și plană. În jurul produsului trebuie rezervat suficient spațiu pentru a asigura o distanță de cel puțin 10 cm de la suprafață până la alte obiecte. Nu trebuie plasate obiecte în intrarea sau ieșirea de aer. Nu așezați produsul pe o suprafață care nu este rezistentă la căldură.

Configurare și prima utilizare

1. Puneți placa de prăjire în sertar și așezați alimentele pe ea. Apoi, glisați sertarul în carcasa principală până la închiderea completă.
2. Conectați dispozitivul și utilizați panoul de control pentru a seta manual ora și temperatura dorite sau selectați un program predefinit.
3. Apăsăți tasta START/STOP pentru a începe coacerea. Subsecțiunea "Comenzi și funcționare" oferă mai multe informații despre setarea timpului și a temperaturii.
4. Scuturați sau întoarceți alimentele din sertar după cum este necesar. Pentru a face acest lucru, scoateți sertarul și întoarceți sau scuturați cu atenție alimentele. Glisați sertarul înapoi în carcasă până când este complet închis. Aparatul va reține ora și setările și va continua automat din momentul în care gătitul este întrerupt.

Notă: În timpul primelor utilizări, poate exista un miros slab de plastic. Acest lucru este normal și nu este o defecțiune a produsului.

Comenzi și funcționare

Programe predefinite

Apăsăți tasta Presetări gătit în modul standby pentru a selecta 12 programe predefinite. După alegerea programului, apăsați tasta START/STOP pentru a începe coacerea; apăsați din nou această tastă pentru pauză. Dacă doriți să reglați timpul în timpul procesului de gătit, apăsați tasta Time (Timp) și apoi tasta săgeată pentru a crește/diminua cu 1 minut per apăsare. Dacă doriți să reglați temperatura, apăsați tasta Temp (Temperatură) și apoi tasta săgeată pentru a crește/diminua cu 5 grade per apăsare. Dacă nu selectați presetările, acesta va funcționa conform temperaturii și timpului implicate (180°C și 15 minute).

Funcționare manuală

Când tasta de selectare Temp este apăsată, temperatura este afișată pe ecran, indicând faptul că temperatura poate fi setată. Faceți clic pe tasta săgeată pentru a crește sau a scădea 5°C, sau apăsați lung tasta săgeată pentru a crește sau a scădea rapid 5°C. Când tasta de selectare a orei este apăsată, ora este afișată pe ecran, indicând faptul că ora poate fi setată. Faceți clic pe tasta săgeată pentru a crește sau a scădea 1 minut, sau apăsați lung tasta săgeată pentru a crește sau a scădea rapid 1 minut.

Notă: Aparatul are o memorie de program. Deschiderea sertarului întrerupe funcția de încălzire, dar când sertarul este introdus din nou, aparatul continuă să opereze setările anterioare și programul selectat.

Notă: Modul implicit, GRILL, AIRFRY, BROIL, ROAST, CHICKEN, VEG, STEAK, FRIES și FISH, are funcția shake-remind. Dacă numărătoarea inversă ajunge la 50% (în modul FRIES 60%), veți auzi o alarmă pentru a scutura sau a întoarce mâncarea.

Notă: Setările de temperatură și timp ale următoarelor rețete sunt doar pentru referință. Ajustați setările la dimensiunea reală a mesei prin corectarea proprie a temperaturii și timpului.

Temperatură și timp prestabilite

GRILL - 195°C - 20 min
AIRFRY - 200°C - 18 min
BROIL - 200°C - 10 min
REHEAT - 175°C - 4 min
ROAST - 200°C - 10 min
CHICKEN - 195°C - 22 min
VEG - 180°C - 10 min
EGG - 160°C - 18 min
STEAK - 200°C - 10 min
FRIES - 200°C - 20 min
BAKE - 160°C - 20 min
FISH - 190°C - 10 min

Oprire automată

Dispozitivul se va opri automat după terminarea numărătorii inverse și veți auzi clopoțelul sunând de trei ori. De asemenea, îl puteți opri manual atingând tasta ON/OFF. După terminarea numărătorii inverse sau cu o oprire manuală, halogenul de încălzire nu mai funcționează, afișajul va indica OFF, dar ventilatorul va continua să funcționeze timp de aproximativ 20 de secunde pentru a elimina aerul fierbinte pentru siguranță. La final, veți auzi clopoțelul sunând de trei ori încă o dată.

Depozitare

1. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească complet.
2. Asigurați-vă că toate piesele sunt curate și uscate.

Curățare și întreținere

Lăsați dispozitivul să se răcească complet înainte de a-l curăța. Apoi, utilizați o cârpă curată și umedă pentru a șterge exteriorul dispozitivului.

Spălați sertarul cu apă caldă, lichid de spălare și un burete neabraziv. Sertarul și placa de prăjire pot fi spălate în mașina de spălat vase. Placa de prăjire are un strat ceramic neaderent; nu utilizați obiecte metalice sau detergenți abrazivi pentru a o curăța. Dacă în cavitatea carcasei se află reziduuri alimentare sau alte resturi, îndepărtați-le cu o cârpă umedă și curată și apoi uscați zona cu o cârpă curată și uscată

Notă: Utilizați cu precauție tacâmuri metalice sau clești, evitând contactul direct cu suprafața tăvii. Nu utilizați detergenți abrazivi (perie de sârmă, bureți abrazivi, unelte metalice etc.) pentru curățare.

Rezolvarea problemelor

Următoarele probleme nu înseamnă neapărat că dispozitivul este defect. Vă rugăm să citiți secțiunea următoare pentru a afla soluții simple la problemele comune.

Problema 1

Lumina din interiorul unității se aprinde și se stinge periodic.

Informații:

Circuitul termostatalui controlează elementul de încălzire cu halogen și nu funcționează continuu. În timpul funcționării, halogenul se aprinde și se stinge la intervale variabile (în funcție de temperatură), ceea ce este intenționat și corect.

Problema 2

Mâncarea este gătită neuniform.

Cauza posibilă:

Unele alimente trebuie întoarse sau scuturate în timpul gătitului.

Soluție:

În timp ce aparatul este în funcțiune, scoateți sertarul și agitați conținutul sau întoarceți alimentele cu o furculiță sau un clește.

Problema 3

Din aparat iese fum alb în timpul procesului de gătit.

Cauza posibilă:

În sertarul dispozitivului s-a acumulat grăsime/ulei.

Soluție:

Asigurați-vă că nu s-a acumulat grăsime sau ulei în sertar. Curățați sertarul și placa fritezei de fiecare dată după gătit.

Problema 4

Sertarul nu alunecă în poziție.

Cauza posibilă:

Sertarul este prea plin.

Soluție:

Vă rugăm să nu umpleți sertarul peste capacitatea sa. Alimentele nu trebuie să ajungă deasupra părții superioare a sertarului.

Termeni și condiții de garanție

1. Produsul vine cu o garanție a producătorului de 24 de luni, efectuată de: Morele.net sp. z o.o., al. Jana Pawła II 43b, 31-864 Cracovia, NIP: PL9451972201.
2. Reclamațiile / reparațiile în garanție trebuie raportate prin intermediul formularului de garanție / service disponibil pe site-ul morele.net.
3. Garanția acoperă numai defectele latente atribuibile producătorului.
4. Revendicarea va fi procesată de punctul de vânzare sau de serviciul tehnic în cadrul garanției dacă clientul
 - a. o dovadă valabilă de achiziție cu data vânzării,
 - b. produsul raportat sau partea defectă. În cazul unei achiziții la distanță, cardul de garanție este valabil numai cu dovada achiziției (chitanță/factură).
5. Reclamația este soluționată în termen de 14 zile de la raportarea de către client.
6. Defectele de fabricație identificate în timpul perioadei de garanție vor fi reparate gratuit în termen de 21 de zile de la livrarea produsului la punctul de vânzare sau la serviciul tehnic.
7. În cazul în care trebuie importate piese pentru reparație, perioada de reparație în garanție poate fi prelungită cu timpul necesar pentru importul piesei, dar nu mai mult de 40 de zile.
8. Excluderi din garanție:
 - a. deteriorări mecanice și defecte conexe,

- b. daune și defecte rezultate din utilizarea necorespunzătoare și depozitarea, asamblarea și întreținerea necorespunzătoare,
 - c. deteriorarea și uzura acestor elemente consumabile,
 - d. Conform manualului, activitățile legate de asamblare sau întreținere sunt obligația utilizatorului.
- 9. Garanția nu se aplică atunci când:
 - a. și-a depășit perioada de valabilitate,
 - b. clientul a reparat sau modificat produsul folosind piese neoriginare,
 - c. defectul a rezultat din instalarea incorectă sau din nerespectarea regulilor de funcționare corectă din manual,
 - d. produsul este utilizat în alte scopuri decât uz casnic,
 - e. deteriorări apărute în timpul transportului.
- 10. Clientul are dreptul la următoarele compensații gratuite:
 - a. repararea produsului,
 - b. înlocuirea produsului,
 - c. preț redus,
 - d. rezilierea unui contract și compensarea integrală a costurilor.
- 11. Pentru a raporta o cerere:s
 - a. Prezența produsului sau partea sa raportată.
 - b. Prezența dovezilor de cumpărare cu numele și adresa vânzătorului, data și locul cumpărării și tipul de produs, sau un card de garanție valabil cu ștampila punctului de vânzare.
 - c. În cazul în care produsul este livrat murdar, serviciul tehnic poate refuza să îl accepte sau să îl curețe pe cheltuiala clientului, după primirea aprobării scrise a acestuia.
- 12. Dacă reclamația este acceptată, dispozitivul este reparat sau înlocuit cu unul nou sau clientul este rambursat. Costurile de transport de la service-ul producătorului acoperă service-ul.
- 13. În cazul în care cererea este respinsă, clientului i se furnizează o justificare detaliată a deciziei, iar echipamentul îi este trimis pe cheltuiala sa în termen de 14 zile de la data furnizării deciziei.

Utilizare

Gestionarea deșeurilor provenite de la echipamente electrice și electronice scoase din uz (legislația DEEE).

Marcajul de pe ambalaj, accesorii sau manualul de instrucțiuni indică faptul că echipamentele scoase din uz și accesorii electronice atașate nu trebuie să fie plasate în containerele de deșeurii municipale împreună cu alte deșeurii menajere.

Manipularea necorespunzătoare a deșeurilor electronice poate duce la intrarea contaminanților în mediu sau la riscuri pentru sănătate din cauza eliminării necorespunzătoare. Separați aceste deșeurii de alte deșeurii și reciclați-le astfel încât materiile prime să poată fi reutilizate. Pentru reciclare, acestea permit reutilizarea materiilor prime.

Bezpečnostné pokyny a upozornenia

Pozorne si prečítajte túto príručku, aby ste lepšie pochopili, ako výrobok používať. Počas používania je potrebné dodržiavať niektoré základné bezpečnostné pokyny vrátane nasledujúcich.

- Spotrebič pripravuje jedlo pomocou horúceho vzduchu bez oleja. Do prístroja nikdy nelejte olej. Môže to spôsobiť požiar, zranenie osôb, poškodenie prístroja a stratu záruky.
- V spotrebiči by sa nemali ohrievať tekutiny vrátane hustých polievok a omáčok.
- Odporúčame pripojiť zariadenie k elektrickej sieti bez použitia predlžovacích káblov. Krátky napájací kábel je špeciálne navrhnutý ako bezpečnostné opatrenie na zníženie rizika, že ho deti chytia alebo sa s ním budú hrať, a na ochranu používateľa pred zakopnutím o dlhý napájací kábel.
- Toto zariadenie je určené len na používanie v interiéri. Zariadenie nikdy nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.
- Zariadenie sa počas prevádzky zahrieva. Aby ste sa vyhli popáleninám alebo poraneniam, buďte pri manipulácii s ním a jeho príslušenstvom opatrní.
- Pred použitím sa uistite, že je zariadenie umiestnené na rovnom, čistom a suchom povrchu.
- Zariadenie umiestnite mimo dosahu detí a osôb, ktorým fyzické, zmyslové alebo mentálne schopnosti môžu brániť v bezpečnom používaní.
- Zo zariadenia odstráňte a zlikvidujte ochranné fólie a plastové obaly príslušenstva, aby ste eliminovali riziko zadusenía malými deťmi.
- Prístroj neumiestňujte do blízkosti horúcich plynových, keramických, indukčných alebo elektrických horákov. Môže to spôsobiť zranenie osôb a poškodenie zariadenia a stratu záruky.
- Nikdy neponárajte napájací kábel zariadenia do vody alebo inej kvapaliny, aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom. Kryt zariadenia neoplachujte vodou ani inou tekutinou. Môže to spôsobiť zranenie osôb a poškodenie zariadenia a stratu záruky.
- Pri manipulácii s horúcimi potravinami a horúcimi povrchmi dajte na zvýšenú opatrnosť.
- Nepohybujte zariadením, keď je zapnuté a v prevádzke. Môže to spôsobiť zranenie osôb a poškodenie zariadenia a stratu záruky.
- Fritovacía doska, oceľový stojan a špízy môžu byť počas vyprážania a po ňom veľmi horúce. Aby ste sa vyhli popáleninám, používajte kuchynské rukavice.
- Zariadenie, jeho napájací kábel a zástrčku pravidelne kontrolujte. Ak je napájací kábel alebo zástrčka poškodená, zariadenie nepoužívajte. Ak zariadenie nefunguje správne alebo je poškodené, obráťte sa na zákaznícke centrum Morele.
- Zariadenie je určené len na domáce použitie. Zariadenie nikdy nepoužívajte ako profesionálne gastronomické zariadenie alebo na iné účely, než na ktoré je určené. Takýto postup môže spôsobiť poškodenie zariadenia a stratu záruky.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, oceľovú vlnu ani drhnuce prostriedky. Ďalšie informácie nájdete v časti "Čistenie a údržba".
- Aby ste sa vyhli zraneniu, neťahajte šnúru za okraj pracovnej dosky.
- Počas prevádzky nezakrývajte vstupy/výstupy vzduchu na zadnej strane zariadenia. Môže to spôsobiť nerovnomerné varenie a poškodenie zariadenia.
- Zariadenie nepripájajte k externému časovaču alebo systému diaľkového ovládania.
- Okolo zariadenia nechajte 10 cm voľného priestoru na správnu cirkuláciu vzduchu.
- Zariadenie ani jeho príslušenstvo nepoužívajte v mikrovlnnej rúre, hriankovači, konvektomate, plynovej rúre, elektrickej rúre, sklokeramickej, elektrickej, plynovej alebo indukčnej varnej doske alebo grile. Môže to spôsobiť zranenie osôb a poškodenie zariadenia a stratu záruky.
- Pred použitím sa uistite, že je zariadenie čisté. Napájací kábel udržiavajte mimo horúcich povrchov.
- Zariadenie je vybavené 3-vodičovou uzemnenou zástrčkou. Napájací kábel vždy zapájajte do uzemnenej elektrickej zásuvky.
- Pred čistením alebo skladovaním odpojte zariadenie od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.
- V jednotke tepelne nezatvárajte konzervy s potravinami. Môže to spôsobiť zranenie osôb, poškodenie zariadenia a stratu záruky.
- Do spotrebiča nevkladajte potraviny v nádobách, ktoré nie sú vhodné pre vysoké teploty, ako sú plastové vrecká, polystyrénové nádoby alebo plastové a papierové obaly. Použitie špeciálnych vrieciek a nálevkov na pečenie je povolené, ale musia sa používať so zvláštnou opatrnosťou. Majte na pamäti, že rukáv na pečenie počas pečenia zväčšuje svoj objem a je nevyhnutne zabezpečiť, aby sa rukáv nedotýkal halogénového ohrievača a jeho krytu.
- Zariadenie používajte len s príslušenstvom značky 4Swiss. Používanie príslušenstva tretích strán môže poškodiť zariadenie a viesť k strate záruky.
- Zariadenie neumiestňujte na horľavé povrchy alebo materiály, ako sú vankúše, obrusy alebo závesy, ani do ich blízkosti. Môže to spôsobiť zranenie osôb a poškodenie zariadenia a stratu záruky.
- Počas používania jednotky uniká horúci vzduch cez výstup vzduchu. Vždy držte ruky a tvár mimo vetracích otvorov a výstupov vzduchu, aby ste predišli zraneniu.
- Aby ste predišli zraneniu, pri otvaraní zásuvky zariadenia buďte opatrní.
- Ak zo zariadenia vychádza dym, ihneď ho odpojte zo zásuvky a pred otvorením zásuvky ho rozptýľte.
- Dbajte na to, aby potraviny nevychádzali cez boky zásuvky zariadenia. Naplnenie zásuvky nad jej kapacitu môže mať za následok zranenie osôb, poškodenie zariadenia a stratu záruky.

- Prístroj nikdy nenapĺňajte olejom. Môže to spôsobiť zranenie osôb, poškodenie zariadenia a stratu záruky.

Funkcie produktu

Vzduchová fritéza 4Swiss ABB-025 cirkuluje okolo potravín veľmi horúci vzduch, čím sa eliminuje potreba používať olej. Intenzívne prúdenie horúceho vzduchu zabezpečuje zdravšie jedlá a zároveň prináša skvelú chuť potravín, ktoré sú zvonka ľahodne chrumkavé a zvnútra dokonale prepečené. Chrumkavé hranolky, zelenina, kuracie mäso, ryby, steaky a ďalšie pokrmy budú na dosah ruky, navyše sa zariadenie ľahko udržiava, rýchlo čistí a neobsahuje typický masťný neporiadok.

Spotrebič má jedinečné, vysoko účinné halogénové výhrevné teleso, ktoré počas prevádzky ohrieva a osvetľuje potraviny vo vnútri varnej zásuvky. Obvod termostatu ovláda halogén a nepracuje nepretržite. Vizualný efekt osvetlenia je teda možné pozorovať len počas cyklu halogénového ohrevu. Počas prevádzky sa halogén zapína a vypína v rôznych intervaloch (v závislosti od teploty), čo je zámerné a správny režim prevádzky.

Pretože bezpečnosť a spokojnosť používateľov sú našou najvyššou prioritou, zariadenie je vyrobené podľa najvyšších štandardov bezpečnosti a funkčnosti.

Technické parametre

Názov produktu: Smart airfryer

Model výrobku: ABB-025

Kapacita zásuvky: 6,5 l

Menovité napätie: 220 V

Menovitá frekvencia: 50 Hz

Menovitý výkon: 1700 W

Popis hlavnej jednotky

Ilustrácia č. 1

1. Výstup vzduchu
2. Digitálny dotykový ovládací panel
3. Priehľadné okno
4. Zásuvka
5. Rukoväť zásuvky
6. Napájací kábel
7. Prívod vzduchu
8. Fritovacia miska

Popis ovládacieho panela

Ilustrácia č. 2

1. LED displej
2. Tlačidlo ON/OFF
3. Tlačidlo na zníženie teploty/času
4. Klúč na výber teploty
5. Tlačidlo predvoľby varenia
6. Klúč na výber času
7. Tlačidlo na zvýšenie teploty/času
8. Tlačidlo START/STOP

Príprava na použitie

1. Odstráňte všetky obalové materiály a bezpečnostné nálepky.
2. Zásuvku a fritovací plech vyčistite horúcou vodou a neabrazívnou špongiou. Tieto časti je možné umývať v umývačke riadu.
3. Vnútornú a vonkajšiu stranu výrobku utrite vlhkou handričkou.
4. Tento výrobok umiestnite na stabilný a rovný povrch. Okolo výrobku by mal byť vyhradený dostatočný priestor, aby sa zabezpečila vzdialenosť aspoň 10 cm od povrchu k iným predmetom. Na vstupe alebo výstupe vzduchu by nemali byť umiestnené žiadne predmety. Výrobok neumiestňujte na povrch, ktorý nie je odolný voči teplu.

Nastavenie a prvé použitie

1. Vložte do zásuvky fritovací tanier a položte naň jedlo. Potom zásuvku zasuňte do hlavného krytu, kým sa úplne nezatvorí.
2. Zapojte zariadenie a pomocou ovládacieho panela manuálne nastavte požadovaný čas a teplotu alebo vyberte preddefinovaný program.
3. Stlačením tlačidla START/STOP spustíte pečenie. V podkapitole "Ovládacie prvky a prevádzka" nájdete ďalšie informácie o nastavení času a teploty.
4. Potraviny v zásuvke podľa potreby pretrepte alebo otočte. Ak to chcete urobiť, vysuňte zásuvku a opatrne potraviny otočte alebo pretrepte. Zásuvku zasuňte späť do krytu, kým sa úplne nezatvorí. Spotrebič si zapamätá čas a nastavenia a bude automaticky pokračovať od momentu prerušenia varenia.

Poznámka: Počas niekoľkých prvých použití môže byť cítiť slabý zápach plastu. Je to normálne a nie je to chyba výrobu.

Ovládanie a prevádzka

Preddefinované programy

Stlačením tlačidla Predvoľba varenia v pohotovostnom režime môžete vybrať 12 preddefinovaných programov. Po výbere programu stlačte tlačidlo START/STOP, aby ste spustili pečenie; opätovným stlačením tohto tlačidla ho pozastavíte. Ak chcete počas pečenia upraviť čas, stlačte tlačidlo Time a potom tlačidlo so šípkou, aby ste každým stlačením zvýšili/znížili čas o 1 minútu. Ak chcete nastaviť teplotu, stlačte tlačidlo Temp a potom tlačidlo so šípkou pre zvýšenie/zníženie o 5 stupňov na jedno stlačenie. Ak nevyberiete predvoľbu, bude pracovať podľa predvolenej teploty a času (180°C a 15 minút).

Manuálna prevádzka

Po stlačení tlačidla voľby Temp sa na displeji zobrazí teplota, čo znamená, že teplotu možno nastaviť. Kliknutím na tlačidlo so šípkou môžete zvýšiť alebo znížiť teplotu o 5°C, alebo dlhým stlačením tlačidla so šípkou môžete rýchlo zvýšiť alebo znížiť teplotu o 5°C. Po stlačení tlačidla výberu času sa na obrazovke zobrazí čas, čo znamená, že čas je možné nastaviť. Kliknutím na tlačidlo so šípkou zvýšite alebo znížite čas o 1 minútu, alebo dlhým stlačením tlačidla so šípkou rýchlo zvýšite alebo znížite čas o 1 minútu.

Poznámka: Zariadenie má programovú pamäť. Otvorením zásuvky sa funkcia ohrevu pozastaví, ale po opätovnom vložení zásuvky zariadenie pokračuje v prevádzke predchádzajúcich nastavení a zvoleného programu.

Poznámka: Predvolený režim GRIL, AIRFRY, BROIL, ROAST, CHICKEN, VEG, STEAK, FRIES a FISH má funkciu shake-remind. Ak odpočítavanie dosiahne 50% (v režime FRIES 60%), ozve sa zvukový signál, aby ste jedlo zatrasli alebo obrátili.

Poznámka: Nastavenie teploty a času v nasledujúcich receptoch je len orientačné. Nastavenia prispôbte skutočnej veľkosti jedla tak, že sami upravíte teplotu a čas.

Prednastavená teplota a čas

GRILL - 195°C - 20 min
AIRFRY - 200°C - 18 min
BROIL - 200°C - 10 min
REHEAT - 175°C - 4 min
ROAST - 200°C - 10 min
CHICKEN - 195°C - 22 min
VEG - 180°C - 10 min
EGG - 160°C - 18 min
STEAK - 200°C - 10 min
FRIES - 200°C - 20 min
BAKE - 160°C - 20 min
FISH - 190°C - 10 min

Automatické vypnutie

Zariadenie sa po skončení odpočítavania automaticky vypne a budete počuť trikrát zazvoniť zvonček. Môžete ho vypnúť aj manuálne dotykom tlačidla ON/OFF. Po skončení odpočítavania alebo pri manuálnom vypnutí prestane halogénové kúrenie fungovať, na displeji sa zobrazí OFF, ale ventilátor bude pokračovať v činnosti približne 20 sekúnd, aby vyfúkal horúci vzduch pre bezpečnosť. Nakoniec budete opäť počuť trikrát zazvoniť zvonček.

Úložisko

1. Odpojte spotrebič zo zásuvky a nechajte ho dôkladne vychladnúť.
2. Uistite sa, že sú všetky časti čisté a suché.

Čistenie a údržba

Pred čistením nechajte zariadenie úplne vychladnúť. Potom čistou vlhkou handričkou utrite vonkajšiu časť zariadenia.

Zásuvku umyte horúcou vodou, pracím prostriedkom a neabrazívnou špongiou. Zásuvku a fritovací tanier je možné umývať v umývačke riadu. Fritovacia doska má nepríľnavý keramický povlak; na jej čistenie nepoužívajte kovové predmety ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa v dutine krytu nachádzajú zvyšky jedla alebo iné nečistoty, odstráňte ich vlhkou čistou handričkou a potom miesto osušte čistou suchou handričkou.

Poznámka: Kovové príbory alebo kliešte používajte opatrne a vyhnite sa priamemu kontaktu s povrchom podnosu. Na čistenie nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky (drôtenú kefu, abrazívne špongie, kovové nástroje atď.).

Riešenie problémov

Nasledujúce problémy nemusia nevyhnutne znamenať, že zariadenie je chybné. Prečítajte si nasledujúcu časť, v ktorej sa dozviete jednoduché riešenia bežných problémov.

Problém 1

Svetlo vo vnútri jednotky sa pravidelne zapína a vypína.

Informácie:

Obvod termostatu ovláda halogénové vykurovacie teleso a nepracuje nepretržite. Počas prevádzky sa halogén zapína a vypína v rôznych intervaloch (v závislosti od teploty), čo je zámerne a správne.

Problém 2

Jedlo je pripravené nerovnomerne.

Možná príčina:

Niektoré potraviny je potrebné počas varenia otáčať alebo pretrepávať.

Riešenie:

Počas chodu zariadenia vytiahnite zásuvku a pretrepte jej obsah alebo potraviny otočte vidličkou alebo kliešťami.

Problém 3

Počas varenia vychádza zo zariadenia biely dym.

Možná príčina:

V zásuvke zariadenia sa nahromadil tuk/olej.

Riešenie:

Skontrolujte, či sa v zásuvke nenahromadil tuk alebo olej. Po každom varení zásuvku a fritovací plech vyčistite.

Problém 4

Zásuvka sa nezasúva na miesto.

Možná príčina:

Zásuvka je príliš plná.

Riešenie:

Zásuvku nezaplňajte nad jej kapacitu. Potraviny by nemali siahať nad hornú časť zásuvky.

Záručné podmienky

1. Na výrobok sa vzťahuje 24-mesačná záruka výrobcu, ktorú poskytuje: z o.o., al. Jana Pawła II 43b, 31-864 Kraków, NIP: PL9451972201.
2. Reklamácie/záručné opravy sa nahlásujú prostredníctvom záručného/servisného formulára, ktorý je k dispozícii na webovej stránke morele.net.
3. Záruka sa vzťahuje len na skryté chyby, ktoré možno pripísať výrobcovi.
4. Reklamáciu vybaví predajné miesto alebo technický servis v rámci záruky, ak zákazník
 - a. platný doklad o kúpe s dátumom predaja,
 - b. nahlásený výrobok alebo chybný diel. V prípade nákupu na diaľku je záručný list platný výlučne s dokladom o kúpe (účtenka/faktúra).
5. Reklamácia je vyriešená do 14 dní od nahlásenia zákazníkom.
6. Výrobné chyby zistené počas záručnej doby sa bezplatne opravia do 21 dní od dodania výrobku na predajné miesto alebo do technického servisu.
7. Ak sa na opravu musia doviezť diely, doba záručnej opravy sa môže predĺžiť o čas potrebný na dovoz dielu, najviac však o 40 dní.
8. Výluky zo záruky:
 - a. mechanické poškodenie a súvisiace chyby,
 - b. poškodenia a závady spôsobené nesprávnym používaním a nevhodným skladovaním, montážou a údržbou,

- c. poškodenie a opotrebovanie takýchto spotrebných prvkov,
 - d. Podľa príručky sú činnosti súvisiace s montážou alebo údržbou povinnosťou používateľa.
- 9. Záruka sa neuplatňuje, ak:
 - a. je po uplynutí doby platnosti,
 - b. zákazník výrobok opravil alebo upravil s použitím neoriginálnych dielov,
 - c. závada vznikla v dôsledku nesprávnej inštalácie alebo nedodržania pravidiel správnej prevádzky podľa návodu,
 - d. výrobok sa používa na iné účely ako na použitie v domácnosti,
 - e. došlo k poškodeniu počas prepravy.
- 10. Zákazník má nárok na nasledujúcu bezplatnú náhradu:
 - a. oprava výrobku,
 - b. výmena výrobku,
 - c. znížená cena,
 - d. vypovedanie zmluvy a náhradu nákladov v plnej výške.
- 11. Nahlásenie pohľadávky:s
 - a. Prezentujte výrobok alebo jeho nahlásenú časť.
 - b. Predložte doklad o kúpe s menom a adresou predajcu, dátumom a miestom nákupu a typom výrobku alebo platný záručný list s pečiatkou predajného miesta.
 - c. Ak je výrobok dodaný znečistený, technický servis ho môže odmietnuť prevziať alebo ho vyčistiť na náklady zákazníka po obdržaní jeho písomného súhlasu.
- 12. Ak je reklamácia uznaná, zariadenie sa opraví alebo vymení za nové, prípadne sa zákazníkovi uhradia náklady. Náklady na dopravu zo servisu výrobcu pokrýva servis.
- 13. Ak je reklamácia zamietnutá, zákazníkovi sa poskytne podrobné odôvodnenie rozhodnutia a zariadenie sa mu zašle na jeho náklady do 14 dní od poskytnutia rozhodnutia.

Využitie

nakladanie s odpadom z elektrických a elektronických zariadení po skončení životnosti (právne predpisy o OEEZ).

Označenie na obale, príslušenstve alebo v návode na obsluhu uvádza, že vyradené zariadenie a pripojené elektronické príslušenstvo by sa nemalo umiestňovať do kontajnerov na komunálny odpad spolu s iným odpadom z domácností.

Nesprávna manipulácia s elektronickým odpadom môže mať za následok vniknutie kontaminantov do životného prostredia alebo ohrozenie zdravia v dôsledku nevhodnej likvidácie. Oddelte tento odpad od ostatného odpadu a recyklujte ho, aby sa suroviny mohli opätovne použiť. V prípade recyklácie umožňujú opätovné použitie surovín.

Säkerhetsinstruktioner & meddelande

Läs igenom denna bruksanvisning noggrant för att få en bättre förståelse för hur produkten ska användas. Vissa viktiga säkerhetstips, bland annat följande, ska följas under användningen.

- Apparaten tillagar mat med varmluft utan olja. Håll aldrig olja i enheten. Detta kan orsaka brand, personskada, skada på enheten och göra garantin ogiltig.
- Våtskor, t.ex. tjocka soppor och säser, får inte värmas upp i apparaten.
- Vi rekommenderar att du ansluter enheten till elnätet utan att använda förlängningssladdar. Den korta nätsladden är särskilt utformad som en säkerhetsåtgärd för att minska risken för att barn tar tag i eller leker med den och för att skydda användaren från att snubbla över en lång nätsladd.
- Denna apparat är endast avsedd för inomhusbruk. Använd aldrig enheten utomhus.
- Apparaten blir varm under drift. För att undvika brännskador eller skador, var försiktig när du hanterar den och dess tillbehör.
- Före användning ska du se till att enheten är placerad på en jämn, ren och torr yta.
- Placera apparaten utom räckhåll för barn och andra personer som på grund av fysiska, sensoriska eller psykiska funktionshinder inte kan använda den på ett säkert sätt.
- Ta bort och kassera skyddsfilmer och plastförpackningar för tillbehör från enheten för att eliminera risken för att små barn kvävs.
- Placera inte enheten i närheten av heta gas-, keramik-, induktions- eller elektriska brännare. Om du gör det kan det leda till personskador och skador på enheten samt att garantin upphör att gälla.
- Sänk aldrig ner enhetens nätsladd i vatten eller annan vätska för att förhindra elektriska stötar. Skölj inte apparatens hölje med vatten eller annan vätska. Om du gör det kan det leda till personskador och skador på enheten samt att garantin upphör att gälla.
- Var ytterst försiktig när du hanterar varm mat och heta ytor.
- Flytta inte enheten när den är påslagen och i drift. Om du gör det kan det leda till personskador och skador på enheten samt att garantin upphör att gälla.
- Stekplattan, stånggallret och grillspetten kan bli mycket heta under och efter stekningen. Använd ugnshandskar för att undvika brännskador.
- Inspektera apparaten och dess nätsladd och stickkontakt regelbundet. Använd inte apparaten om nätsladden eller stickkontakten är skadad. Kontakta Moreles kundtjänst om apparaten inte fungerar som den ska eller om den är skadad.
- Apparaten är endast avsedd för hemmabruk. Använd aldrig apparaten som professionell cateringutrustning eller för något annat ändamål än det den är avsedd för. Om du gör det kan enheten skadas och garantin upphöra att gälla.
- Använd inte slipande rengöringsmedel, stålull eller skurmedel för att rengöra enheten. Mer information finns i avsnittet "Rengöring och underhåll".
- För att undvika skador, dra inte sladden över kanten på bänkskivan.
- Täck inte över luftintagen/luftutsläppen på apparatens baksida när den är i drift. Detta kan orsaka ojämn tillagning och skador på apparaten.
- Anslut inte enheten till en extern timer eller ett fjärrkontrollsystem.
- Lämna 10 cm fritt utrymme runt enheten för korrekt luftcirkulation.
- Använd inte enheten eller dess tillbehör i en mikrovågsugn, brödrost, varmluftsgugn, gasugn, elektrisk ugn, keramik-, el-, gas- eller induktionshåll eller grill. Om du gör det kan det leda till personskador och skador på enheten och garantin upphör att gälla.
- Se till att enheten är ren före användning. Håll nätsladden borta från heta ytor.
- Apparaten är utrustad med en 3-ledad jordad stickkontakt. Anslut alltid nätkabeln till ett jordat eluttag.
- Dra ur kontakten och låt apparaten svalna innan du rengör eller förvarar den.
- Försegla inte matburkar i enheten. Om du gör det kan det leda till personskador, skador på enheten och att garantin upphör att gälla.
- Lägg inte in livsmedel i behållare som inte är lämpliga för höga temperaturer, t.ex. plastpåsar, polystyrenbehållare eller plast- och pappersförpackningar, i apparaten. Det är tillåtet att använda specialpåsar och bakhylsor, men de måste användas med särskild försiktighet. Tänk på att bakhylsan ökar i volym under bakningen och att det är mycket viktigt att se till att hylsan inte kommer i kontakt med halogenvärmaren och dess lock.
- Använd endast enheten med tillbehör från varumärket 4Swiss. Användning av tillbehör från tredje part kan skada enheten och upphäva garantin.
- Placera inte enheten på eller i närheten av lättantändliga ytor eller material, t.ex. kuddar, dukar eller gardiner. Om du gör det kan det leda till personskador och skador på enheten och garantin upphör att gälla.
- Varm luft strömmar ut genom luftutsläppet när enheten används. Håll alltid händer och ansikte borta från ventilationsöppningar och luftutlopp för att undvika skador.
- Var försiktig när du öppnar apparatens låda för att undvika skador.
- Om det kommer rök från apparaten ska du omedelbart dra ur kontakten och skingra röken innan du öppnar lådan.
- Se till att maten inte sticker ut över sidorna på enhetens låda. Om lådan fylls till bristningsgränsen kan det leda till personskador, skador på apparaten och att garantin upphör att gälla.
- Fyll aldrig enheten med olja. Om du gör det kan det leda till personskador, skador på apparaten och att garantin upphör att gälla.

Produktfunktioner

4Swiss ABB-025 frittös cirkulerar ultravarm luft runt maten, vilket eliminerar behovet av att använda olja. Det intensiva varmluftsinfloppet säkerställer hälsosammare måltider samtidigt som det ger en fantastisk smak av mat som blir härligt krispig på utsidan och perfekt tillagad på insidan. Krispiga pommes frites, grönsaker, kyckling, fisk, biffar och mycket mer kommer att vara bara en armslängds avstånd bort, och enheten är dessutom lätt att underhålla, snabb att rengöra och fri från den typiska oljiga röran.

Apparaten har ett unikt, högeffektivt halogenvärmeelement som värmer upp och belyser maten i matlagingslådan under drift. Termostatkretsen styr halogenen och är inte i kontinuerlig drift. Den visuella belysningseffekten kan därför endast observeras under halogenuppvärmningscykeln. Under drift slås halogenen på och av med varierande intervall (temperaturberoende), vilket är avsiktligt och det korrekta driftsättet.

Eftersom säkerhet och nöjda användare är vår högsta prioritet, är enheten byggd enligt de högsta standarderna för säkerhet och funktionalitet.

Tekniska parametrar

Produktnamn: Smart airfryer

Produktmodell: ABB-025

Lådans kapacitet: 6,5L

Märkspänning: 220 V

Nominell frekvens: 50 Hz

Nominell effekt: 1700 W

Beskrivning av huvudenheten

Illustration nr 1

1. Luftutlopp
2. Digital touch-kontrollpanel
3. Transparent fönster
4. Låda
5. Lådans handtag
6. Nätkabel
7. Luftintag
8. Stektråg

Beskrivning av kontrollpanelen

Illustration nr 2

1. LED-display
2. ON/OFF-tangent
3. Temp/Tid minskad knapp
4. Knapp för val av temp.
5. Förinställd matlagingsknapp
6. Knapp för tidsval
7. Ökningsknapp för Temp/Tid
8. START/STOP-tangent

Förberedelse för användning

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial och alla säkerhetsdekal.
2. Rengör lådan och stekpannan med varmt vatten och en icke-slipande svamp. Dessa delar kan rengöras i diskmaskinen.
3. Torka av produkten på in- och utsidan med en fuktig trasa.
4. Placera produkten på en stabil och plan yta. Det ska finnas tillräckligt med utrymme runt produkten för att säkerställa ett avstånd på minst 10 cm från ytan till andra föremål. Inga föremål får placeras i luftintaget eller luftutsläppet. Placera inte produkten på en yta som inte är värmebeständig.

Installation och första användning

1. Placera stekplattan i lådan och lägg maten på den. Skjut sedan in lådan i huvudhöljet tills den är helt stängd.
2. Anslut enheten och använd kontrollpanelen för att manuellt ställa in önskad tid och temperatur eller välj ett fördefinierat program.

3. Tryck på START/STOP-knappen för att starta bakningen. I avsnittet "Reglage och användning" finns mer information om inställning av tid och temperatur.
4. Skaka eller vänd livsmedlen i lådan vid behov. För att göra detta, skjut ut lådan och vänd eller skaka försiktigt maten. Skjut tillbaka lådan i höljet tills den är helt stängd. Apparaten kommer ihåg tiden och inställningarna och fortsätter automatiskt från det ögonblick då tillagningen avbryts.

Obs: Under de första användningarna kan det förekomma en svag lukt av plast. Detta är normalt och inte ett produktfel.

Reglage och drift

Fördefinierade program

Tryck på knappen Cooking preset i standby-läge för att välja 12 fördefinierade program. När du har valt program trycker du på START/STOP-knappen för att starta bakningen; tryck på knappen igen för att pausa. Om du vill justera tiden under tillagningsprocessen trycker du på Time och sedan på piltangenten för att öka/minska tiden med 1 minut per tryckning. Om du vill justera temperaturen trycker du på Temp och sedan på piltangenten för att öka/sänka temperaturen med 5 grader per tryckning. Om du inte väljer några förinställningar kommer den att arbeta enligt standardtemperaturen och standardtiden (180°C och 15 minuter).

Manuell drift

När du trycker på Temp-valknappen visas temperaturen på skärmen, vilket indikerar att temperaturen kan ställas in. Klicka på piltangenten för att öka eller minska med 5°C, eller tryck länge på piltangenten för att snabbt öka eller minska med 5°C. När du trycker på Time-valknappen visas tiden på skärmen, vilket indikerar att tiden kan ställas in. Klicka på piltangenten för att öka eller minska tiden med 1 minut, eller tryck länge på piltangenten för att snabbt öka eller minska tiden med 1 minut.

Obs: Apparaten har ett programminne. Om du öppnar lådan pausas värmefunktionen, men när lådan sätts tillbaka fortsätter enheten att arbeta med tidigare inställningar och det valda programmet.

Obs: Standardläget, GRILL, AIRFRY, BROIL, ROAST, CHICKEN, VEG, STEAK, FRIES och FISH, har funktionen skaka-påminnelse. Om nedräkningen når 50 % (i FRIES-läge 60 %) hörs ett larm som uppmannar dig att skaka eller vända på måltiden.

Obs: Temperatur- och tidsinställningarna för följande recept är endast avsedda som referens. Anpassa inställningarna till den faktiska storleken på måltiden genom att själv korrigera temperatur och tid.

Förinställd temperatur och tid

GRILL - 195°C - 20 min
AIRFRY - 200°C - 18 min
BROIL - 200°C - 10 min
REHEAT - 175°C - 4 min
ROAST - 200°C - 10 min
CHICKEN - 195°C - 22 min
VEG - 180°C - 10 min
EGG - 160°C - 18 min
STEAK - 200°C - 10 min
FRIES - 200°C - 20 min
BAKE - 160°C - 20 min
FISH - 190°C - 10 min

Automatisk avstängning

Apparaten stängs av automatiskt när nedräkningen är slut och du hör klockan ringa tre gånger. Du kan också stänga av den manuellt genom att trycka på ON/OFF-knappen. När nedräkningen är över eller vid manuell avstängning slutar halogenvärmaren att fungera och displayen visar OFF, men fläkten fortsätter att gå i ca 20 sekunder för att blåsa bort den varma luften för säkerhets skull. Till slut kommer du att höra klockan ringa tre gånger igen.

Förvaring

1. Koppla ur apparaten och låt den svalna ordentligt.
2. Se till att alla delar är rena och torra.

Rengöring och underhåll

Låt enheten svalna helt innan du rengör den. Använd sedan en ren, fuktig trasa för att torka av enhetens utsida.

Diska lådan med varmt vatten, diskmedel och en icke-slipande svamp. Lådan och stekplattan kan diskas i diskmaskin. Stekplattan har en non-stick keramisk beläggning; använd inte metallföremål eller slipande rengöringsmedel för att rengöra den. Om det finns matrester eller annat skräp i höljets hålrum ska du ta bort det med en fuktig, ren trasa och sedan torka området med en ren, torr trasa.

Obs: Använd metallbestick eller tänger med försiktighet och undvik direktkontakt med brickans yta. Använd inte slipande rengöringsmedel (stålborste, slipande svampar, metallverktyg etc.) för rengöring.

Felsökning

Följande problem behöver inte betyda att det är fel på apparaten. Läs följande avsnitt för att lära dig enkla lösningar på vanliga problem.

Problem 1

Lampan inuti enheten tänds och släcks med jämna mellanrum.

Information:

Termostatkretsen styr halogenvärmeelementet och arbetar inte kontinuerligt. Under drift slås halogenen på och av med varierande intervall (temperaturberoende), vilket är avsiktligt och korrekt.

Problem 2

Maten tillagas ojämnt.

Möjlig orsak:

Vissa livsmedel måste vändas eller skakas under tillagningen.

Lösning:

När apparaten är igång kan du dra ut lådan och skaka innehållet eller vända maten med en gaffel eller tång.

Problem 3

Vit rök kommer ut ur apparaten under tillagningsprocessen.

Möjlig orsak:

Fett/olja har samlats i enhetens låda.

Lösning:

Se till att inget fett eller olja har samlats i lådan. Rengör lådan och frityrplattan varje gång efter tillagningen.

Problem 4

Lådan glider inte på plats.

Möjlig orsak:

Lådan är för full.

Lösning:

Fyll inte lådan mer än vad den rymmer. Livsmedlen får inte nå över lådans övre kant.

Villkor och bestämmelser för garanti

1. Produkten levereras med en 24-månaders tillverkargaranti, utförd av: Morele.net sp. z o.o., al. Jana Pawła II 43b, 31-864 Kraków, NIP: PL9451972201.
2. Klagomål / garantireparationer ska rapporteras via garanti- / serviceformuläret som finns tillgängligt på webbplatsen morele.net.
3. Garantin omfattar endast dolda fel som kan hänföras till tillverkaren.
4. Reklamationen ska behandlas av försäljningsstället eller den tekniska service som omfattas av garantin om kunden
 - a. ett giltigt inköpsbevis med försäljningsdatum,
 - b. den rapporterade produkten eller den defekta delen. Vid köp på distans är garantikortet giltigt endast mot uppvisande av inköpsbevis (kvitto/faktura).
5. Reklamationen ska lösas inom 14 dagar från det att kunden har anmält den.
6. Tillverkningsfel som upptäcks under garantiperioden ska repareras kostnadsfritt inom 21 dagar från det att produkten levererats till försäljningsstället eller teknisk service.
7. Om delar måste importeras för reparationen kan garantireparationsperioden förlängas med den tid som krävs för att importera delen, dock högst 40 dagar.
8. Undantag från garanti:
 - a. mekaniska skador och relaterade defekter,
 - b. skador och defekter till följd av felaktig användning och olämplig förvaring, montering och underhåll,
 - c. skador och slitage på sådana förbrukningsartiklar,

- d. Enligt manualen är aktiviteter som rör montering eller underhåll användarens skyldighet.
- 9. Garantin ska inte gälla när:
 - a. den har passerat sin giltighetstid,
 - b. Kunden har reparerat eller modifierat produkten med hjälp av icke-originaldelar,
 - c. felet beror på felaktig installation eller underlåtenhet att följa de regler för korrekt användning som anges i bruksanvisningen,
 - d. produkten används för andra ändamål än hushållsbruk,
 - e. skador som uppstått under transport.
- 10. Kunden har rätt till följande kostnadsfria ersättning:
 - a. reparation av produkter,
 - b. ersättning av produkt,
 - c. reducerat pris,
 - d. uppsägning av ett avtal och full kostnadsersättning.
- 11. För att anmäla en skada:s
 - a. Presentera produkten eller dess rapporterade del.
 - b. Visa upp ett inköpsbevis med säljarens namn och adress, inköpsdatum och -plats samt produkttyp, eller ett giltigt garantikort med stämpel från försäljningsstället.
 - c. Om produkten levereras smutsig kan den tekniska tjänsten vägra att ta emot den eller rengöra den på kundens bekostnad efter att ha fått ett skriftligt godkännande.
- 12. Om reklamationen godkänns repareras enheten eller ersätts med en ny, eller så får kunden ersättning. Transportkostnader från tillverkarens service täcker service.
- 13. Om reklamationen avslås får kunden en detaljerad motivering till beslutet och utrustningen skickas till kunden på dennes bekostnad inom 14 dagar från det att beslutet meddelades.

Utnyttjande

Hantering av uttjänt avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE-lagstiftningen).

Märkningen på förpackningen, tillbehören eller bruksanvisningen anger att uttjänt utrustning och tillhörande elektroniska tillbehör inte får läggas i kommunala avfallsbehållare tillsammans med annat hushållsavfall.

Felaktig hantering av elektronikavfall kan leda till att föroreningar kommer ut i miljön eller till hälsorisker på grund av olämplig avfallshantering. Separera detta avfall från annat avfall och återvinn det så att råvarorna kan återanvändas. För återvinning tillåter de återanvändning av råvaror.



DECLARATION OF CONFORMITY CE
DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE

1.	Product name (description allowing its identification, model)	AIRFRYER 4Swiss ABB-025 EAN 5906496181412
2.	Manufacturer:	4STrade sp. z o.o. Al. Jana Pawła II 43b, 31-864 Kraków KRS 0001075669, REGON: 527208497, NIP: 5273089763
3.	This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the Manufacturer	
4.	The subject of the declaration complies with the relevant European Union harmonization legislation: Directive Low Voltage 2014/35/EU	
5.	The device was manufactured in accordance with the standard (s): EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010 EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019 +A2:2019+A15:2021+A16:2023 EN 62233:2008	
6.	Additional information	This declaration of conformity is the basis for marking the product with the: CE Declaration issued based on the conducted conformity assessment process, related to test reports issued by TUV SUD Certification and Testing China, Ningbo Branch, to factory model AF-FE6509-A, AF-FE6512-A, AF-FE6513-A, reports nr: 874012421708-01 (2024.11.17) N8A 101074 0012 Rev.00 (2024.11.07) This declaration relates exclusively to the product in the state in which it was placed on the market and does not cover components added and/or operations carried out subsequently by the final user.
7.	Place of Issuance:	Kraków
8.	Date of issue:	2025.03.17

On behalf of the Manufacturer:

Full name:	Marcin Pawełczyk
Position:	CEO
Signature:	

Producer:
4S Trade Sp. z o.o.
Aleja Jana Pawła II 43B
31-864 Kraków, Poland
www.4swiss.eu



Made in China