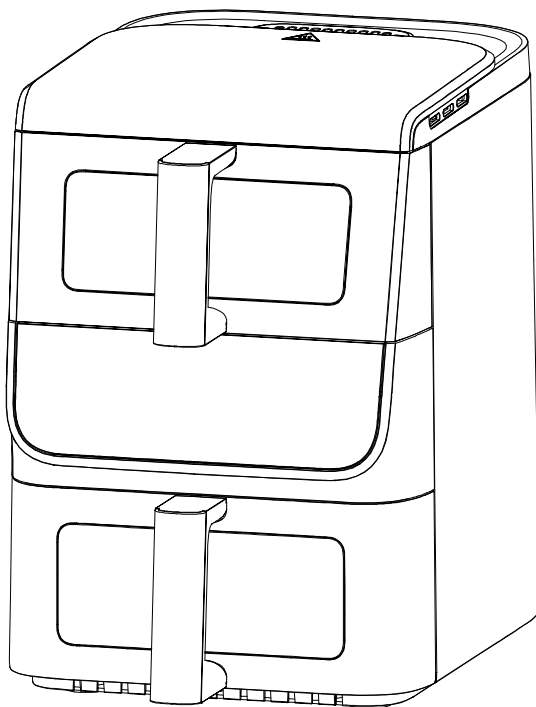
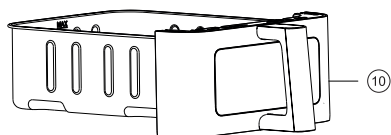
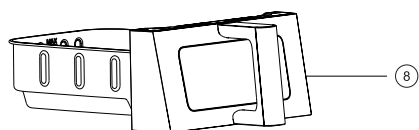
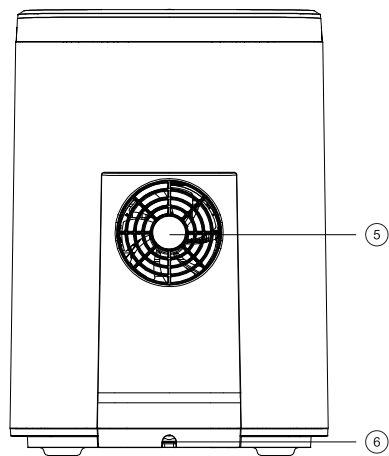
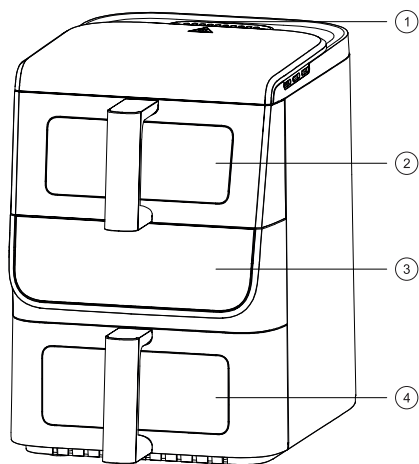


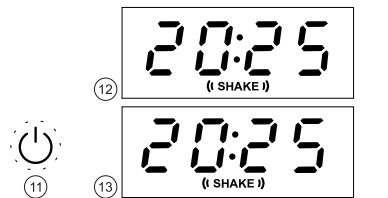


EN	Smart air fryer - user manual	3
PL	Inteligentna frytkownica powietrzna - instrukcja obsługi	9
DE	Intelligente Heißluftfritteuse - Benutzerhandbuch	16
BG	Интелигентен фритюрник - ръководство за потребителя	23
CS	Chytrá fritéza - uživatelská příručka	30
DA	Smart air fryer - brugervejledning	36
EL	Smart air fryer - εγχειρίδιο χρήσης	42
ES	Airfryer inteligente - manual de usuario	49
ET	Nutikas õhufõõn - kasutusjuhend	55
FI	Älykäs ilmankuivain - käyttöohje	61
FR	Sèche-cheveux intelligent - manuel d'utilisation	67
HU	Intelligens légsütő - felhasználói kézikönyv	74
IT	Friggitrice intelligente - manuale d'uso	80
LT	Išmanioji oro džiovintuvas - naudotojo vadovas	86
LV	Viedā gaisa fritēze - lietotāja rokasgrāmata	92
NL	Slimme air fryer - gebruikershandleiding	98
NO	Smart air fryer - brukerveiledning	105
PT	Secador de ar inteligente - manual do utilizador	111
RO	Uscător de aer inteligent - manual de utilizare	118
SK	Inteligentná sušička vzduchu - používateľská príručka	124
SV	Smart luftfuktare - bruksanvisning	130

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-225 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 air fryer

Product model: ABB-225

Upper drawer capacity: 3,5L

Lower drawer capacity: 6,5L

Rated voltage: 230 V

Rated frequency: 50 Hz

Rated power: 2500 W

Temperature Range: 80~200°C

Time Range: 1~60 min

Main unit description

Illustration no. 1

1. Air outlet
2. Upper drawer front
3. Digital touch control panel
4. Lower drawer front
5. Air inlet
6. Power cord
7. Upper drawer frying tray
8. Upper drawer casing
9. Lower drawer frying tray
10. Lower drawer casing

Control panel description

Illustration no. 2

1. French Fries preset
2. Cake preset
3. Vegetables preset
4. Wings preset
5. Shrimp preset
6. Steak preset
7. Cookies preset
8. Pizza preset
9. Chicken preset
10. Egg Tart preset
11. ON/OFF button
12. Upper drawer digital display
13. Lower drawer digital display
14. SYNC COOK button
15. DUAL COOK button
16. UPPER DRAWER CONTROL button
17. LOWER DRAWER CONTROL button
18. LIGHT button
19. TEMP/TIME decrease button

20. TEMP/TIME selecting button
21. Cooking preset button
22. TEMP/TIME increase button
23. START/STOP button

Button description

1. ON/OFF button: Press this button to turn the Air Fryer on or off.
2. LIGHT button: Press the light button only when the lower basket is turned on. Press the light button; the light indicator flashes, and the inner lamp is turned on. When the light button is pressed again, the light indicator returns to its normal state, and the inner lamp is extinguished. The inner lamp will automatically turn off after 5 minutes. When the door opens, the inner light will turn on and automatically turn off after 5 minutes.
3. Cooking preset button: Press and hold this button to change and select the cooking function.
4. TEMP/TIME switch button: Users can use this button to set more flexible temperature and time. After choosing this button, users can adjust the temperature and time by pressing the button. Increase/Decrease 1 minute per press and adjust temperature setting - Increase/Decrease 5 degrees per press. Long-press the button to quickly increase or decrease the temperature or time.
5. START/STOP button: During the hot air frying process, press this button to start or stop. The air fryer will stop heating, and the fan will turn off after 20 seconds. Here, this button acts as a pause function. In the pause state, you can change the menu to choose another preset. Then, press the button again, and the air fryer will continue cooking. Here, this button acts as a restart function.
6. SYNC COOK button: After setting the cooking menu of the Upper and Lower baskets, pressing the SYNC COOK button can open the smart cooking function. After users choose this function, the button light will flash. Pressing this button can cancel the sync cooking function. Note: The sync cooking function means that the Upper and Lower baskets will finish cooking at the same time, even if the setting times are different. During the innovative cooking process, if the cooking time is not consistent, the basket with the shorter cooking time will display "Hold" until the cooking times of the two baskets are equal; then, the two baskets will cook together.
7. DUAL COOK button: Press this button with your finger to set the Dual cooking function. Note: The Dual Cooking function ensures the working status of the upper and lower baskets remains consistent. After choosing the Dual cooking function, if the user presses the UPPER / LOWER DRAWER CONTROL button, then the Dual cooking function will be canceled, and the system will enter into single dual basket working status. After the users choose the Dual Cooking function, they click the UPPER / LOWER DRAWER CONTROL button. If users want to change the temperature or time of the upper/lower basket, they can adjust it within 10 seconds, and the Dual Cooking function will be canceled. If no modification is made within 10 seconds, it will be returned.
8. UPPER DRAWER CONTROL button: Click this button to choose and set the cooking menu of the UPPER basket; During the set mode, after users choose the UPPER button, long-pressing this button can cancel the UPPER basket.
9. LOWER DRAWER CONTROL button: Click this button to choose and set the cooking menu of the LOWER basket; During set mode, after users select the LOWER button, long-pressing this button can cancel the LOWER basket.

Preparation for use

1. Remove all packaging materials and safety stickers.
2. Clean the drawers and frying trays 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. Slide the basket into the air fryer. Note: Do not exceed the MAX indication, as it may affect the quality of the cooked food.
2. Plug in the device and press ON/OFF button.
3. Use the control panel to manually set the desired time and temperature or select a predefined program.
4. Press the START/STOP button to start baking. The "Controls and Operation" subsection provides more information on setting the time and temperature.
5. 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 button in standby mode to select 10 predefined programs. After choosing the program, press the START/STOP button to start baking; press this button again to pause. If you want to adjust time during the cooking process, press the Time button and then the arrow button to increase/decrease 1 minute per press. If you want to adjust the temperature, press the Temp button and then the arrow button 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 button is pressed, the temperature is displayed on the screen, indicating that the temperature can be set. Click the arrow button to increase or decrease 5°C, or long press the arrow button to quickly increase or decrease 5°C. When the Time selecting button is pressed, the time is displayed on the screen, indicating that the time can be set. Click the arrow button to increase or decrease 1 minute, or long press the arrow button to quickly increase or decrease 1 minute.

Instructions

1. After selecting the function, press the start button to begin cooking. When the product is in the shutdown state, press the power button to enter standby mode. Both the upper and lower digital displays display "----". The power button, DUAL button, UPPER button, and LOWER button are all on, and the lights of the other buttons are off.
2. The product is in standby mode and remains inactive for 10 minutes. The product enters the shutdown state.
3. The product is in the set state and does not operate for 10 minutes. The product enters the shutdown state.
4. Shake indicator: The shake indicator will illuminate when the cooking cycle has reached its halfway point. This halfway time allows you to shake or flip your food in the appliance, which helps ensure even cooking.
5. Some ingredients require shaking halfway during the preparation time (see section "Presets"). To do this, pull the basket out of the appliance by the handle and Shake/Flap it. Then slide the basket back into the air fryer.
6. The machine will chime when the cooking cycle is complete. When you hear the bell 3 times, this means the cooking cycle is finished. Pull the basket out of the appliance and place it on the heat-resistant holder.
7. After the set time ends, the cooking function stops working, but the fan will continue to run for about 20 seconds to blow away the hot air for safety.
8. Check if the ingredients are ready.
9. If the ingredients are not ready yet, slide the basket back into the appliance.
10. Adjust Temperature/Timer setting. And then press the Start button to run the appliance.
11. To remove ingredients (e.g., oily meats such as beef, fish, or chicken), please use tongs to pick each ingredient.
12. To remove the excess oil from the ingredients like chips, fries, or vegetables, please use tongs to get the food.

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 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.

Presets for lower drawer

Default - 180°C - 15 min - Shake reminder in 1/2 cooking time
French Fries - 200°C - 23 min - Shake reminder two times
Cake - 160°C - 15 min
Vegetables - 180°C - 10 min - Shake reminder in 1/2 cooking time
Wings - 200°C - 20 min - Shake reminder in 1/2 cooking time
Shrimp - 160°C - 15 min - Shake reminder in 1/2 cooking time
Steak - 200°C - 20 min - Shake reminder in 1/2 cooking time
Cookies - 160°C - 17 min
Pizza - 180°C - 10 min
Chicken - 200°C - 35 min - Shake reminder in 1/2 cooking time
Egg Tart - 160°C - 16 min

Presets for upper/dual drawer

Default - 180°C - 15 min - Shake reminder in 1/2 cooking time
French Fries - 200°C - 23 min - Shake reminder two times
Vegetables - 180°C - 10 min - Shake reminder in 1/2 cooking time
Wings - 200°C - 20 min - Shake reminder in 1/2 cooking time
Shrimp - 160°C - 15 min - Shake reminder in 1/2 cooking time
Steak - 200°C - 20 min - Shake reminder in 1/2 cooking time
Cookies - 160°C - 17 min

Pizza - 180°C - 10 min
Egg Tart - 160°C - 16 min

Automatic shutdown

The device will automatically turn off after the countdown ends. You can also turn it off manually by touching the ON/OFF button. After the countdown is over, the heating halogen stops working, the display will show END, 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.

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-225 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: Inteligentna frytkownica powietrzna

Model produktu: ABB-225

Pojemność górnej szuflady: 3,5 l

Pojemność dolnej szuflady: 6,5 l

Napięcie znamionowe: 230 V

Częstotliwość znamionowa: 50 Hz

Moc znamionowa: 2500 W

Zakres temperatur: 80~200°C

Zakres czasu: 1~60 min

Opis jednostki głównej

Ilustracja nr 1

1. Wylot powietrza
2. Przód górnej szuflady
3. Cyfrowy panel sterowania dotykowego
4. Dolny przód szuflady
5. Wlot powietrza
6. Przewód zasilający
7. Płyta do smażenia w górnej szufladzie
8. Obudowa górnej szuflady
9. Płyta do smażenia w dolnej szufladzie
10. Obudowa dolnej szuflady

Opis panelu sterowania

Ilustracja nr 2

1. Wstępnie ustawione frytki
2. Ustawienie wstępne ciasta
3. Wstępnie ustawione warzywa
4. Skrzydła ustawione wstępnie
5. Wstępnie ustawione krewetki
6. Wstępnie ustawiony stek
7. Wstępnie ustawione pliki cookie
8. Ustawienie pizy
9. Wstępnie ustawiony kurczak

10. Wstępnie ustawiony tarta jajeczna
11. Przycisk WŁ./WYŁ.
12. Cyfrowy wyświetlacz górnej szuflady
13. Cyfrowy wyświetlacz dolnej szuflady
14. Przycisk SYNC COOK
15. Przycisk DUAL COOK
16. Przycisk sterowania górną szufladą
17. Przycisk sterowania dolną szufladą
18. Przycisk LIGHT
19. Przycisk zmniejszania TEMP/TIME
20. Przycisk wyboru temperatury/czasu
21. Przycisk wstępnego ustawienia gotowania
22. Przycisk zwiększania TEMP/TIME
23. Przycisk START/STOP

Opis przycisków

1. Przycisk WŁ./WYŁ.: Naciśnij ten przycisk, aby włączyć lub wyłączyć frytkownicę powietrzną.
2. Przycisk oświetlenia: Naciśnij przycisk oświetlenia tylko wtedy, gdy dolny kosz jest włączony. Naciśnij przycisk oświetlenia; wskaźnik świetlny zacznie migać, a wewnętrzna lampa zostanie włączona. Po ponownym naciśnięciu przycisku oświetlenia wskaźnik świetlny powróci do normalnego stanu, a wewnętrzna lampa zgaśnie. Wewnętrzna lampa wyłączy się automatycznie po 5 minutach. Po otwarciu drzwiczek, wewnętrzna lampa włączy się i automatycznie wyłączy po 5 minutach.
3. Przycisk wstępnego ustawiania funkcji gotowania: Naciśnij i przytrzymaj ten przycisk, aby zmienić i wybrać funkcję gotowania.
4. Przycisk przełączania TEMP/TIME: Użytkownicy mogą użyć tego przycisku, aby ustawić bardziej elastyczną temperaturę i czas. Po wybraniu tego przycisku, użytkownicy mogą dostosować temperaturę i czas, naciskając przycisk. Zwiększ/zmniejsz o 1 minutę na naciśnięcie i dostosuj ustawienie temperatury – Zwiększ/zmniejsz o 5 stopni na naciśnięcie. Długie naciśnięcie przycisku umożliwia szybkie zwiększenie lub zmniejszenie temperatury lub czasu.
5. Przycisk START/STOP: Podczas smażenia na gorącym powietrzu naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć lub zatrzymać. Frytkownica przestanie grzać, a wentylator wyłączy się po 20 sekundach. W tym przypadku przycisk ten pełni funkcję pauzy. W trybie pauzy możesz zmienić menu, aby wybrać inne ustawienie. Następnie naciśnij przycisk ponownie, aby frytkownica kontynuowała smażenie. W tym przypadku przycisk ten pełni funkcję restartu.
6. Przycisk SYNC COOK: Po ustawieniu menu gotowania w górnym i dolnym koszu, naciśnięcie przycisku SYNC COOK uruchamia funkcję inteligentnego gotowania. Po wybraniu tej funkcji kontrolka przycisku zacznie migać. Naciśnięcie tego przycisku powoduje anulowanie funkcji gotowania synchronicznego. Uwaga: Funkcja gotowania synchronicznego oznacza, że górny i dolny kosz będą gotować jednocześnie, nawet jeśli ustawione czasy gotowania są różne. Podczas innowacyjnego procesu gotowania, jeśli czas gotowania nie jest stały, kosz z krótszym czasem gotowania wyświetli komunikat "Hold" do momentu, aż czasy gotowania obu koszy będą równe; następnie oba kosze będą gotować razem.
7. Przycisk DUAL COOK: Naciśnij ten przycisk palcem, aby ustawić funkcję Dual Cooking. Uwaga: Funkcja Dual Cooking zapewni stały stan roboczy górnego i dolnego kosza. Po wybraniu funkcji Dual Cooking, jeśli użytkownik naciśnie przycisk UPPER/LOWER DRAWER CONTROL, funkcja Dual Cooking zostanie anulowana, a system przejdzie w tryb pracy z jednym podwójnym koszem. Po wybraniu funkcji Dual Cooking, użytkownik klika przycisk UPPER/LOWER DRAWER CONTROL. Aby zmienić temperaturę lub czas w górnym/dolnym koszu, można to zrobić w ciągu 10 sekund, a funkcja Dual Cooking zostanie anulowana. Jeśli w ciągu 10 sekund nie zostanie wprowadzona żadna zmiana, funkcja zostanie przywrócona.
8. PRZECISK STEROWANIA GÓRNĄ SZUFLADĄ: Kliknij ten przycisk, aby wybrać i ustawić menu gotowania GÓRNEGO kosza. W trybie ustawień, po wybraniu przez użytkownika przycisku GÓRNEGO, długie naciśnięcie tego przycisku spowoduje anulowanie GÓRNEGO kosza.
9. PRZECISK STEROWANIA DOLNĄ SZUFLADĄ: Kliknij ten przycisk, aby wybrać i ustawić menu gotowania DOLNEGO koszyka. W trybie ustawień, po wybraniu przez użytkownika przycisku DOLNEGO, długie naciśnięcie tego przycisku spowoduje anulowanie DOLNEGO koszyka.

Przygotowanie do użycia

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki bezpieczeństwa.
2. Szuflady i tace do smażenia należy czyścić gorącą wodą i miękką gąbką. Można je bezpiecznie myć w zmywarce.
3. Przetrzyj produkt wewnątrz i na zewnątrz wilgotną ściereczką.
4. Umieść produkt na stabilnej i płaskiej powierzchni. Wokół produktu należy zachować odpowiednią ilość miejsca, aby zapewnić odległość co najmniej 10 cm od powierzchni do innych przedmiotów. Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na wlocie ani wylocie powietrza. Nie umieszczaj produktu na powierzchni, która nie jest odporna na ciepło.

Konfiguracja i pierwsze użycie

1. Umieść płytę smażącą w szufladzie i umieść na niej jedzenie. Wsuń kosz do frytkownicy. Uwaga: Nie przekraczaj ustawienia MAX, ponieważ może to wpłynąć na jakość smażonego jedzenia.
2. Podłącz urządzenie i naciśnij przycisk WŁ./WYŁ.
3. Za pomocą panelu sterowania możesz ręcznie ustawić żądany czas i temperaturę lub wybrać jeden z predefiniowanych programów.
4. Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć pieczenie. Więcej informacji na temat ustawiania czasu i temperatury znajdziesz w podsekcji "Sterowanie i obsługa".
5. W razie potrzeby potrząśnij lub obróć jedzenie w szufladzie. W tym celu wysuń szufladę i ostrożnie obróć lub potrząśnij jedzeniem. Wsuń szufladę z powrotem do obudowy, aż do całkowitego zamknięcia. Urządzenie zapamięta czas i ustawienia i automatycznie wznowi pracę od momentu przerwania gotowania.

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

Sterowanie i obsługa

Predefiniowane programy

Naciśnij przycisk "Gotowanie" w trybie czuwania, aby wybrać jeden z 10 predefiniowanych programów. Po wybraniu programu naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć pieczenie; naciśnij ten przycisk ponownie, aby je wstrzymać. Aby dostosować czas pieczenia w trakcie pieczenia, naciśnij przycisk "Czas", a następnie przycisk strzałki, aby zwiększyć/zmniejszyć temperaturę o 1 minutę na każde naciśnięcie. Aby dostosować temperaturę, naciśnij przycisk "Temperatura", a następnie przycisk strzałki, aby zwiększyć/zmniejszyć temperaturę o 5 stopni na każde naciśnięcie. 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 wyświetla się temperatura, co oznacza, że można ją ustawić. Kliknij przycisk strzałki, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę o 5°C, lub naciśnij i przytrzymaj przycisk strzałki, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę o 5°C. Po naciśnięciu przycisku wyboru czasu na ekranie wyświetla się czas, co oznacza, że można go ustawić. Kliknij przycisk strzałki, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę o 1 minutę, lub naciśnij i przytrzymaj przycisk strzałki, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę o 1 minutę.

Instrukcje

1. Po wybraniu funkcji naciśnij przycisk start, aby rozpocząć gotowanie. Gdy urządzenie jest wyłączone, naciśnij przycisk zasilania, aby przejść w tryb czuwania. Zarówno górny, jak i dolny wyświetlacz cyfrowy wyświetlają symbol "----". Przycisk zasilania, przycisk DUAL, przycisk UPPER i przycisk LOWER są włączone, a kontrolki pozostałych przycisków są wyłączone.
2. Produkt znajduje się w trybie czuwania i pozostaje nieaktywny przez 10 minut. Produkt przechodzi w stan wyłączenia.
3. Produkt jest w stanie gotowości i nie jest używany przez 10 minut. Produkt przechodzi w stan wyłączenia.
4. Wskaźnik wstrząsania: Wskaźnik wstrząsania zaświeci się, gdy cykl gotowania osiągnie połowę czasu. Ten czas pozwala na wstrząsanie lub obracanie potrawy w urządzeniu, co pomaga zapewnić równomierne gotowanie.
5. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania (patrz sekcja "Ustawienia wstępne"). Aby to zrobić, wyciągnij kosz z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie wsuń kosz z powrotem do frytkownicy.
6. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy po zakończeniu cyklu gotowania. Trzykrotny dźwięk dzwonka oznacza zakończenie cyklu gotowania. Wyjmij kosz z urządzenia i umieść go na żaroodpornym uchwycie.
7. Po upływie ustawionego czasu funkcja gotowania zostanie wyłączona, ale wentylator będzie działał jeszcze przez około 20 sekund, aby wydmuchać gorące powietrze ze względów bezpieczeństwa.
8. Sprawdź czy składniki są gotowe.
9. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wsuń kosz z powrotem do urządzenia.
10. Dostosuj ustawienia temperatury/timera. Następnie naciśnij przycisk Start, aby uruchomić urządzenie.
11. Aby wyjąć składniki (np. tłuste mięso, takie jak wołowina, ryba lub kurczak), użyj szczypic do wyjęcia każdego składnika.
12. Aby usunąć nadmiar oleju ze składników, takich jak chipsy, frytki lub warzywa, użyj szczypic.

Uwaga: Urządzenie posiada pamięć programu. Otwarcie szuflady wstrzymuje funkcję grzania, ale po ponownym wsunięciu szuflady urządzenie kontynuuje działanie z poprzednimi ustawieniami i wybranym programem.

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

Ustawienia wstępne dla dolnej szuflady

Domyślnie - 180°C - 15 min - Przypomnienie o wstrząśnięciu w połowie czasu gotowania
Frytki - 200°C - 23 min - Wstrząsnąć dwa razy, aby przypomnieć
Ciasto - 160°C - 15 min
Warzywa - 180°C - 10 min - Przypomnienie o wstrząśnięciu w połowie czasu gotowania
Skrzydółka - 200°C - 20 min - Przypomnienie o wstrząśnięciu w połowie czasu gotowania
Krewetki - 160°C - 15 min - Przypomnienie o wstrząśnięciu w połowie czasu gotowania
Stek - 200°C - 20 min - Przypomnienie o wstrząśnięciu w połowie czasu gotowania
Ciasteczka - 160°C - 17 min
Pizza - 180°C - 10 min
Kurczak - 200°C - 35 min - Przypomnienie o wstrząśnięciu w połowie czasu gotowania
Tarta jajeczna - 160°C - 16 min

Ustawienia wstępne dla górnej/podwójnej szuflady

Domyślnie - 180°C - 15 min - Przypomnienie o wstrząśnięciu w połowie czasu gotowania
Frytki - 200°C - 23 min - Przypomnienie o wstrząśnięciu w połowie czasu gotowania
Warzywa - 180°C - 10 min - Przypomnienie o wstrząśnięciu w połowie czasu gotowania
Skrzydółka - 200°C - 20 min - Przypomnienie o wstrząśnięciu w połowie czasu gotowania
Krewetki - 160°C - 15 min - Przypomnienie o wstrząśnięciu w połowie czasu gotowania
Stek - 200°C - 20 min - Przypomnienie o wstrząśnięciu w połowie czasu gotowania
Ciasteczka - 160°C - 17 min
Pizza - 180°C - 10 min
Tarta jajeczna - 160°C - 16 min

Automatyczne wyłączenie

Urządzenie wyłączy się automatycznie po zakończeniu odliczania. Można je również wyłączyć ręcznie, naciskając przycisk WŁ./WYŁ. Po zakończeniu odliczania, halogenowe ogrzewanie przestanie działać, na wyświetlaczu pojawi się komunikat END, ale wentylator będzie pracował jeszcze przez około 20 sekund, aby bezpiecznie wydmuchać gorące powietrze. Na koniec usłyszysz trzykrotny sygnał dzwonka.

Przechowywanie

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

Czyszczenie i konserwacja

Przed czyszczeniem odczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Następnie przetrzyj zewnętrzną część urządzenia czystą, wilgotną ściereczką.

Umyj szufladę gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i nieściерnej gąbki. Szufladę i płytę smażącą można myć w zmywarce. Płyta smażąca ma nieprzypierającą powłokę ceramiczną; do jej czyszczenia nie używaj metalowych przedmiotów ani ściernych środków czyszczących. Jeśli w komorze budowy znajdują się resztki jedzenia lub inne zanieczyszczenia, usuń je wilgotną, czystą ściereczką, a następnie osusz to miejsce czystą, suchą ściereczką.

Uwaga: Używaj metalowych sztućców lub szczypec ostrożnie, unikając bezpośredniego kontaktu z powierzchnią tacy. Do czyszczenia nie używaj środków ściernych (szczotek drucianych, szorstkich gąbek, narzędzi metalowych 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 szczypcami.

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 napełniaj 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 zużytym 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.

Sicherheitshinweise & Hinweise

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

- Das Gerät gart Speisen mit Heißluft ohne Öl. Gießen Sie niemals Öl in das Gerät. Andernfalls kann es zu Bränden, Verletzungen und Geräteschäden kommen und die Garantie erlöschen.
- Flüssigkeiten, einschließlich dicker Suppen und Soßen, sollten nicht im Gerät erhitzt werden.
- Wir empfehlen, das Gerät ohne Verlängerungskabel an das Stromnetz anzuschließen. Das kurze Netzkabel dient als Sicherheitsmaßnahme, um das Risiko zu verringern, dass Kinder das Gerät greifen oder damit spielen, und um zu verhindern, dass der Benutzer über ein langes Netzkabel stolpert.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen vorgesehen. Verwenden Sie das Gerät niemals im Freien.
- Das Gerät erwärmt sich während des Betriebs. Um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden, gehen Sie beim Umgang mit dem Gerät und dem Zubehör vorsichtig vor.
- Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass das Gerät auf einer ebenen, sauberen und trockenen Oberfläche steht.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und Personen auf, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten sie daran hindern könnten, es sicher zu verwenden.
- Entfernen und entsorgen Sie die Schutzfolien und Plastikverpackungen des Zubehörs vom Gerät, um die Erstickungsgefahr für Kleinkinder auszuschließen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Gas-, Keramik-, Induktions- oder ElektrokoCHFeldern 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 Stromschlag zu vermeiden. Spülen Sie das Gerätegehäuse nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten 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, der Stahlrost 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 Stecker regelmäßig. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Bei Fehlfunktionen oder Beschädigungen des Geräts wenden Sie sich bitte an den Morele-Kundendienst.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Heimgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät niemals als professionelles Gastronomiegerät oder für andere als die vorgesehenen Zwecke. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden und die Garantie erlischt.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuermittel, Stahlwolle oder Scheuerschwämme. 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 Luftein- und -auslässe auf der Rückseite des Geräts während des Betriebs nicht ab. Dies kann zu ungleichmäßigem Garen und Schäden am Gerät führen.
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung an.
- Lassen Sie um das Gerät herum 10 cm Freiraum, damit die Luftzirkulation gewährleistet ist.
- Bitte verwenden Sie das Gerät oder dessen Zubehör nicht in Mikrowellenherden, Toastern, Heißluftöfen, Gasöfen, Elektroöfen, Ceran-, Elektro-, Gas- oder InduktionskoCHFeldern oder Grills. Andernfalls kann es zu Verletzungen und Schäden am Gerät kommen und die Garantie erlischt.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Verwendung sauber ist. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Das Gerät ist mit einem dreidragigen Schukostecker ausgestattet. Stecken Sie das Netzkabel immer in eine geerdete Steckdose.
- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.
- Versiegeln Sie keine Konservendosen im Gerät. Dies kann zu Verletzungen und Geräteschäden führen und zum Erlöschen der Garantie führen.
- Geben Sie keine Lebensmittel in Behältern in das Gerät, die nicht für hohe Temperaturen geeignet sind, wie z. B. Plastiktüten, Styroporbehälter oder Kunststoff- und Papierverpackungen. Die Verwendung spezieller Beutel und Backhülsen ist zulässig, erfordert jedoch besondere Vorsicht. Beachten Sie, dass sich die Backhülse beim Backen vergrößert und achten Sie unbedingt darauf, dass die Hülse den Halogenstrahler und dessen Abdeckung nicht berührt.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit Zubehör der Marke 4Swiss. Die Verwendung von Zubehör von Drittanbietern 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.
- Während des Betriebs entweicht heiße Luft aus dem Luftauslass. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht stets von Lüftungs- und Luftauslässen fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Um Verletzungen zu vermeiden, seien Sie beim Öffnen der Geräteschublade vorsichtig.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und vertreiben Sie den Rauch, bevor Sie die Schublade öffnen.

- Stellen Sie sicher, dass keine Lebensmittel über die Seiten der Schublade des Geräts hinausragen. Wenn die Schublade über ihre Kapazität hinaus gefüllt wird, kann dies zu Verletzungen und Geräteschäden führen und zum Erlöschen der Garantie führen.
- Füllen Sie das Gerät niemals mit Öl. Andernfalls kann es zu Verletzungen und Schäden am Gerät kommen und die Garantie erlischt.

Produktfunktionen

Die 4Swiss ABB-225 Heißluftfritteuse zirkuliert ultraheiße Luft um die Speisen und macht so die Verwendung von Öl überflüssig. Der intensive Heißluftstrom sorgt für gesündere Mahlzeiten und sorgt für einen hervorragenden Geschmack der Speisen, die außen herrlich knusprig und innen perfekt gegart werden. Knusprige Pommes, Gemüse, Hähnchen, Fisch, Steaks und mehr sind damit immer griffbereit. Das Gerät ist zudem pflegeleicht, schnell zu reinigen und frei von der typischen Fettschicht.

Das Gerät verfügt über ein einzigartiges, hochwirksames Halogen-Heizelement, das die Speisen im Garraum während des Betriebs erhitzt und beleuchtet. Die Thermostatschaltung steuert das Halogen und arbeitet nicht kontinuierlich. Daher ist der optische Beleuchtungseffekt nur während des Halogen-Heizzyklus zu beobachten. Während des Betriebs schaltet sich das Halogen in unterschiedlichen Intervallen (temperaturabhängig) ein und aus, was beabsichtigt und die richtige Funktionsweise ist.

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

Technische Parameter

Produktname: Intelligente Heißluftfritteuse

Produktmodell: ABB-225

Fassungsvermögen der oberen Schublade: 3,5 l

Fassungsvermögen der unteren Schublade: 6,5 l

Nennspannung: 230 V

Nennfrequenz: 50 Hz

Nennleistung: 2500 W

Temperaturbereich: 80~200°C

Zeitbereich: 1~60 Min.

Beschreibung der Haupteinheit

Abbildung Nr. 1

1. Luftauslass
2. Obere Schubladenfront
3. Digitales Touch-Bedienfeld
4. Untere Schubladenfront
5. Lufteinlass
6. Netzkabel
7. Obere Schublade Frittiertablett
8. Oberes Schubladengehäuse
9. Untere Schublade für Frittiertablett
10. Unteres Schubladengehäuse

Beschreibung des Bedienfelds

Abbildung Nr. 2

1. Pommes Frites voreingestellt
2. Kuchenvorgabe
3. Gemüse-Vorgabe
4. Flügel voreingestellt
5. Garnelen-Vorgabe
6. Steak-Voreinstellung
7. Cookies voreingestellt
8. Pizza-Vorgabe
9. Hühnervorgabe
10. Eierkuchen-Vorgabe
11. EIN/AUS-Taste
12. Digitalanzeige der oberen Schublade

13. Digitale Anzeige der unteren Schublade
14. SYNC COOK-Taste
15. DUAL COOK-Taste
16. Taste "OBERE SCHUBLADE-STEUERUNG"
17. Taste "UNTERE SCHUBLADENSTEUERUNG"
18. LIGHT-Taste
19. TEMP/TIME-Verringerungstaste
20. Temperatúrauswahlstaste
21. Kochvorauswahlstaste
22. Taste zum Erhöhen von TEMP/ZEIT
23. START/STOP-Taste

Schaltflächenbeschreibung

1. EIN/AUS-Taste: Drücken Sie diese Taste, um die Heißluftfritteuse ein- oder auszuschalten.
2. LICHT-Taste: Drücken Sie die Lichttaste nur, wenn der Unterkorb eingeschaltet ist. Drücken Sie die Lichttaste; die Lichtanzeige blinkt, und die Innenbeleuchtung leuchtet auf. Beim erneuten Drücken der Lichttaste kehrt die Lichtanzeige in den Normalzustand zurück, und die Innenbeleuchtung erlischt. Die Innenbeleuchtung schaltet sich nach 5 Minuten automatisch aus. Beim Öffnen der Tür schaltet sich die Innenbeleuchtung ein und nach 5 Minuten automatisch wieder aus.
3. Kochvoreinstellungstaste: Halten Sie diese Taste gedrückt, um die Kochfunktion zu ändern und auszuwählen.
4. TEMP/TIME-Umschalttaste: Mit dieser Taste können Benutzer Temperatur und Zeit flexibler einstellen. Nach Auswahl dieser Taste können Benutzer Temperatur und Zeit durch Drücken der Taste anpassen. Pro Tastendruck um 1 Minute erhöhen/verringern und die Temperatureinstellung um 5 Grad pro Tastendruck anpassen. Durch langes Drücken der Taste können Sie Temperatur oder Zeit schnell erhöhen oder verringern.
5. START/STOP-Taste: Drücken Sie während des Heißluftfrittivorgangs diese Taste, um den Vorgang zu starten oder zu stoppen. Die Heißluftfritteuse stoppt den Heizvorgang und der Lüfter schaltet sich nach 20 Sekunden ab. Diese Taste dient als Pausenfunktion. Im Pausenzustand können Sie das Menü wechseln und eine andere Voreinstellung auswählen. Drücken Sie anschließend erneut die Taste, und die Heißluftfritteuse setzt den Garvorgang fort. Diese Taste dient als Neustartfunktion.
6. SYNC COOK-Taste: Nach der Einstellung des Garmenüs für Ober- und Unterkorb öffnet sich durch Drücken der SYNC COOK-Taste die Smart-Cooking-Funktion. Nach Auswahl dieser Funktion blinkt die Tastenleuchte. Durch Drücken dieser Taste kann die Sync-Cooking-Funktion abgebrochen werden. Hinweis: Die Sync-Cooking-Funktion sorgt dafür, dass Ober- und Unterkorb gleichzeitig fertig garen, auch wenn die Garzeiten unterschiedlich sind. Sollten während des innovativen Garvorgangs die Garzeiten unterschiedlich sein, zeigt der Korb mit der kürzeren Garzeit "Hold" an, bis die Garzeiten beider Körbe gleich sind; anschließend garen beide Körbe gleichzeitig.
7. DUAL-COOK-Taste: Drücken Sie diese Taste mit Ihrem Finger, um die Dual-Cooking-Funktion zu aktivieren. Hinweis: Die Dual-Cooking-Funktion stellt sicher, dass der Betriebszustand des oberen und unteren Korbs gleich bleibt. Wenn Sie nach Auswahl der Dual-Cooking-Funktion die Taste "OBERE/UNTERE SCHUBLADENSTEUERUNG" drücken, wird die Dual-Cooking-Funktion abgebrochen und das System wechselt in den Betriebszustand mit einem einzelnen Dual-Korb. Nachdem Sie die Dual-Cooking-Funktion ausgewählt haben, klicken Sie auf die Taste "OBERE/UNTERE SCHUBLADENSTEUERUNG". Wenn Sie die Temperatur oder Zeit des oberen/unteren Korbs ändern möchten, können Sie dies innerhalb von 10 Sekunden tun. Die Dual-Cooking-Funktion wird dann abgebrochen. Wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Änderung vorgenommen wird, wird die Funktion wiederhergestellt.
8. Taste "OBERE SCHUBLADENSTEUERUNG": Klicken Sie auf diese Taste, um das Kochmenü für den OBEREN Korb auszuwählen und einzustellen. Im Einstellmodus kann der Benutzer nach Auswahl der Taste "OBERE" durch langes Drücken dieser Taste den OBEREN Korb abbrechen.
9. Taste "UNTERE SCHUBLADENSTEUERUNG": Klicken Sie auf diese Taste, um das Kochmenü für den UNTEREN Korb auszuwählen und einzustellen. Im Einstellmodus kann der Benutzer nach Auswahl der UNTEREN Taste durch langes Drücken dieser Taste den UNTEREN Korb abbrechen.

Vorbereitung zur Verwendung

1. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Sicherheitsaufkleber.
2. Reinigen Sie die Schubladen und Frittierschalen mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm. Diese Teile können problemlos in der Spülmaschine gereinigt werden.
3. Wischen Sie das Produkt innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.
4. Stellen Sie das Produkt auf eine stabile und ebene Fläche. Halten Sie um das Produkt herum ausreichend Platz, um einen Abstand von mindestens 10 cm zu anderen Gegenständen zu gewährleisten. Stellen Sie keine Gegenstände in den Lufteinlass oder -auslass. Stellen Sie das Produkt nicht auf eine nicht hitzebeständige Fläche.

Einrichtung und Erstgebrauch

1. Legen Sie die Frittierplatte in die Schublade und legen Sie das Gargut darauf. Schieben Sie den Korb in die Heißluftfritteuse. Hinweis: Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung, da dies die Qualität des Garguts beeinträchtigen kann.
2. Schließen Sie das Gerät an und drücken Sie die EIN/AUS-Taste.
3. Stellen Sie über das Bedienfeld die gewünschte Zeit und Temperatur manuell ein oder wählen Sie ein vordefiniertes Programm aus.
4. Drücken Sie die START/STOP-Taste, um den Backvorgang zu starten. Weitere Informationen zum Einstellen von Zeit und Temperatur finden Sie im Unterabschnitt "Bedienelemente und Bedienung".
5. Schütteln oder wenden Sie die Lebensmittel in der Schublade nach Bedarf. Ziehen 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 Zeit und Einstellungen und setzt den Garvorgang automatisch fort, sobald es unterbrochen wird.

Hinweis: Bei den ersten Anwendungen kann ein leichter Plastikgeruch auftreten. Dies ist normal und kein Produktfehler.

Bedienelemente und Bedienung

Vordefinierte Programme

Drücken Sie im Standby-Modus die Taste "Kochvoreinstellungen", um 10 vordefinierte Programme auszuwählen. Drücken Sie nach der Programmauswahl die Taste "START/STOP", um den Backvorgang zu starten; drücken Sie diese Taste erneut, um den Vorgang zu unterbrechen. Wenn Sie während des Backvorgangs die Zeit anpassen 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 anpassen möchten, drücken Sie die Taste "Temp" und dann die Pfeiltaste, um die Zeit pro Tastendruck um 5 Grad zu erhöhen/verringern. Wenn Sie keine Voreinstellungen auswählen, wird mit der Standardtemperatur und -zeit (180 °C und 15 Minuten) gearbeitet.

Manuelle Bedienung

Wenn die Temperatúrauswahltaste gedrückt wird, wird die Temperatur auf dem Bildschirm angezeigt und kann eingestellt werden. 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 die Zeitauswahltaste gedrückt wird, wird die Zeit auf dem Bildschirm angezeigt und kann eingestellt werden. Klicken Sie auf die Pfeiltaste, um die Temperatur um 1 Minute zu erhöhen oder zu verringern, oder drücken Sie lange auf die Pfeiltaste, um sie schnell um 1 Minute zu erhöhen oder zu verringern.

Anweisungen

1. Drücken Sie nach Auswahl der Funktion die Starttaste, um mit dem Garen zu beginnen. Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, drücken Sie die Einschalttaste, um in den Standby-Modus zu wechseln. Sowohl die obere als auch die untere Digitalanzeige zeigen "----" an. Die Einschalttaste, die DUAL-Taste, die UPPER-Taste und die LOWER-Taste leuchten, die Lichter der anderen Tasten sind ausgeschaltet.
2. Das Produkt befindet sich im Standby-Modus und bleibt 10 Minuten lang inaktiv. Das Produkt wechselt in den Abschaltzustand.
3. Das Produkt befindet sich im eingestellten Zustand und wird 10 Minuten lang nicht betrieben. Das Produkt wechselt in den Abschaltzustand.
4. Schüttelanzeige: Die Schüttelanzeige leuchtet auf, wenn der Garvorgang die Hälfte erreicht hat. Nach der Hälfte der Garzeit können Sie Ihr Essen im Gerät schütteln oder wenden, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
5. Manche Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Voreinstellungen"). Ziehen Sie dazu den Korb am Griff aus dem Gerät und schütteln/kappen Sie ihn. Schieben Sie den Korb anschließend wieder in die Heißluftfritteuse.
6. Das Gerät ertönt, sobald der Garvorgang abgeschlossen ist. Wenn Sie den Signalton dreimal hören, ist der Garvorgang beendet. Ziehen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf die hitzebeständige Halterung.
7. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochfunktion abgeschaltet, der Ventilator läuft jedoch noch etwa 20 Sekunden weiter, um die heiße Luft aus Sicherheitsgründen wegzublasen.
8. Prüfen Sie, ob die Zutaten bereit sind.
9. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Korb zurück in das Gerät.
10. Passen Sie die Temperatur-/Timer-Einstellungen an. Drücken Sie dann die Start-Taste, um das Gerät einzuschalten.
11. Um Zutaten zu entnehmen (z. B. fettiges Fleisch wie Rind, Fisch oder Huhn), verwenden Sie bitte eine Zange, um jede Zutat herauszunehmen.
12. Um überschüssiges Öl von Zutaten wie Chips, Pommes Frites oder Gemüse zu entfernen, verwenden Sie bitte eine Zange, um das Essen herauszunehmen.

Hinweis: Das Gerät verfügt über einen Programmspeicher. Durch Öffnen der Schublade wird die Heizfunktion pausiert, beim Wiedereinschieben der Schublade läuft das Gerät jedoch mit den vorherigen Einstellungen und dem gewählten Programm weiter.

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

Voreinstellungen für untere Schublade

Standard – 180 °C – 15 Min. – Erinnerung zum Schütteln nach der Hälfte der Garzeit
Pommes Frites - 200°C - 23 Min. - Erinnerung zweimal schütteln
Kuchen - 160°C - 15 Min
Gemüse -180°C - 10 Min. - Schüttel-Erinnerung nach der Hälfte der Garzeit
Flügel – 200 °C – 20 Min. – Erinnerung zum Schütteln nach der Hälfte der Garzeit
Garnelen – 160 °C – 15 Min. – Erinnerung zum Schütteln nach der Hälfte der Garzeit
Steak – 200 °C – 20 Min. – Erinnerung zum Schütteln nach der Hälfte der Garzeit
Kekse - 160°C - 17 Min
Pizza - 180°C - 10 Min.
Hähnchen – 200 °C – 35 Min. – Erinnerung zum Schütteln nach der Hälfte der Garzeit
Eierkuchen - 160°C - 16 Min.

Voreinstellungen für obere/doppelte Schublade

Standard – 180 °C – 15 Min. – Erinnerung zum Schütteln nach der Hälfte der Garzeit
Pommes Frites - 200°C - 23 Min. - Erinnerung zweimal schütteln
Gemüse -180°C - 10 Min. - Schüttel-Erinnerung nach der Hälfte der Garzeit
Flügel – 200 °C – 20 Min. – Erinnerung zum Schütteln nach der Hälfte der Garzeit
Garnelen – 160 °C – 15 Min. – Erinnerung zum Schütteln nach der Hälfte der Garzeit
Steak – 200 °C – 20 Min. – Erinnerung zum Schütteln nach der Hälfte der Garzeit
Kekse - 160°C - 17 Min
Pizza - 180°C - 10 Min.
Eierkuchen - 160°C - 16 Min.

Automatische Abschaltung

Das Gerät schaltet sich nach Ablauf des Countdowns automatisch aus. Sie können es auch manuell ausschalten, indem Sie die EIN/AUS-Taste berühren. Nach Ablauf des Countdowns schaltet sich die Halogenheizung aus, auf dem Display erscheint die Meldung „END“, aber der Ventilator läuft aus Sicherheitsgründen noch etwa 20 Sekunden lang weiter, um die heiße Luft abzublasen. Am Ende ertönt dreimal ein Signalton.

Lagerung

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

Reinigung und Wartung

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. Wischen Sie anschließend die Außenseite des Geräts mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

Reinigen Sie die Schublade mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm. Schublade und Bratplatte sind spülmaschinenfest. Die Bratplatte hat eine antihaftbeschichtete Keramikbeschichtung. Verwenden Sie zum Reinigen keine Metallgegenstände oder Scheuermittel. Sollten sich Speisereste oder andere Ablagerungen im Gehäuse befinden, entfernen Sie diese mit einem feuchten, sauberen Tuch und trocknen Sie den Bereich anschließend mit einem sauberen, trockenen Tuch ab.

Hinweis: Gehen Sie vorsichtig mit Metallbesteck oder Zangen um und vermeiden Sie den direkten Kontakt mit der Tabletoberfläche. Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel (Drahtbürsten, Scheuerschwämme, Metallwerkzeuge usw.).

Fehlerbehebung

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

Problem 1

Das Licht im Inneren des Geräts schaltet sich regelmäßig ein und aus.

Information:

Die Thermostatschaltung steuert das Halogenheizelement und ist nicht im Dauerbetrieb. Während des Betriebs schaltet sich das Halogen in unterschiedlichen Abständen (temperaturabhängig) ein und aus, was gewollt und richtig ist.

Problem 2

Das Essen wird 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 Kochvorgangs tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.

Mögliche Ursache:

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

Lösung:

Stellen Sie sicher, dass sich in der Schublade kein Fett oder Öl angesammelt hat. Reinigen Sie die Schublade und die Frittierplatte nach jedem Garvorgang.

Problem 4

Die Schublade lässt sich nicht einschieben.

Mögliche Ursache:

Die Schublade ist zu voll.

Lösung:

Bitte füllen Sie die Schublade nicht über ihre Kapazität hinaus. Lebensmittel sollten nicht über den oberen Rand der Schublade hinausragen.

Garantiebedingungen

1. Für das Produkt gilt eine 24-monatige Herstellergarantie, die von Morele.net sp. z oo, al. Jana Paw 1a II 43b, 31-864 Krak ó w, NIP: PL9451972201 durchgeführt wird.
2. Reklamationen/Garantiereparaturen sollten über das Garantie-/Serviceformular gemeldet werden, das auf der Website morele.net verfügbar ist.
3. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf versteckte Mängel, die dem Hersteller zuzuschreiben sind.
4. Die Reklamation wird von der Verkaufsstelle oder dem technischen Kundendienst im Rahmen der Garantie bearbeitet, wenn der Kunde liefert
 - a. einen gültigen Kaufbeleg mit Verkaufsdatum,
 - b. das gemeldete Produkt oder defekte Teil. Bei einem Fernkauf ist die Garantiekarte nur in Verbindung mit dem Kaufbeleg (Kassenbon/Rechnung) gültig.
5. Die Bearbeitung der Reklamation erfolgt innerhalb von 14 Tagen nach Meldung durch den Kunden.
6. Während der Garantiezeit festgestellte Herstellungsfehler werden innerhalb von 21 Tagen nach Lieferung des Produkts an die Verkaufsstelle oder den technischen Service kostenlos repariert.
7. Wenn für die Reparatur Teile importiert werden müssen, kann sich die Garantiereparaturzeit um die für den Import des Teils erforderliche Zeit verlängern, jedoch nicht länger als 40 Tage.
8. Garantieausschlüsse:
 - a. mechanische Schäden und damit verbundene Defekte,
 - b. Schäden und Mängel, die durch Missbrauch und unsachgemäße Lagerung, Montage und Wartung entstehen,
 - c. Beschädigung und Verschleiß solcher Verbrauchselemente,
 - d. Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Montage oder Wartung liegen gemäß Handbuch in der Verantwortung des Benutzers.
9. Die Garantie gilt nicht, wenn:
 - a. die Gültigkeitsdauer ist abgelaufen,
 - b. der Kunde das Produkt unter Verwendung von Nicht-Originalteilen repariert oder modifiziert hat,
 - c. der Defekt auf eine fehlerhafte Installation oder Nichtbeachtung der Anweisungen zur ordnungsgemäßen Bedienung gemäß der Anleitung zurückzuführen ist,
 - d. das Produkt für andere Zwecke als den Hausgebrauch verwendet wird,
 - e. Transportschäden aufgetreten sind.
10. Der Kunde hat Anspruch auf folgende kostenlose Entschädigung:
 - a. Produktreparatur,
 - b. Produktaustausch,
 - c. reduzierter Preis,
 - d. Kündigung des Vertrages und voller Kostenersatz.
11. So melden Sie einen Schaden:
 - a. Präsentieren Sie das Produkt oder den gemeldeten Teil davon.
 - b. Legen Sie den Kaufbeleg mit Namen und Anschrift des Verkäufers, Kaufdatum und -ort sowie Produktart oder eine gültige Garantiekarte mit Stempel der Verkaufsstelle vor.
 - c. Bei verschmutzter Anlieferung des Produktes kann der technische Dienst nach schriftlicher Freigabe die Annahme verweigern oder eine Reinigung auf Kosten des Kunden vornehmen.

12. Wird die Reklamation anerkannt, wird das Gerät repariert oder durch ein neues ersetzt, bzw. der Kunde erhält eine Rückerstattung. Die Transportkosten vom Herstellerservice decken den Service ab.
13. Im Falle einer Ablehnung der Reklamation erhält der Kunde eine ausführliche Begründung der Entscheidung und das Gerät wird ihm innerhalb von 14 Tagen nach Bekanntgabe der Entscheidung auf seine Kosten zugesandt.

Verwendung

Umgang mit Altgeräten aus Elektro- und Elektronikgeräten (WEEE-Gesetzgebung).

Die Kennzeichnung auf der Verpackung, dem Zubehör oder der Bedienungsanleitung weist darauf hin, dass Altgeräte und angeschlossenes elektronisches Zubehör nicht zusammen mit dem sonstigen Hausmüll in die kommunale Abfalltonne gegeben werden dürfen.

Durch unsachgemäßen Umgang mit Elektroschrott können Schadstoffe in die Umwelt gelangen oder durch unsachgemäße Entsorgung Gesundheitsrisiken entstehen. Trennen Sie diesen Abfall von anderem Müll und recyceln Sie ihn, damit die Rohstoffe wiederverwendet werden können. Beim Recycling ermöglichen sie die Wiederverwendung von Rohstoffen.

Инструкции и предупреждения за безопасност

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 готви храна с горещ въздух без олио. Никога не наливайте олио в уреда. Това може да причини пожар, нараняване, повреда на устройството и да анулира гаранцията.
- Течности, включително гъсти супи и сосове, не трябва да се затоплят в уреда.
- Препоръчваме да свързвате устройството към електрическата мрежа без използване на удължители. Късият захранващ кабел е специално проектиран като предпазна мярка, за да намали риска деца да го хванат или да си играят с него и да предпази потребителя 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, сензорни или умствени способности могат да им попречат да го използват безопасно.
- Отстранете и изхвърлете защитните фолия и пластмасовата опаковка на аксесоарите от устройството, за да елиминирате риска от задавяне от малки деца.
- Не поставяйте устройството в близост до горещ газ, керамични, индукционни или електрически котлони. Това може да причини нараняване и повреда на устройството, както и да анулира 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 причини нараняване и повреда на устройството, както и да анулира гаранцията.
- Бъдете изключително внимателни, когато боравите с гореща храна и горещи повърхности.
- Моля, не местете устройството, докато е включено и работи. Това може да причини нараняване и повреда на устройството, както и да анулира гаранцията.
- Плочата за пържене, стоманената решетка и шишчетата могат да бъдат много горещи по време и след пържене. Използвайте ръкавици за фурна, за да избегнете изгаряния.
- Проверявайте редовно устройството, захранващия му кабел и щепсел. Не използвайте устройството, ако захранващият кабел или щепселът са повредени. Ако устройството не работи правилно или е повредено, се свържете с центъра за обслужване на клиенти на Morele.
- Устройството е предназначено само за домашна употреба. Никога не използвайте устройството като професионално оборудване за кетъринг или за каквато и да е друга цел, освен предназначението му. Това може да повреди устройството и да анулира гаранцията.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати, стоманена вълна или гъбки за почистване на устройството. За повече информация вижте раздела "Почистване и поддръжка".
- За да избегнете нараняване, не дърпайте кабела през ръба на плота.
- Моля, не покривайте отворите за вход/изход за въздух 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 правилна циркулация на въздуха.
- Моля, не използвайте устройството или неговите аксесоари в микровълнова фурна, тостер, конвекционна фурна, газова фурна, електрическа фурна, керамичен, електрически, газов или индукционен котлон или грил. Това може да причини нараняване и повреда на устройството и да анулира гаранцията.
- Уверете се, че устройството е чисто преди употреба. Дръжте захранващия кабел далеч от горещи повърхности.
- Устройството е оборудвано с 3-жилен заземен щепсел. Винаги включвайте захранващия кабел в заземен електрически контакт.
- Изключете устройството от контакта и го оставете да се охлади, преди да го почиствате или съхранявате.
- Не запечатвайте консерви с храна в устройството чрез термично запечатване. Това може да причини нараняване, повреда на устройството и анулиране на гаранцията.
- Не поставяйте в уреда храна в съдове, които не са подходящи за високи температури, като например найлонови торбички, полистиролни контейнери 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 анулира гаранцията.
- Не поставяйте устройството върху или близо до запалими повърхности или материали, като възглавници, покривки за маса или завеси. Това може да причини нараняване и повреда на устройството и да анулира гаранцията.
- Горещ въздух излиза през отвора за въздух, когато устройството е в употреба. Винаги дръжте ръцете и лицето си далеч от вентилационните отвори и вентилационните отвори, за да избегнете нараняване.
- За да избегнете нараняване, бъдете внимателни, когато отваряте чекмеджето на устройството.

- Ако от устройството излиза дим, незабавно го изключете от контакта 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, повреда на устройството и анулиране на гаранцията.
- Никога не пълнете устройството с масло. Това може да причини нараняване, повреда на устройството и анулиране на гаранцията.

Функции на продукта

Фритюрникът с горещ въздух 4Swiss ABB-225 циркулира ултра горещ въздух около храната, елиминирайки необходимостта от използване на олио. Интензивният приток на горещ въздух осигурява по-здравословни ястия, като същевременно осигурява страхотен вкус на храната, която става вкусно хрупкава отвън и перфектно сготвена отвътре. Хрупкави пържени картофи, зеленчуци, пилешко месо, риба, пържоли и други ще бъдат само на една ръка разстояние, а освен това устройството е лесно за поддръжка, бързо се почиства и е без типичната мазна бъркотия.

Уредът разполага с уникален, високоефективен халогенен нагревателен елемент, който загрева и осветява храната във вътрешността на чекмеджето за готвене по време на работа. Термостатната верига контролира халогена и не работи непрекъснато. По този начин, визуалният ефект на осветление може да се наблюдава само по време на цикъла на нагряване на халогена. По време на работа халогенът се включва и изключва на различни интервали (в зависимост от температурата), което е умислено и е правилният режим на работа.

Тъй като безопасността и удовлетвореността на потребителите са наш основен приоритет, устройството е изработено по най-високите стандарти за безопасност и функционалност.

Технически параметри

Име на продукта: Умен фритюрник

Модел на продукта: ABB-225

Капацитет на горното чекмедже: 3,5 л

Капацитет на долното чекмедже: 6,5 л

Номинално напрежение: 230 V

Номинална честота: 50 Hz

Номинална мощност: 2500 W

Температурен диапазон: 80~200°C

Времеви диапазон: 1~60 мин

Описание на основното устройство

Илюстрация № 1

1. Изход за въздух
2. Горно чекмедже отпред
3. Цифров сензорен контролен панел
4. Долна предна част на чекмеджето
5. Вход за въздух
6. Захранващ кабел
7. Тава за пържене в горно чекмедже
8. Корпус на горното чекмедже
9. Долно чекмедже за тава за пържене
10. Долен корпус на чекмеджето

Описание на контролния панел

Илюстрация № 2

1. Готови пържени картофи
2. Готова торта
3. Зеленчуци предварително зададени
4. Крила предварително зададени
5. Предварително зададени скариди
6. Предварително зададена настройка за пържола
7. Предварително зададени "бисквитки"
8. Предварително зададена пица
9. Пилешко предварително зададено

10. Готово за яйчен тарт
11. Бутон ВКЛ./ИЗКЛ.
12. Дигитален дисплей за горно чекмедже
13. Дигитален дисплей за долно чекмедже
14. Бутон SYNC COOK
15. Бутон ДВОЙНО ГОТВЕНЕ
16. Бутон за управление на горното чекмедже
17. Бутон за управление на долното чекмедже
18. Бутон ОСВЕТЛЕНИЕ
19. Бутон за намаляване на ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЕ
20. Бутон за избор на температура
21. Бутон за предварително зададени настройки за готвене
22. Бутон за увеличаване на ТЕМПЕРАТУРАТА/ВРЕМЕТО
23. Бутон СТАРТ/СТОП

Описание на бутона

1. Бутон ВКЛ./ИЗКЛ.: Натиснете този бутон, за да включите или изключите фритюрника.
2. Бутон ОСВЕТЛЕНИЕ: Натиснете бутона за осветление само когато долната кошница е включена. Натиснете бутона за осветление; индикаторът за осветление мига и вътрешната лампа се включва. Когато бутонът за осветление се натисне отново, индикаторът за осветление се връща в нормално състояние и вътрешната лампа се изключва. Вътрешната лампа ще се изключи автоматично след 5 минути. Когато вратата се отвори, вътрешната лампа ще се включи и ще се изключи автоматично след 5 минути.
3. Бутон за предварително зададени настройки за готвене: Натиснете и задръжте този бутон, за да промените и изберете функцията за готвене.
4. Бутон за превключване ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЕ: Потребителите могат да използват този бутон, за да зададат по-гъвкава температура и време. След като изберат този бутон, потребителите могат да регулират температурата и времето, като натискат бутона . Увеличаване/намаляване с 1 минута на натискане и регулиране на настройката на температурата - Увеличаване/намаляване с 5 градуса на натискане. Натиснете продължително бутона, за да увеличите или намалите бързо температурата или времето.
5. Бутон СТАРТ/СТОП: По време на процеса на пържене с горещ въздух, натиснете този бутон, за да го стартирате или спрете. Фритюрникът ще спре да нагрява и вентилаторът ще се изключи след 20 секунди. В този случай този бутон действа като функция за пауза. В състояние на пауза можете да промените менюто, за да изберете друга предварително зададена настройка. След това натиснете бутона отново и фритюрникът ще продължи да готви. В този случай този бутон действа като функция за рестартиране.
6. Бутон SYNC COOK: След като настроите менюто за готвене на горната и долната кошница, натискането на бутона SYNC COOK може да отвори функцията за интелигентно готвене. След като потребителите изберат тази функция, светлината на бутона ще мига. Натискането на този бутон може да отмени функцията за синхронизирано готвене. Забележка: Функцията за синхронизирано готвене означава, че горната и долната кошница ще завършат готвенето едновременно, дори ако зададените времена са различни. По време на иновативния процес на готвене, ако времето за готвене не е еднакво, кошницата с по-кратко време за готвене ще показва "Hold", докато времената за готвене на двете кошници се изравнят; след това двете кошници ще готвят заедно.
7. Бутон ДВОЙНО ГОТВЕНЕ: Натиснете този бутон с пръст, за да зададете функцията за двойно готвене. Забележка: Функцията за двойно готвене гарантира, че работното състояние на горната и долната кошница остава постоянно. След като изберете функцията за двойно готвене, ако потребителят натисне бутона УПРАВЛЕНИЕ НА ГОРНО/ДОЛНО ЧЕКМЕДЖЕ, функцията за двойно готвене ще бъде отменена и системата ще влезе в режим на работа с единична/двойна кошница. След като потребителят избере функцията за двойно готвене, той щраква върху бутона УПРАВЛЕНИЕ НА ГОРНО/ДОЛНО ЧЕКМЕДЖЕ. Ако потребителят иска да промени температурата или времето за горната/долната кошница, той може да го коригира в рамките на 10 секунди и функцията за двойно готвене ще бъде отменена. Ако не бъде направена промяна в рамките на 10 секунди, тя ще бъде върната.
8. Бутон за управление на горното чекмедже: Щракнете върху този бутон, за да изберете и зададете менюто за готвене на горната кошница; По време на режим на настройка, след като потребителите изберат бутона UPPER, продължителното натискане на този бутон може да отмени горната кошница.
9. Бутон ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА ДОЛНОТО ЧЕКМЕДЖЕ: Щракнете върху този бутон, за да изберете и зададете менюто за готвене на ДОЛНАТА кошница; По време на режим на настройка, след като потребителите изберат бутона ДОЛНА, продължителното натискане на този бутон може да отмени ДОЛНАТА кошница.

Подготовка за употреба

1. Отстранете всички опаковъчни материали и стикери за безопасност.
2. Почистете чекмеджетата и тавите за пържене с гореща вода и неабразивна гъба. Тези части могат да се мият в съдомиялна машина.

3. Избършете вътрешната и външната част на продукта с влажна кърпа.
4. Поставете този продукт върху стабилна и равна повърхност. Оставете достатъчно място около продукта, за да осигурите разстояние от поне 10 см от повърхността до други предмети. Не поставяйте предмети във входа или изхода за въздух. Не поставяйте продукта върху повърхност, която не е устойчива на топлина.

Настройка и първа употреба

1. Поставете плочата за пържене в чекмеджето и поставете храната върху нея. Плъзнете кошницата във фритюрника с горещ въздух. **Забележка:** Не превишавайте обозначението MAX, тъй като това може да повлияе на качеството на сготвената храна.
2. Включете устройството и натиснете бутона ON/OFF.
3. Използвайте контролния панел, за да зададете ръчно желаното време и температура или да изберете предварително дефинирана програма.
4. Натиснете бутона СТАРТ/СТОП, за да започнете печенето. Подразделът "Управление и работа" предоставя повече информация за настройване на времето и температурата.
5. Разклатете или обърнете храната в чекмеджето, ако е необходимо. За да направите това, издърпайте чекмеджето и внимателно обърнете или разклатете храната. Плъзнете чекмеджето обратно в корпуса, докато се затвори напълно. Уредът ще запомни времето и настройките и ще продължи автоматично от момента на прекъсване на готвенето.

Забележка: По време на първите няколко употреби може да се усети слаба миризма на пластмаса. Това е нормално и не е дефект на продукта.

Управление и работа

Предварително дефинирани програми

Натиснете бутона за предварително зададени програми за готвене в режим на готовност, за да изберете 10 предварително зададени програми. След като изберете програмата, натиснете бутона СТАРТ/СТОП, за да започнете печенето; натиснете този бутон отново, за да го поставите на пауза. Ако искате да регулирате времето по време на процеса на готвене, натиснете бутона Време и след това бутона със стрелка, за да увеличавате/намалявате с 1 минута на натискане. Ако искате да регулирате температурата, натиснете бутона Температура и след това бутона със стрелка, за да увеличавате/намалявате с 5 градуса на натискане. Ако не изберете предварително зададените програми, устройството ще работи според зададените температура и време по подразбиране (180°C и 15 минути).

Ръчно управление

Когато бутонът за избор на температура (Temp) е натиснат, температурата се показва на екрана, което показва, че може да се зададе. Щракнете върху бутона със стрелка, за да увеличите или намалите с 5°C, или натиснете продължително бутона със стрелка, за да увеличите или намалите бързо с 5°C. Когато бутонът за избор на време (Time) е натиснат, времето се показва на екрана, което показва, че може да се зададе. Щракнете върху бутона със стрелка, за да увеличите или намалите с 1 минута, или натиснете продължително бутона със стрелка, за да увеличите или намалите бързо с 1 минута.

Инструкции

1. След като изберете функцията, натиснете бутона за стартиране, за да започнете готвенето. Когато продуктът е изключен, натиснете бутона за захранване, за да влезете в режим на готовност. И горният, и долният цифров дисплей показват "----". Бутонът за захранване, бутонът DUAL, горният бутон и долният бутон светят, а светлинните на останалите бутони са изключени.
2. Продуктът е в режим на готовност и остава неактивен в продължение на 10 минути. Продуктът влиза в състояние на изключване.
3. Продуктът е в зададено състояние и не работи в продължение на 10 минути. Продуктът влиза в състояние на изключване.
4. Индикатор за разклащане: Индикаторът за разклащане ще светне, когато цикълът на готвене достигне средата си. Тази среда ви позволява да разклатите или обърнете храната си в уреда, което спомага за равномерно готвене.
5. Някои съставки изискват разклащане по средата на времето за приготвяне (вижте раздел "Предварителни настройки"). За да направите това, издърпайте кошницата от уреда за дръжката и я разклатете/разклатете. След това плъзнете кошницата обратно във фритюрника.
6. Машината ще издаде звуков сигнал, когато цикълът на готвене приключи. Когато чуete звънеца 3 пъти, това означава, че цикълът на готвене е завършен. Извадете кошницата от уреда и я поставете върху термоустойчива поставка.
7. След като зададеното време изтече, функцията за готвене спира да работи, но вентилаторът ще продължи да работи около 20 секунди, за да издуха горещия въздух от съображения за безопасност.
8. Проверете дали съставките са готови.
9. Ако съставките все още не са готови, плъзнете кошницата обратно в уреда.
10. Регулирайте настройката за температура/таймер. След това натиснете бутона Старт, за да стартирате уреда.

11. За да извадите съставки (напр. мазни меса като говеждо, риба или пилешко), моля, използвайте щипки, за да вземете всяка съставка.
12. За да отстраните излишното масло от съставките като чипс, пържени картофи или зеленчуци, моля, използвайте щипки.

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

Забележка: Настройките за температура и време на следните рецепти са само за справка. Настройте настройките според действителния размер на ястието, като коригирате сами температурата и времето.

Предварителни настройки за долното чекмедже

По подразбиране - 180°C - 15 мин - Напомняне за разклащане след 1/2 от времето за готвене

Пържени картофи - 200°C - 23 мин - Разклатете два пъти за напомняне

Торта - 160°C - 15 мин

Зеленчуци - 180°C - 10 мин - Напомняне за разклащане след 1/2 от времето за готвене

Крила - 200°C - 20 мин - Напомняне за разклащане след 1/2 от времето за готвене

Скариди - 160°C - 15 мин - Напомняне за разклащане след 1/2 от времето за готвене

Стек - 200°C - 20 мин - Напомняне за разклащане след 1/2 от времето за готвене

Бисквитки - 160°C - 17 мин

Пица - 180°C - 10 мин

Пилешко - 200°C - 35 мин - Напомняне за разклащане след 1/2 от времето за готвене

Яйчен тарт - 160°C - 16 мин

Предварителни настройки за горното/двойното чекмедже

По подразбиране - 180°C - 15 мин - Напомняне за разклащане след 1/2 от времето за готвене

Пържени картофи - 200°C - 23 мин - Разклатете два пъти за напомняне

Зеленчуци - 180°C - 10 мин - Напомняне за разклащане след 1/2 от времето за готвене

Крила - 200°C - 20 мин - Напомняне за разклащане след 1/2 от времето за готвене

Скариди - 160°C - 15 мин - Напомняне за разклащане след 1/2 от времето за готвене

Стек - 200°C - 20 мин - Напомняне за разклащане след 1/2 от времето за готвене

Бисквитки - 160°C - 17 мин

Пица - 180°C - 10 мин

Яйчен тарт - 160°C - 16 мин

Автоматично изключване

Устройството ще се изключи автоматично след изтичане на обратното броене. Можете също да го изключите ръчно, като натиснете бутона ON/OFF. След изтичане на обратното броене, нагревателният халоген спира да работи, на дисплея се показва END, но вентилаторът продължава да работи около 20 секунди, за да издуха горещия въздух за безопасност. Накрая ще чуете три пъти звънене на звънец.

Съхранение

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

Почистване и поддръжка

Оставете устройството да се охлади напълно, преди да го почистите. След това използвайте чиста, влажна кърпа, за да избършете външната част на устройството.

Измийте чекмеджето с гореща вода, препарат за миене и неабразивна гъба. Чекмеджето и плочата за пържене могат да се мият в съдомийна машина. Плочата за пържене има 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 за хранене или щипки с повишено внимание, като избягвате директен контакт с повърхността на тавата. Не използвайте абразивни почистващи препарати (телена четка, абразивни гъби, метални инструменти и др.) за почистване.

Отстраняване на неизправности

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

Проблем 1

Светлината вътре в устройството се включва и изключва периодично.

Информация:

Термостатната верига управлява халогенния нагревателен елемент и не работи непрекъснато. По време на работа халогенната лампа се включва и изключва през различни интервали (в зависимост от температурата), което е умишлено и правилно.

Проблем 2

Храната е сготвена неравномерно.

Възможна причина:

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

Решение:

Докато устройството работи, издърпайте чекмеджето и разклатете съдържанието или обърнете храната с вилка или щипки.

Проблем 3

По време на готвене от устройството излиза бял дим.

Възможна причина:

В отделението за съхранение на уреда се е натрупала мазнина/масло.

Решение:

Уверете се, че в отделението не се е натрупала мазнина или масло. Почиствайте отделението 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 над капацитета му. Храната не трябва да достига над горната част на чекмеджето.

Гаранционни условия

1. Продуктът се предлага с 24-месечна гаранция от производителя, извършена от: Morele.net sp. z oo, al. Jana Pawła II 43b, 31-864 Kraków, NIP: PL9451972201.
2. Рекламациите/гаранционните ремонти трябва да се подават чрез формуляра за гаранция/сервиз, достъпен на уебсайта morele.net.
3. Гаранцията покрива само скрити дефекти, дължащи се на производителя.
4. Рекламацията ще бъде обработена от точката на продажба или техническия сервиз по гаранцията, ако Клиентът достави
 - a. валидно доказателство за покупка с датата на продажбата,
 - b. докладвания продукт или дефектна част. В случай на покупка от разстояние, гаранционната карта е валидна само с доказателство за покупка (касова бележка/фактура).
5. Рекламацията се разрешава в рамките на 14 дни от подаване на сигнал от 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 техническото обслужване.
7. Ако за ремонта е необходимо внасяне на части, гаранционният срок за ремонт може да бъде удължен с времето, необходимо за внос на частта, но не повече от 40 дни.
8. Изключения от гаранцията:
 - a. механични повреди и свързани с тях дефекти,
 - b. повреди и дефекти, произтичащи от неправилна употреба и неправилно съхранение, монтаж 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 важи, когато:
 - a. е изтекъл,
 - b. Клиентът е ремонтирал или модифицирал продукта, използвайки 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 домашна употреба,

- e. повреди, възникнали по време на транспортиране.
- 10. Клиентът има право на следното безплатно обезщетение:
 - a. ремонт на продукти,
 - b. замяна на продукт,
 - c. намалена цена,
 - d. прекратяване на договора и пълно обезщетение на разходите.
- 11. За да подадете сигнал за иск:
 - a. Представете продукта или неговата докладвана част.
 - b. Представете доказателство за покупка с името и адреса на продавача, датата и мястото на покупка и вида на продукта, или валидна гаранционна карта с печат на мястото на продажба.
 - c. Ако продуктът е доставен замърсен, техническата служба може да откаже да го приеме или да го почисти за сметка на Клиента, след като получи неговото писмено съгласие.
- 12. Ако рекламацията бъде одобрена, устройството се ремонтира или заменя с ново, или на Клиента се възстановява сумата. Транспортните разходи от сервиза на производителя покриват сервиза.
- 13. Ако рекламацията бъде отхвърлена, на Клиента се предоставя подробно обоснование за решението и оборудването му се изпраща за негова сметка в рамките на 14 дни от предоставянето на решението.

Употреба

Обработка на отпадъци от електрическо и електронно оборудване с излязъл от употреба (законодателство за ОЕЕО).

Маркировката върху опаковката, аксесоарите или ръководството за употреба показва, че излязлото от употреба оборудване и свързаните с него електронни аксесоари не трябва да се изхвърлят 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 рисковете за здравето поради неправилно изхвърляне. Отделете тези отпадъци от другите отпадъци и ги рециклирайте, така че суровините да могат да бъдат използвани повторно. За рециклиране се разрешава повторната употреба на суровини.

Bezpečnostní pokyny a upozornění

Pečlivě si prosím přečtete tento návod, abyste lépe pochopili, jak výrobek používat. Během používání je třeba dodržovat několik základních bezpečnostních tipů, včetně následujících.

- Spotřebič vaří jídlo horkým vzduchem bez oleje. Nikdy do spotřebiče nelijte olej. Mohlo by dojít k požáru, zranění osob, poškození spotřebiče a ke zrušení záruky.
- Tekutiny, včetně hustých polévek a omáček, by se v tomto spotřebiči neměly ohřívat.
- Doporučujeme připojit zařízení k síti bez použití prodlužovacích kabelů. Krátký napájecí kabel je speciálně navržen jako bezpečnostní opatření, které snižuje riziko, že by si ho děti mohly uchopit nebo si s ním hrát, a chrání uživatele před zakopnutím o dlouhý napájecí kabel.
- Toto zařízení je určeno pouze pro použití v interiéru. Nikdy jej nepoužívejte venku.
- Zařízení se během provozu zahřívá. Abyste předešli popáleninám nebo zraněním, buďte při manipulaci s ním a jeho příslušenstvím opatrní.
- Před použitím se ujistěte, že je zařízení umístěno na rovném, čistém a suchém povrchu.
- Umístěte zařízení mimo dosah dětí a osob, jejichž fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti by jim mohly bránit v jeho bezpečném používání.
- Odstraňte a zlikvidujte ochranné fólie a plastové obaly příslušenství ze zařízení, abyste předešli riziku udušení malými dětmi.
- Neumísťujte přístroj do blízkosti horkého plynu, keramických, indukčních nebo elektrických hořáků. Mohlo by dojít ke zranění osob a poškození zařízení a ke zrušení platnosti záruky.
- Nikdy neponořujte napájecí kabel zařízení do vody ani jiné kapaliny, abyste předešli úrazu elektrickým proudem. Neoplachujte kryt zařízení vodou ani jinou kapalinou. Mohlo by dojít ke zranění osob a poškození zařízení a ke zrušení platnosti záruky.
- Při manipulaci s horkými potravinami a horkými povrchy buďte mimořádně opatrní.
- Nepřemísťujte zařízení, pokud je zapnuté a v provozu. Mohlo by dojít ke zranění osob a poškození zařízení a ke zrušení platnosti záruky.
- Grilovací deska, ocelový rošt a špízy mohou být během smažení a po něm velmi horké. Používejte kuchyňské rukavice, abyste se nepopálili.
- Pravidelně kontrolujte zařízení, jeho napájecí kabel a zástrčku. Nepoužívejte zařízení, pokud je napájecí kabel nebo zástrčka poškozená. Pokud zařízení nefunguje správně nebo je poškozené, obraťte se na zákaznické centrum Morele.
- Zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Nikdy zařízení nepoužívejte jako profesionální vybavení pro stravování ani k žádnému jinému účelu, než ke kterému je určeno. Mohlo by dojít k poškození zařízení a ke ztrátě záruky.
- K čištění zařízení nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, ocelovou vlnu ani drátěnky. Více informací naleznete v části „Čištění a údržba“.
- Abyste předešli zranění, netahejte kabel přes okraj pracovní desky.
- Nezakrývejte vstupní/výstupní otvory vzduchu na zadní straně spotřebiče, když je v provozu. Může to způsobit nerovnoměrné vaření a poškození spotřebiče.
- Nepřipojujte zařízení k externímu časovací ani systému dálkového ovládání.
- Pro správnou cirkulaci vzduchu nechte kolem zařízení 10 cm volného prostoru.
- Nepoužívejte zařízení ani jeho příslušenství v mikrovlnné troubě, toustovači, horkovzdušné troubě, plynové troubě, elektrické troubě, sklokeramické, elektrické, plynové nebo indukční varné desce ani grilu. Mohlo by dojít ke zranění osob a poškození zařízení a ke zrušení záruky.
- Před použitím se ujistěte, že je zařízení čisté. Udržujte napájecí kabel mimo horké povrchy.
- Zařízení je vybaveno třívodičovou uzemněnou zástrčkou. Napájecí kabel vždy zapojte do uzemněné elektrické zásuvky.
- Před čištěním nebo uskladněním zařízení odpojte ze zásuvky a nechte jej vychladnout.
- Neuzařívajte konzervy s potravinami v zařízení. Mohlo by dojít ke zranění osob, poškození zařízení a ke ztrátě 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 pečicích rukávů je povoleno, ale je nutné s nimi zacházet obzvláště opatrně. Mějte na paměti, že pečící rukáv během pečení zvětšuje svůj objem a je nezbytné zajistit, aby se rukáv nedotýkal halogenového topného tělesa a jeho krytu.
- Používejte zařízení pouze s příslušenstvím značky 4Swiss. Použití příslušenství třetích stran může poškodit zařízení a zrušit platnost záruky.
- Neumísťujte zařízení na hořlavé povrchy nebo materiály, jako jsou polštáře, ubrusy nebo záclony, ani do jejich blízkosti. Mohlo by dojít ke zranění osob, poškození zařízení a ke zrušení platnosti záruky.
- Během používání jednotky uniká horký vzduch výstupním otvorem. Abyste předešli zranění, nikdy se nedotýkejte větracích otvorů a výstupů vzduchu rukama a obličejem.
- Abyste předešli zranění, buďte při otevírání zásuvky zařízení opatrní.
- Pokud z přístroje vychází kouř, okamžitě jej odpojte ze zásuvky a před otevřením zásuvky jej rozptýlejte.
- Ujistěte se, že potraviny nepřesahují okraje zásuvky spotřebiče. Naplnění zásuvky nad její kapacitu může vést k úrazu osob, poškození spotřebiče a ztrátě záruky.
- Nikdy nedoplňujte zařízení olejem. Mohlo by dojít ke zranění osob, poškození zařízení a ke ztrátě záruky.

Funkce produktu

Horkovzdušná fritéza 4Swiss ABB-225 cirkuluje kolem jídla ultra horký vzduch, čímž eliminuje nutnost použití oleje. Intenzivní přísun horkého vzduchu zajišťuje zdravější jídla a zároveň skvělou chuť jídla, které je zvenku lahodně křupavé a uvnitř dokonale propečené. Křupavé hranolky, zelenina, kuře, ryby, steaky a další pokrmy budou jen na dosah ruky. Navíc se zařízení snadno udržuje, rychle čistí a nezpůsobuje typické mastné skvrny.

Spotřebič má unikátní, vysoce účinný halogenový topný článek, který během provozu ohřívá a osvětluje jídlo uvnitř varné zásuvky. Obvod termostatu řídí halogenový článek a nepracuje nepřetržitě. Vizualní světelný efekt lze tedy pozorovat pouze během cyklu ohřevu halogenovým článkem. Během provozu se halogenový článek zapíná a vypíná v různých intervalech (v závislosti na teplotě), což je záměrné a představuje 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: Chytrá fritéza

Model produktu: ABB-225

Objem horní zásuvky: 3,5 l

Objem spodní zásuvky: 6,5 l

Jmenovité napětí: 230 V

Jmenovitá frekvence: 50 Hz

Jmenovitý výkon: 2500 W

Teplotní rozsah: 80~200°C

Časový rozsah: 1~60 min

Popis hlavní jednotky

Ilustrace č. 1

1. Výstup vzduchu
2. Horní přední část zásuvky
3. Digitální dotykový ovládací panel
4. Spodní přední část zásuvky
5. Přívod vzduchu
6. Napájecí kabel
7. Horní zásuvka na smažení
8. Horní kryt zásuvky
9. Spodní smažicí plech
10. Spodní kryt zásuvky

Popis ovládacího panelu

Ilustrace č. 2

1. Přednastavené hranolky
2. Přednastavení dortu
3. Přednastavení zeleniny
4. Přednastavení křidel
5. Přednastavení krevet
6. Přednastavení steaků
7. Přednastavení souborů cookie
8. Přednastavení pizzy
9. Kuřecí přednastavení
10. Přednastavený vaječný koláč
11. Tlačítko ZAP/VYP
12. Digitální displej horní zásuvky
13. Digitální displej spodní zásuvky
14. Tlačítko SYNCHRONIZACE VAŘENÍ
15. Tlačítko DVOJITÉHO VAŘENÍ
16. Tlačítko OVLÁDÁNÍ HORNÍ ZÁSUVKY
17. Tlačítko OVLÁDÁNÍ SPODNÍ ZÁSUVKY
18. Tlačítko OSVĚTLENÍ

19. Tlačítko pro snížení teploty/času
20. Tlačítko pro výběr teploty
21. Tlačítko předvolby vaření
22. Tlačítko pro zvýšení teploty/času
23. Tlačítko START/STOP

Popis tlačítka

1. Tlačítko ZAP/VYP: Stisknutím tohoto tlačítka zapnete nebo vypnete horkovzdušnou fritézu.
2. Tlačítko OSVĚTLENÍ: Stiskněte tlačítko osvětlení, pouze když je zapnutý spodní koš. Stiskněte tlačítko osvětlení; kontrolka osvětlení bliká a vnitřní osvětlení se rozsvítí. Po opětovném stisknutí tlačítka osvětlení se kontrolka osvětlení vrátí do normálního stavu a vnitřní osvětlení zhasne. Vnitřní osvětlení se automaticky vypne po 5 minutách. Po otevření dvířek se vnitřní osvětlení rozsvítí a po 5 minutách se automaticky vypne.
3. Tlačítko předvolby vaření: Stisknutím a podržením tohoto tlačítka změníte a vyberete funkci vaření.
4. Přepínač TEPLOTA/ČAS: Uživatelé mohou pomocí tohoto tlačítka nastavit flexibilnější teplotu a čas. Po výběru tohoto tlačítka mohou uživatelé upravit teplotu a čas stisknutím tlačítka . Zvyšování/snížení o 1 minutu na stisknutí a úprava nastavení teploty - Zvyšování/snížení o 5 stupňů na stisknutí. Dlouhým stisknutím tlačítka rychle zvýšíte nebo snížíte teplotu nebo čas.
5. Tlačítko START/STOP: Během procesu smažení horkým vzduchem stiskněte toto tlačítko pro spuštění nebo zastavení. Horkovzdušná fritéza se přestane ohřívat a ventilátor se po 20 sekundách vypne. V tomto případě toto tlačítko slouží jako funkce pozastavení. Ve stavu pozastavení můžete změnit nabídku a zvolit jinou předvolbu. Poté stiskněte tlačítko znovu a fritéza bude pokračovat ve vaření. V tomto případě toto tlačítko slouží jako funkce restartu.
6. Tlačítko SYNCHORNĚ VAŘIT: Po nastavení menu vaření pro horní a dolní koš lze stisknutím tlačítka SYNCHORNĚ VAŘIT spustit funkci inteligentního vaření. Po zvolení této funkce bude kontrolka tlačítka blikat. Stisknutím tohoto tlačítka lze funkci synchronizovaného vaření zrušit. Poznámka: Funkce synchronizovaného vaření znamená, že horní a dolní koš dokončí vaření současně, i když se nastavené časy liší. Pokud se během inovativního procesu vaření doba vaření nerovná, u koše s kratší dobou vaření se zobrazí „Pozastavit“, dokud se doby vaření obou košů nevyrovnejí; poté se oba koše začnou vařit společně.
7. Tlačítko DVOJITÉ VAŘENÍ: Stiskněte toto tlačítko prstem pro nastavení funkce duálního vaření. Poznámka: Funkce duálního vaření zajišťuje, že provozní stav horního a dolního koše zůstane konzistentní. Pokud po výběru funkce duálního vaření uživatel stiskne tlačítko OVLÁDÁNÍ HORNÍ / DOLNÍ ZÁSUVKY, funkce duálního vaření se zruší a systém přejde do provozního stavu jednoho / dvou košů. Poté, co uživatel zvolí funkci duálního vaření, klikne na tlačítko OVLÁDÁNÍ HORNÍ / DOLNÍ ZÁSUVKY. Pokud chce uživatel změnit teplotu nebo čas horního/dolního koše, může ji upravit do 10 sekund a funkce duálního vaření se zruší. Pokud do 10 sekund neprovede žádná úprava, systém se vrátí zpět.
8. Tlačítko OVLÁDÁNÍ HORNÍ ZÁSUVKY: Kliknutím na toto tlačítko vyberete a nastavíte menu vaření pro HORNÍ koš; Během režimu nastavení, po stisknutí tlačítka HORNÍ koš, lze dlouhým stisknutím tohoto tlačítka zrušit horní koš.
9. Tlačítko OVLÁDÁNÍ SPODNÍ ZÁSUVKY: Kliknutím na toto tlačítko vyberete a nastavíte menu vaření pro SPODNÍ koš; Během režimu nastavování, po stisknutí tlačítka SPODNÍ koš, lze dlouhým stisknutím tohoto tlačítka SPODNÍ koš zrušit.

Příprava k použití

1. Odstraňte veškerý obalový materiál a bezpečnostní nálepky.
2. Zásuvky a plechy na smažení očistěte horkou vodou a neabrazivní houbičkou. Tyto části lze bezpečně mýt v myčce nádobí.
3. Otvřete vnitřek i vnější stranu výrobku vlhkým hadříkem.
4. Umístěte tento výrobek na stabilní a rovný povrch. Kolem výrobku by měl být zajištěn dostatečný prostor, aby byla zajištěna vzdálenost alespoň 10 cm od povrchu k ostatním předmětům. Do vstupu ani výstupu vzduchu by neměly být vkládány žádné předměty. Neumisťujte výrobek na povrch, který není tepelně odolný.

Nastavení a první použití

1. Vložte smažící talíř do zásuvky a položte na něj jídlo. Zasuňte košík do fritézy. Poznámka: Nepřekračujte označení MAX, mohlo by to ovlivnit kvalitu vařeného jídla.
2. Zapojte zařízení a stiskněte tlačítko ZAP/VYP.
3. Pomocí ovládacího panelu můžete ručně nastavit požadovaný čas a teplotu nebo vybrat předdefinovaný program.
4. Stiskněte tlačítko START/STOP pro spuštění pečení. Podkapitola „Ovládání a obsluha“ obsahuje více informací o nastavení času a teploty.
5. Podle potřeby protřepejte nebo otočte potraviny v zásuvce. Za tímto účelem vysuňte zásuvku a opatrně s potravinami otáčejte nebo protřepejte. Zasuňte zásuvku zpět do krytu, dokud se zcela nezavře. Spotřebič si zapamatuje čas a nastavení a od okamžiku přerušení vaření bude automaticky pokračovat.

Poznámka: Během prvních několika použití se může objevit slabý zápach plastu. To je normální a nejedná se o závadu výrobku.

Ovládací prvky a provoz

Předdefinované programy

V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko předvoleb vaření pro výběr 10 předdefinovaných programů. Po výběru programu stiskněte tlačítko START/STOP pro spuštění pečení; dalším stisknutím tohoto tlačítka pečení pozastavíte. Pokud chcete během vaření upravit čas, stiskněte tlačítko Čas a poté tlačítko se šipkou pro zvýšení/snížení teploty o 1 minutu na stisknutí. Pokud chcete upravit teplotu, stiskněte tlačítko Teplota a poté tlačítko se šipkou pro zvýšení/snížení teploty o 5 stupňů na stisknutí. Pokud nevyberete předvolbu, bude se pracovat podle výchozí teploty a času (180 °C a 15 minut).

Ruční ovládání

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

Instrukce

1. Po výběru funkce stiskněte tlačítko start pro zahájení vaření. Pokud je výrobek vypnutý, stiskněte tlačítko napájení pro přechod do pohotovostního režimu. Horní i dolní digitální displej zobrazuje „---“. Tlačítko napájení, tlačítko DUAL, horní tlačítko a spodní tlačítko svítí a kontrolky ostatních tlačítek nesvítí.
2. Produkt je v pohotovostním režimu a zůstává neaktivní po dobu 10 minut. Produkt se vypne.
3. Produkt je v nastaveném stavu a nefunguje po dobu 10 minut. Produkt přejde do vypnutého stavu.
4. Indikátor protřepání: Indikátor protřepání se rozsvítí, když cyklus vaření dosáhne své poloviny. Tato polovina doby vám umožňuje protřepat nebo obrátit jídlo ve spotřebiči, což pomáhá zajistit rovnoměrné propečení.
5. Některé ingredience je třeba v polovině doby přípravy protřepat (viz kapitola „Předvolby“). Za tímto účelem vytáhněte košík ze spotřebiče za rukojeť a protřepejte s ním/protřepejte s ním. Poté košík zasuňte zpět do fritézy.
6. Stroj po dokončení cyklu vaření zazní zvukový signál. Když třikrát uslyšíte zvonek, znamená to, že cyklus vaření je dokončen. Vytáhněte košík ze spotřebiče a umístěte jej na žáruvzdorný držák.
7. Po uplynutí nastaveného času se funkce vaření přestane fungovat, ale ventilátor bude běžet ještě asi 20 sekund, aby z bezpečnostních důvodů odfoukl horký vzduch.
8. Zkontrolujte, zda jsou ingredience připravené.
9. Pokud ingredience ještě nejsou připravené, zasuňte košík zpět do spotřebiče.
10. Upravte nastavení teploty/času. Poté stiskněte tlačítko Start pro spuštění spotřebiče.
11. Pro vyjmutí ingrediencí (např. masného masa, jako je hovězí, rybí nebo kuřecí) použijte kleště.
12. Chcete-li odstranit přebytečný olej z ingrediencí, jako jsou hranolky, bramborové lupínky nebo zelenina, použijte k uchopení potravin kleště.

Poznámka: Zařízení má programovou paměť. Otevřením zásuvky se pozastaví funkce ohřevu, ale po jejím opětovném zasunutí bude zařízení pokračovat v provozu s předchozím nastavením a zvoleným programem.

Poznámka: Nastavení teploty a času v následujících receptech je pouze orientační. Upravte nastavení podle skutečné velikosti pokrmu vlastní korekcí teploty a času.

Předvolby pro spodní zásuvku

Výchozí - 180 °C - 15 min - Připomenutí protřepání za 1/2 doby vaření

Hranolky - 200 °C - 23 min - Dvakrát protřepat

Dort - 160 °C - 15 min

Zelenina -180 °C - 10 min - Připomenutí protřepání za 1/2 doby vaření

Křídla - 200 °C - 20 min - Připomenutí protřepání za 1/2 doby vaření

Krevety - 160 °C - 15 min - Připomenutí protřepání za 1/2 doby vaření

Steak - 200 °C - 20 min - Připomenutí protřepání za 1/2 doby pečení

Sušenky - 160 °C - 17 min

Pizza - 180 °C - 10 min

Kuře - 200 °C - 35 min - Připomenutí protřepání za 1/2 doby vaření

Vaječný koláč - 160 °C - 16 min

Předvolby pro horní/dvojitou zásuvku

Výchozí - 180 °C - 15 min - Připomenutí protřepání za 1/2 doby vaření

Hranolky - 200 °C - 23 min - Dvakrát protřepat

Zelenina -180 °C - 10 min - Připomenutí protřepání za 1/2 doby vaření

Křídla - 200 °C - 20 min - Připomenutí protřepání za 1/2 doby vaření

Krevety - 160 °C - 15 min - Připomenutí protřepání za 1/2 doby vaření

Steak - 200 °C - 20 min - Připomenutí protřepání za 1/2 doby pečení

Sušenky - 160 °C - 17 min
Pizza - 180 °C - 10 min
Vaječný koláč - 160 °C - 16 min

Automatické vypnutí

Po skončení odpočítávání se zařízení automaticky vypne. Můžete jej také vypnout ručně stisknutím tlačítka ON/OFF. Po skončení odpočítávání se halogenové topení vypne, na displeji se zobrazí END, ale ventilátor bude z bezpečnostních důvodů pokračovat v chodu ještě asi 20 sekund, aby odvedl horký vzduch. Na závěr uslyšíte třikrát zazvonit zvonek.

Skladování

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

Čištění a údržba

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

Zásuvku omyjte horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbičkou. Zásuvku a grilovací desku lze mýt v myčce nádobí. Grilovací 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 toto místo osušte čistým, suchým hadříkem.

Poznámka: Kovové přístroje nebo kleště použijte opatrně a vyvarujte se přímého kontaktu s povrchem misky. K čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky (drátěný kartáč, abrazivní houbičky, kovové nástroje atd.).

Odstraňování 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 periodicky zapíná a vypíná.

Informace:

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

Problém 2

Jídlo je propečené nerovnoměrně.

Možná příčina:

Některé potraviny je třeba během vaření otáčet nebo s nimi protřepávat.

Řešení:

Během provozu zařízení vytáhněte zásuvku a protřepejte její obsah nebo jídlo obraťte vidličkou či kleštěmi.

Problém 3

Během vaření z přístroje vychází bílý kouř.

Možná příčina:

V zásuvce spotřebiče se nahromadil tuk/olej.

Řešení:

Ujistěte se, že se v zásuvce nenahromadil žádný tuk ani olej. Zásuvku a fritovací desku po každém vaření očistěte.

Problém 4

Zásuvka se nezasune na své místo.

Možná příčina:

Zásuvka je příliš plná.

Řešení:

Neplňte zásuvku nad její kapacitu. Potraviny by neměly přesahovat horní okraj zásuvky.

Záruční podmínky

1. Na výrobek se vztahuje 24měsíční záruka výrobce, kterou zajišťuje: Morele.net sp. z oo, al. Jana Pawła II 43b, 31-864 Kraków, DIČ: PL9451972201.
2. Reklamacie / záruční opravy by měly být nahlášeny prostřednictvím záručního / servisního formuláře dostupného na webových stránkách morele.net.
3. Záruka se vztahuje pouze na skryté vady, které lze připsat výrobcí.
4. Reklamaci vyřídí prodejní místo nebo technický servis v rámci záruky, pokud zákazník doručí
 - a. platný doklad o koupi s datem prodeje,
 - b. nahlášený produkt nebo vadný díl. V případě nákupu na dálku je záruční list platný pouze s dokladem o koupi (účtenka/faktura).
5. Reklamacie je vyřešena do 14 dnů od nahlášení Zákazníkem.
6. Výrobní vady zjištěné během záruční doby budou bezplatně opraveny do 21 dnů od doručení výrobku do prodejního místa nebo technického servisu.
7. Pokud je nutné pro opravu dovážet díly, může být záruční doba prodloužena o dobu potřebnou k dovozu dílu, nejdéle však o 40 dnů.
8. Výjimky ze záruky:
 - a. mechanické poškození a související vady,
 - b. poškození a vady vzniklé nesprávným použitím a nesprávným skladováním, montáží a údržbou,
 - c. poškození a opotřebení těchto spotřebních prvků,
 - d. Dle návodu jsou činnosti související s montáží nebo údržbou povinností uživatele.
9. Záruka se nevztahuje na případy, kdy:
 - a. vypršela ,
 - b. Zákazník opravil nebo upravit výrobek s použitím neoriginálních dílů,
 - c. vada vznikla v důsledku nesprávné instalace nebo nedodržení pravidel správného provozu uvedených v návodu k obsluze,
 - d. výrobek je používán k jiným účelům než k domácímu použití,
 - e. k poškození došlo během přepravy.
10. Zákazník má nárok na následující bezplatnou kompenzaci:
 - a. oprava výrobků,
 - b. výměna produktu,
 - c. snížená cena,
 - d. ukončení smlouvy a plná náhrada nákladů.
11. Nahlášení reklamacie:
 - a. Představte produkt 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 technická služba odmítnout jeho převzetí nebo jej po obdržení písemného souhlasu zákazníka vyčistit na jeho náklady.
12. Pokud je reklamacie uznána, je zařízení opraveno nebo vyměněno za nové, nebo je zákazníkovi proplacena platba. Náklady na dopravu ze servisu výrobce hradí servisní zásah.
13. Pokud je reklamacie zamítnuta, je zákazníkovi poskytnuto podrobné odůvodnění rozhodnutí a zařízení mu je zasláno na jeho náklady do 14 dnů od vyrozumění.

Využití

Nakládání s odpadem z elektrických a elektronických zařízení na konci jejich životnosti (legislativa o OEEZ).

Označení na obalu, příslušenství nebo v návodu k obsluze uvádí, že zařízení s ukončenou životností a připojené elektronické příslušenství by neměly být vhažovány do nádob na komunální odpad spolu s ostatním domovním odpadem.

Nesprávná manipulace s elektronickým odpadem může vést k vniknutí kontaminantů do životního prostředí nebo k zdravotním rizikům v důsledku nesprávné likvidace. Oddělte tento odpad od ostatního odpadu a recyklujte jej tak, aby bylo možné suroviny znovu použít. V případě recyklace je povoleno opětovné použití surovin.

Sikkerhedsinstruktioner og -meddelelser

Læs venligst denne manual omhyggeligt for bedre at forstå, hvordan produktet bruges. Nogle vigtige sikkerhedstips, herunder følgende, skal overholdes under brug.

- Apparatet tilbereder mad med varmluft uden olie. Hæld aldrig olie i apparatet. Dette kan forårsage brand, personskade, beskadigelse af apparatet og ugyldiggøre garantien.
- 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. Vær forsigtig, når du håndterer det og dets tilbehør, for at undgå forbrændinger eller skader.
- Før brug skal du sørge for, at enheden er placeret på en plan, ren og tør overflade.
- Placer enheden utilgængeligt for børn og alle, hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner kan forhindre dem i at bruge den sikkert.
- Fjern og kasser beskyttelsesfilmene og plastikemballagen fra tilbehøret for at eliminere risikoen for kvælning fra små børn.
- Placer ikke enheden i nærheden af varme gas-, keramiske, induktions- eller elektriske blus. Dette kan forårsage personskade og beskadige enheden og ugyldiggøre garantien.
- For at undgå elektrisk stød, må enhedens netledning aldrig nedsænkes i vand eller anden væske. Skyl ikke enhedens kabinet med vand eller anden væske. Dette kan forårsage personskade og beskadige enheden, og garantien bortfalder.
- Udvis ekstrem forsigtighed ved håndtering af varm mad og varme overflader.
- Flyt ikke enheden, mens den er tændt og i brug. Dette kan forårsage personskade og beskadigelse af enheden, og garantien bortfalder.
- Stegepladen, stålristen og spydene kan være meget varme under og efter stegning. Brug ovenhandsker for at undgå forbrændinger.
- Undersøg enheden, dens netledning og stik regelmæssigt. Brug ikke enheden, hvis netledningen eller stikket er beskadiget. Hvis enheden ikke fungerer korrekt eller er beskadiget, skal du kontakte Morels kundeservicecenter.
- Apparatet er kun beregnet til hjemmebrug. Brug aldrig apparatet som professionelt cateringudstyr eller til andre formål end det tilsigtede formål. Dette kan beskadige apparatet og ugyldiggøre garantien.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler, ståluld eller skuresvampe til at rengøre enheden. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse" for yderligere oplysninger.
- For at undgå skader må ledningen ikke trækkes ud over kanten af bordpladen.
- Dæk ikke luftindtagene/-udtagene på bagsiden af apparatet, når det er i brug. Dette kan forårsage ujævn tilberedning og beskadige apparatet.
- Tilslut ikke enheden til en ekstern timer eller et fjernbetjeningsystem.
- Sørg for 10 cm fri plads omkring enheden for korrekt luftcirkulation.
- Brug ikke enheden eller dens tilbehør i en mikrobølgeovn, brødristerovn, varmluftsovn, gasovn, elektrisk ovn, keramisk, elektrisk, gas- eller induktionskogeplade eller grill. Dette kan forårsage personskade og beskadige enheden og ugyldiggøre garantien.
- Sørg for, at enheden er ren før brug. Hold netledningen væk fra varme overflader.
- Enheden er udstyret med et 3-leders jordet stik. Sæt altid netledningen i en jordet stikkontakt.
- Tag stikket ud af enheden, og lad den køle af, før du rengør eller opbevarer den.
- Varmeforsegl ikke dåser med mad i enheden. Dette kan forårsage personskade, beskadigelse af enheden og ugyldiggørelse af garantien.
- Kom ikke mad i beholdere, der ikke er egnede til høje temperaturer, såsom plastikposer, polystyrenbeholdere eller plast- og papiremballage, i apparatet. Brug af specielle poser og bageposer er tilladt, men de skal bruges med særlig forsigtighed. Husk, at bageposens volumen øges under bagning, og det er vigtigt at sikre, at posen ikke rører halogenvarmeren og dens låg.
- Brug kun enheden med tilbehør fra mærket 4Swiss. Brug af tilbehør fra tredjepart kan beskadige enheden og ugyldiggøre garantien.
- Placer ikke enheden på eller i nærheden af brandfarlige overflader eller materialer såsom puder, duge eller gardiner. Dette kan forårsage personskade og beskadige enheden og ugyldiggøre garantien.
- Varm luft slipper ud gennem luftudløbet, når enheden er i brug. Hold altid hænder og ansigt væk fra ventilationsåbninger og luftudløb for at undgå skader.
- For at undgå skader skal du være forsigtig, når du åbner enhedens skuffe.
- Hvis der kommer røg fra apparatet, skal du straks tage stikket ud og fjerne røg fra det, før du åbner skuffen.
- Sørg for, at madvarer ikke stikker ud over siderne af enhedens skuffe. Hvis skuffen fyldes til over dens kapacitet, kan det resultere i personskade, beskadigelse af enheden og ugyldiggørelse af garantien.
- Fyld aldrig enheden med olie. Dette kan forårsage personskade, beskadigelse af enheden og ugyldiggørelse af garantien.

Produktfunktioner

4Swiss ABB-225 airfryeren cirkulerer ultra-varm luft omkring maden, hvilket eliminerer behovet for at bruge olie. Den intensive varmlufttilførsel sikrer sundere måltider, samtidig med at den leverer en fantastisk smag, der bliver lækker sprød på ydersiden og perfekt tilberedt på indersiden. Sprøde pommes frites, grøntsager, kylling, fisk, bøffer og meget mere vil være lige ved hånden, plus at apparatet er nemt at vedligeholde, hurtigt at rengøre og fri for det typiske fedtede snavs.

Apparatet har et unikt og yderst effektivt halogenvarmeelement, der opvarmer og belyser maden i ovnskuffen under drift. Termostat kredsløbet styrer halogenpærerne og kører ikke kontinuerligt. Derfor kan den visuelle belysningseffekt kun observeres under halogenopvarmningscyklussen. Under drift tændes og slukkes halogenpærerne med varierende intervaller (temperaturafhængigt), hvilket er bevidst 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-225

Øverste skuffekapacitet: 3,5 l

Nederste skuffekapacitet: 6,5 l

Nominel spænding: 230 V

Nominel frekvens: 50 Hz

Nominel effekt: 2500 W

Temperaturområde: 80~200°C

Tidsområde: 1~60 min

Beskrivelse af hovedenheden

Illustration nr. 1

1. Luftudløb
2. Øverste skuffefront
3. Digitalt touch-kontrolpanel
4. Nederste skuffefront
5. Luftindtag
6. Netledning
7. Øverste skuffe stegebakke
8. Øverste skuffebeklædning
9. Nederste skuffe med stegebakke
10. Nederste skuffebeklædning

Beskrivelse af kontrolpanelet

Illustration nr. 2

1. Forudindstilling for pommes frites
2. Forudindstilling for kage
3. Forudindstilling for grøntsager
4. Forudindstilling for vinger
5. Rejer forudindstillet
6. Forudindstilling for bøf
7. Forudindstillede cookies
8. Pizza forudindstillet
9. Kylling forudindstillet
10. Forudindstilling til æggetærter
11. TÆND/SLUK-knap
12. Digitalt display i den øverste skuffe
13. Digitalt display i den nederste skuffe
14. SYNC COOK-knap
15. DUBBEL TILBEREDNING-knap
16. Knap til kontrol af den øverste skuffe
17. Knap til kontrol af nedre skuffe
18. LYS-knap

19. Knap til reduktion af TEMP/TID
20. Knap til valg af temperatur
21. Knap til forudindstilling af madlavning
22. Knap til stigning af TEMP/TID
23. START/STOP-knap

Beskrivelse af knappen

1. TÆND/SLUK-knap: Tryk på denne knap for at tænde eller slukke airfryeren.
2. LYS-knap: Tryk kun på lysknappen, når den nederste kurv er tændt. Tryk på lysknappen; lysindikatoren blinker, og den indvendige lampe tændes. Når der trykkes på lysknappen igen, vender lysindikatoren tilbage til sin normale tilstand, og den indvendige lampe slukkes. Den indvendige lampe slukker automatisk efter 5 minutter. Når døren åbnes, tændes den indvendige lampe og slukker automatisk efter 5 minutter.
3. Knap til forudindstilling af madlavning: Tryk og hold denne knap nede for at ændre og vælge madlavningsfunktionen.
4. TEMP/TID-knap: Brugere kan bruge denne knap til at indstille temperatur og tid mere fleksibelt. Efter at have valgt denne knap kan brugerne justere temperatur og tid ved at trykke på knappen/. Øg/sæk med 1 minut pr. tryk og juster temperaturindstillingen - Øg/sæk med 5 grader pr. tryk. Tryk længe på knappen for hurtigt at øge eller sænke temperaturen eller tiden.
5. START/STOP-knap: Tryk på denne knap for at starte eller stoppe varmluftstegningsprocessen. Airfryeren stopper opvarmningen, og ventilatoren slukker efter 20 sekunder. Her fungerer denne knap som en pausefunktion. I pausetilstand kan du ændre menuen for at vælge en anden forudindstilling. Tryk derefter på knappen igen, og airfryeren fortsætter tilberedningen. Her fungerer denne knap som en genstartsfunktion.
6. SYNKRONISERET TILBEREDNING-knap: Efter indstilling af tilberedningsmenuen for den øverste og nederste kurv kan du trykke på SYNKRONISERET TILBEREDNING-knappen for at åbne den smarte tilberedningsfunktion. Når brugeren har valgt denne funktion, blinker knappens lys. Ved at trykke på denne knap kan du annullere den synkroniserede tilberedningsfunktion. Bemærk: Den synkroniserede tilberedningsfunktion betyder, at den øverste og nederste kurv afslutter tilberedningen på samme tid, selvom de indstillede tider er forskellige. Hvis tilberedningstiden ikke er ensartet under den innovative tilberedningsproces, vil kurven med den korteste tilberedningstid vise "Hold", indtil tilberedningstiden for de to kurve er ens; derefter vil de to kurve tilberede sammen.
7. DOBBELT TILBEREDNING-knap: Tryk på denne knap med fingeren for at indstille dobbelt tilberedningsfunktionen. Bemærk: Dobbelt tilberedningsfunktionen sikrer, at driftsstatus for den øverste og nederste kurv forbliver den samme. Hvis brugeren trykker på knappen KONTROL FOR ØVRE/NEDERSTE SKUFFE efter at have valgt dobbelt tilberedningsfunktionen, annulleres dobbelt tilberedningsfunktionen, og systemet går i driftsstatus for enkelt, dobbelt kurv. Når brugeren har valgt dobbelt tilberedningsfunktionen, klikker de på knappen KONTROL FOR ØVRE/NEDERSTE SKUFFE. Hvis brugerne ønsker at ændre temperaturen eller tiden for den øverste/nederste kurv, kan de justere det inden for 10 sekunder, og dobbelt tilberedningsfunktionen annulleres. Hvis der ikke foretages nogen ændringer inden for 10 sekunder, vender den tilbage.
8. Knap til kontrol af øvre skuffe: Klik på denne knap for at vælge og indstille tilberedningsmenuen for den øvre kurv. I indstillingstilstand, efter at brugeren har valgt den øvre kurv, kan et langt tryk på denne knap annullere den øvre kurv.
9. Knap til kontrol af nedre skuffe: Klik på denne knap for at vælge og indstille tilberedningsmenuen for den nedre kurv. I indstillingstilstand, efter at brugerne har valgt knappen NEDRE, kan et langt tryk på denne knap annullere den nedre kurv.

Forberedelse til brug

1. Fjern alle emballagematerialer og sikkerhedsmærker.
2. Rengør skuffer og stegeplader med varmt vand og en ikke-slibende svamp. Disse dele kan vaskes i opvaskemaskinen.
3. Tør produktets inderside og yderside af med en fugtig klud.
4. Placer dette produkt på en stabil og plan 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 placer maden på den. Skub kurven ind i airfryeren. Bemærk: Overskrid ikke MAX-markeringen, da det kan påvirke kvaliteten af den tilberedte mad.
2. Tilslut enheden, og tryk på TÆND/SLUK-knappen.
3. Brug kontrolpanelet til manuelt at indstille den ønskede tid og temperatur, eller vælg et foruddefineret program.
4. Tryk på START/STOP-knappen for at starte bagningen. Underafsnittet "Betjening og betjening" giver yderligere oplysninger om indstilling af tid og temperatur.
5. Ryst eller vend maden i skuffen efter behov. For at gøre dette skal du skubbe skuffen ud og forsigtigt vende eller ryste maden. Skub skuffen tilbage i kabinettet, indtil den er helt lukket. Apparatet vil huske tiden og indstillingerne og fortsætte automatisk fra det øjeblik, tilberedningen afbrydes.

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

Betjening og betjening

Foruddefinerede programmer

Tryk på knappen Forudindstillet tilberedning i standbytilstand for at vælge 10 foruddefinerede programmer. Når du har valgt programmet, skal du trykke på START/STOP-knappen for at starte bagningen; tryk på denne knap igen for at sætte den på pause. Hvis du vil justere tiden under tilberedningen, skal du trykke på knappen Tid og derefter på pileknappen for at øge/sænke med 1 minut pr. tryk. Hvis du vil justere temperaturen, skal du trykke på knappen Temp og derefter på pileknappen for at øge/sænke 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 knappen Temp., vises temperaturen på skærmen, hvilket angiver, at temperaturen kan indstilles. Klik på pileknappen for at øge eller mindske med 5°C, eller tryk længe på pileknappen for hurtigt at øge eller mindske med 5°C. Når der trykkes på knappen Tid, vises tiden på skærmen, hvilket angiver, at tiden kan indstilles. Klik på pileknappen for at øge eller mindske med 1 minut, eller tryk længe på pileknappen for hurtigt at øge eller mindske med 1 minut.

Instruktioner

1. Når du har valgt funktionen, skal du trykke på startknappen for at begynde tilberedningen. Når produktet er i slukket tilstand, skal du trykke på tænd/sluk-knappen for at gå i standbytilstand. Både det øverste og nederste digitale display viser "----". Tænd/sluk-knappen, DUAL-knappen, UPPER-knappen og LOWER-knappen er alle tændt, og lysene på de andre knapper er slukket.
2. Produktet er i standbytilstand og forbliver inaktivt i 10 minutter. Produktet går i nedlukningstilstand.
3. Produktet er i den indstillede tilstand og fungerer ikke i 10 minutter. Produktet går i slukket tilstand.
4. Rysteindikator: Rysteindikatoren lyser, når tilberedningscyklussen er halvvejs. Denne halvvejstid giver dig mulighed for at ryste eller vende maden i apparatet, hvilket er med til at sikre en jævn tilberedning.
5. Nogle ingredienser skal rystes halvvejs i tilberedningstiden (se afsnittet "Forindstillinger"). For at gøre dette skal du trække kurven ud af apparatet ved at tage håndtaget og ryste/klappe den. Skub derefter kurven tilbage i airfryeren.
6. Maskinen ringer, når tilberedningscyklussen er færdig. Tag kurven ud af apparatet, og placer den på den varmebestandige holder.
7. Når den indstillede tid er gået, stopper tilberedningsfunktionen, men ventilatoren fortsætter med at køre i cirka 20 sekunder for at blæse den varme luft væk af sikkerhedsmæssige årsager.
8. Tjek om ingredienserne er klar.
9. Hvis ingredienserne ikke er klar endnu, skub kurven tilbage i apparatet.
10. Juster temperatur-/timerindstillingen. Tryk derefter på Start-knappen for at starte apparatet.
11. For at fjerne ingredienser (f.eks. fedtet kød såsom oksekød, fisk eller kylling) skal du bruge en tang til at opsamle hver ingrediens.
12. For at fjerne overskydende olie fra ingredienser som pommes frites, chips eller grøntsager, skal du bruge en tang til at få fat i maden.

Bemærk: Apparatet har en programhukommelse. Åbning af skuffen sætter varmefunktionen på pause, men når skuffen sættes i igen, fortsætter apparatet med at køre de tidligere indstillinger og det valgte program.

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

Forudindstillinger til nederste skuffe

Standard - 180°C - 15 min - Rystepåmindelse efter 1/2 tilberedningstid

Pommes frites - 200°C - 23 min - Rystepåmindelse to gange

Kage - 160°C - 15 min

Grøntsager -180°C - 10 min - Rystepåmindelse efter 1/2 tilberedningstid

Vinger - 200°C - 20 min - Rystepåmindelse efter 1/2 tilberedningstid

Rejer - 160°C - 15 min - Rystepåmindelse efter 1/2 tilberedningstid

Bøf - 200°C - 20 min - Rystepåmindelse efter 1/2 tilberedningstid

Småkager - 160°C - 17 min

Pizza - 180°C - 10 min

Kylling - 200°C - 35 min - Rystepåmindelse efter 1/2 tilberedningstid

Æggetærte - 160°C - 16 min

Forudindstillinger til øverste/dobbelte skuffe

Standard - 180°C - 15 min - Rystepåmindelse efter 1/2 tilberedningstid
Pommes frites - 200°C - 23 min - Rystepåmindelse to gange
Grøntsager - 180°C - 10 min - Rystepåmindelse efter 1/2 tilberedningstid
Vinger - 200°C - 20 min - Rystepåmindelse efter 1/2 tilberedningstid
Rejer - 160°C - 15 min - Rystepåmindelse efter 1/2 tilberedningstid
Bøf - 200°C - 20 min - Rystepåmindelse efter 1/2 tilberedningstid
Småkager - 160°C - 17 min
Pizza - 180°C - 10 min
Æggetærte - 160°C - 16 min

Automatisk nedlukning

Enheden slukkes automatisk, når nedtællingen er slut. Du kan også slukke den manuelt ved at trykke på ON/OFF-knappen. Når nedtællingen er slut, stopper halogenvarmeren med at fungere, og displayet viser END, men ventilatoren fortsætter med at køre i ca. 20 sekunder for at blæse den varme luft væk af sikkerhedsmæssige årsager. Til sidst vil du høre klokken ringe tre gange.

Opbevaring

1. Tag stikket ud af apparatet, og lad det køle helt 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 kabinettets 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, slibende svampe, metalværktøj osv.) til rengøring.

Fejlfinding

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

Problem 1

Lyset inde i enheden tændes og slukkes med jævne mellemrum.

Information:

Termostat kredsløbet styrer halogenvarmeelementet og kører ikke kontinuerligt. Under drift tænder og slukker halogenpæren med varierende intervaller (temperaturafhængigt), hvilket er bevidst og korrekt.

Problem 2

Maden tilberedes ujævnt.

Mulig årsag:

Nogle fødevarer skal vendes eller rystes under tilberedningen.

Løsning:

Mens apparatet kører, træk skuffen ud og ryst indholdet eller vend maden med en gaffel eller tang.

Problem 3

Der kommer hvid røg ud af apparatet under tilberedningen.

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 til over dens kapacitet. Madvarerne må ikke nå op over toppen af skuffen.

Garantivilkår og -betingelser

1. Produktet leveres med 24 måneders producentgaranti, udført af: Morele.net sp. z oo, al. Jana Paw la 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 defekter, der kan tilskrives producenten.
4. Reklamationen skal behandles af salgsstedet eller den tekniske service under garantien, hvis kunden leverer
 - a. et gyldigt købsbevis med salgsdato,
 - b. det rapporterede produkt eller den defekte del. Ved fjernkøb er garantikortet kun gyldigt sammen med købsbevis (kvittering/faktura).
5. Kravet afgøres inden for 14 dage efter kundens rapport.
6. Produktionsfejl, der identificeres 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 garantiperioden forlænges med den tid, der kræves for at importere delen, dog højst 40 dage.
8. Garantiundtagelser:
 - a. mekaniske skader og relaterede defekter,
 - b. skader og defekter som følge af misbrug og u hensigtsmæssig opbevaring, montering og vedligeholdelse,
 - c. skader og slid på sådanne sliddele,
 - d. I henhold til manualen er aktiviteter relateret til montering eller vedligeholdelse brugerens ansvar.
9. Garantien gælder ikke, når:
 - a. dens gyldighedsperiode er udløbet,
 - b. Kunden havde repareret eller modificeret produktet ved hjælp af ikke-originale dele,
 - c. defekten skyldtes forkert installation eller manglende overholdelse af reglerne for korrekt betjening i manualen,
 - d. produktet anvendes til andre formål end husholdningsbrug,
 - e. skader opstod under transport.
10. Kunden har ret til følgende kompensation uden beregning:
 - a. produktreparation,
 - b. produktudskiftning,
 - c. reduceret pris,
 - d. opsigelse af kontrakt og fuld kompensation for omkostninger.
11. Sådan anmelder du et krav:
 - a. Præsenter produktet eller dets rapporterede del.
 - b. Fremvis købsbeviset med sælgers 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 modtage det eller rengøre det for kundens regning efter at have modtaget deres skriftlige godkendelse.
12. Hvis reklamationen godkendes, repareres eller udskiftes enheden med en ny, eller kunden får refunderet udgifterne. Transportomkostninger fra producentens service dækker service.
13. Hvis kravet afvises, modtager kunden en detaljeret begrundelse for afgørelsen, og udstyret sendes til kunden for kundens regning inden for 14 dage efter, at afgørelsen er truffet.

Udnyttelse

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

Mærkningen på emballagen, tilbehøret eller instruktionsmanualen angiver, at udtjent udstyr og tilhørende elektronisk tilbehør ikke må smides i husholdningsaffaldsbeholdere sammen med andet husholdningsaffald.

Forkert håndtering af elektronisk affald kan resultere i, at forurenende stoffer kommer ind i miljøet, eller at der opstår sundhedsrisici på grund af u hensigtsmæssig bortskaffelse. Adskil dette affald fra andet affald, og genbrug det, så råmaterialerne kan genbruges. Med hensyn til genbrug tillader de genbrug af råmaterialer.

Οδηγίες και ειδοποιήσεις 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 φαγητό χρησιμοποιώντας ζεστό αέρα χωρίς λάδι. Μην ρίχνετε ποτέ λάδι στη μονάδα. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, τραυματισμό, ζημιά στη συσκευή και να ακυρώσει την εγγύηση.
- Τα υγρά, συμπεριλαμβανομένων των παχύρρευστων σούπας και σάλτσας, δεν πρέπει να ζεσταίνονται στη συσκευή.
- Συνιστούμε να συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα χωρίς τη χρήση καλωδίων επέκτασης. Το κοντό καλώδιο τροφοδοσίας έχει σχεδιαστεί ειδικά ως μέτρο ασφαλείας για τη μείωση του κινδύνου να το αρπάξουν ή να παίξουν παιδιά με αυτό και για να προστατεύσει τον χρήστη από το να σκοντάψει σε ένα μακρύ καλώδιο τροφοδοσίας.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για χρήση σε εσωτερικούς χώρους. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Η συσκευή θερμαίνεται κατά τη λειτουργία. Για να αποφύγετε εγκαύματα ή τραυματισμούς, να είστε προσεκτικοί κατά το χειρισμό της και των αξεσουάρ 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 σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ενδέχεται να μην τους επιτρέπουν να τη χρησιμοποιούν με ασφάλεια.
- Αφαιρέστε και απορρίψτε τις προστατευτικές μεμβράνες και την πλαστική συσκευασία των αξεσουάρ από τη συσκευή για να αποφύγετε τον κίνδυνο πνιγμού από μικρά παιδιά.
- Μην τοποθετείτε τη μονάδα κοντά σε θερμούς καυστήρες αερίου, κεραμικούς, επαγωγικούς ή ηλεκτρικούς καυστήρες. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό και ζημιά στη συσκευή, καθώς και να ακυρώσει την εγγύηση.
- Μην βυθίζετε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής σε νερό ή άλλο υγρό για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία. Μην ξεπλένετε το περίβλημα της συσκευής με νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό και ζημιά στη συσκευή, καθώς και να ακυρώσει την εγγύηση.
- Να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί όταν χειρίζεστε ζεστά τρόφιμα και ζεστές επιφάνειες.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ είναι ενεργοποιημένη και σε λειτουργία. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό και ζημιά στη συσκευή, καθώς και να ακυρώσει την εγγύηση.
- Η πλάκα τηγανίσματος, η μεταλλική σχάρα και τα σουβλάκια μπορεί να είναι πολύ ζεστά κατά τη διάρκεια και μετά το τηγάνισμα. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να αποφύγετε εγκαύματα.
- Ελέγχετε τακτικά τη συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας και το φις της. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις έχουν υποστεί ζημιά. Εάν η συσκευή δυσλειτουργεί ή έχει υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών της Morele.
- Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή ως επαγγελματικό εξοπλισμό εστίασης ή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό εκτός από τον προβλεπόμενο. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή και να ακυρώσει την εγγύηση.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά, συρμάτινο σύρμα ή σφουγγάρια 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 σωστή κυκλοφορία αέρα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ή τα εξαρτήματά της σε φούρνο μικροκυμάτων, φρυγανιέρα, φούρνο συναγωγής, φούρνο αερίου, ηλεκτρικό φούρνο, κεραμική, ηλεκτρική, αερίου ή επαγωγική εστία ή γκριλ. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει 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 θερμές επιφάνειες.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με γειωμένο φις 3 καλωδίων. Να συνδέετε πάντα το καλώδιο τροφοδοσίας σε γειωμένη πρίζα.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει πριν την καθαρίσετε ή την αποθηκεύσετε.
- Μην θερμαίνετε τα κονσερβοποιημένα τρόφιμα μέσα στη μονάδα. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό, ζημιά στη συσκευή και ακύρωση της εγγύησης.
- Μην τοποθετείτε τρόφιμα στη συσκευή σε δοχεία που δεν είναι κατάλληλα για υψηλές θερμοκρασίες, όπως πλαστικές σακούλες, δοχεία από πολυστυρένιο ή πλαστικές και χάρτινες συσκευασίες. Επιτρέπεται η χρήση ειδικών σακουλών και μαυικών ψησίματος, αλλά πρέπει να χρησιμοποιούνται με ιδιαίτερη προσοχή. Λάβετε υπόψη ότι το μαυικό ψησίματος αυξάνεται σε όγκο κατά το ψήσιμο και είναι απαραίτητο να διασφαλίσετε ότι το μαυικό δεν αγγίζει τη θερμάστρα αλογόνου και το κάλυμμά της.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με αξεσουάρ της μάρκας 4Swiss. Η χρήση αξεσουάρ τρίτων μπορεί να προκαλέσει ζημιά 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, καθώς και να ακυρώσει την εγγύηση.

- Όταν η μονάδα βρίσκεται σε λειτουργία, ο ζεστός αέρας διαφεύγει από την έξοδο αέρα. Να κρατάτε πάντα τα χέρια και το πρόσωπό σας μακριά από τις οπές εξαερισμού και τις εξόδους αέρα για να αποφύγετε τραυματισμούς.
- Για να αποφύγετε τραυματισμούς, να είστε προσεκτικοί όταν ανοίγετε το συρτάρι της συσκευής.
- Εάν βγαίνει καπνός από τη συσκευή, απασυνδέστε την αμέσως από την πρίζα και διαλύστε τον πριν ανοίξετε το συρτάρι.
- Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα δεν προεξέχουν από τα πλαίσια του συρταριού της συσκευής. Η πλήρωση του συρταριού πέρα από τη χωρητικότητά του μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό, ζημιά στη συσκευή και ακύρωση της εγγύησης.
- Μην γεμίζετε ποτέ τη συσκευή με λάδι. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό, ζημιά στη συσκευή και ακύρωση της εγγύησης.

Λειτουργίες προϊόντος

Η φριτζά αέρα 4Swiss ABB-225 κυκλοφορεί εξαεριστικά ζεστό αέρα γύρω από το φαγητό, εξαλείφοντας την ανάγκη χρήσης λαδιού. Η εντατική ροή θερμού αέρα εξασφαλίζει πιο υγιεινά γεύματα, προσφέροντας παράλληλα μια υπέροχη γεύση φαγητού που γίνεται απολαυστικά τραγανό εξωτερικά και τέλεια μαγειρεμένο εσωτερικά. Τραγανά τηγανητά, λαχανικά, κοτόπουλο, ψάρι, μπριζόλες και άλλα θα βρίσκονται σε απόσταση αναπνοής, ενώ η συσκευή είναι εύκολη στη συντήρηση, καθαρίζεται γρήγορα και απαλλαγμένη από τη συνηθισμένη λιπαρότητα.

Η συσκευή διαθέτει ένα μοναδικό, εξαιρετικά αποτελεσματικό θερμαντικό στοιχείο αλογόνου που θερμαίνει και φωτίζει το φαγητό μέσα στο συρτάρι μαγειρέματος κατά τη λειτουργία. Το κύκλωμα θερμοστάτη ελέγχει το αλογόνο και δεν λειτουργεί συνεχώς. Έτσι, το οπτικό φαινόμενο φωτισμού μπορεί να παρατηρηθεί μόνο κατά τη διάρκεια του κύκλου θέρμανσης αλογόνου. Κατά τη λειτουργία, το αλογόνο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα (ανάλογα με τη θερμοκρασία), κάτι που είναι σκόπιμο και αποτελεί τον σωστό τρόπο λειτουργίας.

Επειδή η ασφάλεια και η ικανοποίηση του χρήστη αποτελούν την κορυφαία μας προτεραιότητα, η συσκευή έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τα υψηλότερα πρότυπα ασφάλειας και λειτουργικότητας.

Τεχνικές παράμετροι

Όνομα προϊόντος: Έξυπνη φριτζά αέρα

Μοντέλο προϊόντος: ABB-225

Χωρητικότητα άνω συρταριού: 3,5L

Χωρητικότητα κάτω συρταριού: 6,5L

Ονομαστική τάση: 230 V

Ονομαστική συχνότητα: 50 Hz

Ονομαστική ισχύς: 2500 W

Εύρος θερμοκρασίας: 80~200°C

Χρονικό εύρος: 1~60 λεπτά

Περιγραφή κύριας μονάδας

Εικονογράφηση αρ. 1

1. Έξοδος αέρα
2. Άνω μπροστινό μέρος συρταριού
3. Ψηφιακός πίνακας ελέγχου αφής
4. Κάτω πρόσοψη συρταριού
5. Είσοδος αέρα
6. Καλώδιο τροφοδοσίας
7. Δίσκος τηγανίσματος άνω συρταριού
8. Άνω περίβλημα συρταριού
9. Κάτω συρτάριου
10. Κάτω περίβλημα συρταριού

Περιγραφή του πίνακα ελέγχου

Εικονογράφηση αρ. 2

1. Προεπιλογή τηγανητών πατατών
2. Προεπιλογή κέικ
3. Προεπιλογή λαχανικών
4. Προκαθορισμένα φτερά
5. Προετοιμασία γαρίδας
6. Προεπιλογή μπριζόλας

7. Προεπιλογή cookie
8. Προεπιλογή πίτσας
9. Προεπιλογή κοτόπουλου
10. Προεπιλογή τάρτας αυγού
11. Κουμπί ON/OFF
12. Ψηφιακή οθόνη άνω συρταριού
13. Ψηφιακή οθόνη κάτω συρταριού
14. Κουμπί ΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
15. Κουμπί ΔΙΠΛΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
16. Κουμπί ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΝΩ ΣΥΡΤΑΡΙΟΥ
17. Κουμπί ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΤΩ ΣΥΡΤΑΡΙΟΥ
18. Κουμπί ΦΩΣ
19. Κουμπί μείωσης ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ/ΧΡΟΝΟΥ
20. Κουμπί επιλογής θερμοκρασίας
21. Κουμπί προεπιλογής μαγειρέματος
22. Κουμπί αύξησης ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ/ΧΡΟΝΟΥ
23. Κουμπί ΕΝΑΡΞΗΣ/ΔΙΑΚΟΠΗΣ

Περιγραφή κουμπιού

1. Κουμπί ON/OFF: Πατήστε αυτό το κουμπί για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη φριτζά αέρα.
2. Κουμπί ΦΩΤΙΣΜΟΥ: Πατήστε το κουμπί φωτισμού μόνο όταν το κάτω καλάθι είναι αναμμένο. Πατήστε το κουμπί φωτισμού. Η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει και η εσωτερική λάμπα ανάβει. Όταν πατηθεί ξανά το κουμπί φωτισμού, η ενδεικτική λυχνία επιστρέφει στην κανονική της κατάσταση και η εσωτερική λάμπα σβήνει. Η εσωτερική λάμπα θα σβήσει αυτόματα μετά από 5 λεπτά. Όταν ανοίξει η πόρτα, η εσωτερική λάμπα θα ανάψει και θα σβήσει αυτόματα μετά από 5 λεπτά.
3. Κουμπί προεπιλογής μαγειρέματος: Πατήστε παρατεταμένα αυτό το κουμπί για να αλλάξετε και να επιλέξετε τη λειτουργία μαγειρέματος.
4. Κουμπί διακόπτη ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ/ΧΡΟΝΟΥ: Οι χρήστες μπορούν να χρησιμοποιήσουν αυτό το κουμπί για να ορίσουν πιο ευέλικτη θερμοκρασία και χρόνο. Αφού επιλέξουν αυτό το κουμπί, οι χρήστες μπορούν να προσαρμόσουν τη θερμοκρασία και τον χρόνο πατώντας το κουμπί/. Αύξηση/Μείωση 1 λεπτό ανά πάτημα και προσαρμογή της ρύθμισης θερμοκρασίας - Αύξηση/Μείωση 5 βαθμούς ανά πάτημα. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί για να αυξήσετε ή να μειώσετε γρήγορα τη θερμοκρασία ή τον χρόνο.
5. Κουμπί ΕΝΑΡΞΗΣ/ΔΙΑΚΟΠΗΣ: Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας τηγανίσματος με ζεστό αέρα, πατήστε αυτό το κουμπί για να ξεκινήσετε ή να σταματήσετε. Η φριτζά θα σταματήσει να θερμαίνεται και ο ανεμιστήρας θα απενεργοποιηθεί μετά από 20 δευτερόλεπτα. Εδώ, αυτό το κουμπί λειτουργεί ως λειτουργία παύσης. Στην κατάσταση παύσης, μπορείτε να αλλάξετε το μενού για να επιλέξετε μια άλλη προεπιλογή. Στη συνέχεια, πατήστε ξανά το κουμπί και η φριτζά θα συνεχίσει το μαγείρεμα. Εδώ, αυτό το κουμπί λειτουργεί ως λειτουργία επανεκκίνησης.
6. Κουμπί SYNC COOK: Αφού ρυθμίσετε το μενού μαγειρέματος του Άνω και Κάτω καλαθιού, πατώντας το κουμπί SYNC COOK μπορείτε να ανοίξετε τη λειτουργία έξυπνου μαγειρέματος. Αφού οι χρήστες επιλέξουν αυτήν τη λειτουργία, η λυχνία του κουμπιού θα αναβοσβήνει. Πατώντας αυτό το κουμπί μπορείτε να ακυρώσετε τη λειτουργία συγχρονισμού μαγειρέματος. Σημείωση: Η λειτουργία συγχρονισμού μαγειρέματος σημαίνει ότι το Άνω και το Κάτω καλάθι θα ολοκληρώσουν το μαγείρεμα ταυτόχρονα, ακόμα κι αν οι χρόνοι ρύθμισης είναι διαφορετικοί. Κατά τη διάρκεια της καινοτόμου διαδικασίας μαγειρέματος, εάν ο χρόνος μαγειρέματος δεν είναι σταθερός, το καλάθι με τον μικρότερο χρόνο μαγειρέματος θα εμφανίσει την ένδειξη "Hold" μέχρι να εξισωθούν οι χρόνοι μαγειρέματος των δύο καλαθιών. Στη συνέχεια, τα δύο καλάθια θα μαγειρέψουν μαζί.
7. Κουμπί ΔΙΠΛΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ: Πατήστε αυτό το κουμπί με το δάχτυλό σας για να ρυθμίσετε τη λειτουργία διπλού μαγειρέματος. Σημείωση: Η λειτουργία διπλού μαγειρέματος διασφαλίζει ότι η κατάσταση λειτουργίας του άνω και του κάτω καλαθιού παραμένει σταθερή. Αφού επιλέξετε τη λειτουργία διπλού μαγειρέματος, εάν ο χρήστης πατήσει το κουμπί ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΝΩ/ΚΑΤΩ ΣΥΡΤΑΡΙΟΥ, τότε η λειτουργία διπλού μαγειρέματος θα ακυρωθεί και το σύστημα θα εισέλθει σε κατάσταση λειτουργίας ενός διπλού καλαθιού. Αφού οι χρήστες επιλέξουν τη λειτουργία διπλού μαγειρέματος, κάνουν κλικ στο κουμπί ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΝΩ/ΚΑΤΩ ΣΥΡΤΑΡΙΟΥ. Εάν οι χρήστες θέλουν να αλλάξουν τη θερμοκρασία ή τον χρόνο του άνω/κάτω καλαθιού, μπορούν να τη ρυθμίσουν εντός 10 δευτερολέπτων και η λειτουργία διπλού μαγειρέματος θα ακυρωθεί. Εάν δεν γίνει καμία τροποποίηση εντός 10 δευτερολέπτων, θα επανέλθει.
8. Κουμπί ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΝΩ ΣΥΡΤΑΡΙΟΥ: Κάντε κλικ σε αυτό το κουμπί για να επιλέξετε και να ρυθμίσετε το μενού μαγειρέματος του ΑΝΩ καλαθιού. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ρύθμισης, αφού οι χρήστες επιλέξουν το ΑΝΩ κουμπί, το παρατεταμένο πάτημα αυτού του κουμπιού μπορεί να ακυρώσει το ΑΝΩ καλάθι.
9. Κουμπί ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΤΩ ΣΥΡΤΑΡΙΟΥ: Κάντε κλικ σε αυτό το κουμπί για να επιλέξετε και να ρυθμίσετε το μενού μαγειρέματος του ΚΑΤΩ ΚΑΛΑΘΙΟΥ. Κατά τη λειτουργία ρύθμισης, αφού οι χρήστες επιλέξουν το κουμπί ΚΑΤΩ, το παρατεταμένο πάτημα αυτού του κουμπιού μπορεί να ακυρώσει το ΚΑΤΩ ΚΑΛΑΘΙ.

Προετοιμασία για χρήση

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα αυτοκόλλητα ασφαλείας.
2. Καθαρίστε τα συρτάρια και τα ταψιά με ζεστό νερό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Αυτά τα μέρη είναι ασφαλή για καθαρισμό 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 διασφαλίζεται απόσταση τουλάχιστον 10 cm από την επιφάνεια σε σχέση με 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.

Ρύθμιση και πρώτη χρήση

1. Τοποθετήστε την πλάκα τηγανίσματος στο συρτάρι και τοποθετήστε το φαγητό πάνω της. Σύρετε το καλάθι στη φριτζά αέρα. Σημείωση: Μην υπερβείτε την ένδειξη MAX, καθώς αυτό μπορεί να επηρεάσει την ποιότητα του μαγειρεμένου φαγητού.
2. Συνδέστε τη συσκευή και πατήστε το κουμπί ON/OFF.
3. Χρησιμοποιήστε τον πίνακα ελέγχου για να ρυθμίσετε χειροκίνητα την επιθυμητή ώρα και θερμοκρασία ή να επιλέξετε ένα προκαθορισμένο πρόγραμμα.
4. Πατήστε το κουμπί ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ για να ξεκινήσετε το ψήσιμο. Η υποενοότητα «Έλεγχος και Λειτουργία» παρέχει περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη ρύθμιση της ώρας και της θερμοκρασίας.
5. Ανακινήστε ή γυρίστε το φαγητό στο συρτάρι, όπως απαιτείται. Για να το κάνετε αυτό, σύρετε έξω το συρτάρι και γυρίστε ή ανακινήστε προσεκτικά το φαγητό. 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 διακόπτεται το μαγείρεμα.

Σημείωση: Κατά τις πρώτες χρήσεις, ενδέχεται να υπάρχει μια ελαφρά μυρωδιά πλαστικού. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν αποτελεί ελάττωμα του προϊόντος.

Έλεγχος και λειτουργία

Προκαθορισμένα προγράμματα

Πατήστε το κουμπί προεπιλογής μαγειρέματος σε λειτουργία αναμονής για να επιλέξετε 10 προκαθορισμένα προγράμματα. Αφού επιλέξετε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ για να ξεκινήσετε το ψήσιμο. Πατήστε ξανά αυτό το κουμπί για παύση. Εάν θέλετε να ρυθμίσετε τον χρόνο κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί Χρόνος και στη συνέχεια το κουμπί με το βέλος για να αυξήσετε/μειώσετε κατά 1 λεπτό ανά πάτημα. Εάν θέλετε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, πατήστε το κουμπί Θερμοκρασία και στη συνέχεια το κουμπί με το βέλος 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 κουμπί επιλογής θερμοκρασίας, η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη, υποδεικνύοντας ότι η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί. Κάντε κλικ στο κουμπί με το βέλος για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους 5°C ή πατήστε παρατεταμένα το κουμπί με το βέλος για να αυξήσετε ή να μειώσετε γρήγορα τους 5°C. Όταν πατηθεί το κουμπί επιλογής χρόνου, η ώρα εμφανίζεται στην οθόνη, υποδεικνύοντας ότι η ώρα μπορεί να ρυθμιστεί. Κάντε κλικ στο κουμπί με το βέλος για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους 5°C ή πατήστε παρατεταμένα το κουμπί με το βέλος για να αυξήσετε ή να μειώσετε γρήγορα τους 1 λεπτό.

Οδηγίες

1. Αφού επιλέξετε τη λειτουργία, πατήστε το κουμπί έναρξης για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Όταν το προϊόν βρίσκεται σε κατάσταση απενεργοποίησης, πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να εισέλθετε σε λειτουργία αναμονής. Τόσο η επάνω όσο και η κάτω ψηφιακή οθόνη εμφανίζουν την ένδειξη "----". Το κουμπί λειτουργίας, το κουμπί DUAL, το κουμπί UPPER και το κουμπί LOWER είναι όλα αναμμένα και οι λυχνίες των άλλων κουμπιών είναι σβηστές.
2. Το προϊόν βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής και παραμένει ανενεργό για 10 λεπτά. Το προϊόν εισέρχεται σε κατάσταση απενεργοποίησης.
3. Το προϊόν βρίσκεται στην κατάσταση ρύθμισης και δεν λειτουργεί για 10 λεπτά. Το προϊόν εισέρχεται σε κατάσταση απενεργοποίησης.
4. Ένδειξη ανακίνησης: Η ένδειξη ανακίνησης θα ανάψει όταν ο κύκλος μαγειρέματος φτάσει στη μέση. Αυτός ο χρόνος στη μέση σας επιτρέπει να ανακινήσετε ή να αναποδογυρίσετε το φαγητό σας στη συσκευή, γεγονός που βοηθά στο ομοιόμορφο μαγείρεμα.
5. Ορισμένα υλικά απαιτούν ανακίνηση στα μισά του χρόνου προετοιμασίας (βλ. ενότητα «Προεπιλογές»). Για να το κάνετε αυτό, τραβήξτε το καλάθι έξω από τη συσκευή από τη λαβή και ανακινήστε/χτυπήστε το. Στη συνέχεια, σύρετε το καλάθι πίσω στη φριτζά.
6. Η συσκευή θα ηχήσει όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος μαγειρέματος. Όταν ακούσετε το κουδούνι 3 φορές, αυτό σημαίνει ότι ο κύκλος μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί. Τραβήξτε το καλάθι έξω από τη συσκευή και τοποθετήστε το στη θερμοανθεκτική βάση.

7. Αφού λήξει ο καθορισμένος χρόνος, η λειτουργία μαγειρέματος σταματά να λειτουργεί, αλλά ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για περίπου 20 δευτερόλεπτα για να απομακρύνει τον ζεστό αέρα για ασφάλεια.
8. Ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα.
9. Εάν τα υλικά δεν είναι ακόμα έτοιμα, σύρετε το καλάθι πίσω στη συσκευή.
10. Προσαρμόστε τη ρύθμιση Θερμοκρασίας/Χρονοδιακόπτη. Και στη συνέχεια πατήστε το κουμπί Έναρξη για να λειτουργήσει η συσκευή.
11. Για να αφαιρέσετε υλικά (π.χ., λιπαρά κρέατα όπως μοσχάρι, ψάρι ή κοτόπουλο), χρησιμοποιήστε λαβίδα για να μαζέψετε κάθε συστατικό.
12. Για να αφαιρέσετε την περίσσεια λαδιού από υλικά όπως πατάτες τηγανητές, τηγανητές πατάτες ή λαχανικά, χρησιμοποιήστε λαβίδα για να αφαιρέσετε το φαγητό.

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

Σημείωση: Οι ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου των ακόλουθων συνταγών είναι μόνο για αναφορά. Προσαρμόστε τις ρυθμίσεις στο πραγματικό μέγεθος του γεύματος διορθώνοντας μόνοι σας τη θερμοκρασία και τον χρόνο.

Προεπιλογές για το κάτω συρτάρι

Προεπιλογή - 180°C - 15 λεπτά - Υπενθύμιση ανακίνησης στο 1/2 του χρόνου μαγειρέματος
 Τηγανητές πατάτες - 200°C - 23 λεπτά - Υπενθύμιση ανακίνησης δύο φορές
 Κέικ - 160°C - 15 λεπτά
 Λαχανικά - 180°C - 10 λεπτά - Υπενθύμιση ανακίνησης στο 1/2 του χρόνου μαγειρέματος
 Φτερούγες - 200°C - 20 λεπτά - Υπενθύμιση ανακίνησης στο 1/2 του χρόνου μαγειρέματος
 Γαρίδες - 160°C - 15 λεπτά - Υπενθύμιση ανακίνησης στο 1/2 του χρόνου μαγειρέματος
 Μπριζόλα - 200°C - 20 λεπτά - Υπενθύμιση ανακίνησης στο 1/2 του χρόνου μαγειρέματος
 Μπισκότα - 160°C - 17 λεπτά
 Πίτσα - 180°C - 10 λεπτά
 Κοτόπουλο - 200°C - 35 λεπτά - Υπενθύμιση ανακίνησης στο 1/2 του χρόνου μαγειρέματος
 Τάρτα αυγών - 160°C - 16 λεπτά

Προεπιλογές για το πάνω/διπλό συρτάρι

Προεπιλογή - 180°C - 15 λεπτά - Υπενθύμιση ανακίνησης στο 1/2 του χρόνου μαγειρέματος
 Τηγανητές πατάτες - 200°C - 23 λεπτά - Υπενθύμιση ανακίνησης δύο φορές
 Λαχανικά - 180°C - 10 λεπτά - Υπενθύμιση ανακίνησης στο 1/2 του χρόνου μαγειρέματος
 Φτερούγες - 200°C - 20 λεπτά - Υπενθύμιση ανακίνησης στο 1/2 του χρόνου μαγειρέματος
 Γαρίδες - 160°C - 15 λεπτά - Υπενθύμιση ανακίνησης στο 1/2 του χρόνου μαγειρέματος
 Μπριζόλα - 200°C - 20 λεπτά - Υπενθύμιση ανακίνησης στο 1/2 του χρόνου μαγειρέματος
 Μπισκότα - 160°C - 17 λεπτά
 Πίτσα - 180°C - 10 λεπτά
 Τάρτα αυγών - 160°C - 16 λεπτά

Αυτόματο κλείσιμο

Η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά τη λήξη της αντίστροφης μέτρησης. Μπορείτε επίσης να την απενεργοποιήσετε χειροκίνητα πατώντας το κουμπί ON/OFF. Μετά τη λήξη της αντίστροφης μέτρησης, η θέρμανση αλογόνου σταματά να λειτουργεί, η οθόνη θα εμφανίσει το μήνυμα END, 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 χτυπά τρεις φορές.

Αποθήκευση

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει εντελώς.
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 λιπαντικό σφουγγάρι. Το συρτάρι και η πλάκα τηγανίσματος πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Η πλάκα τηγανίσματος διαθέτει αντικολλητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα ή λιπαντικά καθαριστικά για να την καθαρίσετε. Εάν υπάρχουν υπολείμματα τροφών ή άλλα υπολείμματα 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 μαχαροπίρουνα ή λαβίδες με προσοχή, αποφεύγοντας την άμεση επαφή με την επιφάνεια του δίσκου. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά (συρματοβούρτσα, λειαντικά σφουγγάρια, μεταλλικά εργαλεία κ.λπ.) για τον καθαρισμό.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Τα ακόλουθα προβλήματα δεν σημαίνουν απαραίτητα ότι η συσκευή είναι ελαττωματική. Διαβάστε την ακόλουθη ενότητα για να μάθετε απλές λύσεις σε συνηθισμένα προβλήματα.

Πρόβλημα 1

Το φως στο εσωτερικό της μονάδας ανάβει και σβήνει περιοδικά.

Πληροφορίες:

Το κύκλωμα θερμοστάτη ελέγχει το θερμοκρατικό στοιχείο αλογόνου και δεν λειτουργεί συνεχώς. Κατά τη λειτουργία, το θερμοκρατικό στοιχείο αλογόνου ενεργοποιείται και απενεργοποιείται σε διάφορα χρονικά διαστήματα (ανάλογα με τη θερμοκρασία), κάτι που είναι σκόπιμο και σωστό.

Πρόβλημα 2

Το φαγητό μαγειρεύεται ανομοιόμορφα.

Πιθανή αιτία:

Ορισμένα τρόφιμα πρέπει να γυρίζονται ή να ανακινούνται κατά το μαγείρεμα.

Διάλυμα:

Ενώ η συσκευή λειτουργεί, τραβήξτε έξω 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:

Έχει συσσωρευτεί λίπος/λάδι στο συρτάρι της συσκευής.

Διάλυμα:

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

Πρόβλημα 4

Το συρτάρι δεν σύρεται στη θέση του.

Πιθανή αιτία:

Το συρτάρι είναι πολύ γεμάτο.

Διάλυμα:

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 24μηνιαία εγγύηση κατασκευαστή, η οποία παρέχεται από την: Morele.net sp. z oo, al. Jana Pawła II 43b, 31-864 Kraków, NIP: PL9451972201.
2. Τα παράπονα / οι επισκευές που καλύπτονται από την εγγύηση θα πρέπει να αναφέρονται μέσω της φόρμας εγγύησης / σέρβις που είναι διαθέσιμη στον ιστότοπο morele.net.
3. Η εγγύηση καλύπτει μόνο τυχόν κρυμμένα ελαττώματα που οφείλονται στον κατασκευαστή.
4. Η αξίωση θα διεκπεραιωθεί από το σημείο πώλησης ή την τεχνική υπηρεσία βάσει της εγγύησης, εάν ο Πελάτης παραδώσει
 - a. έγκυρη απόδειξη αγοράς με την ημερομηνία πώλησης,
 - b. το αναφερόμενο προϊόν ή το ελαττωματικό εξάρτημα. Σε περίπτωση αγοράς εξ αποστάσεως, η κάρτα εγγύησης ισχύει μόνο με την απόδειξη αγοράς (απόδειξη/τιμολόγιο).
5. Η αξίωση επιλύεται εντός 14 ημερών από την υποβολή της αναφοράς από τον Πελάτη.
6. Τα κατασκευαστικά ελαττώματα που εντοπίζονται κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης θα 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. ζημία και φθορά τέτοιων αναλώσιμων 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 ανταλλακτικά,
 - c. το ελάττωμα προέκυψε από λανθασμένη εγκατάσταση ή μη τήρηση των κανόνων σωστής λειτουργίας που αναφέρονται στο εγχειρίδιο,
 - d. το προϊόν χρησιμοποιείται για σκοπούς άλλους από την οικιακή χρήση,
 - e. ζημιά προκλήθηκε κατά τη μεταφορά.
10. Ο Πελάτης δικαιούται δωρεάν την ακόλουθη αποζημίωση:
- a. επισκευή προϊόντων,
 - b. αντικατάσταση προϊόντος,
 - c. μειωμένη τιμή,
 - d. Λήξη σύμβασης και πλήρης αποζημίωση για το κόστος.
11. Για να αναφέρετε μια αξίωση:
- a. Παρουσιάστε το προϊόν ή το αναφερόμενο μέρος του.
 - b. Επιδείξτε 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 να το παραλάβει 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 μια καινούργια ή ο Πελάτης αποζημιώνεται. Τα έξοδα μεταφοράς από την υπηρεσία του κατασκευαστή καλύπτουν την υπηρεσία.
13. Εάν η αξίωση απορριφθεί, παρέχεται στον Πελάτη λεπτομερής αιτιολόγηση της απόφασης και ο εξοπλισμός αποστέλλεται σε αυτόν με δικά του έξοδα εντός 14 ημερών από την έκδοση της απόφασης.

Χρησιμοποίηση

Διαχείριση αποβλήτων τέλους κύκλου ζωής από ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό (νομοθεσία ΑΗΗΕ).

Η σήμανση στη συσκευασία, στα αξεσουάρ ή στο εγχειρίδιο οδηγιών υποδεικνύει ότι ο εξοπλισμός στο τέλος του κύκλου ζωής του και τα προσαρτημένα ηλεκτρονικά αξεσουάρ δεν πρέπει να τοποθετούνται σε κάδους αστικών απορριμμάτων μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα.

Ο ακατάλληλος χειρισμός των ηλεκτρονικών αποβλήτων μπορεί να οδηγήσει σε εισροή ρύπων στο περιβάλλον ή σε κινδύνους για την υγεία λόγω ακατάλληλης απόρριψης. Διαχωρίστε αυτά τα απόβλητα από άλλα απόβλητα και ανακυκλώστε τα, ώστε οι πρώτες ύλες να μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν. Για την ανακύκλωση, επιτρέπουν την επαναχρησιμοποίηση των πρώτων υλών.

Instrucciones y avisos de seguridad

Lea este manual detenidamente para comprender mejor el uso del producto. Durante su uso, se deben tener en cuenta algunos consejos de seguridad esenciales, como los siguientes.

- El aparato cocina los alimentos con aire caliente sin aceite. Nunca vierta aceite en el aparato. Podría provocar incendios, lesiones personales, daños al aparato y anular la garantía.
- No se deben calentar líquidos, incluidas sopas y salsas espesas, en el aparato.
- Recomendamos conectar el dispositivo a la red eléctrica sin usar cables alargadores. El cable de alimentación corto está diseñado específicamente como medida de seguridad para reducir el riesgo de que los niños lo agarren o jueguen con él y para evitar que el usuario tropiece con un cable largo.
- Este dispositivo está diseñado únicamente para uso en interiores. Nunca lo utilice en exteriores.
- El dispositivo se calienta durante su funcionamiento. Para evitar quemaduras o lesiones, tenga cuidado al manipularlo y sus accesorios.
- Antes de usar, asegúrese de que el dispositivo esté colocado sobre una superficie nivelada, limpia y seca.
- Coloque el dispositivo fuera del alcance de los niños y de cualquier persona cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales puedan impedirles utilizarlo de forma segura.
- Retire y deseché las películas protectoras y el embalaje plástico de los accesorios del dispositivo para eliminar el riesgo de asfixia para los niños pequeños.
- No coloque la unidad cerca de quemadores calientes de gas, vitrocerámica, inducción o eléctricos. Esto podría causar lesiones personales y daños al dispositivo, además de anular la garantía.
- Nunca sumerja el cable de alimentación del dispositivo en agua ni en ningún otro líquido para evitar descargas eléctricas. No enjuague la carcasa del dispositivo con agua ni ningún otro líquido. Hacerlo podría causar lesiones personales y daños al dispositivo, además de anular la garantía.
- Tenga mucho cuidado al manipular alimentos y superficies calientes.
- No mueva el dispositivo mientras esté encendido o en funcionamiento. Podría causar lesiones personales y daños al dispositivo, además de anular la garantía.
- La placa para freír, la rejilla de acero y las brochetas pueden estar muy calientes durante y después de freír. Use guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Inspeccione el dispositivo, su cable de alimentación y su enchufe regularmente. No utilice el dispositivo si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Si el dispositivo presenta fallas o está dañado, comuníquese con el Centro de Atención al Cliente de Morele.
- El dispositivo está diseñado exclusivamente para uso doméstico. Nunca lo utilice como equipo de catering profesional ni para ningún otro fin que no sea el previsto. Hacerlo podría dañarlo y anular la garantía.
- No utilice limpiadores abrasivos, lana de acero ni estropajos para limpiar el dispositivo. Para más información, consulte la sección "Limpieza y mantenimiento".
- Para evitar lesiones, no tire del cable sobre el borde de la encimera.
- No cubra las entradas ni salidas de aire de la parte posterior del aparato cuando esté en funcionamiento. Esto puede provocar una cocción desigual y dañarlo.
- No conecte el dispositivo a un temporizador externo o a un sistema de control remoto.
- Deje 10 cm de espacio libre alrededor del dispositivo para una adecuada circulación del aire.
- No utilice el dispositivo ni sus accesorios en hornos microondas, hornos tostadores, hornos de convección, hornos de gas, hornos eléctricos, cocinas vitrocerámicas, eléctricas, de gas o de inducción, ni en parrillas. Hacerlo podría causar lesiones personales y daños al dispositivo, además de anular la garantía.
- Asegúrese de que el dispositivo esté limpio antes de usarlo. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- El dispositivo está equipado con un enchufe de 3 hilos con conexión a tierra. Conecte siempre el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.
- Desenchufe el dispositivo y déjelo enfriar antes de limpiarlo o guardarlo.
- No selle latas de alimentos en la unidad. Esto podría causar lesiones personales, daños al dispositivo y la anulación de la garantía.
- No introduzca alimentos en recipientes no aptos para altas temperaturas, como bolsas de plástico, recipientes de poliestireno o envases de plástico y papel, en el aparato. Se permite el uso de bolsas y fundas especiales para hornear, pero deben usarse con especial precaución. Tenga en cuenta que la funda aumenta de volumen durante el horneado, por lo que es fundamental asegurarse de que no toque el calentador halógeno ni su tapa.
- Utilice el dispositivo únicamente con accesorios de la marca 4Swiss. El uso de accesorios de terceros puede dañar el dispositivo y anular la garantía.
- No coloque el dispositivo sobre ni cerca de superficies o materiales inflamables, como almohadas, manteles o cortinas. Esto podría causar lesiones personales y daños al dispositivo, además de anular la garantía.
- El aire caliente se escapa por la salida de aire cuando la unidad está en uso. Mantenga siempre las manos y la cara alejadas de las rejillas de ventilación y las salidas de aire para evitar lesiones.
- Para evitar lesiones, tenga cuidado al abrir el cajón del dispositivo.
- Si sale humo del aparato, desconéctelo inmediatamente y disperselo antes de abrir el cajón.
- Asegúrese de que los alimentos no sobresalgan de los lados del cajón del dispositivo. Llenar el cajón más allá de su capacidad puede provocar lesiones personales, daños al dispositivo y la anulación de la garantía.

- Nunca llene el dispositivo con aceite. Hacerlo podría causar lesiones personales, daños al dispositivo y la anulación de la garantía.

Funciones del producto

La freidora de aire 4Swiss ABB-225 circula aire ultracaliente alrededor de los alimentos, eliminando la necesidad de usar aceite. El flujo intenso de aire caliente garantiza comidas más saludables, a la vez que ofrece un sabor exquisito, deliciosamente crujientes por fuera y perfectamente cocinados por dentro. Papas fritas crujientes, verduras, pollo, pescado, filetes y más estarán a un paso. Además, el dispositivo es fácil de mantener, se limpia rápidamente y no deja residuos grasos.

El aparato cuenta con un exclusivo elemento halógeno de alta eficacia que calienta e ilumina los alimentos dentro del cajón de cocción durante su funcionamiento. El circuito del termostato controla el halógeno y no funciona de forma continua. Por lo tanto, el efecto de iluminación visual solo se aprecia durante el ciclo de calentamiento. Durante el funcionamiento, el halógeno se enciende y se apaga a intervalos variables (en función de la temperatura), lo cual es intencionado y el modo de funcionamiento correcto.

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

Parámetros técnicos

Nombre del producto: Freidora de aire inteligente

Modelo de producto: ABB-225

Capacidad del cajón superior: 3,5L

Capacidad del cajón inferior: 6,5L

Tensión nominal: 230 V

Frecuencia nominal: 50 Hz

Potencia nominal: 2500 W

Rango de temperatura: 80~200 °C

Rango de tiempo: 1~60 min

Descripción de la unidad principal

Ilustración n.º 1

1. Salida de aire
2. Frente del cajón superior
3. Panel de control táctil digital
4. Frente del cajón inferior
5. Entrada de aire
6. Cable de alimentación
7. Bandeja para freír del cajón superior
8. Carcasa del cajón superior
9. Bandeja para freír del cajón inferior
10. Carcasa del cajón inferior

Descripción del panel de control

Ilustración n.º 2

1. Ajuste preestablecido de papas fritas
2. Ajuste preestablecido de pastel
3. Verduras preestablecidas
4. Ajuste preestablecido de alas
5. Preajuste de camarones
6. Preajuste de bistec
7. Cookies preestablecidas
8. Ajuste preestablecido de pizza
9. Pollo preestablecido
10. Tarta de huevo predefinida
11. Botón de encendido/apagado
12. Pantalla digital del cajón superior
13. Pantalla digital del cajón inferior
14. Botón SYNC COOK
15. Botón de COCCIÓN DUAL

16. Botón de CONTROL DEL CAJÓN SUPERIOR
17. Botón de control del cajón inferior
18. Botón de LUZ
19. Botón de disminución de TEMP/TIEMPO
20. Botón de selección de temperatura
21. Botón de preajuste de cocción
22. Botón de aumento de TEMP/TIEMPO
23. Botón de INICIO/PARADA

Descripción del botón

1. Botón de ENCENDIDO/APAGADO: Presione este botón para encender o apagar la freidora de aire.
2. Botón de LUZ: Presione el botón de luz solo cuando la cesta inferior esté encendida. Presione el botón de luz; el indicador de luz parpadeará y la lámpara interior se encenderá. Al presionarlo de nuevo, el indicador de luz volverá a su estado normal y la lámpara interior se apagará. La lámpara interior se apagará automáticamente después de 5 minutos. Al abrir la puerta, la luz interior se encenderá y se apagará automáticamente después de 5 minutos.
3. Botón de preajuste de cocción: mantenga presionado este botón para cambiar y seleccionar la función de cocción.
4. Botón de cambio de TEMP/TIEMPO: Este botón permite ajustar la temperatura y el tiempo con mayor flexibilidad. Tras seleccionarlo, se puede ajustar la temperatura y el tiempo presionando el botón /. Aumenta o disminuye 1 minuto por pulsación y ajusta la temperatura: aumenta o disminuye 5 grados por pulsación. Mantén pulsado el botón para aumentar o disminuir rápidamente la temperatura o el tiempo.
5. Botón START/STOP: Durante el proceso de fritura con aire caliente, presione este botón para iniciar o detener la cocción. La freidora de aire dejará de calentar y el ventilador se apagará después de 20 segundos. En este caso, este botón funciona como pausa. En el modo de pausa, puede cambiar el menú para seleccionar otra configuración predefinida. Luego, presione el botón de nuevo y la freidora de aire continuará cocinando. En este caso, este botón funciona como reinicio.
6. Botón SYNC COOK: Tras configurar el menú de cocción de las cestas superior e inferior, al pulsar el botón SYNC COOK se activa la función de cocción inteligente. Al seleccionar esta función, la luz del botón parpadeará. Al pulsar este botón, se cancela la función de cocción sincronizada. Nota: La función de cocción sincronizada permite que las cestas superior e inferior terminen de cocinar simultáneamente, incluso si los tiempos configurados son diferentes. Durante el proceso de cocción inteligente, si el tiempo de cocción no es constante, la cesta con el tiempo de cocción más corto mostrará "Hold" hasta que los tiempos de cocción de las dos cestas sean iguales; entonces, cocinarán juntas.
7. Botón de COCCIÓN DUAL: Presione este botón para configurar la función de cocción dual. Nota: La función de cocción dual garantiza que las cestas superior e inferior funcionen de forma constante. Tras seleccionar la función de cocción dual, si el usuario presiona el botón de CONTROL DE CAJÓN SUPERIOR/INFERIOR, se cancelará y el sistema funcionará con una sola cesta. Después de seleccionar la función de cocción dual, presione el botón de CONTROL DE CAJÓN SUPERIOR/INFERIOR. Si desea cambiar la temperatura o el tiempo de cocción de las cestas superior/inferior, puede ajustarlo en 10 segundos y la función de cocción dual se cancelará. Si no realiza ninguna modificación en 10 segundos, volverá a la configuración inicial.
8. BOTÓN DE CONTROL DEL CAJÓN SUPERIOR: Haga clic en este botón para elegir y configurar el menú de cocción de la canasta SUPERIOR; Durante el modo de configuración, después de que los usuarios eligen el botón SUPERIOR, al presionar prolongadamente este botón se puede cancelar la canasta SUPERIOR.
9. Botón de CONTROL DEL CAJÓN INFERIOR: haga clic en este botón para elegir y configurar el menú de cocción de la canasta INFERIOR; durante el modo de configuración, después de que los usuarios seleccionen el botón INFERIOR, al presionar prolongadamente este botón se puede cancelar la canasta INFERIOR.

Preparación para el uso

1. Retire todos los materiales de embalaje y las etiquetas de seguridad.
2. Limpie los cajones y las bandejas para freír con agua caliente y una esponja no abrasiva. Estas piezas se pueden lavar en el lavavajillas.
3. Limpie el interior y el exterior del producto con un paño húmedo.
4. Coloque este producto sobre una superficie estable y plana. Debe dejar suficiente espacio alrededor del producto para garantizar una distancia mínima de 10 cm entre la superficie y otros objetos. No coloque objetos en la entrada ni la salida de aire. No coloque el producto sobre una superficie que no sea resistente al calor.

Configuración y primer uso

1. Coloque la placa de freír en el cajón y coloque los alimentos sobre ella. Introduzca la cesta en la freidora de aire. Nota: No exceda la indicación MÁX, ya que podría afectar la calidad de los alimentos cocinados.
2. Conecte el dispositivo y presione el botón ON/OFF.
3. Utilice el panel de control para configurar manualmente el tiempo y la temperatura deseados o seleccionar un programa predefinido.

4. Presione el botón START/STOP para comenzar a hornear. La sección "Controles y funcionamiento" proporciona más información sobre cómo configurar el tiempo y la temperatura.
5. Agite o gire los alimentos en el cajón según sea necesario. Para ello, deslice el cajón hacia afuera y gírelo o agítelo con cuidado. Vuelva a colocar el cajón en su alojamiento hasta que esté completamente cerrado. El aparato recordará la hora y los ajustes y continuará automáticamente desde el momento en que se interrumpe la cocción.

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

Controles y funcionamiento

Programas predefinidos

Pulse el botón de preajustes de cocción en modo de espera para seleccionar 10 programas predefinidos. Tras seleccionar el programa, pulse el botón START/STOP para iniciar la cocción; vuelva a pulsarlo para pausar. Si desea ajustar el tiempo durante la cocción, pulse el botón Time y, a continuación, el botón de flecha para aumentar o disminuir 1 minuto por pulsación. Si desea ajustar la temperatura, pulse el botón Temp y, a continuación, el botón de flecha para aumentar o disminuir 5 grados por pulsación. Si no selecciona los preajustes, funcionará con la temperatura y el tiempo predeterminados (180 °C y 15 minutos).

Operación manual

Al pulsar el botón de selección de temperatura, la temperatura se muestra en la pantalla, lo que indica que se puede ajustar. Pulse la flecha para aumentar o disminuir 5 °C, o manténgala pulsada para aumentar o disminuir rápidamente 5 °C. Al pulsar el botón de selección de tiempo, la hora se muestra en la pantalla, lo que indica que se puede ajustar. Pulse la flecha para aumentar o disminuir 1 minuto, o manténgala pulsada para aumentar o disminuir rápidamente 1 minuto.

Instrucciones

1. Tras seleccionar la función, pulse el botón de inicio para empezar a cocinar. Con el producto apagado, pulse el botón de encendido para entrar en modo de espera. Tanto la pantalla digital superior como la inferior muestran "----". Los botones de encendido, DUAL, SUPERIOR e INFERIOR están encendidos, y las luces de los demás botones están apagadas.
2. El producto está en modo de espera y permanece inactivo durante 10 minutos. El producto se apaga.
3. El producto está configurado y no funciona durante 10 minutos. El producto entra en estado de apagado.
4. Indicador de agitación: El indicador de agitación se iluminará cuando el ciclo de cocción haya llegado a la mitad. Este tiempo le permite agitar o voltear los alimentos en el aparato, lo que ayuda a garantizar una cocción uniforme.
5. Algunos ingredientes requieren agitarse a mitad de la preparación (ver sección "Preajustes"). Para ello, extraiga la cesta del aparato por el asa y agítela. A continuación, vuelva a introducirla en la freidora de aire.
6. La máquina emitirá un pitido al finalizar el ciclo de cocción. Si escucha el pitido tres veces, significa que el ciclo de cocción ha terminado. Retire la cesta del aparato y colóquela en el soporte resistente al calor.
7. Una vez transcurrido el tiempo establecido, la función de cocción deja de funcionar, pero el ventilador continuará funcionando durante unos 20 segundos para expulsar el aire caliente por seguridad.
8. Compruebe si los ingredientes están listos.
9. Si los ingredientes aún no están listos, deslice la cesta nuevamente dentro del aparato.
10. Ajuste la temperatura y el temporizador. Luego, presione el botón de inicio para poner en marcha el aparato.
11. Para retirar ingredientes (por ejemplo, carnes grasosas como carne de res, pescado o pollo), utilice pinzas para recoger cada ingrediente.
12. Para retirar el exceso de aceite de ingredientes como patatas fritas, papas fritas o verduras, utilice pinzas para retirar la comida.

Nota: El dispositivo cuenta con una memoria de programas. Al abrir el cajón, se pausa la función de calentamiento, pero al volver a insertarlo, la unidad continúa funcionando con la configuración anterior y el programa seleccionado.

Nota: Los ajustes de temperatura y tiempo de las siguientes recetas son solo de referencia. Ajuste la temperatura y el tiempo según el tamaño real de la comida.

Ajustes preestablecidos para el cajón inferior

Predeterminado - 180 °C - 15 min - Recordatorio de agitar a la mitad del tiempo de cocción

Papas fritas - 200°C - 23 min - Recordatorio de agitar dos veces

Pastel - 160°C - 15 min

Verduras -180°C - 10 min - Recordatorio de agitar a la mitad del tiempo de cocción

Alitas - 200°C - 20 min - Recordatorio de agitar a la mitad del tiempo de cocción

Camarones - 160°C - 15 min - Recordatorio de agitar a la mitad del tiempo de cocción

Bistec - 200°C - 20 min - Recordatorio de agitación a la mitad del tiempo de cocción

Galletas - 160°C - 17 min

Pizza - 180°C - 10 min

Pollo - 200°C - 35 min - Recordatorio de agitación a la mitad del tiempo de cocción

Tarta de huevo - 160°C - 16 min

Ajustes preestablecidos para el cajón superior/doble

Predeterminado - 180 °C - 15 min - Recordatorio de agitar a la mitad del tiempo de cocción
Papas fritas - 200°C - 23 min - Recordatorio de agitar dos veces
Verduras -180°C - 10 min - Recordatorio de agitar a la mitad del tiempo de cocción
Alitas - 200°C - 20 min - Recordatorio de agitar a la mitad del tiempo de cocción
Camarones - 160°C - 15 min - Recordatorio de agitar a la mitad del tiempo de cocción
Bistec - 200°C - 20 min - Recordatorio de agitación a la mitad del tiempo de cocción
Galletas - 160°C - 17 min
Pizza - 180°C - 10 min
Tarta de huevo - 160°C - 16 min

Apagado automático

El dispositivo se apagará automáticamente una vez finalizada la cuenta atrás. También puede apagarlo manualmente pulsando el botón ON/OFF. Una vez finalizada la cuenta atrás, el halógeno calefactor dejará de funcionar, la pantalla mostrará END, pero el ventilador seguirá funcionando durante unos 20 segundos para expulsar el aire caliente por motivos de seguridad. Al final, oírás tres pitidos.

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar completamente.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

Limpieza y mantenimiento

Deje que el dispositivo se enfríe completamente antes de limpiarlo. Luego, use un paño limpio y húmedo para limpiar el exterior.

Lave el cajón con agua caliente, detergente líquido y una esponja no abrasiva. El cajón y la placa para freír son aptos para lavavajillas. La placa para 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 limpio y húmedo y luego seque la zona con un paño limpio y seco.

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

Solución de problemas

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

Problema 1

La luz dentro de la unidad se enciende y se apaga periódicamente.

Información:

El circuito del termostato controla el elemento calefactor halógeno y no funciona continuamente. Durante el funcionamiento, el halógeno se enciende y se apaga a intervalos variables (dependiendo de la temperatura), lo cual es intencional y correcto.

Problema 2

La comida se cocina de manera desigual.

Posible causa:

Algunos alimentos necesitan ser volteados o agitados durante la cocción.

Solución:

Mientras el aparato esté en funcionamiento, extraiga el cajón y agite el contenido o voltee la comida con un tenedor o pinzas.

Problema 3

Durante el proceso de cocción sale humo blanco del aparato.

Posible causa:

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

Solución:

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

Problema 4

El cajón no se desliza en su lugar.

Possible causa:

El cajón está demasiado lleno.

Solución:

No sobrecargue el cajón. Los alimentos no deben sobrepasar la parte superior del cajón.

Términos y condiciones de la garantía

1. El producto cuenta con una garantía del fabricante de 24 meses, otorgada por: Morele.net sp. z oo, al. Jana Paw la II 43b, 31-864 Krak ó w, NIP: PL9451972201.
2. Las quejas/reparaciones en garantía deberán notificarse a través del formulario de garantía/servicio disponible en el sitio web morele.net.
3. La garantía cubre únicamente los defectos latentes imputables al fabricante.
4. La reclamación se tramitará en el punto de venta o servicio técnico en garantía si el Cliente entrega
 - a. un comprobante de compra válido con la fecha de venta,
 - b. El producto o la pieza defectuosa reportados. En caso de compra a distancia, la tarjeta de garantía solo es válida con el comprobante de compra (factura).
5. La reclamación se resuelve en un plazo de 14 días desde la denuncia por parte del Cliente.
6. Los defectos de fabricación identificados durante el período de garantía serán reparados gratuitamente dentro de los 21 días siguientes a la entrega del producto en el punto de venta o servicio técnico.
7. Si es necesario importar piezas para la reparación, el período de reparación en garantía podrá extenderse por el tiempo necesario para importar la pieza, sin exceder los 40 días.
8. Exclusiones de garantía:
 - a. daños mecánicos y defectos relacionados,
 - b. daños y defectos resultantes de un uso indebido y de 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 mantenimiento son obligación del usuario.
9. La garantía no se aplicará cuando:
 - a. Ha pasado su período de validez,
 - b. el Cliente había reparado o modificado el producto utilizando piezas no originales,
 - c. El defecto se debió a una instalación incorrecta o a no seguir las reglas de funcionamiento correctas del manual,
 - d. el producto se utiliza para fines distintos del uso doméstico,
 - e. El daño ocurrió durante el transporte.
10. El Cliente tendrá derecho a la siguiente compensación gratuita:
 - a. reparación de productos,
 - b. reemplazo de producto,
 - c. precio reducido,
 - d. resolución de un contrato y compensación total de los costos.
11. Para reportar un reclamo:
 - a. Presentar el producto o parte del mismo reportada.
 - b. Presentar el comprobante de compra con el nombre y dirección del vendedor, fecha y lugar de compra y tipo de producto, o una tarjeta de garantía válida con sello del punto de venta.
 - c. Si el producto se entrega sucio, el servicio técnico podrá negarse a aceptarlo o limpiarlo a cargo del Cliente tras recibir su aprobación por escrito.
12. Si se acepta la reclamación, se reparará el dispositivo, se sustituirá por uno nuevo o se reembolsará el importe al cliente. Los gastos de transporte del servicio técnico del fabricante cubren el servicio.
13. Si la reclamación es rechazada, se proporciona al Cliente una justificación detallada de la decisión y se le envía el equipo a su cargo dentro de los 14 días siguientes a la toma de decisión.

Utilización

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

La marca en el embalaje, los accesorios o el manual de instrucciones indica que los equipos al final de su vida útil y los accesorios electrónicos conectados no deben depositarse en los contenedores de residuos municipales junto con el resto de residuos domésticos.

El manejo inadecuado de los residuos electrónicos puede provocar la entrada de contaminantes al medio ambiente o riesgos para la salud debido a una eliminación inadecuada. Separe estos residuos de otros y reciclelos para que las materias primas puedan reutilizarse. En el reciclaje, se permite la reutilización de materias primas.

Ohutusjuhised ja märkus

Palun lugege see kasutusjuhend hoolikalt läbi, et toote kasutamist paremini mõista. Kasutamise ajal tuleb järgida mõningaid olulisi ohutusnõuandeid, sh järgmisi.

- Seade küpsetab toitu kuumade õhu abil ilma õlita. Ärge kunagi valage seadmesse õli. See võib põhjustada tulekahju, kehavigastusi, seadme kahjustusi ja garantii tühistamise.
- Vedelikke, sh pakse suppe ja kastmeid, ei tohiks seadmes kuumutada.
- Soovitame seadme vooluvõrku ühendada ilma pikendusjuhtmeid kasutamata. Lühike toitejuhe on spetsiaalselt loodud ohutusmeetmena, et vähendada laste haaramis- või mängimisohu ning kaitsta kasutajat pika toitejuhtme otsa komistamise eest.
- See seade on mõeldud ainult siseruumides kasutamiseks. Ärge kunagi kasutage seadet õues.
- Seade kuumeneb töötamise ajal. Põletuste või vigastuste vältimiseks olge seadme ja selle lisatarvikute käsitsemisel ettevaatlik.
- Enne kasutamist veenduge, et seade oleks asetatud tasasele, puhtale ja kuivale pinnale.
- Hoidke seade lastele ja kõigile, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed võivad takistada selle ohutut kasutamist, kättesaamatus kohas.
- Eemaldage seadmelt kaitsekielid ja lisatarvikute plastpakendid ning visake need ära, et vältida väikelaste lämbumisohtu.
- Ärge asetage seadet kuumade gaasi-, keraamilise, induktsioon- või elektripliidi lähedale. See võib põhjustada kehavigastusi ja seadme kahjustusi ning tühistada garantii.
- Elektrilöögi vältimiseks ärge kunagi kastke seadme toitejuhet vette ega muusse vedelikku. Ärge loputage seadme korpusi ega muu vedelikuga. See võib põhjustada kehavigastusi ja seadme kahjustusi ning tühistada garantii.
- Kuumade toidu ja kuumade pindade käsitsemisel tuleb olla äärmiselt ettevaatlik.
- Palun ärge liigutage seadet, kui see on sisse lülitatud ja töötab. See võib põhjustada kehavigastusi ja seadme kahjustusi ning tühistada garantii.
- Praeplaat, terasest rest ja vardad võivad praadimise ajal ja pärast seda olla väga kuumad. Põletuste vältimiseks kasutage ahjukindaid.
- Kontrollige seadet, selle toitejuhet ja pistikut regulaarselt. Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe või pistik on kahjustatud. Kui seade ei tööta korralikult või on kahjustatud, võtke ühendust Morele klienditeeninduskeskusega.
- Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks. Ärge kunagi kasutage seadet professionaalse tootlusseadmena ega muul otstarbel kui ette nähtud. See võib seadet kahjustada ja garantii tühistada.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid, terasvilla ega kaabitsaid. Lisateavet leiate jaotisest "Puhastamine ja hooldus".
- Vigastuste vältimiseks ärge tõmmake juhet üle tööpinna serva.
- Palun ärge katke seadme tagaküljel asuvasid õhu sisse- ja väljalaskeavasid kinni, kui see töötab. See võib põhjustada ebaühtlast küpsetamist ja seadet kahjustada.
- Ärge ühendage seadet välise taimeri ega kaugjuhtimissüsteemiga.
- Jätke seadme ümber 10 cm vaba ruumi, et tagada õhuringlus.
- Palun ärge kasutage seadet ega selle tarvikuid mikrolaineahjus, rösterahjus, konvektsioonahjus, gaasiahjus, elektriahjus, keraamilisel, elektrilisel, gaasi- või induktsioonpliidiplaadil ega grillil. See võib põhjustada kehavigastusi ja seadme kahjustusi ning tühistada garantii.
- Enne kasutamist veenduge, et seade on puhas. Hoidke toitejuhet kuumadest pindadest eemal.
- Seade on varustatud 3-juhtmelise maandatud pistikuga. Ühendage toitejuhe alati maandatud pistikupessa.
- Enne puhastamist või hoieulapanekut eemaldage seade vooluvõrgust ja laske sel jahtuda.
- Ärge kuumtihendage seadmes toidupurke. See võib põhjustada kehavigastusi, seadme kahjustusi ja garantii tühistamist.
- Ärge pange seadmesse toitu anumates, mis ei sobi kõrgete temperatuuride jaoks, näiteks kilekottides, polüstüreenist anumates või plast- ja paberpakendites. Spetsiaalsete kottide ja küpsetushülsside kasutamine on lubatud, kuid nendega tuleb olla eriti ettevaatlik. Pidage meeles, et küpsetushülssi maht suureneb küpsetamise ajal ning on hädavajalik tagada, et hülss ei puutuks kokku halogeenküttekahja ja selle kaanega.
- Kasutage seadet ainult 4Swiss kaubamärgi lisatarvikutega. Kolmandate osapoolte lisatarvikute kasutamine võib seadet kahjustada ja garantii tühistada.
- Ärge asetage seadet tuleohtlikele pindadele või materjalidele, näiteks patjadele, laudlinadele või kardinale, ega nende lähedusse. See võib põhjustada kehavigastusi ja seadme kahjustusi ning tühistada garantii.
- Seadme kasutamise ajal pääseb õhu väljalaskeava kaudu välja kuum õhk. Vigastuste vältimiseks hoidke oma käed ja nägu alati ventilatsioonivadest ja õhu väljalaskeavadest eemal.
- Vigastuste vältimiseks olge seadme sahtli avamisel ettevaatlik.
- Kui seadmest tuleb suitsu, eemaldage see kohe vooluvõrgust ja hajutage see enne sahtli avamist.
- Veenduge, et toit ei ulatuks üle seadme sahtli servade. Sahtli ületäitmine võib põhjustada kehavigastusi, seadme kahjustusi ja garantii tühistamist.
- Ärge kunagi täitke seadet õliga. See võib põhjustada kehavigastusi, seadme kahjustusi ja garantii tühistamist.

Toote funktsioonid

4Swiss ABB-225 õhufrititüür laseb toidu ümber ülikuuma õhku ringelda, vältides õli kasutamise vajaduse. Intensiivne kuuma õhu sissevool tagab tervislikumad toidud, pakkudes samal ajal suurepärast maitset, mis muutub väljast maitstult krõbedaks ja seest ideaalselt küpseks. Krõbedad friikartulid, köögiviljad, kana, kala, praed ja palju muud on käeulatuses, lisaks on seadet lihtne hooldada, kiire puhastada ja see ei jäta maha tüüpilist rasvast plekki.

Seadmel on ainulaadne ja ülitõhus halogeenkütteelement, mis kuumutab ja valgustab töötamise ajal küpsetussahelis olevat toitu. Halogeenlampi juhib termostaadi ahel ja see ei tööta pidevalt. Seega saab visuaalset valgustusefekti jälgida ainult halogeenlampi kuumutustsükli ajal. Töötamise ajal lülitub halogeenlamp sisse ja välja erinevate intervallidega (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 õhufrititüür

Toote mudel: ABB-225

Ülemise sahtli maht: 3,5 l

Alumise sahtli maht: 6,5 l

Nimipinge: 230 V

Nimisagedus: 50 Hz

Nimivõimsus: 2500 W

Temperatuurivahemik: 80–200 °C

Ajavahemik: 1–60 minutit

Põhiseadme kirjeldus

Illustratsioon nr 1

1. Õhu väljalaskeava
2. Ülemise sahtli esiosa
3. Digitaalne puutetundlik juhtpaneel
4. Alumine sahtli esiosa
5. Õhu sisselaskeava
6. Toitejuhe
7. Ülemise sahtli praadimisalus
8. Ülemise sahtli korpus
9. Alumise sahtli praadimisalus
10. Alumine sahtli korpus

Juhtpaneeli kirjeldus

Illustratsioon nr 2

1. Friikartulite eelseadistus
2. Koogi eelseadistus
3. Köögiviljade eelseadistus
4. Tiibade eelseadistus
5. Krevettide eelseadistus
6. Steigi eelseadistus
7. Küpsiste eelseadistused
8. Pitsa eelseadistus
9. Kana eelseadistus
10. Munakoogi eelseadistus
11. Sisse/välja nupp
12. Ülemise sahtli digitaalne ekraan
13. Alumise sahtli digitaalne ekraan
14. SYNC COOK nupp
15. KAHEKORDSE KÜPSETUSE nupp
16. ÜLEMISE SAHTELI JUHTNUPP
17. ALUMISE SAHTELI JUHTMISE nupp
18. VALGUSnupp

19. TEMP/TIME vähendamise nupp
20. Temperatuuri valimise nupp
21. Küpsetamise eelseadistuse nupp
22. TEMP/TIME suurendamise nupp
23. START/STOP nupp

Nupu kirjeldus

1. SISSE/VÄLJA nupp: Selle nupu vajutamisel lülitatakse õhufrititüür sisse või välja.
2. VALGUSTUSNUPP: Vajutage valgusnuppu ainult siis, kui alumine korv on sisse lülitatud. Vajutage valgusnuppu; valgusindikaator vilgub ja sisemine lamp süttib. Kui valgusnuppu uuesti vajutada, naaseb valgusindikaator oma tavaolekusse ja sisemine lamp kustub. Sisemine lamp kustub automaatselt 5 minuti pärast. Ukse avamisel süttib sisemine valgustus ja kustub automaatselt 5 minuti pärast.
3. Küpsetamise eelseadistuse nupp: Küpsetusfunktsiooni muutmiseks ja valimiseks vajutage ja hoidke seda nuppu all.
4. TEMP/TIME lülitisnupp: Kasutajad saavad seda nuppu kasutada paindlikuma temperatuuri ja aja seadistamiseks. Pärast selle nupu valimist saavad kasutajad temperatuuri ja aega nuppu vajutades reguleerida. Suurenda/vähenda 1 minuti võrra vajutuse kohta ja temperatuuri seadistust saab reguleerida 5 kraadi võrra vajutuse kohta. Temperatuuri või aja kiireks suurendamiseks või vähendamiseks vajutage nuppu pikalt.
5. START/STOP nupp: Kuuma õhuga praadimise ajal vajutage seda nuppu protsessi alustamiseks või peatamiseks. Õhufrititüür lõpetab kuumutamise ja ventilaator lülitub 20 sekundi pärast välja. Siin toimib see nupp pausifunktsioonina. Pausiolekus saate menüüd vahetada, et valida mõni muu eelseadistuse. Seejärel vajutage nuppu uuesti ja õhufrititüür jätkab küpsetamist. Siin toimib see nupp taaskäivitusefunktsioonina.
6. SYNC COOK nupp: Pärast ülemise ja alumise korvi küpsetusmenüü seadistamist saab SYNC COOK nupu vajutamisega avada nutika küpsetamise funktsiooni. Pärast selle funktsiooni valimist hakkab nupu tuli vilkuma. Selle nupu vajutamisega saab sünkroonitud küpsetamise funktsiooni tühistada. Märkus. Sünkroonküpsetamise funktsioon tähendab, et ülemine ja alumine korv lõpetavad küpsetamise samal ajal, isegi kui seatud ajad on erinevad. Kui uuendusliku küpsetamisprotsessi ajal küpsetusaeg ei ole ühtlane, kuvatakse lühema küpsetusajaga korvil teade "Hold", kuni kahe korvi küpsetusajad on võrdsed; seejärel küpsetavad kaks korvi koos.
7. KAHEKORDSE KÜPSETUSE nupp: Kahekordse küpsetamise funktsiooni seadistamiseks vajutage seda nuppu sõrmega. Märkus: Kahekordse küpsetamise funktsioon tagab ülemise ja alumise korvi tööoleku ühtluse. Pärast kahekordse küpsetamise funktsiooni valimist, kui kasutaja vajutab ÜLEMISE/ALUMISE SATTELI JUHTIMISE nuppu, tühistatakse kahekordse küpsetamise funktsioon ja süsteem lülitub ühe kahekordse korvi töörežiimi. Pärast kahekordse küpsetamise funktsiooni valimist klõpsab kasutaja ÜLEMISE/ALUMISE SATTELI JUHTIMISE nuppu. Kui kasutaja soovib muuta ülemise/alumise korvi temperatuuri või aega, saab ta seda 10 sekundi jooksul muuta ja kahekordse küpsetamise funktsioon tühistatakse. Kui 10 sekundi jooksul muudatusi ei tehta, taastatakse see.
8. ÜLEMISE SATTELI JUHTNUPP: Klõpsake seda nuppu ÜLEMISE korvi küpsetusmenüü valimiseks ja seadistamiseks; Seadistuserežiimis, pärast ÜLEMISE nupu valimist, saab selle nupu pikalt vajutades ÜLEMISE korvi tühistada.
9. ALUMISE SATTELI JUHTNUPP: Klõpsake seda nuppu ALUMISE korvi küpsetusmenüü valimiseks ja seadistamiseks; Seadistuserežiimis, pärast ALUMISE nupu valimist, saab selle nupu pikalt vajutades ALUMISE korvi tühistada.

Kasutusvalmistus

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid ja ohutuskleebised.
2. Puhastage sahtleid ja praadimisaluseid kuuma vee ja mitteabasiivse käsnaga. Neid osi võib pesta nõudepesumasinas.
3. Pühkige toote sise- ja välispind niiske lapiga.
4. Asetage toode stabiilsele ja tasasele pinnale. Toote ümber tuleks jätta piisavalt ruumi, et tagada vähemalt 10 cm kaugus teistest esemetest. Õhu sisse- ega väljalaskevasse ei tohi asetada esemeid. Ärge asetage toodet kuumakindlale pinnale.

Seadistamine ja esmakordne kasutamine

1. Asetage praeplaat sahtlisse ja asetage toit sellele. Lükake korv õhufrititüüri. Märkus: Ärge ületage MAX-märgistust, kuna see võib mõjutada küpsetatud toidu kvaliteeti.
2. Ühendage seade vooluvõrku ja vajutage SISSE/VÄLJA nuppu.
3. Soovitud aja ja temperatuuri käsitsi seadistamiseks või eelmääratletud programmi valimiseks kasutage juhtpaneeli.
4. Küpsetamise alustamiseks vajutage nuppu START/STOP. Lisateavet aja ja temperatuuri seadistamise kohta leiate alajaotusest "Juhtimine ja kasutamine".
5. Vajadusel raputage või keerake sahtlis olevat toitu. Selleks libistage sahtel välja ja keerake või raputage toitu ettevaatlikult. Lükake sahtel tagasi korpusesse, kuni see on täielikult sulgunud. Seade mäletab kellaaega ja seadeid ning jätkab automaatselt küpsetamise katkestamise hetkest.

Märkus: Esimeste kasutuskordade ajal võib tekkida nõrk plastilõhn. See on normaalne ja ei ole toote viga.

Juhtimine ja kasutamine

Eelmääratletud programmid

Vajutage ooterežiimis küpsetamise eelseadistuse nuppu, et valida 10 eelseadistatud programmi. Pärast programmi valimist vajutage küpsetamise alustamiseks nuppu START/STOP; peatamiseks vajutage seda nuppu uuesti. Kui soovite küpsetamise ajal aega muuta, vajutage nuppu Time ja seejärel noolenuppu, et suurendada/vähendada aega 1 minuti võrra iga vajutuse kohta. Kui soovite temperatuuri muuta, vajutage nuppu Temp ja seejärel noolenuppu, et suurendada/vähendada aega 5 kraadi iga vajutuse kohta. Kui te eelseadistusi ei vali, töötab see vastavalt vaiketemperatuurile ja -ajale (180 °C ja 15 minutit).

Käsitsi juhtimine

Kui vajutada temperatuuri valimise nuppu, kuvatakse ekraanil temperatuur, mis näitab, et temperatuuri saab seadistada. Nooleklahvile klõpsates saate temperatuuri 5 °C võrra suurendada või vähendada või vähendada pikalt või nooleklahvile vajutades saate temperatuuri kiiresti 5 °C võrra suurendada või vähendada. Kui vajutada aja valimise nuppu, kuvatakse ekraanil kellaaeg, mis näitab, et aega saab seadistada. Nooleklahvile klõpsates saate temperatuuri 1 minuti võrra suurendada või vähendada või vähendada temperatuuri pikalt või mitte.

Juhised

1. Pärast funktsiooni valimist vajutage küpsetamise alustamiseks käivitusnuppu. Kui toode on väljalülitatud olekus, vajutage ooterežiimi minemiseks toitenuppu. Nii ülemisel kui ka alumisel digitaalsel ekraanil kuvatakse "----". Toitenupp, DUAL-nupp, UPPER-nupp ja LOWER-nupp põlevad ning teiste nuppude tuled on kustunud.
2. Toode on ooterežiimis ja jääb 10 minutiks passiivseks. Toode läheb väljalülitusolekusse.
3. Toode on seadistusolekus ja ei tööta 10 minutit. Toode läheb väljalülitusolekusse.
4. Raputusnäidik: Raputusnäidik süttib, kui küpsetustsükkel on jõudnud poole peale. See poole peal olev aeg võimaldab teil toitu seadmes raputada või keerata, mis aitab tagada ühtlase küpsetamise.
5. Mõnda koostisosa tuleb valmistamise ajal poole peal loksutada (vt jaotist "Eelseadistused"). Selleks tõmmake korv käepidemest seadmest välja ja loksutage/lehvitage seda. Seejärel libistage korv tagasi õhufritüüri.
6. Kui küpsetustsükkel on lõppenud, annab masin helisignaali. Kui kuulete kella 3 korda, on küpsetustsükkel lõppenud. Tõmmake korv seadmest välja ja asetage see kuumakindlale hoidikule.
7. Pärast määratud aja möödumist küpsetusfunktsioon lakkab töötamast, kuid ventilaator jätkab tööd umbes 20 sekundit, et ohutuse tagamiseks kuum õhk eemale puhuda.
8. Kontrolli, kas koostisosad on valmis.
9. Kui koostisained pole veel valmis, libistage korv seadmesse tagasi.
10. Reguleerige temperatuuri/taimeri seadistust. Seejärel vajutage seadme käivitamiseks nuppu Start.
11. Koostisosade (nt õline liha, näiteks veiseliha, kala või kana) eemaldamiseks kasutage iga koostisosa haaramiseks tangid.
12. Liigse õli eemaldamiseks koostisosadest, näiteks friikartulitest, krõpsudest või kõõgiviljadest, kasutage tangid.

Märkus: Seadmel on programmimälu. Sahtli avamine peatab kuumutusfunktsiooni, kuid sahtli tagasi sisestamisel jätkab seade eelmiste sätete ja valitud programmiga töötamist.

Märkus: Järgmiste retseptide temperatuuri ja aja seaded on ainult viitamiseks. Kohandage seadeid vastavalt roa tegelikule suurusle, korregerides temperatuuri ja aega ise.

Eelseadistused alumisele sahtlile

Vaikimisi - 180°C - 15 min - Loksutamise meeldetuletus poole küpsetusaja möödudes
Friikartulid - 200°C - 23 min - Loksutamise meeldetuletus kaks korda
Kook - 160°C - 15 min
Kõõgiviljad -180°C - 10 min - Loksutamise meeldetuletus poole küpsetusaja möödudes
Tiivad - 200°C - 20 min - Loksutamise meeldetuletus poole küpsetusaja möödudes
Krevetid - 160°C - 15 min - Loksutamise meeldetuletus poole küpsetusaja möödudes
Steik - 200°C - 20 min - Loksutamise meeldetuletus poole küpsetusaja möödudes
Küpsised - 160°C - 17 min
Pitsa - 180°C - 10 min
Kana - 200°C - 35 min - Loksutamise meeldetuletus poole küpsetusaja möödudes
Munapirukas - 160°C - 16 min

Eelseadistused ülemisele/kaheosalise sahtlile

Vaikimisi - 180°C - 15 min - Loksutamise meeldetuletus poole küpsetusaja möödudes
Friikartulid - 200°C - 23 min - Loksutamise meeldetuletus kaks korda
Kõõgiviljad -180°C - 10 min - Loksutamise meeldetuletus poole küpsetusaja möödudes
Tiivad - 200°C - 20 min - Loksutamise meeldetuletus poole küpsetusaja möödudes
Krevetid - 160°C - 15 min - Loksutamise meeldetuletus poole küpsetusaja möödudes

Steik - 200°C - 20 min - Loksutamise meeldetuletus poole küpsetusaja möödudes

Küpsised - 160°C - 17 min

Pitsa - 180°C - 10 min

Munapirukas - 160°C - 16 min

Automaatne väljalülitus

Seade lülitub automaatselt välja pärast tagasilugemise lõppu. Saate selle ka käsitsi välja lülitada, puudutades nuppu ON/OFF. Pärast tagasilugemise lõppu lülitub halogeenkuumuti välja, ekraanile ilmub sõna END, kuid ventilaator töötab veel umbes 20 sekundit, et ohutuse tagamiseks kuum õhk ära puhuda. Lõpuks kostab kolm korda helisignaal.

Ladustamine

1. Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja laske sel täielikult jahtuda.
2. Veenduge, et kõik osad on puhtad ja kuivad.

Puhastamine ja hooldus

Enne puhastamist laske seadmel täielikult jahtuda. Seejärel pühkige seadme välispind puhta ja niiske lapiga.

Peske sahtlit kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse käsnaga. Sahtlit ja praeplaati saab pesta nõudepesumasinas. Praeplaadil on mittenakkuv keraamiline kate; ärge kasutage selle puhastamiseks metallesemeid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Kui korpuse õõnsuses on toidujääke või muud prahti, eemaldage see niiske ja puhta lapiga ning seejärel kuivatage koht puhta ja kuiva lapiga.

Märkus: Kasutage metallist söögiriistu või tangid ettevaatlikult, vältides otsest kokkupuudet kandiku pinnaga. Ärge kasutage puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid (traatharja, abrasiivseid käsnasid, metalltööriistu jne).

Veotsing

Järgmised probleemid ei tähenda tingimata, et seade on vigane. Palun lugege järgmist jaotist, et saada teada lihtsaid lahendusi levinud probleemidele.

Probleem 1

Seadme sees olev tuli lülitub perioodiliselt sisse ja välja.

Teave:

Termostaadi vooluring juhib halogeenkütteelementi ja ei tööta pidevalt. Töötamise ajal lülitub halogeenlamp sisse ja välja erinevate intervallidega (temperatuurist sõltuvalt), mis on tahtlik ja õige.

Ülesanne 2

Toit on küpsenud ebaühtlaselt.

Võimalik põhjus:

Mõnda toitu tuleb küpsetamise ajal keerata või raputada.

Lahendus:

Seadme töötamise ajal tõmmake sahtel välja ja raputage selle sisu või keerake toitu kahvli või tangidega.

Ülesanne 3

Küpsetamise ajal tuleb seadmest välja valget suitsu.

Võimalik põhjus:

Seadme sahtlisse on kogunenud rasv/õli.

Lahendus:

Veenduge, et sahtlisse pole kogunenud rasva ega õli. Puhastage sahtlit ja fritüüriplaati iga kord pärast küpsetamist.

Ülesanne 4

Sahtel ei libise oma kohale.

Võimalik põhjus:

Sahtel on liiga täis.

Lahendus:

Palun ärge täitke sahtlit üle selle mahutavuse. Toit ei tohiks ulatuda sahtli ülaserava.

Garantiitingimused

1. Tootel on 24-kuuline tootjagarantii, mille teostab: Morele.net sp. z oo, al. Jana Paw 1a II 43b, 31-864 Kraków , NIP: PL9451972201.
2. Kaebused / garantiiremondid tuleb esitada morele.net veebisaidil oleva garantii-/teenindusvormi kaudu.
3. Garantii katab ainult tootja poolt põhjustatud varjatud defekte.
4. Müügipunkt või tehniline teenindus menetleb garantii alusel nõuet, kui klient tarnib
 - a. kehtiv ostutõend koos müügikuupäevaga,
 - b. teatatud toode või defektne osa. Kaugustu korral kehtib garantiikaart ainult koos ostutõendiga (kviitung/arve).
5. Pretensioon lahendatakse 14 päeva jooksul alates Kliendi aruande esitamisest.
6. Garantiiaja jooksul tuvastatud tootmisdefektid parandatakse tasuta 21 päeva jooksul alates toote müügikohta või tehnilisse teenindusse toimetamise kuupäevast.
7. Kui remondiks tuleb varuosi importida, võib garantiiremondi perioodi pikendada detaili importimiseks kuluva aja võrra, kuid mitte kauem kui 40 päeva.
8. Garantii erandid:
 - a. mehaanilised kahjustused ja nendega seotud defektid,
 - b. kahjustuste ja defektide eest, mis on tekkinud väärkasutusest ja ebaõigest ladustamisest, kokkupanekust ja hooldusest,
 - c. selliste kuluvate elementide kahjustused ja kulumine,
 - d. Kasutusjuhendi kohaselt on kokkupaneku või hooldusega seotud tegevused kasutaja kohustus.
9. Garantii ei kehti järgmistel juhtudel:
 - a. selle kehtivusaeg on möödas,
 - b. Klient oli toodet parandanud või modifitseerinud mitteoriginaalsete varuosade abil,
 - c. defekt tekkis valest paigaldamisest või kasutusjuhendis toodud korrektse kasutamise reeglite eiramisest,
 - d. toodet kasutatakse muul otstarbel kui koduseks kasutamiseks,
 - e. kahjustused tekkisid transpordi ajal.
10. Kliendil on õigus saada tasuta järgmist hüvitist:
 - a. toote remont,
 - b. toote asendamine,
 - c. alandatud hind,
 - d. lepingu lõpetamine ja täieliku kahju hüvitamine.
11. Nõude esitamiseks:
 - a. Esitle toodet või selle teatatud osa.
 - b. Esitage ostutõend, millel on müüja nimi ja aadress, ostukuupäev ja -koht ning toote tüüp, või kehtiv garantiikaart müügikoha templiga.
 - c. Kui toode tarnitakse määratud kujul, võib tehniline teenindus keelduda selle vastuvõtmisest või puhastada seda Kliendi kulul pärast Kliendi kirjaliku nõusoleku saamist.
12. Kui pretensioon rahuldatakse, siis seade parandatakse või asendatakse uuega või hüvitatakse kliendile kulud. Tootja teenindusest kaetakse transpordikulud.
13. Kui pretensioon lükatakse tagasi, esitatakse Kliendile otsuse kohta üksikasjalik põhjendus ja seadmed saadetakse Kliendile tema kulul 14 päeva jooksul alates otsuse kättesaamisest.

Kasutusala

Elektri- ja elektroonikaseadmetest pärinevate jäätmete käitlemine (elektroonikaromude õigusakt).

Pakendil, lisatarvikutel või kasutusjuhendil olev märgistus näitab, et kasutuskõlbmatuid seadmeid ja nende külge kinnitatud elektroonilisi lisatarvikuid ei tohiks visata olmeprügi konteineritesse koos muude olmeprügiga.

Elektroonikajäätmete ebaõige käitlemine võib põhjustada saasteainete sattumist keskkonda või terviseriske ebaõige kõrvaldamise tõttu. Eraldage need jäätmed muudest jäätmetest ja taaskasutage neid nii, et toorainet saaks taaskasutada. Taaskasutus võimaldab tooraine taaskasutamist.

Turvallisuusohjeet ja huomautus

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ymmärtääksesi paremmin, miten tuotetta käytetään. Käytön aikana on noudatettava joitakin tärkeitä turvallisuusohjeita, mukaan lukien seuraavat.

- Laite kypsentää ruokaa kuumalla ilmalla ilman öljyä. Älä koskaan kaada öljyä laitteeseen. Se voi aiheuttaa tulipalon, henkilövahinkoja, laitevaurioita ja mitätöidä takuun.
- Nesteitä, kuten paksuja keittoja ja kastikkeita, ei saa lämmittää laitteessa.
- Suosittelemme laitteen kytkemistä verkkovirtaan ilman jatkojohtoja. Lyhyt virtajohto on suunniteltu erityisesti turvallisuussyistä vähentämään lasten tarttumis- tai leikkiriskiä laitteeseen ja suojaamaan käyttäjää kompastumasta pitkään virtajohtoon.
- Tämä laite on tarkoitettu vain sisäkäyttöön. Älä koskaan käytä laitetta ulkona.
- Laite lämpenee käytön aikana. Vältä palovammat ja vammat olemalla varovainen käsitellessäsi laitetta ja sen lisävarusteita.
- Ennen käyttöä varmista, että laite on asetettu tasaiselle, puhtaalle ja kuivalle alustalle.
- Pidä laite poissa lasten ja kaikkien sellaisten ulottuvilta, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt saattavat estää heitä käyttämästä sitä turvallisesti.
- Poista ja hävitä laitteen lisävarusteiden suojakalvot ja muovipakkaukset pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi.
- Älä aseta laitetta kuuman kaasu-, keraamisen, induktio- tai sähköpolttimen lähelle. Se voi aiheuttaa henkilövahinkoja ja vaurioittaa laitetta sekä mitätöidä takuun.
- Älä koskaan upota laitteen virtajohtoa veteen tai muuhun nesteeseen sähköiskun välttämiseksi. Älä huuhtelee laitteen koteloa vedellä tai muulla nesteellä. Tämä voi aiheuttaa henkilövahinkoja ja vaurioittaa laitetta sekä mitätöidä takuun.
- Ole erityisen varovainen käsitellessäsi kuumaa ruokaa ja kuumia pintoja.
- Älä siirrä laitetta sen ollessa päällä ja toiminnassa. Tämä voi aiheuttaa henkilövahinkoja ja vaurioittaa laitetta sekä mitätöidä takuun.
- Paistinlevy, teräsrillä ja vartaat voivat olla erittäin kuumia paistamisen aikana ja sen jälkeen. Käytä uunikintaita palovammojen välttämiseksi.
- Tarkista laite, sen virtajohto ja pistoke säännöllisesti. Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut. Jos laite toimii virheellisesti tai on vaurioitunut, ota yhteyttä Morelen asiakaspalvelukeskukseen.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Älä koskaan käytä laitetta ammattimaisena tarjoiluvälineenä tai mihinkään muuhun kuin aiottuun tarkoitukseen. Tämä voi vahingoittaa laitetta ja mitätöidä takuun.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, teräsvillaa tai hankaussieniä laitteen puhdistamiseen. Lisätietoja on osiossa "Puhdistus ja huolto".
- Vammojen välttämiseksi älä vedä johtoa työtason reunan yli.
- Älä peitä laitteen takana olevia ilmanotto-/poistoaukkoja sen ollessa käynnissä. Tämä voi aiheuttaa epätasaista kypsennystä ja vahingoittaa laitetta.
- Älä kytke laitetta ulkoiseen ajastimeen tai kaukosäädinjärjestelmään.
- Jätä laitteen ympärille 10 cm vapaata tilaa, jotta ilma pääsee kiertämään kunnolla.
- Älä käytä laitetta tai sen lisävarusteita mikroaaltouunissa, leivänpaahittimessa, kiertoilmauunissa, kaasuuunissa, sähköuunissa, keraamisella, sähkö-, kaasu- tai induktiokeittotasolla tai -grillissä. Tämä voi aiheuttaa henkilövahinkoja ja vaurioittaa laitetta sekä mitätöidä takuun.
- Varmista, että laite on puhdas ennen käyttöä. Pidä virtajohto poissa kuumilta pinnoilta.
- Laite on varustettu maadoitettulla kolmijohittimisella pistokkeella. Kytke virtajohto aina maadoitettuun pistorasiaan.
- Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistamista tai säilytystä.
- Älä kuumasaa elintarviketölkköjä laitteessa. Se voi aiheuttaa henkilövahinkoja, vaurioittaa laitetta ja mitätöidä takuun.
- Älä laita laitteeseen ruokaa astioissa, jotka eivät sovellu korkeisiin lämpötiloihin, kuten muovipusseissa, polystyreeniastioissa tai muov- ja paperipakkauksissa. Erikoispussien ja paistoshylsyn käyttö on sallittua, mutta niitä on käytettävä erityisen varoen. Muista, että paistoshylsyn tilavuus kasvaa paistamisen aikana, ja on erittäin tärkeää varmistaa, ettei hylsy kosketa halogeenilämmitintä ja sen kantta.
- Käytä laitetta ainoastaan 4Swiss-merkin lisävarusteiden kanssa. Kolmannen osapuolen lisävarusteiden käyttö voi vahingoittaa laitetta ja mitätöidä takuun.
- Älä aseta laitetta syttyville pinnoille tai materiaaleille, kuten tyynyille, pöytäliinoille tai verhoille, tai niiden lähelle. Tämä voi aiheuttaa henkilövahinkoja ja vaurioittaa laitetta sekä mitätöidä takuun.
- Kuumaa ilmaa poistuu ilmanpoistoaukosta laitteen ollessa käytössä. Pidä aina kätesi ja kasvosi poissa tuuletusaukoista ja ilmanpoistoaukoista loukkaantumisen välttämiseksi.
- Vammojen välttämiseksi ole varovainen avatessasi laitteen laatikkoa.
- Jos laitteesta tulee savua, irrota se välittömästi pistorasiasta ja hajota savu ennen laatikon avaamista.
- Varmista, että ruoka ei ylitä laitteen laatikkoa. Laatikon täyttäminen yli sen kapasiteetin voi aiheuttaa henkilövahinkoja, laitevaurioita ja takuun raukeamisen.
- Älä koskaan täytä laitetta öljyllä. Se voi aiheuttaa henkilövahinkoja, vaurioittaa laitetta ja mitätöidä takuun.

Tuotteen toiminnot

4Swiss ABB-225 -ilmafriteerauskeitin kierrättää erittäin kuumaa ilmaa ruoan ympärillä, joten öljyn käyttöä ei tarvita. Tehokas kuuman ilman virtaus varmistaa terveellisemmät ateriat ja samalla ruoan maun, josta tulee herkullisen rapeita ulkopuolelta ja täydellisesti kypsennetty sisältä. Rapeita ranskalaisia perunoita, vihanneksia, kanaa, kalaa, pihvejä ja paljon muuta on käden ulottuvilla, ja lisäksi laite on helpohoitoinen, nopea puhdistaa ja vapaa tyypillisestä rasvaisesta sotkusta.

Laitteessa on ainutlaatuinen, erittäin tehokas halogeenilämmityselementti, joka lämmittää ja valaisee kypsennyslaatikon sisällä olevan ruoan käytön aikana. Termostaattipiiri ohjaa halogeenia eikä toimi jatkuvasti. Näin ollen visuaalinen valaistusvaikutus voidaan havaita vain halogeenilämmitysjakson aikana. Käytön aikana halogeeni kytkeytyy päälle ja pois vaihtelevin väliajoin (lämpötilasta riippuen), mikä on tarkoituksellista ja oikeaa toimintatapaa.

Koska turvallisuus ja käyttäjätyytyväisyys ovat meille ensisijaisen tärkeitä, laite on rakennettu korkeimpien turvallisuus- ja toiminnallisuusstandardien mukaisesti.

Tekniset parametrit

Tuotteen nimi: Älykäs ilmakeitin

Tuotemalli: ABB-225

Ylälaatikon tilavuus: 3,5 l

Alalaatikon tilavuus: 6,5 l

Nimellisjännite: 230 V

Nimellistaaajuus: 50 Hz

Teho: 2500 W

Lämpötila-alue: 80–200 °C

Aikaväli: 1–60 minuuttia

Pääyksikön kuvaus

Kuva nro 1

1. Ilman ulostulo
2. Ylemmän laatikon etuosa
3. Digitaalinen kosketusohjauspaneeli
4. Laatikon alempi etuosa
5. Ilmanottoaukko
6. Virtajohto
7. Ylälaatikon paistotaso
8. Ylälaatikon kotelo
9. Alempi laatikko paistostasia
10. Laatikon alempi kotelo

Ohjauspaneelin kuvaus

Kuva nro 2

1. Ranskalaiset perunat -esiasetus
2. Kakun esiasetus
3. Vihannekset-esiasetus
4. Siipien esiasetus
5. Katkarapujen esiasetus
6. Pihvin esiasetus
7. Evästeiden esiasetukset
8. Pizzan esiasetus
9. Kanan esiasetus
10. Munapiirakan esiasetus
11. PÄÄLLE/POIS-painike
12. Ylälaatikon digitaalinen näyttö
13. Alemman laatikon digitaalinen näyttö
14. SYNC COOK -painike
15. KAKSOISKYSPENNYS-painike
16. YLÄLAATIKON OHJAUSpainike
17. ALALAATIKON OHJAUSpainike
18. VALO-painike

19. LÄMPÖTILAN/AJAN vähennyspainike
20. Lämpötilan valintapainike
21. Kypsennyksen esiasetuspainike
22. LÄMPÖTILAN/AJAN lisäyspainike
23. START/STOP-painike

Painikkeen kuvaus

1. PÄÄLLE/POIS-painike: Paina tätä painiketta kytkeäksesi ilmakeittimen päälle tai pois päältä.
2. VALO-painike: Paina valopainiketta vain, kun alakori on päällä. Paina valopainiketta; valomerkki vilkkuu ja sisävalo syttyy. Kun valopainiketta painetaan uudelleen, valomerkki palaa normaalitilaansa ja sisävalo sammuu. Sisävalo sammuu automaattisesti 5 minuutin kuluttua. Kun ovi avautuu, sisävalo syttyy ja sammuu automaattisesti 5 minuutin kuluttua.
3. Kypsennyksen esiasetuspainike: Pidä tätä painiketta painettuna vaihtaaksesi ja valitaksesi kypsennystoiminnon.
4. LÄMPÖTILA/AIKA-kytkinpainike: Käyttäjät voivat käyttää tätä painiketta asettaakseen joustavamman lämpötilan ja ajan. Tämän painikkeen valitsemisen jälkeen käyttäjät voivat säätää lämpötilaa ja aikaa painamalla painiketta/. Lisää/vähennä 1 minuutti painalluksella ja säädä lämpötila-asetusta - Lisää/vähennä 5 asetusta painalluksella. Paina painiketta pitkään lisätäkseen tai laskeaksesi lämpötilaa tai aikaa nopeasti.
5. START/STOP-painike: Kuumailmafriteerauksen aikana tätä painiketta painamalla voit käynnistää tai pysäyttää sen. Ilmafriteerauslaite lopettaa lämmityksen ja tuuletin sammuu 20 sekunnin kuluttua. Tässä painike toimii taukotoimintona. Tautokilassa voit vaihtaa valikkoa ja valita toisen esiasetuksen. Paina sitten painiketta uudelleen, niin ilmafriteerauslaite jatkaa kypsennystä. Tässä painike toimii uudelleenkäynnistystoimintona.
6. SYNC COOK -painike: Kun ylä- ja alakorien kypsennysvalikot on asetettu, SYNC COOK -painikkeen painaminen avaa älykkään kypsennystoiminnon. Kun käyttäjät ovat valinneet tämän toiminnon, painikkeen valo vilkkuu. Tämän painikkeen painaminen peruuttaa synkronoidun kypsennystoiminnon. Huomautus: Synkronoitu kypsennystoiminto tarkoittaa, että ylä- ja alakorit kypsentyvät loppuun samaan aikaan, vaikka asetetut ajat olisivat eri. Jos kypsennysaika ei ole yhdenmukainen innovatiivisen kypsennysprosessin aikana, lyhyemmän kypsennysajan omaavan korin näytössä näkyy teksti "Pidä", kunnes kahden korin kypsennysajat ovat yhtä suuret; sen jälkeen korit kypsentyvät yhdessä.
7. KAKSOISKYSPENNYS-painike: Paina tätä painiketta sormellasi asettaaksesi kaksoiskypsennystoiminnon. Huomautus: Kaksoiskypsennystoiminto varmistaa, että ylä- ja alakorien toimintatila pysyy samana. Kaksoiskypsennystoiminnon valitsemisen jälkeen, jos käyttäjä painaa YLÄ-/ALAKORIN OHJAUSpainiketta, kaksoiskypsennystoiminto peruuntuu ja järjestelmä siirtyy yhden kaksoiskorin toimintatilaan. Kun käyttäjä on valinnut kaksoiskypsennystoiminnon, hän napsauttaa YLÄ-/ALAKORIN OHJAUSpainiketta. Jos käyttäjä haluaa muuttaa ylä-/alakorin lämpötilaa tai aikaa, hän voi säätää sitä 10 sekunnin kuluessa, jolloin kaksoiskypsennystoiminto peruuntuu. Jos muutoksia ei tehdä 10 sekunnin kuluessa, toiminto palautuu normaaliin tilaan.
8. YLÄLAATIKON OHJAUSpainike: Napsauta tätä painiketta valitaksesi ja asettaaksesi YLÄKORIN kypsennysvalikon; Asetustilassa, kun käyttäjät ovat valinneet YLÄPAINIKEN, tätä painiketta voidaan pitkään painamalla peruuttaa YLÄKORI.
9. ALAPAKORIN OHJAUSpainike: Napsauta tätä painiketta valitaksesi ja asettaaksesi ALAPAKORIN kypsennysvalikon; Asetustilassa, kun käyttäjä on valinnut ALAPAKORIN, tämän painikkeen pitkä painallus voi peruuttaa ALAPAKORIN.

Käyttöönotto

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja turvatarrat.
2. Puhdista laatikot ja paistotasot kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä. Nämä osat voi pestä astianpesukoneessa.
3. Pyyhi tuotteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla.
4. Aseta tämä tuote vakaalle ja tasaiselle alustalle. Jätä tuotteen ympärille riittävästi tilaa, jotta pinnan ja muiden esineiden välinen etäisyys on vähintään 10 cm. Ilmanotto- tai poistoaukkoihin ei saa asettaa mitään esineitä. Älä aseta tuotetta kuumaan kestävämmälle alustalle.

Asennus ja ensimmäinen käyttökerä

1. Aseta paistolevy laatikkoon ja aseta ruoka sen päälle. Liu'uta kori kiertoilmakypsentimeen. Huomautus: Älä ylitä MAX-merkintää, sillä se voi vaikuttaa kypsennetyn ruoan laatuun.
2. Kytke laite pistorasiaan ja paina ON/OFF-painiketta.
3. Aseta haluttu aika ja lämpötila manuaalisesti ohjauspaneelin avulla tai valitse ennalta määritetty ohjelma.
4. Aloita paistaminen painamalla START/STOP-painiketta. Lisätietoja ajan ja lämpötilan asettamisesta on osiossa " Ohjaimet ja käyttö".
5. Ravista tai käännä ruokaa laatikossa tarpeen mukaan. Tee tämä liu'uttamalla laatikko ulos ja käännä tai ravista ruokaa varovasti. Liu'uta laatikko takaisin koteloon, kunnes se on täysin kiinni. Laite muistaa ajan ja asetukset ja jatkaa automaattisesti kypsennyksen keskeytyshetkestä lähtien.

Huomautus: Muutaman ensimmäisen käyttökerran aikana saattaa esiintyä heikkoa muovin hajua. Tämä on normaalia eikä tuotevika.

Ohjaimet ja käyttö

Ennalta määrätty ohjelmat

Paina valmiustilassa kypsennyksen esiasetuspainiketta valitaksesi 10 esiasetettua ohjelmaa. Kun olet valinnut ohjelman, käynnistä paistaminen painamalla START/STOP-painiketta; paina tätä painiketta uudelleen keskeyttääksesi sen. Jos haluat säätää aikaa kypsennyksen aikana, paina Aika-painiketta ja sitten nuolipainiketta lisätäksesi/vähentääksesi aikaa 1 minuutti painalluksella. Jos haluat säätää lämpötilaa, paina Lämpötila-painiketta ja sitten nuolipainiketta lisätäksesi/vähentääksesi aikaa 5 astetta painalluksella. Jos et valitse esiasetuksia, laite toimii oletuslämpötilan ja -ajan (180 °C ja 15 minuuttia) mukaisesti.

Manuaalinen käyttö

Kun lämpötilan valintapainiketta painetaan, lämpötila näkyy näytöllä, mikä osoittaa, että lämpötilaa voidaan asettaa. Napsauta nuolipainiketta nostaaksesi tai laskeaksesi 5 °C tai paina pitkään nuolipainiketta nostaaksesi tai laskeaksesi nopeasti 5 °C. Kun ajan valintapainiketta painetaan, aika näkyy näytöllä, mikä osoittaa, että aikaa voidaan asettaa. Napsauta nuolipainiketta nostaaksesi tai laskeaksesi nopeasti 1 minuutin tai paina pitkään nuolipainiketta nostaaksesi tai laskeaksesi nopeasti 1 minuutin.

Ohjeet

1. Kun olet valinnut toiminnon, aloita kypsennys painamalla käynnistyspainiketta. Kun tuote on sammutettu, siirry valmiustilaan painamalla virtapainiketta. Sekä yleisessä että alemmassa digitaalinäytössä näkyy "----". Virtapainike, DUAL-painike, YLÄpainike ja ALApainike palavat, ja muiden painikkeiden valot ovat sammuneet.
2. Tuote on valmiustilassa ja pysyy käyttämättömänä 10 minuuttia. Tuote siirtyy sammutustilaan.
3. Tuote on asetustilassa eikä toimi 10 minuuttia. Tuote siirtyy sammutustilaan.
4. Ravistusmerkkivalo: Ravistusmerkkivalo syttyy, kun kypsennysohjelma on saavuttanut puolivälin. Tämän puolivälin aikana voit ravistella tai käännellä ruokaa laitteessa, mikä auttaa varmistamaan tasaisen kypsennyksen.
5. Joitakin aineksia on ravistettava puolivälissä valmistusaikaa (katso kohta "Esiasetukset"). Voit tehdä tämän vetämällä korin kahvasta ulos laitteesta ja ravistamalla/läpyttämällä sitä. Liu'uta sitten kori takaisin kiertoilmakittimeen.
6. Laite antaa merkkiään, kun kypsennysohjelma on valmis. Kun kuulet merkkiään kolme kertaa, kypsennysohjelma on päättynyt. Vedä kori ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestävään pidikkeeseen.
7. Asetetun ajan päätyttyä kypsennystoiminto lakkaa toimimasta, mutta tuuletin jatkaa toimintaansa noin 20 sekuntia puhaltaakseen kuuman ilman pois turvallisuuden takaamiseksi.
8. Tarkista, ovatko ainekset valmiita.
9. Jos ainekset eivät ole vielä valmiita, liu'uta kori takaisin laitteeseen.
10. Säädä lämpötilan/ajastimen asetusta. Käynnistä laite painamalla sitten Käynnistä-painiketta.
11. Ainesosien (esim. rasvaisten lihojen, kuten naudanlihan, kalan tai kanan) poistamiseksi käytä pihtejä kunkin ainesosan poimimiseen.
12. Poistaaksesi ylimääräisen öljyn aineksista, kuten ranskalaisista perunoista, ranskalaisista perunoista tai vihanneksista, käytä pihtejä.

Huomautus: Laitteessa on ohjelmamuisti. Laatikon avaaminen keskeyttää lämmitystoiminnon, mutta kun laatikko asetetaan takaisin paikalleen, laite jatkaa edellisten asetusten ja valitun ohjelman käyttöä.

Huomautus: Seuraavien reseptien lämpötila- ja aika-asetukset ovat vain viitteellisiä. Säädä asetuksia aterian todellisen koon mukaan korjaamalla lämpötila ja aika itse.

Alalaatikon esiasetukset

Oletusarvo - 180°C - 15 min - Ravistusmuistutus puolen kypsennysajan jälkeen
Ranskalaiset perunat - 200°C - 23 min - Ravista muistutus kaksi kertaa
Kakku - 160°C - 15 min
Vihannekset - 180°C - 10 min - Ravista muistutus 1/2 kypsennysajasta
Siivet - 200°C - 20 min - Ravistusmuistutus 1/2 kypsennysajan jälkeen
Katkarapu - 160°C - 15 min - Ravistusmuistutus 1/2 kypsennysajan jälkeen
Pippuripihvi - 200°C - 20 min - Ravistusmuistutus 1/2 kypsennysajan jälkeen
Keksit - 160°C - 17 min
Pizza - 180°C - 10 min
Kana - 200°C - 35 min - Ravista muistutus 1/2 kypsennysajan jälkeen
Munapiiras - 160°C - 16 min

Ylä-/kaksoislaatikon esiasetukset

Oletusarvo - 180°C - 15 min - Ravistusmuistutus puolen kypsennysajan jälkeen
Ranskalaiset perunat - 200°C - 23 min - Ravista muistutus kaksi kertaa

Vihannekset -180°C - 10 min - Ravista muistutus 1/2 kypsennysajasta
Siivet - 200°C - 20 min - Ravistusmuistutus 1/2 kypsennysajan jälkeen
Katkarapu - 160°C - 15 min - Ravistusmuistutus 1/2 kypsennysajan jälkeen
Pippuripihvi - 200°C - 20 min - Ravistusmuistutus 1/2 kypsennysajan jälkeen
Keksit - 160°C - 17 min
Pizza - 180°C - 10 min
Munapiiras - 160°C - 16 min

Automaattinen sammutus

Laitte sammuu automaattisesti, kun laskuri on päättynyt. Voit myös sammuttaa sen manuaalisesti koskettamalla ON/OFF-painiketta. Laskurin päätyttyä halogeenilämmitin lakkaa toimimasta, näytössä näkyy END, mutta tuuletin jatkaa toimintaansa noin 20 sekunnin ajan turvallisuussyistä kuuman ilman poistamiseksi. Lopuksi kuulet kolmen kerran soivan kellon.

Säilytys

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

Puhdistus ja huolto

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

Pese laatikko kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä. Laatikko ja paistolevy ovat astianpesukoneen kestäviä. Paistolevyssä on tarttumaton keraaminen pinnoite; älä käytä metalliesineitä tai hankaavia puhdistusaineita sen puhdistamiseen. Jos kotolon sisällä on ruokajäämiä tai muuta roskaa, poista ne kostealla, puhtaalla liinalla ja kuivaa alue sitten puhtaalla, kuivalla liinalla.

Huomautus: Käytä metallisia ruokailuvälineitä tai pihtejä varoen ja vältä suoraa kosketusta tarjottimen pintaan. Älä käytä puhdistukseen hankaavia puhdistusaineita (teräsharjaa, hankaavia sieniä, metallityökaluja jne.).

Vianmääritys

Seuraavat ongelmat eivät välttämättä tarkoita, että laite on viallinen. Lue seuraava osio oppiaksesi yksinkertaisia ratkaisuja yleisiin ongelmiin.

Ongelma 1

Laitteen sisällä oleva valo syttyy ja sammuu säännöllisesti.

Tiedot:

Termostaattipiiri ohjaa halogeenilämmituselementtiä eikä toimi jatkuvasti. Käytön aikana halogeeni kytkeytyy päälle ja pois vaihtelevin väliajoin (lämpötilasta riippuen), mikä on tarkoituksellista ja oikein.

Tehtävä 2

Ruoka kypsyy epätasaisesti.

Mahdollinen syy:

Joitakin ruokia on käännettävä tai ravisteltava kypsennyksen aikana.

Ratkaisu:

Laitteen ollessa käynnissä vedä laatikko ulos ja ravista sisältöä tai käännä ruokaa haarukalla tai pihdeillä.

Tehtävä 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 paistotaso jokaisen kypsennyksen jälkeen.

Tehtävä 4

Laatikko ei liu'u paikalleen.

Mahdollinen syy:

Laatikko on liian täynnä.

Ratkaisu:

Älä täytä laatikkoa yli sen kapasiteettien. Ruoaan ei tulisi yltää laatikon yläreunaa korkeammalle.

Takuuehdot

1. Tuotteella on 24 kuukauden valmistajan takuu, jonka toteuttaa: Morele.net sp. z oo, al. Jana Paw ła II 43b, 31-864 Kraków, NIP: PL9451972201.
2. Reklamaatiot / takuukorjaukset tulee ilmoittaa morele.net-verkkosivustolla olevalla takuu-/huoltolomakkeella.
3. Takuu kattaa vain valmistajan aiheuttamia piileviä vikoja.
4. Myyntipiste tai tekninen huolto käsittelee takuun puitteissa vaatimuksen, jos asiakas toimittaa
 - a. voimassa oleva ostokuitti, jossa on myyntipäivämäärä,
 - b. ilmoitettu tuote tai viallinen osa. Etäoston tapauksessa takuukortti on voimassa vain ostotositteen (kuitti/lasku) kanssa.
5. Reklamaatio käsitellään 14 päivän kuluessa asiakkaan tekemästä ilmoituksesta.
6. Takuuaikana havaitut valmistusvirheet korjataan maksutta 21 päivän kuluessa tuotteen toimittamisesta myyntipisteeseen tai tekniseen huoltoon.
7. Jos korjausta varten on tuotava osia maahan, takuukorjausaikaa voidaan pidentää osan maahantuontiin tarvittavalla ajalla, enintään 40 päivällä.
8. Takuun poikkeukset:
 - a. mekaaniset vauriot ja niihin liittyvät viat,
 - b. vahingot ja viat, jotka johtuvat väärinkäytöstä ja sopimattomasta säilytyksestä, kokoonpanosta ja huollosta,
 - c. tällaisten kulutusosien vauriot ja kuluminen,
 - d. Käyttöohjeen mukaan kokoonpanoon tai huoltoon liittyvät toimenpiteet ovat käyttäjän vastuulla.
9. Takuu ei ole voimassa, kun:
 - a. sen voimassaoloaika on umpeutunut,
 - b. Asiakas on korjannut tai muokannut tuotetta käyttämällä muita kuin alkuperäisiä osia,
 - c. vika johtui virheellisestä asennuksesta tai käyttöohjeen mukaisten sääntöjen noudattamatta jättämisestä,
 - d. tuotetta käytetään muuhun kuin kotitalouskäyttöön,
 - e. vaurioita sattui kuljetuksen aikana.
10. Asiakkaalla on oikeus seuraaviin korvauksiin maksutta:
 - a. tuotteen korjaus,
 - b. tuotteen korvaaminen,
 - c. alennettu hinta,
 - d. sopimuksen irtisanominen ja täysi korvaus vahingoista.
11. Vaatimuksen ilmoittaminen:
 - a. Esitä tuote tai sen raportoitu osa.
 - b. Esitä ostokuitti, jossa on myyjän nimi ja osoite, ostopäivämäärä ja -paikka sekä tuotteen tyyppi, tai voimassa oleva takuukortti, jossa on myyntipisteen leima.
 - c. Jos tuote toimitetaan likaisena, tekninen huolto voi kieltäytyä vastaanottamasta sitä tai puhdistamasta sitä asiakkaan kustannuksella saatuaan asiakkaan kirjallisen hyväksynnän.
12. Jos reklamaatio hyväksytään, laite korjataan tai vaihdetaan uuteen tai asiakkaalle hyvitetään rahat. Valmistajan huoltopalvelun kuljetuskustannukset kattavat huollon.
13. Jos reklamaatio hylätään, asiakkaalle annetaan yksityiskohtainen perustelu päätökselle ja laitteet lähetetään asiakkaalle hänen kustannuksellaan 14 päivän kuluessa päätöksen tiedoksi antamisesta.

Käyttö

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

Pakkauksessa, lisävarusteissa tai käyttöohjeessa oleva merkintä osoittaa, että käytöstä poistettuja laitteita ja niihin liitettyjä elektronisia lisävarusteita ei saa laittaa yhdyskuntajätteeseen muun kotitalousjätteen mukana.

Elektroniikkajätteen virheellinen käsittely voi johtaa epäpuhtauksien pääsyyn ympäristöön tai terveysriskeihin virheellisen hävittämisen vuoksi. Eröttele tämä jäte muusta jätteestä ja kierrätä se, jotta raaka-aineet voidaan käyttää uudelleen. Kierrätyksessä raaka-aineiden uudelleenkäyttö on sallittua.

Consignes et avis de sécurité

Veuillez lire attentivement ce manuel pour mieux comprendre l'utilisation du produit. Veuillez respecter certains conseils de sécurité essentiels, notamment les suivants.

- Cet appareil cuit les aliments à l'air chaud sans huile. Ne versez jamais d'huile dans l'appareil. Cela pourrait provoquer un incendie, des blessures, endommager l'appareil et annuler la garantie.
- Les liquides, y compris les soupes et les sauces épaisses, ne doivent pas être chauffés dans l'appareil.
- Nous vous recommandons de brancher l'appareil sur le secteur sans utiliser de rallonge. Le cordon d'alimentation court est spécialement conçu pour réduire le risque que les enfants l'attrapent ou jouent avec, et pour éviter que l'utilisateur ne trébuche sur un cordon trop long.
- Cet appareil est destiné à un usage intérieur uniquement. Ne l'utilisez jamais à l'extérieur.
- L'appareil chauffe pendant son fonctionnement. Pour éviter tout risque de brûlure ou de blessure, manipulez-le et ses accessoires avec précaution.
- Avant utilisation, 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 pourraient l'empêcher de l'utiliser en toute sécurité.
- Retirez et jetez les films protecteurs et les emballages en plastique des accessoires de l'appareil pour éliminer le risque d'étouffement des jeunes enfants.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de plaques de cuisson à gaz, vitrocéramiques, à induction ou électriques chaudes. Cela pourrait entraîner des blessures, endommager l'appareil et annuler la garantie.
- Ne plongez jamais le cordon d'alimentation de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide afin d'éviter tout choc électrique. Ne rincez pas le boîtier de l'appareil à l'eau ou à tout autre liquide. Cela pourrait entraîner des blessures, endommager l'appareil et annuler la garantie.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez des aliments chauds et des surfaces chaudes.
- Veuillez ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est allumé et en fonctionnement. Cela pourrait entraîner des blessures, endommager l'appareil et annuler la garantie.
- La plaque de cuisson, la grille en acier et les brochettes peuvent être très chaudes pendant et après la cuisson. Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Inspectez régulièrement l'appareil, son cordon d'alimentation et sa prise. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés. En cas de dysfonctionnement ou de dommage, contactez le service client Morele.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez jamais l'appareil comme équipement de restauration professionnelle ni à d'autres fins que celles prévues. Cela pourrait l'endommager et annuler la garantie.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de laine d'acier ni de tampons à récurer pour nettoyer l'appareil. Pour plus d'informations, consultez la section « Nettoyage et entretien ».
- Pour éviter toute blessure, ne tirez pas le cordon sur le bord du comptoir.
- Veuillez ne pas couvrir les entrées et sorties d'air situées à l'arrière de l'appareil pendant son fonctionnement. Cela pourrait entraîner une cuisson inégale et endommager l'appareil.
- Ne connectez pas l'appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande.
- Laissez 10 cm d'espace libre autour de l'appareil pour une bonne circulation de l'air.
- Veuillez ne pas utiliser l'appareil ni ses accessoires dans un four à micro-ondes, un four grille-pain, un four à convection, un four à gaz, un four électrique, une plaque de cuisson vitrocéramique, électrique, à gaz, à induction ou un gril. Cela pourrait entraîner des blessures et endommager l'appareil, et annuler la garantie.
- Assurez-vous que l'appareil est propre avant utilisation. Gardez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.
- L'appareil est équipé d'une prise de terre à 3 fils. Branchez toujours le cordon d'alimentation sur une prise électrique avec terre.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne thermoscellez pas les boîtes de conserve dans l'appareil. Cela pourrait entraîner des blessures, endommager l'appareil et annuler la garantie.
- Ne placez pas d'aliments dans l'appareil dans des récipients non adaptés aux températures élevées, tels que des sacs en plastique, des barquettes en polystyrène ou des emballages en plastique ou en papier. L'utilisation de sacs et de manchons de cuisson spéciaux est autorisée, mais doit être effectuée avec une prudence particulière. Gardez à l'esprit que le manchon de cuisson augmente de volume pendant la cuisson ; il est donc impératif de veiller à ce qu'il n'entre pas en contact avec l'élément chauffant halogène et son couvercle.
- Utilisez l'appareil uniquement avec des accessoires de la marque 4Swiss. L'utilisation d'accessoires tiers pourrait 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. Cela pourrait entraîner des blessures, endommager l'appareil et annuler la garantie.
- De l'air chaud s'échappe par la sortie d'air lorsque l'appareil est en marche. Gardez toujours vos mains et votre visage éloignés des bouches d'aération et des sorties d'air pour éviter les blessures.
- Pour éviter toute blessure, soyez prudent lorsque vous ouvrez le tiroir de l'appareil.
- Si de la fumée sort de l'appareil, débranchez-le immédiatement et dispersez-la avant d'ouvrir le tiroir.
- Assurez-vous que les aliments ne dépassent pas des parois du tiroir de l'appareil. Remplir le tiroir au-delà de sa capacité peut entraîner des blessures, endommager l'appareil et annuler la garantie.

- Ne remplissez jamais l'appareil d'huile. Cela pourrait entraîner des blessures, endommager l'appareil et annuler la garantie.

Fonctions du produit

La friteuse à air chaud 4Swiss ABB-225 fait circuler de l'air ultra-chaud autour des aliments, éliminant ainsi l'utilisation d'huile. Ce flux d'air chaud intense garantit des repas plus sains et des aliments savoureux, délicieusement croustillants à l'extérieur et parfaitement cuits à l'intérieur. Frites croustillantes, légumes, poulet, poisson, steaks et autres préparations seront à portée de main. De plus, l'appareil est facile d'entretien, rapide à nettoyer et sans traces de graisse.

L'appareil est équipé d'un élément chauffant halogène unique et hautement efficace qui chauffe et illumine les aliments à l'intérieur du tiroir de cuisson pendant le fonctionnement. Le circuit thermostatique contrôle l'halogène et ne fonctionne pas en continu. Ainsi, l'effet d'éclairage visuel n'est visible que pendant le cycle de chauffage halogène. En fonctionnement, l'halogène s'allume et s'éteint à intervalles variables (en fonction de la température), ce qui est intentionnel et conforme au mode de fonctionnement.

Parce que la sécurité et la satisfaction de l'utilisateur sont notre priorité absolue, l'appareil est construit selon les normes de sécurité et de fonctionnalité les plus élevées.

Paramètres techniques

Nom du produit : Friteuse à air intelligente

Modèle de produit : ABB-225

Capacité du tiroir supérieur : 3,5 L

Capacité du tiroir inférieur : 6,5 L

Tension nominale : 230 V

Fréquence nominale : 50 Hz

Puissance nominale : 2500 W

Plage de température : 80~200°C

Plage de temps : 1 à 60 min

Description de l'unité principale

Illustration n°1

1. Sortie d'air
2. Façade du tiroir supérieur
3. Panneau de commande tactile numérique
4. Façade du tiroir inférieur
5. Entrée d'air
6. Cordon d'alimentation
7. Plateau à friture du tiroir supérieur
8. Boîtier du tiroir supérieur
9. Tiroir inférieur pour plateau à friture
10. Boîtier de tiroir inférieur

Description du panneau de contrôle

Illustration n° 2

1. Préréglage des frites
2. Préréglage du gâteau
3. Préréglage des légumes
4. Préréglage des ailes
5. Préréglage des crevettes
6. Préréglage du steak
7. Cookies prédéfinis
8. Préréglage de pizza
9. Préréglage du poulet
10. Préréglage de la tarte aux œufs
11. bouton ON/OFF
12. Affichage numérique du tiroir supérieur
13. Affichage numérique du tiroir inférieur
14. Bouton SYNC COOK
15. Bouton DOUBLE CUISSON

16. Bouton de commande du tiroir supérieur
17. Bouton de commande du tiroir inférieur
18. bouton LUMIÈRE
19. Bouton de diminution de la température/du temps
20. Bouton de sélection de température
21. Bouton de pré-réglage de cuisson
22. Bouton d'augmentation de la température/du temps
23. bouton START/STOP

Description du bouton

1. Bouton marche/arrêt : appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre la friteuse à air.
2. Bouton ÉCLAIRAGE : Appuyez sur le bouton ÉCLAIRAGE uniquement lorsque le panier inférieur est allumé. Appuyez sur le bouton ÉCLAIRAGE ; le voyant lumineux clignote et la lampe intérieure s'allume. Appuyez à nouveau sur le bouton ÉCLAIRAGE pour rétablir son état normal et s'éteindre. La lampe intérieure s'éteint automatiquement au bout de 5 minutes. À l'ouverture de la porte, la lampe intérieure s'allume et s'éteint automatiquement au bout de 5 minutes.
3. Bouton de pré-réglage de cuisson : Appuyez sur ce bouton et maintenez-le enfoncé pour modifier et sélectionner la fonction de cuisson.
4. Bouton de commutation TEMP/TEMPS : Ce bouton permet de régler la température et la durée de cuisson de manière plus flexible. Après avoir sélectionné ce bouton, vous pouvez ajuster la température et la durée en appuyant sur le bouton/. Chaque pression permet d'augmenter ou de diminuer la température d'une minute et de la régler de 5 degrés. Un appui long permet d'augmenter ou de diminuer rapidement la température ou la durée.
5. Bouton MARCHE/ARRÊT : Pendant la cuisson à air chaud, appuyez sur ce bouton pour démarrer ou arrêter. La friteuse s'arrêtera et le ventilateur s'éteindra au bout de 20 secondes. Ce bouton fait office de pause. En mode pause, vous pouvez changer de menu et choisir un autre pré-réglage. Appuyez ensuite à nouveau sur ce bouton pour reprendre la cuisson. Ce bouton fait office de redémarrage.
6. Bouton CUISSON SYNC : Après avoir configuré le menu de cuisson des paniers supérieur et inférieur, appuyez sur ce bouton pour activer la fonction de cuisson intelligente. Une fois cette fonction sélectionnée, le voyant du bouton clignote. Appuyer sur ce bouton permet d'annuler la cuisson synchronisée. Remarque : Grâce à la cuisson synchronisée, les paniers supérieur et inférieur terminent la cuisson simultanément, même si les temps de cuisson diffèrent. Pendant ce processus innovant, si les temps de cuisson sont différents, le panier dont le temps de cuisson est le plus court affiche « Hold » jusqu'à ce que les temps de cuisson des deux paniers soient égaux ; les deux paniers cuisent alors ensemble.
7. Bouton DOUBLE CUISSON : Appuyez sur ce bouton pour activer la fonction Double cuisson. Remarque : La fonction Double cuisson garantit le fonctionnement constant des paniers supérieur et inférieur. Après avoir sélectionné la fonction Double cuisson, si l'utilisateur appuie sur le bouton de commande des tiroirs supérieur/inférieur, la fonction Double cuisson est annulée et le système passe en mode double panier. Après avoir sélectionné la fonction Double cuisson, il suffit d'appuyer sur le bouton de commande des tiroirs supérieur/inférieur. Pour modifier la température ou la durée de cuisson des paniers supérieur/inférieur, il suffit de le faire dans les 10 secondes, et la fonction Double cuisson est annulée. Si aucune modification n'est effectuée dans les 10 secondes, la fonction revient à son état initial.
8. Bouton de contrôle du tiroir supérieur : cliquez sur ce bouton pour choisir et définir le menu de cuisson du panier supérieur ; pendant le mode de réglage, après que les utilisateurs ont choisi le bouton supérieur, une pression longue sur ce bouton peut annuler le panier supérieur.
9. Bouton de commande du tiroir inférieur : cliquez sur ce bouton pour choisir et définir le menu de cuisson du panier inférieur ; pendant le mode de réglage, après que les utilisateurs ont sélectionné le bouton inférieur, une pression longue sur ce bouton peut annuler le panier inférieur.

Préparation à l'emploi

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants de sécurité.
2. Nettoyez les tiroirs et les plaques de cuisson à l'eau chaude avec une éponge non abrasive. Ces pièces peuvent être lavées 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. Prévoyez un espace suffisant autour du produit pour garantir une distance d'au moins 10 cm entre la surface et les autres objets. Aucun objet ne doit être placé dans l'entrée ou la sortie d'air. Ne placez pas le produit sur une surface non résistante à la chaleur.

Installation et première utilisation

1. Placez la plaque de cuisson dans le tiroir et déposez les aliments dessus. Glissez le panier dans la friteuse à air. Remarque : Ne dépassez pas la température maximale indiquée, car cela pourrait affecter la qualité des aliments cuits.
2. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton ON/OFF.

3. Utilisez le panneau de commande pour régler manuellement l'heure et la température souhaitées ou sélectionnez un programme prédéfini.
4. Appuyez sur le bouton MARCHÉ/ARRÊT pour démarrer la cuisson. La section « Commandes et fonctionnement » fournit plus d'informations sur le réglage du temps et de la température.
5. Secouez ou retournez les aliments dans le tiroir si nécessaire. Pour cela, faites glisser le tiroir et secouez-le délicatement. Refermez le tiroir dans son logement jusqu'à ce qu'il soit complètement fermé. L'appareil mémorisera l'heure et les réglages et reprendra automatiquement la cuisson dès l'interruption.

Remarque : Lors des premières utilisations, une légère odeur de plastique peut se dégager. Ceci est normal et ne constitue pas un défaut du produit.

Commandes et fonctionnement

Programmes prédéfinis

En mode veille, appuyez sur le bouton « Préréglages de cuisson » pour sélectionner 10 programmes prédéfinis. Après avoir choisi le programme, appuyez sur le bouton « START/STOP » pour démarrer la cuisson ; appuyez à nouveau sur ce bouton pour mettre en pause. Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur le bouton « Time » puis sur la flèche pour augmenter/diminuer la durée d'une minute par pression. Pour régler la température, appuyez sur le bouton « Temp » puis sur la flèche pour augmenter/diminuer la durée de 5 degrés par pression. Si vous ne sélectionnez pas les préréglages, le four fonctionnera selon la température et la durée par défaut (180 °C et 15 minutes).

Fonctionnement manuel

Lorsque vous appuyez sur le bouton de sélection de la température, la température s'affiche à l'écran, indiquant qu'elle peut être réglée. Cliquez sur la flèche pour augmenter ou diminuer la température de 5 °C, ou appuyez longuement dessus pour augmenter ou diminuer rapidement la température de 5 °C. Lorsque vous appuyez sur le bouton de sélection de l'heure, l'heure s'affiche à l'écran, indiquant qu'elle peut être réglée. Cliquez sur la flèche pour augmenter ou diminuer la température d'une minute, ou appuyez longuement dessus pour augmenter ou diminuer rapidement la température d'une minute.

Instructions

1. Après avoir sélectionné la fonction, appuyez sur le bouton de démarrage pour lancer la cuisson. Lorsque l'appareil est éteint, appuyez sur le bouton d'alimentation pour passer en mode veille. Les affichages numériques supérieur et inférieur affichent « --- ». Les boutons d'alimentation, DUAL, UPPER et LOWER sont allumés, tandis que les autres boutons sont éteints.
2. Le produit est en mode veille et reste inactif pendant 10 minutes. Il passe alors en mode arrêt.
3. Le produit est en mode veille et ne fonctionne pas pendant 10 minutes. Il passe alors en mode arrêt.
4. Indicateur de secousse : L'indicateur de secousse s'allume lorsque le cycle de cuisson est à mi-cuisson. Ce temps vous permet de secouer ou de retourner vos aliments pour une cuisson uniforme.
5. Certains ingrédients nécessitent d'être secoués à mi-cuisson (voir la section « Préréglages »). Pour cela, sortez le panier de l'appareil par la poignée et secouez-le. Remettez ensuite le panier dans la friteuse à air.
6. L'appareil émet un signal sonore lorsque le cycle de cuisson est terminé. Si vous entendez la sonnerie trois fois, cela signifie que le cycle est terminé. Retirez le panier de l'appareil et placez-le sur le support résistant à la chaleur.
7. Une fois le temps défini écoulé, la fonction de cuisson cesse de fonctionner, mais le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 20 secondes pour évacuer l'air chaud pour des raisons de sécurité.
8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
9. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez le panier dans l'appareil.
10. Réglez la température et la minuterie. Appuyez ensuite sur le bouton Démarrer pour démarrer l'appareil.
11. Pour retirer des ingrédients (par exemple, des viandes grasses comme le bœuf, le poisson ou le poulet), veuillez utiliser des pinces pour retirer chaque ingrédient.
12. Pour retirer l'excès d'huile des ingrédients comme les chips, les frites ou les légumes, veuillez utiliser des pinces pour récupérer les aliments.

Remarque : L'appareil dispose d'une mémoire de programmes. L'ouverture du tiroir interrompt la fonction de chauffage, mais une fois le tiroir réinséré, l'appareil reprend les réglages précédents et le programme sélectionné.

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

Préréglages pour tiroir inférieur

Par défaut - 180°C - 15 min - Rappel de secouer à mi-cuisson

Frites - 200°C - 23 min - Rappel de secouer deux fois

Gâteau - 160°C - 15 min

Légumes -180°C - 10 min - Rappel de l'agitation à mi-cuisson

Ailes - 200°C - 20 min - Rappel de secouer à mi-cuisson

Crevettes - 160°C - 15 min - Rappel de l'agitation à mi-cuisson

Steak - 200°C - 20 min - Rappel de secouer à mi-cuisson
Biscuits - 160°C - 17 min
Pizza - 180°C - 10 min
Poulet - 200°C - 35 min - Rappel de l'agitation à mi-cuisson
Tarte aux œufs - 160°C - 16 min

Préréglages pour tiroir supérieur/double tiroir

Par défaut - 180°C - 15 min - Rappel de secouer à mi-cuisson
Frites - 200°C - 23 min - Rappel de secouer deux fois
Légumes -180°C - 10 min - Rappel de l'agitation à mi-cuisson
Ailes - 200°C - 20 min - Rappel de secouer à mi-cuisson
Crevettes - 160°C - 15 min - Rappel de l'agitation à mi-cuisson
Steak - 200°C - 20 min - Rappel de secouer à mi-cuisson
Biscuits - 160°C - 17 min
Pizza - 180°C - 10 min
Tarte aux œufs - 160°C - 16 min

Arrêt automatique

L'appareil s'éteindra automatiquement à la fin du compte à rebours. Vous pouvez également l'éteindre manuellement en appuyant sur le bouton ON/OFF. Une fois le compte à rebours terminé, l'halogène chauffant cesse de fonctionner, l'écran affiche END, mais le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 20 secondes afin d'évacuer l'air chaud pour des raisons de sécurité. À la fin, vous entendrez 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 à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Le tiroir et la plaque passent au lave-vaisselle. La plaque est dotée d'un revêtement antiadhésif en céramique ; n'utilisez pas d'objets métalliques ni de nettoyeurs abrasifs pour la nettoyer. Si des résidus alimentaires ou autres débris se trouvent dans le boîtier, retirez-les avec un chiffon propre et humide, puis séchez la zone avec un chiffon propre et sec.

Remarque : Utilisez les couverts ou pinces en métal avec précaution, en évitant tout contact direct avec la surface du plateau. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs (brosse métallique, éponge abrasive, outils métalliques, etc.) pour le nettoyage.

Dépannage

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

Problème 1

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

Information:

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

Problème 2

La nourriture est cuite 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 avec une fourchette ou des pinces.

Problème 3

De la fumée blanche sort de l'appareil pendant le processus de cuisson.

Cause possible :

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

Solution:

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

Problème 4

Le tiroir ne glisse pas en place.

Cause possible :

Le tiroir est trop plein.

Solution:

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

Conditions générales de garantie

1. Le produit est accompagné d'une garantie fabricant de 24 mois, effectuée par : Morele.net sp. z oo, al. Jana Pawła II 43b, 31-864 Kraków, NIP : PL9451972201.
2. Les réclamations / réparations sous garantie doivent être signalées via le formulaire de garantie / service disponible sur le site 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 au titre de la garantie si le Client livre
 - a. une preuve d'achat valide avec la date de vente,
 - b. Le produit ou la pièce défectueuse signalé(e). En cas d'achat à distance, la carte de garantie n'est valable que sur présentation d'un justificatif d'achat (ticket de caisse/facture).
5. La réclamation est résolue dans les 14 jours suivant le signalement par le 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. dommages mécaniques et défauts connexes,
 - b. les dommages et défauts résultant d'une mauvaise utilisation et d'un stockage, d'un montage et d'un entretien inappropriés,
 - c. dommages et usure de ces éléments consommables,
 - d. Conformément au manuel, les activités liées au montage ou à la maintenance sont à la charge de l'utilisateur.
9. La garantie ne s'applique pas lorsque :
 - a. est dépassée,
 - b. le client a réparé ou modifié le produit en utilisant des pièces non d'origine,
 - c. le défaut résulte d'une installation incorrecte ou du non-respect des règles de bon fonctionnement du manuel,
 - d. le produit est utilisé à des fins autres que l'usage domestique,
 - e. dommages survenus pendant le transport.
10. Le Client a droit à l'indemnisation gratuite suivante :
 - a. réparation de produits,
 - b. remplacement de produit,
 - c. prix réduit,
 - d. résiliation d'un contrat et indemnisation intégrale des frais.
11. Pour signaler une réclamation :
 - a. Présenter le produit ou sa partie rapportée.
 - b. Présentez la preuve d'achat avec 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 avec un tampon du point de vente.
 - c. Si le produit est livré sale, le service technique pourra le refuser ou le nettoyer aux frais du Client après avoir reçu son accord écrit.
12. Si la réclamation est acceptée, l'appareil est réparé ou remplacé, ou le client est remboursé. Les frais de transport du service après-vente du fabricant sont pris en charge.
13. Si la réclamation 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 notification de la décision.

Utilisation

Gestion 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 les équipements en fin de vie et les accessoires électroniques connectés ne doivent pas être jetés dans les conteneurs à déchets municipaux avec les autres déchets ménagers.

Une mauvaise gestion des déchets électroniques peut entraîner la contamination de l'environnement ou des risques pour la santé en raison d'une élimination inappropriée. Séparez ces déchets des autres déchets et recyclez-les afin de réutiliser les matières premières. Pour le recyclage, ils autorisent la réutilisation des matières premières.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetés

Kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet, hogy jobban megértse a termék használatát. Használat közben néhány alapvető biztonsági tippet, beleértve az alábbiakat is, be kell tartani.

- A készülék forró levegővel, olaj nélkül süti az ételt. Soha ne öntsön olajat a készülékbe. Ez tüzet, személyi sérülést, a készülék károsodását és a garancia érvénytelenítését okozhatja.
- Folyadékokat, beleértve a sűrű leveleseket és szószoikat is, nem szabad melegíteni a készülékben.
- Azt javasoljuk, hogy a készüléket hosszabbító kábel nélkül csatlakoztassa a hálózathoz. A rövid tápkábel kifejezetten biztonsági intézkedésként tervezték, hogy csökkentse a gyermekek általi megragadás vagy játék kockázatát, és megvédje a felhasználót a hosszú tápkábelben való botlástól.
- Ez a készülék kizárólag beltéri használatra készült. Soha ne használja a készüléket kültérben.
- A készülék működés közben felmelegszik. Az égési sérülések és egyéb sérülések elkerülése érdekében legyen óvatos a készülék és tartozékai kezelésekor.
- Használat előtt győződjön meg arról, hogy a készüléket sík, tiszta és száraz felületre helyezi.
- A készüléket gyermekek és olyan személyek elől elzárva kell tartani, akiknek fizikai, érzékszervi vagy mentális képességei megakadályozhatják a biztonságos használatát.
- Távolítsa el és dobja ki a készülékről a védőfóliákat és a tartozékok műanyag csomagolását, hogy elkerülje a kisgyermekek fulladásveszélyét.
- Ne helyezze a készüléket forró gáz-, kerámia-, indukciós vagy elektromos főzőlapok közelébe. Ez személyi sérülést és a készülék károsodását okozhatja, valamint érvényteleníti a garanciát.
- Az áramütés elkerülése érdekében soha ne merítse a készülék tápkábelét vízbe vagy más folyadékba. Ne öblítse le a készülék burkolatát vízzel vagy más folyadékkal. Ez személyi sérülést és a készülék károsodását okozhatja, valamint érvénytelenítheti a garanciát.
- Fokozott óvatossággal kezelje a forró ételeket és a forró felületeket.
- Kérjük, ne mozgassa a készüléket bekapcsolt és működés közben. Ez személyi sérülést és a készülék károsodását okozhatja, és érvényteleníti a garanciát.
- A serpenyő, az acélrács és a nyársak sütés közben és után nagyon forrók lehetnek. Használjon sütőkesztyűt az égési sérülések elkerülése érdekében.
- Rendszeresen ellenőrizze a készüléket, a tápkábelét és a csatlakozódugót. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült. Ha a készülék meghibásodik vagy sérült, forduljon a Morele ügyfélszolgálatához.
- A készülék kizárólag otthoni használatra készült. Soha ne használja a készüléket professzionális vendéglátóipari berendezésként vagy a rendeltetésétől eltérő célra. Ez károsíthatja a készüléket és érvénytelenítheti a garanciát.
- Ne használjon súrolószereket, acélgyaptot vagy súrolószert a készülék tisztításához. További információkért lásd a „Tisztítás és karbantartás” című részt.
- A sérülések elkerülése érdekében ne húzza le a vezetéket a konyhapult széléről.
- Kérjük, ne takarja le a készülék hátulján található levegő bemeneteket/kimeneteket működés közben. Ez egyenetlen főzést és a készülék károsodását okozhatja.
- Ne csatlakoztassa a készüléket külső időzítőhöz vagy távirányító rendszerhez.
- Hagyjon 10 cm szabad helyet a készülék körül a megfelelő légáramlás érdekében.
- Kérjük, ne használja a készüléket vagy tartozékait mikrohullámú sütőben, kenyérpírtóban, légkeveréses sütőben, gázsütőben, elektromos sütőben, kerámia, elektromos, gáz- vagy indukciós főzőlapon vagy grillen. Ez személyi sérülést és a készülék károsodását okozhatja, valamint érvényteleníti a garanciát.
- Használat előtt győződjön meg róla, hogy a készülék tiszta. Tartsa távol a tápkábelét a forró felületektől.
- A készülék 3 vezetékes földelt csatlakozódugóval van felszerelve. A tápkábelét mindig földelt konnektorba csatlakoztassa.
- Tisztítás vagy tárolás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja kihűlni.
- Ne hegeszsen le konzervdobozokat a készülékben. Ez személyi sérülést, a készülék károsodását és a garancia érvénytelenítését okozhatja.
- Ne tegyen a készülékbe olyan élelmiszert, amely nem alkalmas magas hőmérsékletre, például műanyag zacskókba, polisztirol edényekbe, vagy műanyag és papír csomagolásba. Speciális zacskók és sütőhüvelyek használata megengedett, de ezeket különös óvatossággal kell alkalmazni. Ne feledje, hogy a sütőhüvely térfogata sütés közben megnő, és feltétlenül ügyeljen arra, hogy a hüvely ne érjen hozzá a hálógén fűtőtesthez és annak fedeléhez.
- A készüléket csak a 4Swiss márkájú tartozékokkal használja. Harmadik féltől származó tartozékok használata károsíthatja a készüléket és érvénytelenítheti a garanciát.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony felületekre vagy anyagokra, például párnákra, asztalterítőkre vagy függönyökre, illetve azok közelébe. Ez személyi sérülést és a készülék károsodását okozhatja, valamint érvényteleníti a garanciát.
- Használat közben forró levegő távozik a levegőkimeneten keresztül. A sérülések elkerülése érdekében mindig tartsa távol a kezét és az arcát a szellőzőnyílásoktól és a levegőkimenetektől.
- A sérülések elkerülése érdekében legyen óvatos a készülék fiókjának kinyitásakor.
- Ha füst száll a készülékből, azonnal húzza ki a konnektorból, és ossza el, mielőtt kinyitná a fiókot.
- Ügyeljen arra, hogy az élelmiszer ne lógjon túl a készülék fiókjának oldalán. A fiók kapacitáson túli megtöltése személyi sérülést, a készülék károsodását és a garancia érvénytelenítését okozhatja.
- Soha ne töltsse fel olajjal a készüléket. Ez személyi sérülést, a készülék károsodását és a garancia érvénytelenítését okozhatja.

Termékfunkciók

A 4Swiss ABB-225 légkeveréses fritőz ultra forró levegőt keringtet az étel körül, így nincs szükség olaj használatára. Az intenzív forró levegő beáramlás egészségesebb ételeket biztosít, miközben egyszerű ízű ételeket biztosít, amelyek kívülről finoman ropogósak, belülről pedig tökéletesen átsülnek. Ropogós sült krumpli, zöldségek, csirke, hal, steak és sok más étel karnyújtásnyira lesz, ráadásul a készülék könnyen karbantartható, gyorsan tisztítható, és mentes a tipikus zsíros szennyeződésektől.

A készülék egyedi, rendkívül hatékony halogén fűtőelemmel rendelkezik, amely működés közben felmelegíti és megvilágítja a főzőfiókban lévő ételt. A termosztát áramkör vezérli a halogént, és nem folyamatosan működik. Így a vizuális megvilágítási hatás csak a halogén fűtési ciklusa alatt figyelhető meg. Működés közben a halogén különböző időközönként (hőmérsékletfüggően) be- és kikapcsol, ami szándékos és a helyes működési mód.

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

Műszaki paraméterek

Termék neve: Intelligens légkeveréses fritőz

Termékmodell: ABB-225

Felső fiók kapacitása: 3,5L

Alsó fiók kapacitása: 6,5L

Névleges feszültség: 230 V

Névleges frekvencia: 50 Hz

Névleges teljesítmény: 2500 W

Hőmérséklet-tartomány: 80~200°C

Időtartomány: 1~60 perc

Fő egység leírása

1. ábra

1. Levegőkimenet
2. Felső fiók előlap
3. Digitális érintőképernyős kezelőpanel
4. Alsó fiók előlap
5. Levegőbemenet
6. Tápkábel
7. Felső fiókos sütőtálca
8. Felső fiókház
9. Alsó fiókos sütőtálca
10. Alsó fiókház

Vezérlőpult leírása

2. ábra

1. Sült krumpli előre elkészített
2. Torta előbeállítás
3. Zöldségek előre beállított értéke
4. Szárnyak előbeállítás
5. Garnélarák előre beállított értéke
6. Steak előbeállítás
7. Sütik előbeállítás
8. Pizza előbeállítás
9. Csirke előbeállítás
10. Tojásos pite előétel
11. BE/KI gomb
12. Felső fiók digitális kijelzője
13. Alsó fiók digitális kijelzője
14. SYNC COOK gomb
15. KETTŐS SÜTÉS gomb
16. FELSŐ FIÓK VEZÉRLŐ gomb
17. ALSÓ FIÓK VEZÉRLŐ gomb
18. VILÁGÍTÁS gomb

19. HŐMÉRSÉKLET/IDŐ csökkentő gomb
20. Hőmérsékletválasztó gomb
21. Főzési előbeállítás gomb
22. HŐMÉRSÉKLET/IDŐ növelő gomb
23. START/STOP gomb

Gomb leírása

1. BE/KI gomb: Nyomja meg ezt a gombot a forrólevegős fritőz be- vagy kikapcsolásához.
2. VILÁGÍTÁS gomb: Csak akkor nyomja meg a világítás gombot, ha az alsó kosár be van kapcsolva. Nyomja meg a világítás gombot; a jelzőfény villogni kezd, és a belső lámpa kigyullad. Amikor ismét megnyomja a világítás gombot, a jelzőfény visszatér normál állapotába, és a belső lámpa kialszik. A belső lámpa 5 perc elteltével automatikusan kikapcsol. Amikor az ajtó kinyílik, a belső világítás bekapcsol, majd 5 perc elteltével automatikusan kikapcsol.
3. Főzési előbeállítás gomb: Nyomja meg és tartsa lenyomva ezt a gombot a főzési funkció módosításához és kiválasztásához.
4. HŐMÉRSÉKLET/IDŐ kapcsoló gomb: A felhasználók ezzel a gombbal rugalmasabb hőmérsékletet és időt állíthatnak be. A gomb kiválasztása után a felhasználók a gomb megnyomásával módosíthatják a hőmérsékletet és az időt. Nyomja meg a gombot, hogy 1 perccel növelje/csökkentse az időt, és nyomja meg a gombot, hogy 5 fokkal növelje/csökkentse a hőmérséklet-beállítást. Nyomja meg hosszan a gombot a hőmérséklet vagy az idő gyors növeléséhez vagy csökkentéséhez.
5. START/STOP gomb: A forrólevegős sütés során nyomja meg ezt a gombot az indításhoz vagy leállításhoz. A forrólevegős fritőz leállítja a melegítést, és a ventilátor 20 másodperc múlva kikapcsol. Itt ez a gomb szüneteltetési funkcióként működik. Szüneteltetés közben válthat a menüben egy másik előre beállított beállítás kiválasztására. Ezután nyomja meg ismét a gombot, és a forrólevegős fritőz folytatja a sütést. Itt ez a gomb újraindítási funkcióként működik.
6. SYNC COOK gomb: A felső és alsó kosár főzési menüjének beállítása után a SYNC COOK gomb megnyomásával megnyitható az intelligens főzési funkció. Miután a felhasználó kiválasztotta ezt a funkciót, a gomb jelzőfénye villogni kezd. A gomb megnyomásával kikapcsolható a szinkronizált főzési funkció. Megjegyzés: A szinkronizált főzési funkció azt jelenti, hogy a felső és az alsó kosár egyszerre fejezi be a főzést, még akkor is, ha a beállított idők eltérőek. Az innovatív főzési folyamat során, ha a főzési idő nem egyezik meg, a rövidebb főzési idejű kosárnál a „Tartás” felirat jelenik meg, amíg a két kosár főzési ideje meg nem egyezik; ezután a két kosár együtt fő.
7. KETTŐS SÜTÉS gomb: Nyomja meg ezt a gombot az ujjával a kettős főzési funkció beállításához. Megjegyzés: A kettős főzési funkció biztosítja, hogy a felső és az alsó kosár működési állapota konzisztens maradjon. A kettős főzési funkció kiválasztása után, ha a felhasználó megnyomja a FELSŐ / ALSÓ FŐK VEZÉRLŐ gombját, akkor a kettős főzési funkció törlődik, és a rendszer egyetlen kettős kosár működési állapotba lép. Miután a felhasználó kiválasztotta a kettős főzési funkciót, kattintson a FELSŐ / ALSÓ FŐK VEZÉRLŐ gombra. Ha a felhasználó módosítani szeretné a felső/alsó kosár hőmérsékletét vagy idejét, 10 másodpercen belül beállíthatja azt, és a kettős főzési funkció törlődik. Ha 10 másodpercen belül nem végez módosítást, a rendszer visszatér az eredeti állapotba.
8. FELSŐ FŐK VEZÉRLŐ gomb: Kattintson erre a gombra a FELSŐ kosár főzési menüjének kiválasztásához és beállításához; Beállítás módban, miután a felhasználók kiválasztották a FELSŐ gombot, a gomb hosszan tartó megnyomásával törölheti a FELSŐ kosarat.
9. ALSÓ FŐK VEZÉRLŐ gomb: Kattintson erre a gombra az ALSÓ kosár főzési menüjének kiválasztásához és beállításához; Beállítás módban, miután a felhasználó kiválasztotta az ALSÓ gombot, a gomb hosszan tartó megnyomásával törölheti az ALSÓ kosarat.

Használatra való előkészítés

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot és biztonsági matricát.
2. A fiókokat és a sütőtálcákat forró vízzel és nem sűrűlő szivaccsal tisztítsa. Ezek az alkatrészek mosogatógépben is moshatók.
3. Törölje át a termék belsejét és külsejét egy nedves ruhával.
4. Helyezze a terméket stabil és sík felületre. Hagyjon elegendő helyet a termék körül, hogy legalább 10 cm távolság legyen a felület és más tárgyak között. Ne helyezzen tárgyakat a levegő bemenetébe vagy kimenetébe. Ne helyezze a terméket olyan felületre, amely nem hőálló.

Beállítás és első használat

1. Helyezze a serpenyőt a fiókba, és tegye rá az ételt. Csúsztassa a kosarat a forrólevegős fritőzbe. Megjegyzés: Ne lépje túl a MAX jelzést, mert ez befolyásolhatja a sült étel minőségét.
2. Csatlakoztassa a készüléket a konnektorba, és nyomja meg a BE/KI gombot.
3. A kezelőpanel segítségével manuálisan beállíthatja a kívánt időt és hőmérsékletet, vagy kiválaszthat egy előre beállított programot.
4. A sütés megkezdéséhez nyomja meg a START/STOP gombot. A „Vezérlők és működés” alszakasz további információkat tartalmaz az idő és a hőmérséklet beállításáról.

5. Szükség szerint rázza meg vagy forgassa meg az élelmiszereket a fiókban. Ehhez húzza ki a fiókot, és óvatosan fordítsa meg vagy rázza meg az élelmiszereket. Csúsztassa vissza a fiókot a házba, amíg teljesen be nem záródik. A készülék megjegyzi az időt és a beállításokat, és automatikusan folytatja a főzést attól a pillanattól kezdve, hogy a főzést megszakítja.

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

Kezelőszervek és működés

Előre definiált programok

Készületi módban nyomja meg a Sütési előbeállítások gombot a 10 előre beállított program kiválasztásához. A program kiválasztása után nyomja meg a START/STOP gombot a sütés elindításához; a szüneteltetéshez nyomja meg ismét a gombot. Ha a sütési folyamat során módosítani szeretné az időt, nyomja meg az Idő gombot, majd a nyíl gombot az idő 1 perccel történő növeléséhez/csökkentéséhez. Ha a hőmérsékletet szeretné módosítani, nyomja meg a Hőmérséklet gombot, majd a nyíl gombot az idő 5 fokkal történő növeléséhez/csökkentéséhez. Ha nem választja ki az előre beállított értékeket, a készülék az alapértelmezett hőmérséklet és idő szerint (180°C és 15 perc) fog működni.

Kézi működtetés

A Hőmérséklet kiválasztó gomb megnyomásakor a hőmérséklet megjelenik a képernyőn, jelezve, hogy a hőmérséklet beállítható. Kattintson a nyíl gombra az 5°C-kal történő növeléshez vagy csökkentéshez, vagy nyomja meg hosszan a nyíl gombot a gyors 5°C-kal történő növeléshez vagy csökkentéshez. Az Idő kiválasztó gomb megnyomásakor az idő megjelenik a képernyőn, jelezve, hogy az idő beállítható. Kattintson a nyíl gombra az 1 perccel történő növeléshez vagy csökkentéshez, vagy nyomja meg hosszan a nyíl gombot a gyors 1 perccel történő növeléshez vagy csökkentéshez.

Utasítás

1. A funkció kiválasztása után nyomja meg a start gombot a főzés megkezdéséhez. Amikor a termék kikapcsolt állapotban van, nyomja meg a bekapcsológombot a készületi üzemmódba lépéshez. Mind a felső, mind az alsó digitális kijelzőn "----" jelenik meg. A bekapcsológomb, a DUAL gomb, a FELSŐ gomb és az ALSÓ gomb mind világít, a többi gomb jelzőfénye nem világít.
2. A termék készületi üzemmódban van, és 10 percig inaktív marad. A termék leállított állapotba lép.
3. A termék beállított állapotban van, és 10 percig nem működik. A termék leállított állapotba lép.
4. Rázólámpa: A rázó lámpa akkor világít, amikor a főzési ciklus elérte a felét. Ez a félidő lehetővé teszi, hogy megrázza vagy megfordítsa az ételt a készülékben, ami segít az egyenletes főzésben.
5. Néhány hozzávalót a főzési idő felénél fel kell rázni (lásd az „Előbeállítások” részt). Ehhez húzza ki a kosarat a készülékből a fogantyújánál fogva, és rázza/csapkodja meg. Ezután csúsztassa vissza a kosarat a forró levegős fritőzbe.
6. A készülék sípoló hangot ad, amikor a főzési ciklus befejeződött. Ha háromszor hallja a csengőt, az azt jelenti, hogy a főzési ciklus befejeződött. Húzza ki a kosarat a készülékből, és helyezze a hőálló tartóra.
7. A beállított idő letelte után a főzési funkció leáll, de a ventilátor még körülbelül 20 másodpercig tovább működik, hogy biztonsági okokból elfújja a forró levegőt.
8. Ellenőrizd, hogy a hozzávalók készen állnak-e.
9. Ha az alapanyagok még nincsenek készen, tolja vissza a kosarat a készülékbe.
10. Állítsa be a hőmérsékletet/időzítőt. Ezután nyomja meg a Start gombot a készülék elindításához.
11. Hozzávalók (pl. olajos húsok, mint például marha-, hal- vagy csirkehús) eltávolításához használjon fogót az egyes hozzávalók kiválasztásához.
12. A felesleges olaj eltávolításához az olyan hozzávalókból, mint a hasábburgonya, sült krumpli vagy zöldségek, használjon csipeszt.

Megjegyzés: A készülék programmemóriával rendelkezik. A fiók kinyitása szünetelteti a fűtési funkciót, de a fiók visszahelyezésekor a készülék továbbra is az előző beállításokkal és a kiválasztott programmal működik.

Megjegyzés: A következő receptek hőmérséklet- és időbeállításai csak tájékoztató jellegűek. Igazítsa a beállításokat az étel tényleges méretéhez a hőmérséklet és az idő saját kezű javításával.

Előre beállított értékek az alsó fiókhoz

Alapértelmezett - 180°C - 15 perc - Rázza fel emlékeztetőül a sütési idő felénél

Sült krumpli - 200°C - 23 perc - Emlékeztetőül kétszer rázza fel

Sütemény - 160°C - 15 perc

Zöldségek - 180°C - 10 perc - Rázza fel emlékeztetőül a sütési idő felénél

Szárnyak - 200°C - 20 perc - Rázza fel emlékeztetőül fél sütési idő után

Garnélarák - 160°C - 15 perc - Rázza fel emlékeztetőül fél sütési idő után

Steak - 200°C - 20 perc - Rázza fel emlékeztetőül fél sütési idő után

Sütik - 160°C - 17 perc

Pizza - 180°C - 10 perc

Csirke - 200°C - 35 perc - Felrázendő félidő után

Tojásos pite - 160°C - 16 perc

EElőre beállított értékek a felső/kettős fiókhoz

Alapértelmezett - 180°C - 15 perc - Rázza fel emlékeztetőül a sütési idő felénél

Sült krumpli - 200°C - 23 perc - Emlékeztetőül kétszer rázza fel

Zöldségek - 180°C - 10 perc - Rázza fel emlékeztetőül a sütési idő felénél

Szárnyak - 200°C - 20 perc - Rázza fel emlékeztetőül fél sütési idő után

Garnélarák - 160°C - 15 perc - Rázza fel emlékeztetőül fél sütési idő után

Steak - 200°C - 20 perc - Rázza fel emlékeztetőül fél sütési idő után

Sütk - 160°C - 17 perc

Pizza - 180°C - 10 perc

Tojásos pite - 160°C - 16 perc

Automatikus kikapcsolás

A készülék a visszaszámlálás lejártá után automatikusan kikapcsol. Kikapcsolhatja manuálisan is az ON/OFF gomb megnyomásával. A visszaszámlálás lejártá után a halogén fűtés leáll, a kijelzőn az END felirat jelenik meg, de a ventilátor biztonsági okokból még körülbelül 20 másodpercig tovább működik, hogy elszívja a forró levegőt. Végül három csengőhangot hallhat.

Tárolás

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

Tisztítás és karbantartás

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

Mossa el a fiókot forró vízzel, mosogatószerrel és karcmentes szivaccsal. A fiók és a sütőlap mosogatógépben mosható. A sütőlap tapadásmentes kerámia bevonattal rendelkezik; ne használjon fémtárgyakat vagy súrolószereket a tisztításához. Ha ételmaradék vagy egyéb törmelék van a készülék üregében, távolítsa el egy nedves, tiszta ruhával, majd törölje szárazra a területet egy tiszta, száraz ruhával.

Megjegyzés: A fém evőeszközöket vagy fogókat óvatosan használja, kerülje a tálca felületével való közvetlen érintkezést. Ne használjon súrolószereket (drótkéfé, súrolószivacsot, fém szerszámokat stb.) a tisztításhoz.

Hibaelhárítás

A következő problémák nem feltétlenül jelentik a készülék hibáját. Kérjük, olvassa el a következő részt, hogy megismerje a gyakori problémák egyszerű megoldásait.

1. probléma

A készülék belsejében lévő lámpa időszakosan fel- és lekapcsolódik.

Információ:

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

2. feladat

Az étel egyenetlenül sül meg.

Lehetséges ok:

Néhány ételt főzés közben meg kell forgatni vagy megrázni.

Megoldás:

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

3. feladat

A főzési folyamat során fehér füst jön ki a készülékből.

Lehetséges ok:

Zsír/olaj gyűlt össze a készülék fiókjában.

Megoldás:

Győződjön meg arról, hogy nem halmozódott fel zsír vagy olaj a fiókban. Minden főzés után tisztítsa meg a fiókot és a fritőzlapot.

4. feladat

A fiók nem csúszik a helyére.

Lehetséges ok:

A fiók túl tele van.

Megoldás:

Kérjük, ne töltse meg a fiókot a kapacitásán túl. Az élelmiszerek nem érhetnek a fiók teteje fölé.

Jótállási feltételek

1. A termékre 24 hónapos gyártói garancia vonatkozik, amelyet a következő cég végez: Morele.net sp. z oo, al. Jana Pawła II 43b, 31-864 Kraków, NIP: PL9451972201.
2. A panaszokat / garanciális javításokat a morele.net weboldalon elérhető garancia-/szervizúrlapon keresztül kell bejelenteni.
3. A jótállás csak a gyártónak tulajdonítható rejtett hibákra terjed ki.
4. A reklamációt az értékesítési pont vagy a műszaki szerviz dolgozza fel a jótállás keretében, amennyiben az Ügyfél a következő terméket szállítja ki:
 - a. érvényes vásárlást igazoló bizonylat a vásárlás dátumával,
 - b. a bejelentett termék vagy hibás alkatrész. Távolsági vásárlás esetén a jótállási jegy kizárólag a vásárlást igazoló bizonylattal (nyugta/számla) együtt érvényes.
5. A reklamációt a Vevő bejelentésétől számított 14 napon belül rendezzük.
6. A jótállási időszak alatt azonosított gyártási hibákat a termék értékesítési pontra vagy a műszaki szervizbe történő leszállításától számított 21 napon belül ingyenesen javítjuk.
7. Ha a javításhoz alkatrészeket kell importálni, a garanciális javítási időszak meghosszabbítható az alkatrész importjához szükséges idővel, de legfeljebb 40 nappal.
8. Jótállási kizárások:
 - a. mechanikai sérülések és kapcsolódó hibák,
 - b. a helytelen tárolásból, összeszerelésből és karbantartásból eredő károk és hibák,
 - c. az ilyen fogóeszközök sérülése és kopása,
 - d. A kézikönyv szerint az összeszereléssel vagy karbantartással kapcsolatos tevékenységek a felhasználó kötelessége.
9. A jótállás nem érvényes, ha:
 - a. lejárt az érvényességi ideje,
 - b. a Vevő nem eredeti alkatrészekkel javította vagy módosította a terméket,
 - c. a hiba helytelen telepítésből vagy a kézikönyvben található helyes üzemeltetési szabályok be nem tartásából eredt,
 - d. a terméket nem háztartási célra használják,
 - e. szállítás közben keletkezett sérülés.
10. Az Ügyfél a következő ingyenes kártérítésre jogosult:
 - a. termékJavítás,
 - b. termékcseré,
 - c. csökkentett ár,
 - d. szerződés felbontása és teljes költségtérítés.
11. Követelés bejelentéséhez:
 - a. Mutassa be a terméket vagy annak jelentett 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 egy érvényes jótállási jegyet az értékesítési hely bélyegzőjével.
 - c. Ha a termék piszkosan kerül kiszállításra, a műszaki szolgálat megtagadhatja az átvételt, vagy a Vevő költségére megtisztíthatja, miután megkapta a Vevő írásbeli jóváhagyását.
12. Amennyiben a reklamációt elfogadják, a készüléket megjavítják vagy egy újra cserélik, vagy a Vevő visszatéríti a vételárát. A gyártó szervizéből történő szállítási költségek fedezik a szolgáltatást.
13. Amennyiben a reklamációt elutasítják, a Vevő részletes indoklást kap a döntésről, és a berendezést a döntés kézhezvételétől számított 14 napon belül, a saját költségére elküldjük számára.

Hasznosítás

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

A csomagoláson, a tartozékokon vagy a használati útmutatóban található jelölés arra utal, hogy a leselejtezett berendezéseket és a csatlakoztatott elektronikus tartozékokat tilos a háztartási hulladékkal együtt a kommunális hulladékgyűjtő edényekbe helyezni.

Az elektronikai hulladék nem megfelelő kezelése szennyeződések környezetbe jutásához vagy egészségügyi kockázatokhoz vezethet a nem megfelelő ártalmatlanítás miatt. Válassza szét ezt a hulladékot a többi hulladéktól, és hasznosítsa újra, hogy a nyersanyagok újra felhasználhatók legyenek. Az újrahazsnosítás lehetővé teszi a nyersanyagok újrafelhasználását.

Istruzioni e avvisi di sicurezza

Si prega di leggere attentamente il presente manuale per comprendere meglio come utilizzare il prodotto. Durante l'uso, è necessario osservare alcune precauzioni di sicurezza essenziali, tra cui le seguenti.

- L'apparecchio cuoce gli alimenti utilizzando aria calda senza olio. Non versare mai olio nell'unità. Ciò potrebbe causare incendi, lesioni personali, danni al dispositivo e invalidare la garanzia.
- I liquidi, comprese zuppe dense e salse, non devono essere riscaldati nell'apparecchio.
- Si consiglia di collegare il dispositivo alla rete elettrica senza utilizzare prolunghe. Il cavo di alimentazione corto è specificamente progettato come misura di sicurezza per ridurre il rischio che i bambini lo afferrino o ci giochino e per proteggere l'utente dal rischio di inciampare su un cavo di alimentazione lungo.
- Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso in ambienti interni. Non utilizzarlo mai all'aperto.
- Il dispositivo si riscalda durante il funzionamento. Per evitare ustioni o lesioni, maneggiare con cautela il dispositivo e i suoi accessori.
- Prima dell'uso, assicurarsi che il dispositivo sia posizionato su una superficie piana, pulita e asciutta.
- Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini e di chiunque abbia capacità fisiche, sensoriali o mentali tali da impedirne un utilizzo sicuro.
- Rimuovere e gettare le pellicole protettive e l'imballaggio in plastica degli accessori dal dispositivo per evitare il rischio di soffocamento da parte dei bambini piccoli.
- Non posizionare l'unità vicino a fornelli a gas, in ceramica, a induzione o elettrici. Ciò potrebbe causare lesioni personali e danni al dispositivo, invalidando la garanzia.
- Non immergere mai il cavo di alimentazione del dispositivo in acqua o altri liquidi per evitare scosse elettriche. Non risciacquare l'alloggiamento del dispositivo con acqua o altri liquidi. Ciò potrebbe causare lesioni personali e danni al dispositivo, invalidando la garanzia.
- Prestare la massima attenzione quando si maneggiano cibi e superfici calde.
- Non spostare il dispositivo mentre è acceso e in funzione. Ciò potrebbe causare lesioni personali e danni al dispositivo, invalidando la garanzia.
- La piastra di cottura, la griglia 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 danni al dispositivo, contattare il Centro Assistenza Clienti Morele.
- Il dispositivo è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare mai il dispositivo come attrezzatura professionale per la ristorazione o per scopi diversi da quelli previsti. Ciò potrebbe danneggiare il dispositivo e invalidare la garanzia.
- Non utilizzare detergenti abrasivi, lana d'acciaio o pagliette 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/le uscite sul retro dell'apparecchio quando è in funzione. Ciò potrebbe causare una cottura non uniforme e danneggiare l'apparecchio.
- Non collegare il dispositivo a un timer esterno o a un sistema di controllo remoto.
- Lasciare 10 cm di spazio libero attorno al dispositivo per consentire una corretta circolazione dell'aria.
- Non utilizzare il dispositivo o i suoi accessori in forni a microonde, forni a convezione, forni a gas, forni elettrici, piani cottura in vetroceramica, elettrici, a gas o a induzione, né in grill. Ciò potrebbe causare lesioni personali e danni al dispositivo, invalidando 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 dotata di messa a terra.
- Scollegare il dispositivo e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo o riporlo.
- Non sigillare a caldo le lattine di cibo nell'unità. Ciò potrebbe causare lesioni personali, danni al dispositivo e invalidare la garanzia.
- Non inserire nell'apparecchio alimenti 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 e manicotti di cottura speciali, ma devono essere utilizzati con particolare cautela. Tenere presente che il manicotto di cottura aumenta di volume durante la cottura ed è fondamentale assicurarsi che non tocchi la resistenza alogena e il suo coperchio.
- Utilizzare il dispositivo solo con accessori del marchio 4Swiss. L'utilizzo di accessori di terze parti potrebbe danneggiare il dispositivo e invalidare la garanzia.
- Non posizionare il dispositivo sopra o vicino a superfici o materiali infiammabili come cuscini, tovaglie o tende. Ciò potrebbe causare lesioni personali e danni al dispositivo, invalidando la garanzia.
- Quando l'unità è in uso, l'aria calda fuoriesce dalla presa d'aria. Tenere sempre mani e viso lontani dalle prese d'aria e dalle prese d'aria per evitare lesioni.
- Per evitare lesioni, prestare attenzione quando si apre il cassetto del dispositivo.
- Se dall'apparecchio fuoriesce del fumo, scollegarlo immediatamente e disperderlo prima di aprire il cassetto.
- Assicurarsi che il cibo non sporga dai lati del cassetto del dispositivo. Riempire il cassetto oltre la sua capacità può causare lesioni personali, danni al dispositivo e invalidare la garanzia.

- Non riempire mai il dispositivo con olio. Ciò potrebbe causare lesioni personali, danni al dispositivo e invalidare la garanzia.

Funzioni del prodotto

La friggitrice ad aria 4Swiss ABB-225 fa circolare aria ultra-calda attorno al cibo, eliminando la necessità di utilizzare olio. L'intenso flusso d'aria calda garantisce pasti più sani, offrendo al contempo un sapore eccezionale, con cibi deliziosamente croccanti all'esterno e cotti alla perfezione all'interno. Patatine fritte croccanti, verdure, pollo, pesce, bistecche e altro ancora saranno a portata di mano, inoltre il dispositivo è facile da mantenere, veloce da pulire e privo dei tipici residui di unto.

L'apparecchio è dotato di un esclusivo elemento riscaldante alogeno altamente efficace che riscalda e illumina il cibo all'interno del cassetto di cottura durante il funzionamento. Il circuito del termostato controlla l'alogeno e non è in funzione 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 base alla 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 elevati standard di sicurezza e funzionalità.

Parametri tecnici

Nome del prodotto: Friggitrice ad aria intelligente

Modello del prodotto: ABB-225

Capacità cassetto superiore: 3,5L

Capacità cassetto inferiore: 6,5L

Tensione nominale: 230 V

Frequenza nominale: 50 Hz

Potenza nominale: 2500 W

Intervallo di temperatura: 80~200°C

Intervallo di tempo: 1~60 min

Descrizione dell'unità principale

Illustrazione n. 1

1. Uscita dell'aria
2. Frontale del cassetto superiore
3. Pannello di controllo touch digitale
4. Frontale del cassetto inferiore
5. Presa d'aria
6. Cavo di alimentazione
7. Vassoio per friggere nel cassetto superiore
8. Rivestimento del cassetto superiore
9. Vassoio per friggere nel cassetto inferiore
10. Rivestimento del cassetto inferiore

Descrizione del pannello di controllo

Illustrazione n. 2

1. Preimpostazione Patatine fritte
2. Preimpostazione della torta
3. Verdure preimpostate
4. Preset delle ali
5. Preimpostazione gamberetti
6. Preimpostazione bistecca
7. Preimpostazione dei cookie
8. Preimpostazione pizza
9. Preset di pollo
10. Preimpostazione per crostata all'uovo
11. Pulsante ON/OFF
12. Display digitale del cassetto superiore
13. Display digitale del cassetto inferiore
14. Pulsante SYNC COOK

15. Pulsante DOPPIA COTTURA
16. Pulsante di CONTROLLO DEL CASSETTO SUPERIORE
17. Pulsante di CONTROLLO DEL CASSETTO INFERIORE
18. Pulsante LUCE
19. Pulsante di diminuzione TEMP/TIME
20. Pulsante di selezione della temperatura
21. Pulsante di preimpostazione della cottura
22. Pulsante di aumento TEMP/TIME
23. Pulsante START/STOP

Descrizione del pulsante

1. Pulsante ON/OFF: premere questo pulsante per accendere o spegnere la friggitrice ad aria.
2. Pulsante LUCE: Premere il pulsante luce solo quando il cestello inferiore è acceso. Premere il pulsante luce; la spia luminosa lampeggia e la lampada interna si accende. Premendo nuovamente il pulsante luce, la spia luminosa torna allo stato normale e la lampada interna si spegne. La lampada interna si spegne automaticamente dopo 5 minuti. All'apertura della porta, la lampada interna si accende e si spegne automaticamente dopo 5 minuti.
3. Pulsante di preimpostazione della cottura: tenere premuto questo pulsante per modificare e selezionare la funzione di cottura.
4. Pulsante di commutazione TEMP/TIME: gli utenti possono utilizzare questo pulsante per impostare temperatura e tempo in modo più flessibile. Dopo aver selezionato questo pulsante, gli utenti possono regolare la temperatura e il tempo premendo il pulsante/. Aumenta/Diminuisci di 1 minuto per pressione e regola l'impostazione della temperatura - Aumenta/Diminuisci di 5 gradi per pressione. Premere a lungo il pulsante per aumentare o diminuire rapidamente la temperatura o il tempo.
5. Pulsante START/STOP: durante il processo di frittura ad aria calda, premere questo pulsante per avviare o interrompere. La friggitrice ad aria interromperà il riscaldamento e la ventola si spegnerà dopo 20 secondi. In questo caso, questo pulsante funge da funzione di pausa. In modalità pausa, è possibile modificare il menu per scegliere un'altra impostazione predefinita. Quindi, premere nuovamente il pulsante e la friggitrice ad aria riprenderà la cottura. In questo caso, questo pulsante funge da funzione di riavvio.
6. Pulsante SYNC COOK: dopo aver impostato il menu di cottura dei cestelli superiore e inferiore, premendo il pulsante SYNC COOK è possibile aprire la funzione di cottura intelligente. Dopo aver selezionato questa funzione, la spia del pulsante lampeggerà. Premendo questo pulsante è possibile annullare la funzione di cottura sincronizzata. Nota: la funzione di cottura sincronizzata consente ai cestelli superiore e inferiore di terminare la cottura contemporaneamente, anche se i tempi di cottura sono diversi. Durante il processo di cottura innovativa, se il tempo di cottura non è costante, il cestello con il tempo di cottura più breve visualizzerà la scritta "Hold" (mantenere) finché i tempi di cottura dei due cestelli non saranno uguali; a quel punto, i due cestelli cuoceranno insieme.
7. Pulsante DUAL COOK: premere questo pulsante con il dito per impostare la funzione Dual Cooking. Nota: la funzione Dual Cooking garantisce che lo stato di funzionamento dei cestelli superiore e inferiore rimanga costante. Dopo aver scelto la funzione Dual Cooking, se l'utente preme il pulsante UPPER/LOWER DRAWER CONTROL, la funzione Dual Cooking verrà annullata e il sistema entrerà nello stato di funzionamento a doppio cestello singolo. Dopo aver scelto la funzione Dual Cooking, l'utente clicca sul pulsante UPPER/LOWER DRAWER CONTROL. Se l'utente desidera modificare la temperatura o il tempo del cestello superiore/inferiore, può regolarlo entro 10 secondi e la funzione Dual Cooking verrà annullata. Se non viene apportata alcuna modifica entro 10 secondi, verrà ripristinata.
8. Pulsante di controllo del cassetto superiore: fare clic su questo pulsante per scegliere e impostare il menu di cottura del cestello superiore; durante la modalità di impostazione, dopo aver selezionato il pulsante superiore, tenendolo premuto a lungo è possibile annullare il cestello superiore.
9. Pulsante di controllo del cassetto inferiore: fare clic su questo pulsante per scegliere e impostare il menu di cottura del cestello inferiore; durante la modalità di impostazione, dopo aver selezionato il pulsante INFERIORE, tenendolo premuto a lungo è possibile annullare il cestello inferiore.

Preparazione all'uso

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli adesivi di sicurezza.
2. Pulire i cassettei e le teglie 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. Lasciare spazio sufficiente attorno al prodotto per garantire una distanza di almeno 10 cm tra la superficie e altri oggetti. Non posizionare oggetti nella presa d'aria o nell'uscita dell'aria. Non posizionare il prodotto su una superficie non resistente al calore.

Installazione e primo utilizzo

1. Posizionare la piastra di frittura nel cassetto e disporre il cibo. Inserire il cestello nella friggitrice ad aria. Nota: non superare l'indicazione MAX, poiché potrebbe compromettere la qualità del cibo cotto.

2. Collegare il dispositivo e premere il pulsante ON/OFF.
3. Utilizzare il pannello di controllo per impostare manualmente il tempo e la temperatura desiderati oppure selezionare un programma predefinito.
4. Premere il pulsante START/STOP per avviare la cottura. La sottosezione "Comandi e funzionamento" fornisce maggiori informazioni sull'impostazione del tempo e della temperatura.
5. Scuotere o girare gli alimenti nel cassetto secondo necessità. Per farlo, estrarre il cassetto e girare o scuotere delicatamente gli alimenti. Richiudere il cassetto fino a completa chiusura. L'apparecchio memorizzerà l'ora e le impostazioni e riprenderà automaticamente la cottura dal momento in cui si interrompe.

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

Comandi e funzionamento

Programmi predefiniti

Premere il pulsante Preimpostazioni di cottura in modalità standby per selezionare 10 programmi predefiniti. Dopo aver scelto il programma, premere il pulsante START/STOP per avviare la cottura; premere nuovamente questo pulsante per mettere in pausa. Per regolare il tempo durante la cottura, premere il pulsante Time e poi il pulsante freccia per aumentare/diminuire di 1 minuto a pressione. Per regolare la temperatura, premere il pulsante Temp e poi il pulsante freccia per aumentare/diminuire di 5 gradi a pressione. Se non si selezionano i programmi preimpostati, funzionerà in base alla temperatura e al tempo predefiniti (180 °C e 15 minuti).

Funzionamento manuale

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

Istruzioni

1. Dopo aver selezionato la funzione, premere il pulsante di avvio per avviare la cottura. Quando il prodotto è spento, premere il pulsante di accensione per entrare in modalità standby. Sia il display digitale superiore che quello inferiore visualizzano "----". Il pulsante di accensione, il pulsante DUAL, il pulsante UPPER e il pulsante LOWER sono tutti accesi, mentre le spie degli altri pulsanti sono spente.
2. Il prodotto è in modalità standby e rimane inattivo per 10 minuti. Il prodotto entra in stato di spegnimento.
3. Il prodotto è nello stato impostato e non funziona per 10 minuti. Il prodotto entra nello stato di spegnimento.
4. Indicatore di agitazione: l'indicatore di agitazione si illumina quando il ciclo di cottura ha raggiunto la metà. Questo tempo intermedio consente di agitare o girare il cibo nell'elettrodomestico, garantendo una cottura uniforme.
5. Alcuni ingredienti richiedono di essere agitati a metà cottura (vedere la sezione "Preimpostazioni"). Per farlo, estrarre il cestello dall'apparecchio prendendolo per la maniglia e agitarlo/sbatterlo. Quindi reinserire il cestello nella friggitrice ad aria.
6. La macchina emetterà un segnale acustico al termine del ciclo di cottura. Quando si sente il segnale acustico per 3 volte, il ciclo di cottura è terminato. Estrarre il cestello dall'apparecchio e posizionarlo sul supporto resistente al calore.
7. Una volta trascorso il tempo impostato, la funzione di cottura smette di funzionare, ma la ventola continuerà a funzionare per circa 20 secondi per soffiare via l'aria calda per motivi di sicurezza.
8. Controllare che gli ingredienti siano pronti.
9. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, reinserire il cestello nell'apparecchio.
10. Regolare l'impostazione Temperatura/Timer. Quindi premere il pulsante Start per avviare l'apparecchio.
11. Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio carni oleose come manzo, pesce o pollo), utilizzare delle pinze per prelevare ciascun ingrediente.
12. Per rimuovere l'olio in eccesso da ingredienti come patatine fritte o verdure, utilizzare delle pinze.

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

Nota: le impostazioni di temperatura e tempo delle seguenti ricette sono solo indicative. Adattare le impostazioni alle dimensioni effettive del pasto correggendo autonomamente temperatura e tempo.

Preimpostazioni per cassetto inferiore

Predefinito - 180°C - 15 min - Promemoria agitazione a metà cottura

Patatine fritte - 200°C - 23 min - Promemoria agitazione due volte

Torta - 160°C - 15 min

Verdure - 180°C - 10 min - Promemoria agitazione a metà cottura

Ali - 200°C - 20 min - Promemoria agitazione a metà cottura

Gamberi - 160°C - 15 min - Promemoria agitazione a metà cottura

Bistecca - 200°C - 20 min - Promemoria agitazione a metà cottura
Biscotti - 160°C - 17 min
Pizza - 180°C - 10 min
Pollo - 200°C - 35 min - Promemoria agitazione a metà cottura
Crostata all'uovo - 160°C - 16 min

Preimpostazioni per cassetto superiore/doppio

Predefinito - 180°C - 15 min - Promemoria agitazione a metà cottura
Patatine fritte - 200°C - 23 min - Promemoria agitazione due volte
Verdure - 180°C - 10 min - Promemoria agitazione a metà cottura
Ali - 200°C - 20 min - Promemoria agitazione a metà cottura
Gamberi - 160°C - 15 min - Promemoria agitazione a metà cottura
Bistecca - 200°C - 20 min - Promemoria agitazione a metà cottura
Biscotti - 160°C - 17 min
Pizza - 180°C - 10 min
Crostata all'uovo - 160°C - 16 min

Spegnimento automatico

Il dispositivo si spegnerà automaticamente al termine del conto alla rovescia. È anche possibile spegnerlo manualmente toccando il pulsante ON/OFF. Al termine del conto alla rovescia, la lampada alogena di riscaldamento smette di funzionare, il display visualizza la scritta END, ma la ventola continua a funzionare per circa 20 secondi per espellere l'aria calda per motivi di sicurezza. Al termine, si sentirà un segnale acustico che suona tre volte.

Magazzinaggio

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 la parte esterna 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 ceramico antiaderente; non utilizzare oggetti metallici o detersivi abrasivi per pulirla. Se nella cavità dell'alloggiamento sono presenti residui di cibo o altri detriti, rimuoverli con un panno umido e pulito e asciugare la zona con un panno pulito e asciutto.

Nota: utilizzare posate o pinze in metallo con cautela, evitando il contatto diretto con la superficie del vassoio. Non utilizzare detersivi abrasivi (spazzole metalliche, spugne abrasive, utensili metallici, ecc.) per la pulizia.

Risoluzione dei problemi

I seguenti problemi non indicano necessariamente un guasto del dispositivo. Leggere la sezione seguente per scoprire 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 è in funzione in modo continuo. Durante il funzionamento, l'alogeno si accende e si spegne a intervalli variabili (in base alla temperatura), il che è intenzionale e corretto.

Problema 2

Il cibo non è cotto in modo 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 oppure girare il cibo con una forchetta o una pinza.

Problema 3

Durante la cottura, dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.

Possibile causa:

Si è accumulato grasso/olio nel cassetto del dispositivo.

Soluzione:

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

Problema 4

Il cassetto non scorre in posizione.

Possibile causa:

Il cassetto è troppo pieno.

Soluzione:

Si prega di non riempire il cassetto oltre la sua capacità. Gli alimenti non devono superare il bordo superiore del cassetto.

Termini e condizioni di garanzia

1. Il prodotto è coperto da una garanzia del produttore di 24 mesi, fornita da: Morele.net sp. z oo, al. Jana Paw ła II 43b, 31-864 Krak ó w, NIP: PL9451972201.
2. I reclami/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 occulti imputabili al produttore.
4. Il reclamo verrà elaborato dal punto vendita o dal servizio tecnico in garanzia se il Cliente consegna
 - a. una prova d'acquisto valida con la data di vendita,
 - b. il prodotto segnalato o la parte difettosa. In caso di acquisto a distanza, la scheda di garanzia è valida solo se accompagnata da prova d'acquisto (scontrino/fattura).
5. Il reclamo viene risolto entro 14 giorni dalla segnalazione del Cliente.
6. I difetti di fabbricazione riscontrati durante il periodo di garanzia saranno riparati gratuitamente entro 21 giorni dalla consegna del prodotto al punto vendita o al servizio tecnico.
7. Se per la riparazione è necessario importare dei pezzi, il periodo di garanzia per la riparazione può essere esteso per il tempo necessario all'importazione del pezzo, ma non oltre 40 giorni.
8. Esclusioni di garanzia:
 - a. danni meccanici e difetti correlati,
 - b. danni e difetti derivanti da uso improprio e da conservazione, montaggio e manutenzione inappropriati,
 - c. danneggiamento e usura di tali elementi consumabili,
 - d. Come da manuale, le attività relative al montaggio o alla 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 derivato da un'installazione errata o dal mancato rispetto delle regole di corretto funzionamento indicate nel manuale,
 - d. il prodotto è 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 del contratto e risarcimento integrale delle spese sostenute.
11. Per segnalare un reclamo:
 - 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 di 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 potrà rifiutarsi di accettarlo o pulirlo a spese del Cliente, dopo aver ricevuto il suo consenso scritto.
12. Se il reclamo viene accettato, il dispositivo verrà riparato o sostituito con uno nuovo, oppure il Cliente verrà rimborsato. Le spese di trasporto a carico del servizio assistenza del produttore coprono il servizio.
13. Se il reclamo viene respinto, al Cliente viene fornita una motivazione dettagliata della decisione e l'attrezzatura gli viene spedita a sue spese entro 14 giorni dalla comunicazione della decisione.

Utilizzo

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

Il contrassegno sulla confezione, sugli accessori o sul manuale di istruzioni indica che le apparecchiature giunte a fine vita e gli accessori elettronici collegati non devono essere smaltiti nei contenitori dei rifiuti urbani insieme agli altri rifiuti domestici.

La gestione impropria dei rifiuti elettronici può comportare la dispersione di contaminanti nell'ambiente o rischi per la salute dovuti a uno smaltimento inappropriato. Separare questi rifiuti dagli altri rifiuti e riciclarli in modo che le materie prime possano essere riutilizzate. Per il riciclaggio, è consentito il riutilizzo delle materie prime.

Saugos instrukcijos ir pranešimas

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

- Prietaisas gamina maistą naudojamas karštą orą be aliejaus. Niekada nepilkite aliejaus į prietaisą. Tai gali sukelti gaisrą, susižaloti, sugadinti prietaisą ir panaikinti garantiją.
- Skysčių, įskaitant tirštas sriubas ir padažus, negalima šildyti prietaise.
- Rekomenduojame įrenginį jungti prie elektros tinklo nenaudojant ilgutuvų. Trumpas maitinimo laidas yra specialiai sukurtas kaip saugos priemonė, siekiant sumažinti vaikų riziką jį pagriebti ar žaisti su juo ir apsaugoti naudotoją nuo užklūvimo už ilgo maitinimo laido.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik patalpose. Niekada nenaudokite prietaiso lauke.
- Prietaisas veikimo metu įkaista. Kad išvengtumėte nudegimų ar sužalojimų, elkitės atsargiai su juo ir jo priedais.
- Prieš naudodami įsitikinkite, kad prietaisas pastatytas ant lygaus, švaraus ir sauso paviršiaus.
- Laikykite įrenginį vaikams ir asmenims, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai gali trukdyti saugiai jį naudoti, nepasiekiamoje vietoje.
- Nuimkite ir išmeskite apsaugines plėveles bei plastikines priedų pakuotes nuo prietaiso, kad sumažintumėte mažų vaikų užspringimo pavojų.
- Nestatykite prietaiso šalia karštų dujinių, keraminių, indukcinų ar elektrinių viryklių. Tai gali sukelti sužalojimą, prietaiso sugadinimą ir panaikinti garantiją.
- Niekada nemerkite įrenginio maitinimo laido į vandenį ar kitą skystį, kad išvengtumėte elektros smūgio. Neplaukite įrenginio korpuso vandeniu ar kitu skysčiu. Tai gali sukelti sužalojimą, įrenginio pažeidimą ir panaikinti garantiją.
- Būkite itin atsargūs liesdami karštą maistą ir karštus paviršius.
- Nejudinkite įrenginio, kai jis jungtas ir veikia. Tai gali sukelti sužalojimą, įrenginio sugadinimą ir panaikinti garantiją.
- Kepimo lėkštė, plieninės grotelės ir iešmeliai kepimo metu ir po jo gali būti labai karšti. Kad nenusidegintumėte, mūvėkite orkaitės pirštines.
- Reguliariai tikrinkite prietaisą, jo maitinimo laidą ir kištuką. Nenaudokite prietaiso, jei maitinimo laidas ar kištukas pažeisti. Jei prietaisas veikia netinkamai arba yra pažeistas, kreipkitės į "Morele" klientų aptarnavimo centrą.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namuose. Niekada nenaudokite prietaiso kaip profesionalios maitinimo įrangos ar jokiems kitiems tikslams, nei numatyta. Tai gali sugadinti prietaisą ir panaikinti garantiją.
- Įrenginiui valyti nenaudokite abrazyvinių valiklių, plieninės vatos ar šveitiklių. Daugiau informacijos rasite skyriuje "Valymas ir priežiūra".
- Kad nesusižeistumėte, netraukite laido per stalviršio kraštą.
- Neuždenkite prietaiso gale esančių oro išleidimo / išleidimo angų, kai jis veikia. Tai gali sukelti netolygų kepimą ir prietaiso pažeidimus.
- Nejunkite įrenginio prie išorinio laikmačio ar nuotolinio valdymo sistemos.
- Palikite aplink įrenginį 10 cm laisvos vietos, kad oras tinkamai cirkuluotų.
- Nenaudokite prietaiso ar jo priedų mikrobangų krosnelėje, skrudintuvėje, konvekciniėje orkaitėje, dujinėje orkaitėje, elektrinėje orkaitėje, keraminėje, elektrinėje, dujinėje ar indukcinėje viryklėje arba ant grotelių. Tai gali sukelti kūno sužalojimą, prietaiso sugadinimą ir panaikinti garantiją.
- Prieš naudodami įsitikinkite, kad prietaisas švarus. Laikykite maitinimo laidą atokiau nuo karštų paviršių.
- Įrenginys turi žemintą 3 laidų kištuką. Visada junkite maitinimo laidą į žemintą elektros lizdą.
- Prieš valydami ar padėdami į vietą, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti.
- Neužsandarinkite maisto skardinių įrenginyje karščiu. Tai gali sukelti sužalojimą, prietaiso sugadinimą ir panaikinti garantiją.
- Nedėkite maisto į prietaisą induose, kurie nėra tinkami aukštai temperatūrai, pavyzdžiui, plastikiniuose maišeliuose, polistireniniuose induose arba plastikinėse ir popierinėse pakuotėse. Leidžiama naudoti specialius maišelius ir kepimo rankoves, tačiau su jomis reikia elgtis ypač atsargiai. Atminkite, kad kepimo rankovė kepimo metu padidėja tūris, todėl būtina užtikrinti, kad rankovė neliestų halogeninio šildytuvo ir jo dangtelio.
- Naudokite įrenginį tik su "4Swiss" prekės ženklo priedais. Naudojant trečiųjų šalių priedus, galite sugadinti įrenginį ir panaikinti garantiją.
- Nestatykite įrenginio ant degių paviršių ar medžiagų, tokių kaip pagalvės, staltiesės ar užuolaidos, arba šalia jų. Tai gali sukelti sužalojimą, įrenginio pažeidimą ir panaikinti garantiją.
- Kai įrenginys veikia, per oro išleidimo angą veržiasi karštas oras. Visada laikykite rankas ir veidą atokiau nuo ventiliacijos angų ir oro išleidimo angų, kad nesusižeistumėte.
- Kad išvengtumėte sužalojimų, atidarydami įrenginio stalčių, būkite atsargūs.
- Jei iš prietaiso pradeda rūkti dūmai, nedelsdami atjunkite jį nuo elektros tinklo ir prieš atidarydami stalčių juos išsklaidykite.
- Įsitikinkite, kad maistas nesikiša už prietaiso stalčiaus šonų. Pripildžius stalčių daugiau, nei telpa, galite susižaloti, sugadinti prietaisą ir panaikinti garantiją.
- Niekada nepildykite įrenginio alyvos. Tai gali sukelti sužalojimą, įrenginio gedimą ir panaikinti garantiją.

Produkto funkcijos

"4Swiss ABB-225" oro gruzdintuvė cirkuliuoja itin karštą orą aplink maistą, todėl nereikia naudoti aliejaus. Intensyvus karšto oro tiekimas užtikrina sveikesnį maistą ir puikų skonį – maistas tampa gardžiai traškus išorėje ir tobulai iškeptas viduje. Traškos bulvytės, daržovės, vištiena, žuvis, kepsniai ir dar daugiau bus ranka pasiekiami, be to, prietaisą lengva prižiūrėti, greitai valyti ir jis nepalieka jprasto riebumo.

Prietaisas turi unikalų, itin efektyvų halogeninį kaitinimo elementą, kuris veikimo metu šildo ir apšviečia maistą kepimo stalčiuje. Halogeną valdo termostato grandinė ir jis neveikia nuolat. Todėl vizualinį apšvietimo efektą galima stebėti tik halogeno kaitinimo ciklo metu. Veikimo metu halogenas įsijungia ir išsijungia įvairiais intervalais (priklausomai nuo temperatūros), o tai yra sąmoningas ir teisingas veikimo būdas.

Kadangi saugumas ir naudotojų pasitenkinimas yra mūsų svarbiausias prioritetas, įrenginys pagamintas laikantis aukščiausių saugos ir funkcionalumo standartų.

Techniniai parametrai

Produkto pavadinimas: Išmanioji oro keptuvė

Produkto modelis: ABB-225

Viršutinio stalčiaus talpa: 3,5 l

Apatinio stalčiaus talpa: 6,5 l

Nominali įtampa: 230 V

Nominalus dažnis: 50 Hz

Nominali galia: 2500 W

Temperatūros diapazonas: 80–200 °C

Laiko diapazonas: 1–60 min.

Pagrindinio įrenginio aprašymas

1 iliustracija

1. Oro išleidimo anga
2. Viršutinė stalčiaus priekinė dalis
3. Skaitmeninis jutiklinis valdymo skydelis
4. Apatinis stalčiaus priekis
5. Oro įleidimo anga
6. Maitinimo laidas
7. Viršutinio stalčiaus kepimo skarda
8. Viršutinis stalčiaus korpusas
9. Apatinio stalčiaus kepimo skarda
10. Apatinis stalčiaus korpusas

Valdymo pulto aprašymas

2 iliustracija

1. Bulvyčių fri išankstinis nustatymas
2. Torto iš anksto nustatymas
3. Daržovių iš anksto nustatymas
4. Sparnių iš anksto nustatyti
5. Krevečių išankstinis nustatymas
6. Jautienos kepsnio išankstinis nustatymas
7. Iš anksto nustatyti slapukai
8. Picos iš anksto nustatymas laikas
9. Vištienos presas
10. Kiaušinių pyrago iš anksto paruoštas rinkinys
11. ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas
12. Viršutinio stalčiaus skaitmeninis ekranas
13. Apatinio stalčiaus skaitmeninis ekranas
14. Mygtukas "Sinchronizuoti gaminimą"
15. Dvigubo virimo mygtukas
16. VIRŠUTINIO STALČIAUS VALDYMO mygtukas
17. Apatinio stalčiaus valdymo mygtukas
18. ŠVIESOS mygtukas

19. TEMP/LAIKAS mažinimo mygtukas
20. Temperatūros pasirinkimo mygtukas
21. Iš anksto nustatyto gaminimo mygtukas
22. TEMP/LAIKAS didinimo mygtukas
23. Mygtukas PRADĖTI/STABDYTI

Mygtuko aprašymas

1. JJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas: Paspauskite šį mygtuką, norėdami įjungti arba išjungti oro keptuvę.
2. APŠVIETIMO mygtukas: Apšvietimo mygtuką spauskite tik tada, kai įjungtas apatinis krepšelis. Paspauskite apšvietimo mygtuką; šviesos indikatorius mirksės ir įsijungs vidinė lemputė. Dar kartą paspaudus šviesos mygtuką, šviesos indikatorius grįš į normalią būseną, o vidinė lemputė užges. Vidinė lemputė automatiškai išsijungs po 5 minučių. Atidarius dureles, vidinė lemputė įsijungs ir automatiškai išsijungs po 5 minučių.
3. Išankstinio gaminimo mygtukas: paspauskite ir palaikykite šį mygtuką, kad pakeistumėte ir pasirinktumėte gaminimo funkciją.
4. TEMP/TIME jungiklio mygtukas: Šiuo mygtuku vartotojai gali nustatyti lankstesnę temperatūrą ir laiką. Pasirinkę šį mygtuką, vartotojai gali reguliuoti temperatūrą ir laiką paspausdami mygtuką. Padidinkite / sumažinkite 1 minutę vienu paspaudimu ir reguliuokite temperatūros nustatymą – padidinkite / sumažinkite 5 laipsniais vienu paspaudimu. Ilgai paspauskite mygtuką, kad greitai padidintumėte arba sumažintumėte temperatūrą arba laiką.
5. START/STOP mygtukas: Karšto oro kepimo metu paspauskite šį mygtuką, kad paleistumėte arba sustabdytumėte procesą. Oro gruzdintuvė nustos kaitinti, o ventiliatorius išsijungs po 20 sekundžių. Šiuo atveju šis mygtukas veikia kaip pristabdymo funkcija. Pristabdymo būsenoje galite pakeisti meniu ir pasirinkti kitą išankstinį nustatymą. Tada dar kartą paspauskite mygtuką ir oro gruzdintuvė tęs kepimą. Šiuo atveju šis mygtukas veikia kaip paleidimo iš naujo funkcija.
6. Mygtukas "SYNC COOK": Nustačius viršutinio ir apatinio krepšelių gaminimo meniu, paspaudus mygtuką "SYNC COOK", galima atidaryti išmaniojo gaminimo funkciją. Pasirinkus šią funkciją, mygtuko lemputė mirksės. Paspaudus šį mygtuką, galima atšaukti sinchroninio gaminimo funkciją. Pastaba: sinchroninio gaminimo funkcija reiškia, kad viršutinis ir apatinis krepšeliai baigs gaminimą vienu metu, net jei nustatytas laikas skiriasi. Jei novatoriško gaminimo proceso metu gaminimo laikas nesutampa, krepšelyje su trumpesniu gaminimo laiku bus rodomas užrašas "Hold", kol abiejų krepšelių gaminimo laikas susilygins; tada abu krepšeliai gamins kartu.
7. DVIGUBO GAMINIMO mygtukas: Paspauskite šį mygtuką pirštu, kad nustatytumėte dvigubo gaminimo funkciją. Pastaba: Dvigubo gaminimo funkcija užtikrina, kad viršutinio ir apatinio krepšelių veikimo būseną išliktų vienoda. Pasirinkus dvigubo gaminimo funkciją, jei vartotojas paspaudžia VIRŠUTINIO / APATINIS STALČIAUS VALDYMO mygtuką, dvigubo gaminimo funkcija bus atšaukta, o sistema pereis į vieno dvigubo krepšelio veikimo būseną. Pasirinkę dvigubo gaminimo funkciją, vartotojai spustelėja VIRŠUTINIO / APATINIS STALČIAUS VALDYMO mygtuką. Jei vartotojai nori pakeisti viršutinio / apatinio krepšelio temperatūrą arba laiką, jie gali tai padaryti per 10 sekundžių, o dvigubo gaminimo funkcija bus atšaukta. Jei per 10 sekundžių nebus atlikta jokių pakeitimų, ji bus grąžinta.
8. VIRŠUTINIO STALČIAUS VALDYMO mygtukas: spustelėkite šį mygtuką, norėdami pasirinkti ir nustatyti VIRŠUTINIO krepšelio gaminimo meniu; Nustatymo režimu, vartotojams pasirinkus VIRŠUTINĮ mygtuką, ilgai paspaudus šį mygtuką, galima atšaukti VIRŠUTINĮ krepšelį.
9. APATINIS STALČIAUS VALDYMO mygtukas: spustelėkite šį mygtuką, norėdami pasirinkti ir nustatyti APATINIS krepšelis gaminimo meniu; Nustatymo režimu, vartotojams pasirinkus APATINIS mygtuką, ilgai paspaudus šį mygtuką, galima atšaukti APATINIS krepšelis.

Paruošimas naudojimui

1. Nuimkite visas pakavimo medžiagas ir saugos lipdukus.
2. Stalčius ir kepimo skardas valykite karštu vandeniu ir nebraižančia kempine. Šias dalis galima saugiai plauti indaplovėje.
3. Nuvalykite gaminio vidų ir išorę drėgnu skudurėliu.
4. Padėkite šį gaminį ant stabilaus ir lygaus paviršiaus. Aplink gaminį turi būti palikta pakankamai vietos, kad atstumas nuo paviršiaus iki kitų objektų būtų bent 10 cm. Į oro įleidimo ar išleidimo angas negalima dėti jokių daiktų. Nestatykite gaminio ant karščių neatsparaus paviršiaus.

Sąranka ir pirmasis naudojimas

1. Įdėkite kepimo lėkštę į stalčių ir sudėkite ant jos maistą. Įstumkite krepšelį į oro gruzdintuvę. Pastaba: Neviršykite MAX žymos, nes tai gali turėti įtakos paruošto maisto kokybei.
2. Prijunkite įrenginį ir paspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką.
3. Norėdami rankiniu būdu nustatyti norimą laiką ir temperatūrą arba pasirinkti iš anksto nustatytą programą, naudokite valdymo skydelį.
4. Norėdami pradėti kepti, paspauskite mygtuką START/STOP. Daugiau informacijos apie laiko ir temperatūros nustatymą rasite poskyryje "Valdymas ir veikimas".
5. Jei reikia, pakratykite arba pasukite maistą stalčiuje. Norėdami tai padaryti, ištraukite stalčių ir atsargiai apverskite arba pakratykite maistą. Įstumkite stalčių atgal į korpusą, kol jis visiškai užsidarys. Prietaisas įsimins laiką ir nustatymus ir automatiškai tęs gaminimą nuo to momento, kai bus nutrauktas gaminimas.

Pastaba: Pirmųjų kelių naudojimo kartų metu gali būti juntamas silpnas plastiko kvapas. Tai normalu ir nėra gaminio gedimas.

Valdikliai ir veikimas

Iš anksto nustatytos programos

Budėjimo režime paspauskite išankstinių kepimo nustatymų mygtuką, kad pasirinktumėte 10 iš anksto nustatytų programų. Pasirinkę programą, paspauskite mygtuką START/STOP, kad pradėtumėte kepti; paspauskite šį mygtuką dar kartą, kad pristabdytumėte. Jei norite reguliuoti laiką kepimo proceso metu, paspauskite mygtuką Time, o tada rodyklės mygtuką, kad padidintumėte / sumažintumėte 1 minutę kiekvieną paspaudimą. Jei norite reguliuoti temperatūrą, paspauskite mygtuką Temp, o tada rodyklės mygtuką, kad padidintumėte / sumažintumėte 5 laipsniais kiekvieną paspaudimą. Jei nepasirinksite išankstinių nustatymų, prietaisas veiks pagal numatytąją temperatūrą ir laiką (180 °C ir 15 minučių).

Rankinis valdymas

Paspaudus temperatūros pasirinkimo mygtuką, ekrane rodoma temperatūra, nurodanti, kad ją galima nustatyti. Spustelėkite rodyklės mygtuką, kad padidintumėte arba sumažintumėte 5 °C, arba ilgai paspauskite rodyklės mygtuką, kad greitai padidintumėte arba sumažintumėte 5 °C. Paspaudus laiko pasirinkimo mygtuką, ekrane rodomas laikas, nurodantis, kad laiką galima nustatyti. Spustelėkite rodyklės mygtuką, kad padidintumėte arba sumažintumėte 1 minutę, arba ilgai paspauskite rodyklės mygtuką, kad greitai padidintumėte arba sumažintumėte 1 minutę.

Instrukcijos

1. Pasirinkę funkciją, paspauskite pradžios mygtuką, kad pradėtumėte gaminimą. Kai gaminys yra išjungtas, paspauskite maitinimo mygtuką, kad pereitumėte į budėjimo režimą. Viršutiniame ir apatiniame skaitmeniniuose ekranuose rodoma "----". Įjungti maitinimo mygtukas, DUAL mygtukas, UPPER mygtukas ir LOWER mygtukas, o kitų mygtukų lemputės nedega.
2. Produktas veikia budėjimo režimu ir 10 minučių lieka neaktyvus. Produktas pereina į išjungimo būseną.
3. Produktas yra nustatytos būsenos ir neveikia 10 minučių. Produktas pereina į išjungimo būseną.
4. Kratymo indikatorius: Kratymo indikatorius užsidegs, kai kepimo ciklas pasieks pusę savo laiko. Šis pusiaukelėje esantis laikas leidžia pakratyti arba apversti maistą prietaise, kad būtų užtikrintas tolygus kepimas.
5. Kai kuriuos ingredientus reikia suplakti įpusėjus gaminimo laikui (žr. skyrių "Išankstiniai nustatymai"). Norėdami tai padaryti, ištraukite krepšelį iš prietaiso už rankenos ir jį suplakti / paplekšnokite. Tada įstumkite krepšelį atgal į oro gruzdintuvę.
6. Kai kepimo ciklas bus baigtas, prietaisas suskambės garsiniu signalu. Kai išgirsite garsinį signalą 3 kartus, tai reiškia, kad kepimo ciklas baigtas. Ištraukite krepšelį iš prietaiso ir padėkite jį ant karščiu atsparaus laikiklio.
7. Pasibaigus nustatytam laikui, gaminimo funkcija nustos veikti, tačiau ventiliatorius dar veiks apie 20 sekundžių, kad išpūstų karštą orą saugumo sumetimais.
8. Patikrinkite, ar ingredientai paruošti.
9. Jei ingredientai dar nėra paruošti, įstumkite krepšelį atgal į prietaisą.
10. Sureguliuokite temperatūros / laikmačio nustatymą. Tada paspauskite mygtuką "Pradėti", kad paleistumėte prietaisą.
11. Norėdami išimti ingredientus (pvz., riebią mėsą, pavyzdžiui, jautieną, žuvį ar vištieną), kiekvieną ingredientą pasirinkite žnyplėmis.
12. Norėdami pašalinti riebalų perteklių iš tokių ingredientų kaip bulvytės fri, fri keptos bulvytės ar daržovės, naudokite žnyples.

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

Pastaba: Toliau pateiktų receptų temperatūros ir laiko nustatymai yra tik informacinio pobūdžio. Pritaikykite nustatymus pagal faktinį patiekalo dydį, patys koreguodami temperatūrą ir laiką.

Nustatymai apatinei stalčiaus daliai

Numatytoji temperatūra – 180 °C – 15 min. – Priminimas suplakti po pusės kepimo laiko

Bulvytės fri – 200 °C – 23 min. – priminimas du kartus suplakti

Pyragas - 160°C - 15 min.

Daržovės -180°C - 10 min. - Priminimas suplakti po 1/2 kepimo laiko

Sparneliai – 200 °C – 20 min. – priminimas suplakti po 1/2 kepimo laiko

Krevetės – 160 °C – 15 min. – priminimas suplakti po 1/2 kepimo laiko

Kepsnys – 200 °C – 20 min. – priminimas suplakti po 1/2 kepimo laiko

Sausainiai - 160°C - 17 min.

Pica - 180°C - 10 min.

Vištiena – 200 °C – 35 min. – Prieš kepat, reikia suplakti po pusės kepimo laiko.

Kiaušinių pyragas - 160°C - 16 min.

Nustatymai viršutinei/dvigubai stalčiaus daliai

Numatytoji temperatūra – 180 °C – 15 min. – Priminimas suplakti po pusės kepimo laiko

Bulvytės fri – 200 °C – 23 min. – priminimas du kartus suplakti

Daržovės -180°C - 10 min. - Priminimas suplakti po 1/2 kepimo laiko

Sparneliai – 200 °C – 20 min. – priminimas suplakti po 1/2 kepimo laiko

Krevetės – 160 °C – 15 min. – priminimas suplakti po 1/2 kepimo laiko

Kepsnys – 200 °C – 20 min. – priminimas suplakti po 1/2 kepimo laiko

Sausainiai - 160°C - 17 min.

Pica - 180°C - 10 min.

Kiaušinių pyragas - 160°C - 16 min.

Automatinis išsijungimas

Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, prietaisas automatiškai išsijungs. Jį taip pat galite išjungti rankiniu būdu, paliesdami įjungimo/išjungimo mygtuką. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, halogeninis šildytuvas nustoja veikti, ekrane pasirodo užrašas „END“, tačiau ventiliatorius toliau veikia apie 20 sekundžių, kad išpustytų karštą orą saugumo sumetimais. Galiausiai išgirsite tris kartus skambantį signalą.

Sandėliavimas

1. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam kruopščiai atvėsti.
2. Įsitikinkite, kad visos dalys yra švarios ir sausos.

Valymas ir priežiūra

Prieš valydami leiskite įrenginiui visiškai atvėsti. Tada švaria, drėgna šluoste nuvalykite įrenginio išorę.

Stalčių plaukite karštu vandeniu, plovikliu ir nebraižančia kempine. Stalčių ir kepimo plokštę galima plauti indaplovėje. Kepimo plokštę padengta nelimpančia keramine danga; jai valyti nenaudokite metalinių daiktų ar abrazyvinių valiklių. Jei korpuso ertmėje yra maisto likučių ar kitų šiukšlių, nuvalykite jas drėgnu, švariu skudurėliu, o tada nausinkite vietą švarių, sausų skudurėlių.

Pastaba: Metalinius stalo įrankius ar žnyplės naudokite atsargiai, vengdami tiesioginio sąlyčio su padėklo paviršiumi. Valymui nenaudokite abrazyvinių valiklių (vielinio šepečio, abrazyvinių kempinių, metalinių įrankių ir kt.).

Trikčių šalinimas

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

1 problema

Prietaiso viduje esanti lemputė periodiškai įsijungia ir išsijungia.

Informacija:

Termostato grandinė valdo halogeninį kaitinimo elementą ir neveikia nuolat. Veikimo metu halogeninis kaitinimo elementas įsijungia ir išsijungia įvairiais intervalais (priklausomai nuo temperatūros), ir tai yra sąmoninga bei teisinga.

2 problema

Maistas iškepa netolygiai.

Galima priežastis:

Kai kuriuos maisto produktus gaminimo metu reikia apversti arba suplakti.

Sprendimas:

Prietaisui veikiant, ištraukite stalčių ir pakratykite jo turinį arba apverskite maistą šakute arba žnyplėmis.

3 problema

Kepimo metu iš prietaiso sklinda balti dūmai.

Galima priežastis:

Įrenginio stalčiuje susikaupę riebalų / aliejus.

Sprendimas:

Įsitikinkite, kad stalčiuje nesusikaupę riebalų ar aliejus. Kiekvieną kartą po gaminimo valykite stalčių ir gruzdintuvės plokštę.

4 problema

Stalčius neįslysta į vietą.

Galima priežastis:

Stalčius per pilnas.

Sprendimas:

Neperpildykite stalčiaus. Maisto produktai neturėtų siekti stalčiaus viršaus.

Garantijos sąlygos ir nuostatos

1. Produktams suteikiama 24 mėnesių gamintojo garantija, kurią vykdo: "Morele.net sp. z oo", Jana Paw ła II 43b, 31-864 Kraków, NIP: PL9451972201.
2. Skundai / garantiniai remontai turėtų būti pateikiami naudojantis garantijos / aptarnavimo forma, kurią rasite morele.net svetainėje.
3. Garantija taikoma tik paslėptiems gamintojo kaltės sukeltiems defektams.
4. Pretenziją pagal garantiją nagrinės pardavimo vieta arba techninė aptarnavimo tarnyba, jei Klientas pristatys
 - a. galiojantį pirkimo įrodymą su pardavimo data,
 - b. praneštas produktas arba brokuota dalis. Nuotolinio pirkimo atveju garantijos kortelė galioja tik pateikus pirkimo įrodymą (kvitą / sąskaitą faktūrą).
5. Pretenzija išsprendžiama per 14 dienų nuo Kliento pranešimo.
6. Garantiniu laikotarpiu nustatyti gamybos defektai nemokamai pašalinami per 21 dieną nuo prekės pristatymo į pardavimo vietą arba techninio aptarnavimo centrą.
7. Jei remontui reikia importuoti dalis, garantinio remonto laikotarpis gali būti pratęstas tiek, kiek reikia daliai importuoti, bet ne ilgiau kaip 40 dienų.
8. Garantijos išimtyt:
 - a. mechaniniai pažeidimai ir susiję defektai,
 - b. žala ir defektai, atsiradę dėl netinkamo sandėliavimo, surinkimo ir priežiūros,
 - c. tokių eksploatacinių elementų pažeidimai ir susidėvėjimas,
 - d. Pagal vadovą, su surinkimu ar priežiūra susiję darbai yra naudotojo pareiga.
9. Garantija netaikoma, kai:
 - a. pasibaigęs jo galiojimo laikas,
 - b. Klientas remontavo arba modifikavo gaminį naudodamas neoriginalias dalis,
 - c. gedimas atsirado dėl netinkamo įrengimo arba nesilaikymo teisingo naudojimo instrukcijos taisyklių,
 - d. produktas naudojamas ne namų ūkio reikmėms,
 - e. žala atsirado transportavimo metu.
10. Klientas turi teisę į šią nemokamą kompensaciją:
 - a. gaminių remontas,
 - b. produkto pakeitimas,
 - c. sumažinta kaina,
 - d. sutarties nutraukimas ir visų išlaidų kompensavimas.
11. Norėdami pranešti apie pretenziją:
 - a. Pateikite produktą arba jo dalį, apie kurią pranešama.
 - b. Pateikite pirkimo įrodymą su pardavėjo pavadinimu ir adresu, pirkimo data ir vieta bei produkto tipu arba galiojančią garantinę kortelę su pardavimo vietos antspaudu.
 - c. Jei prekė pristatoma nešvari, techninė tarnyba, gavusi raštišką Kliento sutikimą, gali atsisakyti ją priimti arba išvalyti Kliento sąskaita.
12. Jei pretenzija patvirtinama, įrenginys suremontuojamas arba pakeičiamas nauju, arba klientui atlyginami pinigai. Gamintojo aptarnavimo centro transportavimo išlaidos padengia aptarnavimo išlaidas.
13. Jei pretenzija atmetama, Klientui pateikiamas išsamus sprendimo pagrindimas, o įranga jam išsiunčiama jo sąskaita per 14 dienų nuo sprendimo pateikimo.

Panaudojimas

Elektros ir elektroninės įrangos atliekų tvarkymas (EEJA teisės aktai).

Ženklinimas ant pakuotės, priedų ar naudojimo instrukcijos nurodo, kad nebenaudojamos įrangos ir prijungtų elektroninių priedų negalima mesti į komunalinių atliekų kontenerius kartu su kitomis buitinėmis atliekomis.

Netinkamai tvarkant elektronines atliekas, į aplinką gali patekti teršalų arba dėl netinkamo šalinimo kilti pavojus sveikatai. Atskirkite šias atliekas nuo kitų atliekų ir perdirbkite jas, kad žaliavos galėtų būti panaudotos pakartotinai. Perdirbant žaliavas leidžiama pakartotinai naudoti.

Drošības instrukcijas un paziņojums

Lūdzu, uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu, lai labāk izprastu produkta lietošanu. Lietošanas laikā jāievēro daži svarīgi drošības padomi, tostarp šādi.

- Ierīce gatavo ēdienu, izmantojot karstu gaisu bez eļļas. Nekad neļaujiet ierīcē eļļu. Tas var izraisīt ugunsgrēku, miesas bojājumus, ierīces bojājumus un anulēt garantiju.
- Šķidrums, tostarp biezas zupas un mērces, ierīcē nedrīkst sildīt.
- Iesakām ierīci pieslēgt elektrotīklam, neizmantojot pagarinātājus. Īsaīs strāvas vads ir īpaši izstrādāts kā drošības pasākums, lai samazinātu risku, ka bērni to satver vai ar to spēlējas, un lai pasargātu lietotāju no pakļūšanas uz gara strāvas vada.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai tikai telpās. Nekad nelietojiet ierīci ārpus telpām.
- Ierīce darbības laikā sakarst. Lai izvairītos no apdegumiem vai traumām, rīkojoties ar to un tās piederumiem, ievērojiet piesardzību.
- Pirms lietošanas pārliecinieties, vai ierīce ir novietota uz līdzenas, tīras un sausas virsmas.
- Novietojiet ierīci bērniem un personām, kuru fiziskās, maņu vai garīgās spējas varētu liegt to droši lietot, nepieejamā vietā.
- Neņemiet un izmetiet no ierīces aizsargplēves un piederumu plastmasas iepakojumu, lai novērstu mazu bērnu aizrīšanās risku.
- Nenovietojiet ierīci karstu gāzes, keramikas, indukcijas vai elektrisko degļu tuvumā. Tas var izraisīt traumas un ierīces bojājumus, kā arī anulēt garantiju.
- Nekad neiegremdējiet ierīces strāvas vadu ūdenī vai citā šķidrumā, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena. Neskalojiet ierīces korpusu ar ūdeni vai citu šķidrumu. Tas var izraisīt miesas bojājumus un ierīces bojājumus, kā arī anulēt garantiju.
- Esiet īpaši uzmanīgi, rīkojoties ar karstu ēdienu un karstām virsmām.
- Lūdzu, nepārvietojiet ierīci, kamēr tā ir ieslēgta un darbojas. Tas var izraisīt miesas bojājumus un ierīces bojājumus, kā arī anulēt garantiju.
- Cepšanas plāts, tērauda režģis un iesmi cepšanas laikā un pēc tās var būt ļoti karsti. Lai izvairītos no apdegumiem, izmantojiet cepeškrāsns cimdus.
- Regulāri pārbaudiet ierīci, tās strāvas vadu un kontaktdakšu. Nelietojiet 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 apstākļos. Nekad nelietojiet ierīci kā profesionālu ēdināšanas iekārtu vai jebkādiem citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietošanu. Tas var sabojāt ierīci un anulēt garantiju.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, tērauda vati vai berzamos sūkļus. Plašāku informāciju skatiet sadaļā "Tīrīšana un apkope".
- Lai izvairītos no traumām, nevelciet vadu pāri darba virsmas malai.
- Lūdzu, neaizsedziet gaisa ieplūdes/izplūdes atveres ierīces aizmugurē, kad tā darbojas. Tas var izraisīt nevienmērīgu gatavošanu un ierīces bojājumus.
- Nepievienojiet ierīci ārējam taimerim vai tālvadības pultij.
- Atstājiet ap ierīci 10 cm brīvas vietas, lai nodrošinātu pareizu gaisa cirkulāciju.
- Lūdzu, nelietojiet ierīci vai tās piederumus mikroviļņu krāsnī, tosterkrāsnī, konvekcijas krāsnī, gāzes krāsnī, elektriskajā krāsnī, keramikas, elektriskā, gāzes vai indukcijas plīts virsmā vai uz grīda. Tas var izraisīt miesas bojājumus un ierīces bojājumus, kā arī anulēt garantiju.
- Pirms lietošanas pārliecinieties, vai ierīce ir tīra. Turiet strāvas vadu tālāk no karstām virsmām.
- Ierīce ir aprīkota ar 3 vadu iezemētu kontaktdakšu. Vienmēr pievienojiet strāvas vadu iezemētai kontaktligzdai.
- Pirms tīrīšanas vai uzglabāšanas atvienojiet ierīci no strāvas un ļaujiet tai atdzist.
- Nekarsējiet pārtikas konservu kārbas ierīcē. Tas var izraisīt traumas, ierīces bojājumus un garantijas anulēšanu.
- Neievietojiet ierīcē pārtiku traukus, kas nav piemēroti augstām temperatūrām, piemēram, plastmasas maisiņos, polistirola traukos vai plastmasas un papīra iepakojumā. Ir atļauts izmantot speciālus maisiņus un cepšanas uzmavas, taču tās jālieto īpaši uzmanīgi. Paturiet prātā, ka cepšanas uzmavas apjoms cepšanas laikā palielinās, un ir svarīgi nodrošināt, lai uzmava nepieskartos halogēna sildītājam un tā vākam.
- Lietojiet ierīci tikai ar 4Swiss zīmola piederumiem. Trešo pušu piederumu lietošana var sabojāt ierīci un anulēt garantiju.
- Nenovietojiet ierīci uz viegli uzliesmojošām virsmām vai materiāliem, piemēram, spilveniem, galdautiem vai aizkariem, vai to tuvumā. Tas var izraisīt traumas un ierīces bojājumus, kā arī anulēt garantiju.
- Kad ierīce darbojas, karsts gaiss izplūst caur gaisa izplūdes atveri. Lai izvairītos no traumām, vienmēr turiet rokas un seju tālāk no ventilācijas atverēm un gaisa izplūdes atverēm.
- Lai izvairītos no traumām, atverot ierīces atvilktni, ievērojiet piesardzību.
- Ja no ierīces nāk dūmi, nekavējoties atvienojiet to no elektrotīkla un pirms atvilktnes atvēršanas tos izkļaidējiet.
- Pārliecinieties, ka pārtika neizvirzās pāri ierīces atvilktnes malām. Atvilktnes piepildīšana pāri tās ietilpībai var izraisīt traumas, ierīces bojājumus un garantijas anulēšanu.
- Nekad neuzpildiet ierīci ar eļļu. Tas var izraisīt traumas, ierīces bojājumus un garantijas anulēšanu.

Produkta funkcijas

4Swiss ABB-225 gaisa fritierim ir īpaši karsts gaiss, kas cirkulē ap ēdiena, tādējādi novēršot nepieciešamību izmantot eļļu. Intensīvā karstā gaisa pieplūde nodrošina veselīgākas maltītes, vienlaikus nodrošinot lielisku ēdiena garšu, kas kļūst garda un kraukšķīga no ārpuses un perfekti pagatavota iekšpusē. Kraukšķīgi fri kartupeļi, dārzeņi, vista, zivis, steiki un citi ēdieni būs rokas stiepiena attālumā, turklāt ierīci ir viegli uzturēt, ātri tīrīt un tā neatstāj tipisko taukaino kārtu.

Ierīcei ir unikāls, ļoti efektīvs halogēna sildelements, kas darbības laikā uzsilda un apgaismo ēdiena gatavošanas atvilktnē. Halogēnu kontrolē termostata ķēde, un tā nedarbojas nepārtraukti. Tādējādi vizuālo apgaismojuma efektu var novērot tikai halogēna sildīšanas cikla laikā. Darbības laikā halogēns ieslēdzas un izslēdzas dažādos intervālos (atkarībā no temperatūras), kas ir apzināts un pareizs darbības režīms.

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

Tehniskie parametri

Produkta nosaukums: Viedā gaisa fritētava

Produkta modelis: ABB-225

Augšējās atvilktnes ietilpība: 3,5 l

Apakšējās atvilktnes ietilpība: 6,5 l

Nominālais spriegums: 230 V

Nominālā frekvence: 50 Hz

Nominālā jauda: 2500 W

Temperatūras diapazons: 80–200 °C

Laika diapazons: 1–60 minūtes

Galvenās ierīces apraksts

1. ilustrācija

1. Gaisa izvads
2. Augšējās atvilktnes priekšpuse
3. Digitāls skārienvadības panelis
4. Apakšējā atvilktnes priekšpuse
5. Gaisa ieplūde
6. Strāvas vads
7. Augšējā atvilktnes cepšanas paplāte
8. Augšējā atvilktnes korpuss
9. Apakšējā atvilktnes cepšanas paplāte
10. Apakšējā atvilktnes korpuss

Vadības panela apraksts

2. ilustrācija

1. Fri kartupeļu iepriekšiestatījums
2. Kūkas iepriekšiestatījums
3. Dārzeņu iepriekšiestatījums
4. Spārnu iepriekšiestatījums
5. Garneļu iepriekšiestatījums
6. Steika iepriekš iestatīts
7. Sīkfaļu iepriekšiestatīšana
8. Picas iepriekš iestatīts
9. Vistas gaļas prese
10. Olu tartes iepriekš sagatavots
11. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
12. Augšējās atvilktnes digitālais displejs
13. Apakšējās atvilktnes digitālais displejs
14. Poga SYNC COOK
15. DUĀLĀS GATAVOŠANAS poga
16. AUGŠĒJĀS ATVILKTNES VADĪBAS poga
17. APAKŠĒJĀS ATVILKTNES VADĪBAS poga
18. APGAISMOJUMA poga

19. TEMPERATŪRAS/LAIKA samazināšanas poga
20. Temperatūras izvēles poga
21. Gatavošanas iepriekšiestatīšanas poga
22. TEMPERATŪRAS/LAIKA palielināšanas poga
23. SĀKT/APTURĒT poga

Pogas apraksts

1. IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS poga: Nospiediet šo pogu, lai ieslēgtu vai izslēgtu gaisa fritieri.
2. APGAISMOJUMA poga: Nospiediet apgaismojuma pogu tikai tad, kad apakšējais grozs ir ieslēgts. Nospiediet apgaismojuma pogu; gaismas indikators mirgo un iedegas iekšējā lampa. Kad gaismas poga tiek nospiesta vēlreiz, gaismas indikators atgriežas normālā stāvoklī un iekšējā lampa nodziest. Iekšējā lampa automātiski izslēgsies pēc 5 minūtēm. Atverot durvis, iekšējā lampa ieslēgsies un automātiski izslēgsies pēc 5 minūtēm.
3. Gatavošanas iepriekšiestatīšanas poga: nospiediet un turiet šo pogu, lai mainītu un izvēlētos gatavošanas funkciju.
4. TEMP/TIME pārslēgšanas poga: Lietotāji var izmantot šo pogu, lai iestatītu elastīgāku temperatūru un laiku. Pēc šīs pogas izvēles lietotāji var pielāgot temperatūru un laiku, nospiežot pogu/. Palieliniet/samaziniet par 1 minūti ar katru nospiešanu un pielāgojiet temperatūras iestatījumu - palieliniet/samaziniet par 5 grādiem ar katru nospiešanu. Ilgi nospiediet pogu, lai ātri palielinātu vai samazinātu temperatūru vai laiku.
5. START/STOP poga: Karstā gaisa cepšanas procesa laikā nospiediet šo pogu, lai sāktu vai apturētu. Gaisa fritieris pārtrauks sildīšanu, un ventilators izslēgsies pēc 20 sekundēm. Šeit šī poga darbojas kā pauzes funkcija. Pauzes stāvoklī varat mainīt izvēlni, lai izvēlētos citu iestatījumu. Pēc tam vēlreiz nospiediet pogu, un gaisa fritieris turpinās gatavošanu. Šeit šī poga darbojas kā restartēšanas funkcija.
6. Poga SYNC COOK: Pēc augšējā un apakšējā groza gatavošanas izvēlnes iestatīšanas, nospiežot pogu SYNC COOK, var atvērt viedās gatavošanas funkciju. Pēc tam, kad lietotāji ir izvēlējušies šo funkciju, pogas gaisma mirgos. Nospiežot šo pogu, var atcelt sinhronās gatavošanas funkciju. Piezīme. Sinhronās gatavošanas funkcija nozīmē, ka augšējais un apakšējais grozs pabeigs gatavošanu vienlaikus, pat ja iestatītie laiki atšķiras. Ja inovatīvā gatavošanas procesa laikā gatavošanas laiks nav vienāds, grozam ar īsāku gatavošanas laiku tiks parādīts ziņojums "Hold", līdz abu grozu gatavošanas laiki būs vienādi; pēc tam abi grozi gatavosies kopā.
7. DUĀLĀS GATAVOŠANAS poga: Nospiediet šo pogu ar pirkstu, lai iestatītu duālās gatavošanas funkciju. Piezīme: Duālās gatavošanas funkcija nodrošina, ka augšējā un apakšējā groza darbības statuss saglabājas nemainīgs. Pēc duālās gatavošanas funkcijas izvēles, ja lietotājs nospiež pogu AUGŠĒJĀS/APAKŠĒJĀS ATVILKTNES VADĪBA, duālās gatavošanas funkcija tiks atcelta, un sistēma pāries viena dubultā groza darbības režīmā. Pēc tam, kad lietotāji ir izvēlējušies duālās gatavošanas funkciju, viņi noklikšķina uz pogas AUGŠĒJĀS/APAKŠĒJĀS ATVILKTNES VADĪBA. Ja lietotāji vēlas mainīt augšējā/apakšējā groza temperatūru vai laiku, viņi to var pielāgot 10 sekunžu laikā, un duālās gatavošanas funkcija tiks atcelta. Ja 10 sekunžu laikā netiek veiktas nekādas izmaiņas, tā tiks atjaunota.
8. AUGŠĒJĀS ATVILKTNES VADĪBAS poga: Noklikšķiniet uz šīs pogas, lai izvēlētos un iestatītu AUGŠĒJĀ groza gatavošanas izvēlni; Iestatīšanas režīmā pēc tam, kad lietotāji ir izvēlējušies AUGŠĒJĀS pogas, ilgstoši nospiežot šo pogu, var atcelt AUGŠĒJO grozu.
9. APAKŠĒJĀS ATVILKTNES VADĪBAS poga: Noklikšķiniet uz šīs pogas, lai izvēlētos un iestatītu APAKŠĒJĀ groza gatavošanas izvēlni; Iestatīšanas režīmā pēc tam, kad lietotāji ir atlasījuši APAKŠĒJO pogu, ilgstoši nospiežot šo pogu, var atcelt APAKŠĒJO grozu.

Sagatavošana lietošanai

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un drošības uzlīmes.
2. Notīriet atvilktnes un cepšanas paplātes ar karstu ūdeni un neabrazīvu sūkli. Šīs daļas var droši mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
3. Noslaukiet produkta iekšpusi un ārpusi ar mitru drānu.
4. Novietojiet šo produktu uz stabilas un līdzenas virsmas. Ap produktu jāatstāj pietiekami daudz vietas, lai nodrošinātu vismaz 10 cm attālumu no virsmas līdz citiem objektiem. Gaisa ieplūdes vai izplūdes atverēs nedrīkst ievietot nekādus priekšmetus. Nenovietojiet produktu uz virsmas, kas nav karstumtūrīga.

Iestatīšana un pirmā lietošanas reize

1. Novietojiet cepšanas paplāti atvilktnē un uzlieciet uz tās ēdiena. Iebīdiet grozu gaisa fritieri. Piezīme: Nepārsniedziet MAX atzīmi, jo tas var ietekmēt pagatavotā ēdiena kvalitāti.
2. Pievienojiet ierīci elektrotīklam un nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.
3. Izmantojiet vadības paneli, lai manuāli iestatītu vēlamo laiku un temperatūru vai izvēlētos iepriekš definētu programmu.
4. Lai sāktu cepšanu, nospiediet pogu START/STOP. Sadalā "Vadība un darbība" ir sniegta plašāka informācija par laika un temperatūras iestatīšanu.
5. Pēc nepieciešamības sakratiet vai pagriežiet pārtiku atvilktnē. Lai to izdarītu, izvelciet atvilktni un uzmanīgi pagriežiet vai pakratiet pārtiku. Iebīdiet atvilktni atpakaļ korpusā, līdz tā ir pilnībā aizvērta. Ierīce atcerēsies laiku un iestatījumus un automātiski turpinās gatavot no brīža, kad gatavošana tiek pārtraukta.

Piezīme: Pirmo lietošanas reizi laikā var būt jūtama viegla plastmasas smaka. Tā ir normāla parādība un nav produkta defekts.

Vadības ierīces un darbība

Iepriekš definētas programmas

Gaidīšanas režīmā nospiediet gatavošanas iestatījumu pogu, lai izvēlētos 10 iepriekš definētas programmas. Pēc programmas izvēles nospiediet pogu START/STOP, lai sāktu cepšanu; nospiediet šo pogu vēlreiz, lai apturētu. Ja gatavošanas procesa laikā vēlaties pielāgot laiku, nospiediet pogu Time (Laiks) un pēc tam bultiņas pogu, lai palielinātu/samazinātu laiku par 1 minūti ar katru nospiešanas reizi. Ja vēlaties pielāgot temperatūru, nospiediet pogu Temp (Temp.) un pēc tam bultiņas pogu, lai palielinātu/samazinātu laiku par 5 grādiem ar katru nospiešanas reizi. Ja neizvēlaties iestatījumus, tas darbosies saskaņā ar noklusējuma temperatūru un laiku (180 °C un 15 minūtes).

Manuāla darbība

Nospiežot temperatūras izvēles pogu, ekrānā tiek parādīta temperatūra, norādot, ka temperatūru var iestatīt. Noklikšķiniet uz bultiņas pogas, lai palielinātu vai samazinātu par 5 °C, vai turiet nospiestu bultiņas pogu, lai ātri palielinātu vai samazinātu par 5 °C. Nospiežot laika izvēles pogu, ekrānā tiek parādīts laiks, norādot, ka laiku var iestatīt. Noklikšķiniet uz bultiņas pogas, lai palielinātu vai samazinātu par 1 minūti, vai turiet nospiestu bultiņas pogu, lai ātri palielinātu vai samazinātu par 1 minūti.

Norādījumi

1. Pēc funkcijas izvēles nospiediet sākšanas pogu, lai sāktu gatavošanu. Kad ierīce ir izslēgta, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai pārslēgtos gaidstāves režīmā. Gan augšējā, gan apakšējā digitālajā displejā ir redzams "----". Ieslēgšanas/izslēgšanas poga, DUĀLĀ poga, AUGŠĒJĀ poga un APAKŠĒJĀ poga ir ieslēgtas, bet pārējo pogu gaismas ir izslēgtas.
2. Produkts atrodas gaidīšanas režīmā un paliek neaktīvs 10 minūtes. Produkts pāriet izslēgšanas stāvoklī.
3. Produkts ir iestatītajā stāvoklī un nedarbojas 10 minūtes. Produkts pāriet izslēgšanas stāvoklī.
4. Kratīšanas indikators: Kratīšanas indikators iedegsies, kad gatavošanas cikls būs sasniedzis pusceļu. Šis pusceļa laiks ļauj sakratīt vai apgriezt ēdienu ierīcē, kas palīdz nodrošināt vienmērīgu gatavošanu.
5. Dažas sastāvdaļas gatavošanas laikā ir jāsakrata (skatiet sadaļu "Iepriekšējie iestatījumi"). Lai to izdarītu, izvelciet grozu no ierīces aiz roktura un sakratiet/pakustiniet to. Pēc tam iebīdīet grozu atpakaļ gaisa fritieri.
6. Kad gatavošanas cikls būs pabeigts, ierīce atskanēs ar skaņas signālu. Kad zvana signāls būs dzirdams 3 reizes, tas nozīmēs, ka gatavošanas cikls ir pabeigts. Izvelciet grozu no ierīces un novietojiet to uz karstumizturīgā turētāja.
7. Pēc iestatītā laika beigām gatavošanas funkcija pārstāj darboties, bet ventilators drošības nolūkos turpinās darboties vēl aptuveni 20 sekundes, lai aizpūstu karsto gaisu.
8. Pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatavas.
9. Ja sastāvdaļas vēl nav gatavas, ievietojiet grozu atpakaļ ierīcē.
10. Pielāgojiet temperatūras/taimera iestatījumu. Pēc tam nospiediet pogu Sākt, lai palaistu ierīci.
11. Lai izņemtu sastāvdaļas (piemēram, taukainu gaļu, piemēram, liellopu gaļu, zivis vai vistu), lūdzu, izmantojiet knaibles, lai atlasītu katru sastāvdaļu.
12. Lai noņemtu lieko eļļu no tādām sastāvdaļām kā frī kartupeļi, frī kartupeļi vai dārzeņi, lūdzu, izmantojiet knaibles.

Piezīme: Ierīcei ir programmu atmiņa. Atvilktnes atvēršana aptur sildīšanas funkciju, bet, kad atvilktnē tiek ievietota atpakaļ, ierīce turpina darboties ar iepriekšējiem iestatījumiem un izvēlēto programmu.

Piezīme: Turpmāk norādīto receptu temperatūras un laika iestatījumi ir tikai atsaucei. Pielāgojiet iestatījumus faktiskajam ēdiena lielumam, pats labojot temperatūru un laiku.

Iepriekš iestatījumi apakšējai atvilktnēi

Noklusējuma iestatījums — 180°C — 15 min — Atgādinājums sakratīt pēc 1/2 gatavošanas laika

Frī kartupeļi - 200°C - 23 min - Atgādinājums par sakratīšanu divas reizes

Kūka - 160°C - 15 min

Dārzeņi -180°C - 10 min - Sakratiet atgādinājumu pēc 1/2 gatavošanas laika

Spārniņi - 200°C - 20 min - Sakratiet atgādinājumu pēc 1/2 gatavošanas laika

Garneles - 160°C - 15 min - Sakratiet atgādinājumu pēc 1/2 gatavošanas laika

Steiks - 200°C - 20 min - Sakratiet atgādinājumu pēc 1/2 gatavošanas laika

Cepumi - 160°C - 17 min

Pica - 180°C - 10 min

Vistas gaļa - 200°C - 35 min - Sakratiet atgādinājumu pēc 1/2 gatavošanas laika

Olu tarte - 160°C - 16 min

Iepriekš iestatījumi augšējai/divkārsjai

Noklusējuma iestatījums — 180°C — 15 min — Atgādinājums sakratīt pēc 1/2 gatavošanas laika
Fri kartupeļi - 200°C - 23 min - Atgādinājums par sakratīšanu divas reizes
Dārzeni - 180°C - 10 min - Sakratiet atgādinājumu pēc 1/2 gatavošanas laika
Spārņiņi - 200°C - 20 min - Sakratiet atgādinājumu pēc 1/2 gatavošanas laika
Garneles - 160°C - 15 min - Sakratiet atgādinājumu pēc 1/2 gatavošanas laika
Steiks - 200°C - 20 min - Sakratiet atgādinājumu pēc 1/2 gatavošanas laika
Cepumi - 160°C - 17 min
Pica - 180°C - 10 min
Olu tarte - 160°C - 16 min

Automātiska izslēgšanās

Ierīce automātiski izslēgsies pēc atskaites beigām. Jūs varat to izslēgt arī manuāli, pieskaroties pogai ON/OFF. Pēc atskaites beigām halogēnā sildītājs pārstāj darboties, displejā parādās uzraksts END, bet ventilators turpina darboties apmēram 20 sekundes, lai drošības nolūkā izpūstu karsto gaisu. Beigās jūs dzirdēsiet trīs zvana signālus.

Uzglabāšana

1. Atvienojiet ierīci no strāvas un ļaujiet tai pilnībā atdzist.
2. Pārliecinieties, ka visas detaļas ir tīras un sausas.

Tīrīšana un apkope

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

Nomazgājiet atvilktni ar karstu ūdeni, mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli. Atvilktni un cepšanas plāti var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Cepšanas plāts ir ar nepiedeģošu keramikas pārklājumu; tās tīrīšanai neizmantojiet metāla priekšmetus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja korpusa dobumā ir pārtikas atliekas vai citi gruži, notīriet tos ar mitru, tīru drānu un pēc tam nosusiniet vietu ar tīru, sausu drānu.

Piezīme: Metāla galda piederumus vai knaibles lietojiet uzmanīgi, izvairoties no tiešas saskares ar paplātes virsmu. Tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus (stiepli birsti, abrazīvus sūkļus, metāla instrumentus utt.).

Problēmu novēršana

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

1. problēma

Ierīces iekšpusē esošā gaismas periodiski ieslēdzas un izslēdzas.

Informācija:

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

2. problēma

Ēdiens ir pagatavots nevienmēri.

Iespējamais iemesls:

Daži pārtikas produkti gatavošanas laikā ir jāapgriež vai jāsakrata.

Risinājums:

Kamēr ierīce darbojas, izvelciet atvilktni un sakratiet tās saturu vai apgrieziet ēdiena ar dakšīņu vai knaiblēm.

3. problēma

Gatavošanas procesa laikā no ierīces izdalās balti dūmi.

Iespējamais iemesls:

Ierīces atvilktnē ir sakrājušies tauki/eļļa.

Risinājums:

Pārliecinieties, ka atvilktnē nav uzkrājušies tauki vai eļļa. Pēc katras gatavošanas reizes notīriet atvilktni un fritēšanas plāksni.

4. problēma

Atvilktnē neiebidās savā vietā.

Iespējamais iemesls:

Atvilktnē ir pārāk pilna.

Risinājums:

Lūdzu, nepiepildiet atvilktni vairāk, nekā tā var ietilpt. Pārtikai nevajadzētu sniegties virs atvilktnes augšas.

Garantijas noteikumi un nosacījumi

1. Produktam ir 24 mēnešu ražotāja garantija, ko nodrošina: Morele.net sp. z oo, al. Jana Paw ła II 43b, 31-864 Kraków , NIP: PL9451972201.
2. Sūdzības/garantijas remontu jāiesniedz, izmantojot garantijas/apkalpošanas veidlapu, kas pieejama vietnē morele.net.
3. Garantija attiecas tikai uz slēptiem defektiem, kas attiecināmi uz ražotāju.
4. Prasību apstrādā pārdošanas vieta vai tehniskais dienests saskaņā ar garantiju, ja Klients piegādā
 - a. derīgs pirkuma apliecinājums ar pārdošanas datumu,
 - b. ziņoto produktu vai bojāto daļu. Attālināta pirkuma gadījumā garantijas karte ir derīga tikai ar pirkuma apliecinājumu (čeku/rēķinu).
5. Prasība tiek atrisināta 14 dienu laikā pēc Klienta ziņojuma saņemšanas.
6. Garantijas laikā konstatētie ražošanas defekti tiek novērsti bez maksas 21 dienas laikā pēc preces piegādes tirdzniecības vietā vai tehniskā servisa centrā.
7. Ja remontam ir jāimportē detaļas, garantijas remonta periodu var pagarināt par detaļas importēšanai nepieciešamo laiku, bet ne ilgāk kā par 40 dienām.
8. Garantijas izņēmumi:
 - a. mehāniski bojājumi un ar tiem saistītie defekti,
 - b. bojājumi un defekti, kas radušies nepareizas uzglabāšanas, montāžas un apkopes un nepareizas glabāšanas rezultātā,
 - c. šādu patērējamo elementu bojājumi un nodilums,
 - d. Saskaņā ar rokasgrāmatu, ar montāžu vai apkopi saistītās darbības ir lietotāja pienākums.
9. Garantija nav spēkā, ja:
 - a. ir beidzies tā derīguma termiņš,
 - b. Klients ir remontējis vai pārveidojis produktu, izmantojot neoriģinālās rezerves daļas,
 - c. defekts radies nepareizas uzstādīšanas vai pareizas ekspluatācijas noteikumu neievērošanas dēļ, kas norādīti rokasgrāmatā,
 - d. produkts tiek izmantots citiem mērķiem, nevis mājāsaimniecības vajadzībām,
 - e. bojājumi radušies transportēšanas laikā.
10. Klientam ir tiesības uz šādu bezmaksas kompensāciju:
 - a. produktu remonts,
 - b. produkta nomaiņa,
 - c. samazināta cena,
 - d. līguma izbeigšana un pilna izdevumu kompensācija.
11. Lai ziņotu par prasību:
 - a. Uzrādiet produktu vai tā ziņoto daļu.
 - b. Uzrādiet pirkuma apliecinājumu ar pārdevēja vārdu un adresi, pirkuma datumu un vietu, kā arī produkta veidu vai derīgu garantijas karti ar pārdošanas vietas zīmogu.
 - c. Ja prece tiek piegādāta netīra, tehniskais dienests var atteikties to pieņemt vai iztīrīt to uz Klienta rēķina pēc rakstiska apstiprinājuma saņemšanas.
12. Ja prasība tiek pieņemta, ierīce tiek salabota vai nomainīta pret jaunu, vai arī Klientam tiek atlīdzināta nauda. Transporta izmaksas no ražotāja servisa sedz serviss.
13. Ja prasība tiek noraidīta, Klientam tiek sniegts detalizēts lēmuma pamatojums, un aprikojums tiek nosūtīts Klientam uz viņa rēķina 14 dienu laikā pēc lēmuma paziņošanas.

Izmantošana

Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu apsaimniekošana pēc to ekspluatācijas laika beigām (EEIA tiesību akti).

Marķējums uz iepakojuma, piederumiem vai lietošanas instrukcijas norāda, ka noliektas iekārtas un pievienotos elektroniskos piederumus nedrīkst ievietot sadzīves atkritumu konteineros kopā ar citiem sadzīves atkritumiem.

Nepareiza elektronisko atkritumu apstrāde var izraisīt piesārņotāju nonākšanu vidē vai veselības apdraudējumu nepareizas utilizācijas dēļ. Atdaliet šos atkritumus no citiem atkritumiem un pārstrādājiet tos, lai izejvielas varētu izmantot atkārtoti. Pārstrādes gadījumā tie ļauj atkārtoti izmantot izejvielas.

Veiligheidsinstructies en mededelingen

Lees deze handleiding aandachtig door om beter te begrijpen hoe u het product moet gebruiken. Enkele essentiële veiligheidstips, waaronder de volgende, moeten tijdens het gebruik in acht worden genomen.

- 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 in het apparaat worden verwarmd.
- Wij raden aan het apparaat aan te sluiten op het lichtnet zonder verlengsnoeren te gebruiken. Het korte netsnoer is speciaal ontworpen als veiligheidsmaatregel om het risico te verkleinen dat kinderen het vastpakken of ermee spelen en om te voorkomen dat de gebruiker over een lang netsnoer struikelt.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis. Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Het apparaat wordt warm tijdens gebruik. Om brandwonden of verwondingen te voorkomen, dient u voorzichtig te zijn bij het hanteren van het apparaat en de accessoires.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, schone en droge ondergrond staat voordat u het gebruikt.
- Plaats het apparaat buiten het bereik van kinderen en personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen die het voor hen onmogelijk maken het apparaat veilig te gebruiken.
- Verwijder de beschermfolie en de plastic verpakking van de 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 kookplaten. Dit kan leiden tot persoonlijk letsel en schade aan het apparaat en de garantie vervalt.
- 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. Dit kan persoonlijk letsel en schade aan het apparaat veroorzaken en de garantie ongeldig maken.
- Wees uiterst voorzichtig bij het hanteren van heet voedsel en hete oppervlakken.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het aan staat en in gebruik is. Dit kan leiden tot persoonlijk letsel en schade aan het apparaat, en de garantie vervalt.
- De bakplaat, het rooster en de spiesjes kunnen tijdens en na het bakken erg heet zijn. Gebruik ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
- Controleer het apparaat, het netsnoer en de stekker regelmatig. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is. Neem contact op met de klantenservice van Morele als het apparaat defect raakt of beschadigd is.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor thuisgebruik. Gebruik het apparaat nooit als professioneel horeca-apparaat of voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is. Dit kan het apparaat beschadigen en de garantie doen vervallen.
- Gebruik geen schuurmiddelen, staalwol of schuursponsjes om het apparaat schoon te maken. Zie het gedeelte 'Reiniging en onderhoud' voor meer informatie.
- Om letsel te voorkomen, mag u het snoer niet over de rand van het aanrechtblad trekken.
- Dek de luchtinlaten/-uitlaten aan de achterkant van het apparaat niet af tijdens gebruik. Dit kan leiden tot ongelijke kookresultaten en schade aan het apparaat.
- Sluit het apparaat niet aan op een externe timer of afstandsbediening.
- Laat 10 cm vrije ruimte rond het apparaat vrij voor een goede luchtcirculatie.
- Gebruik het apparaat en de bijbehorende accessoires niet in een magnetron, broodrooster, heteluchtoven, gasoven, elektrische oven, keramische kookplaat, elektrische kookplaat, gas- of inductiekookplaat of grill. Dit kan leiden tot persoonlijk letsel en schade aan het apparaat en de garantie ongeldig maken.
- Zorg ervoor dat het apparaat schoon is voor gebruik. Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Het apparaat is voorzien van een geaarde stekker met 3 draden. Sluit het netsnoer altijd aan op een geaard stopcontact.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt of opbergt.
- Sluit blikken met voedsel niet af met hitte in het apparaat. Dit kan leiden tot persoonlijk letsel, schade aan het apparaat en het vervallen van de garantie.
- Plaats geen voedsel in het apparaat in containers die niet geschikt zijn voor hoge temperaturen, zoals plastic zakken, polystyreen bakjes of plastic en papieren verpakkingen. Het gebruik van speciale zakken en bakhoeken is toegestaan, maar deze moeten met de nodige voorzichtigheid worden gebruikt. Houd er rekening mee dat de bakhoeken tijdens het bakken in volume toeneemt en dat de hoes de halogeenverwarmer en de bijbehorende afdekking niet raakt.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met accessoires van het merk 4Swiss. Het gebruik van accessoires van derden kan het apparaat beschadigen en de garantie doen vervallen.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare oppervlakken of materialen zoals kussens, tafelkleden of gordijnen. Dit kan leiden tot persoonlijk letsel en schade aan het apparaat, en de garantie vervalt.
- Tijdens gebruik ontsnapt er warme lucht via de luchtuitlaat. Houd uw handen en gezicht altijd uit de buurt van ventilatieopeningen en luchtuitlaten om letsel te voorkomen.
- Om letsel te voorkomen, dient u voorzichtig te zijn bij het openen van de lade van het apparaat.
- Als er rook uit het apparaat komt, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en blaas de rook weg 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 boven de maximale 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-225 airfryer circuleert ultrahete lucht rond het eten, waardoor het gebruik van olie overbodig is. De intensieve toevoer van hete lucht zorgt voor gezondere maaltijden en een heerlijke smaak, die heerlijk krokant vanbuiten en perfect gegaard vanbinnen wordt. Knapperige friet, groenten, kip, vis, steaks en meer zijn binnen handbereik. Bovendien is het apparaat gemakkelijk te onderhouden, snel schoon te maken en vrij van de gebruikelijke vette rommel.

Het apparaat is voorzien van een uniek, zeer effectief halogeen verwarmingselement dat het voedsel in de kooklade tijdens gebruik verwarmt en verlicht. Het thermostaatcircuit regelt de halogeen en werkt niet continu. Het visuele verlichtingseffect is dus alleen zichtbaar tijdens de halogeen verwarmingscyclus. Tijdens gebruik schakelt de halogeen in en uit met wisselende tussenpozen (afhankelijk van de temperatuur), wat opzettelijk is en de juiste werkingsmodus.

Omdat veiligheid en de tevredenheid van de gebruiker onze topprioriteit zijn, wordt het apparaat gebouwd volgens de hoogste normen op het gebied van veiligheid en functionaliteit.

Technische parameters

Productnaam: Slimme airfryer

Productmodel: ABB-225

Inhoud bovenste lade: 3,5L

Inhoud onderste lade: 6,5L

Nominale spanning: 230 V

Nominale frequentie: 50 Hz

Nominaal vermogen: 2500 W

Temperatuurbereik: 80~200°C

Tijdsbereik: 1~60 min

Beschrijving van de hoofdeenheid

Afbeelding nr. 1

1. Luchttuitlaat
2. Bovenste ladefront
3. Digitaal aanraakbedieningspaneel
4. Voorkant van de onderste lade
5. Luchttuitlaat
6. Stroomkabel
7. Frituurbak bovenlade
8. Bovenste ladebehuizing
9. Frituurbak onderin de lade
10. Behuizing van de onderste lade

Beschrijving van het bedieningspaneel

Afbeelding nr. 2

1. Vooraf ingestelde frietjes
2. Taartvoorstelling
3. Groenten vooraf ingesteld
4. Vleugels vooraf ingesteld
5. Garnalen voorinstelling
6. Steak voorinstelling
7. Vooraf ingestelde cookies
8. Pizza-voorstelling
9. Kip preset
10. Vooraf ingestelde eierpastei
11. AAN/UIT-knop
12. Digitaal display bovenste lade

13. Digitaal display van de onderste lade
14. SYNC COOK-knop
15. DUAL COOK-knop
16. Knop voor bediening van de bovenste lade
17. Knop voor bediening van de onderste lade
18. LICHT-knop
19. TEMP/TIME-verminderknop
20. Temperatuurselectieknop
21. Knop voor het vooraf instellen van het kookprogramma
22. TEMP/TIJD-verhoogknop
23. START/STOP-knop

Beschrijving van de knop

1. AAN/UIT-knop: Druk op deze knop om de Airfryer aan of uit te zetten.
2. LICHT-knop: Druk alleen op de lichtknop als de onderste mand is ingeschakeld. Druk op de lichtknop; het lichtlampje knippert en de binnenverlichting gaat aan. Wanneer u nogmaals op de lichtknop drukt, keert het lichtlampje terug naar de normale stand en dooft de binnenverlichting. De binnenverlichting gaat na 5 minuten automatisch weer uit. Wanneer de deur opengaat, gaat de binnenverlichting aan en na 5 minuten automatisch weer uit.
3. Knop voor vooraf ingestelde kookstand: Houd deze knop ingedrukt om de kookfunctie te wijzigen en te selecteren.
4. Knop voor het schakelen tussen TEMP/TIJD: Gebruikers kunnen deze knop gebruiken om de temperatuur en tijd flexibeler in te stellen. Na het selecteren van deze knop kunnen gebruikers de temperatuur en tijd aanpassen door op de knop te drukken. De temperatuur kan met 1 minuut worden verhoogd of verlaagd per druk op de knop en de temperatuurstelling kan met 5 graden worden verhoogd of verlaagd per druk op de knop. Houd de knop lang ingedrukt om de temperatuur of tijd snel te verhogen of te verlagen.
5. START/STOP-knop: Druk tijdens het heteluchtfrituren op deze knop om te starten of te stoppen. De airfryer stopt met verwarmen en de ventilator schakelt na 20 seconden uit. Deze knop fungeert hier als pauzefunctie. In de pauzestand kunt u het menu wijzigen om een andere voorinstelling te kiezen. Druk vervolgens nogmaals op de knop om de airfryer verder te laten garen. Deze knop fungeert hier als herstartfunctie.
6. SYNC COOK-knop: Nadat u het kookmenu van de bovenste en onderste mand hebt ingesteld, kunt u met de SYNC COOK-knop de slimme kookfunctie openen. Nadat u deze functie hebt gekozen, gaat het lampje van de knop knipperen. Door op deze knop te drukken, kunt u de sync-kookfunctie annuleren. Opmerking: De sync-kookfunctie houdt in dat de bovenste en onderste mand tegelijkertijd klaar zijn met koken, zelfs als de ingestelde tijden verschillen. Als de kooktijd tijdens het innovatieve kookproces niet consistent is, geeft de mand met de kortere kooktijd "Hold" weer totdat de kooktijden van de twee manden gelijk zijn; vervolgens koken de twee manden samen.
7. DUAL COOK-knop: Druk met uw vinger op deze knop om de Dual Cooking-functie in te stellen. Opmerking: De Dual Cooking-functie zorgt ervoor dat de werkstatus van de bovenste en onderste mand consistent blijft. Als de gebruiker na het kiezen van de Dual Cooking-functie op de knop BOVENSTE / ONDERSTE LADEBEDIENING drukt, wordt de Dual Cooking-functie geannuleerd en gaat het systeem naar de werkstatus voor één mand. Nadat de gebruiker de Dual Cooking-functie heeft gekozen, klikt hij op de knop BOVENSTE / ONDERSTE LADEBEDIENING. Als gebruikers de temperatuur of tijd van de bovenste/onderste mand willen wijzigen, kunnen ze dit binnen 10 seconden aanpassen, waarna de Dual Cooking-functie wordt geannuleerd. Als er binnen 10 seconden geen wijziging wordt aangebracht, keert het systeem terug naar de vorige modus.
8. Knop BOVENSTE LADEBEDIENING: Klik op deze knop om het kookmenu van de BOVENSTE mand te selecteren en in te stellen. Tijdens de instelmodus kan de gebruiker, nadat hij de BOVENSTE knop heeft geselecteerd, de functie BOVENSTE mand annuleren door deze knop lang ingedrukt te houden.
9. Knop ONDERSTE LADEBEDIENING: Klik op deze knop om het kookmenu van de ONDERSTE mand te kiezen en in te stellen. Tijdens de instelmodus kan de gebruiker, nadat hij de ONDERSTE knop heeft geselecteerd, de ONDERSTE mand annuleren door deze knop lang ingedrukt te houden.

Voorbereiding voor gebruik

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en veiligheidsstickers.
2. Reinig de lades en frituurpannen met heet water en een niet-schurende spons. Deze onderdelen kunnen veilig in de vaatwasser worden gereinigd.
3. Veeg 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 minimaal 10 cm afstand is tussen het oppervlak en andere objecten. Plaats geen voorwerpen in de luchtinlaat of -uitlaat. Plaats het product niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is.

Instellen en eerste gebruik

1. Plaats de frituurplaat in de lade en leg het eten erop. Schuif het mandje in de airfryer. Let op: Overschrijd de MAX-aanduiding niet, aangezien dit de kwaliteit van het bereide eten kan beïnvloeden.

2. Sluit het apparaat aan en druk op de AAN/UIT-knop.
3. Gebruik het bedieningspaneel om handmatig de gewenste tijd en temperatuur in te stellen of een vooraf ingesteld programma te selecteren.
4. Druk op de START/STOP-knop om te beginnen met bakken. In de subsectie 'Bediening en bediening' vindt u meer informatie over het instellen van de tijd en temperatuur.
5. Schud of draai het eten in de lade indien nodig. Schuif hiervoor de lade naar buiten en draai of schud het eten voorzichtig. Schuif de lade terug in de behuizing totdat deze volledig gesloten is. Het apparaat onthoudt de tijd en instellingen en gaat automatisch verder vanaf het moment dat de bereiding wordt onderbroken.

Let op: Tijdens de eerste paar keer dat u het product gebruikt, kan er een lichte plasticgeur vrijkomen. Dit is normaal en geen productfout.

Bediening en bediening

Vooraf gedefinieerde programma's

Druk in de stand-bymodus op de knop 'Kookvoorstelling' om 10 voorgedetermineerde programma's te selecteren. Nadat u het programma hebt gekozen, drukt u op de START/STOP-knop om te beginnen met bakken; druk nogmaals op deze knop om te pauzeren. Als u de tijd tijdens het kookproces wilt aanpassen, drukt u op de knop 'Tijd' en vervolgens op de pijlknop om de tijd met 1 minuut te verhogen of te verlagen per druk. Wilt u de temperatuur aanpassen, druk dan op de knop 'Temp' en vervolgens op de pijlknop om de tijd met 5 graden te verhogen of te verlagen per druk. Als u de voorinstellingen niet selecteert, werkt het apparaat volgens de standaardtemperatuur en -tijd (180 °C en 15 minuten).

Handmatige bediening

Wanneer u op de knop Temperatuurselectie drukt, wordt de temperatuur op het scherm weergegeven, wat aangeeft dat de temperatuur kan worden ingesteld. Klik op de pijlknop om de temperatuur met 5 °C te verhogen of te verlagen, of houd de pijlknop lang ingedrukt om de temperatuur snel met 5 °C te verhogen of te verlagen. Wanneer u op de knop Tijdsselectie drukt, wordt de tijd op het scherm weergegeven, wat aangeeft dat de tijd kan worden ingesteld. Klik op de pijlknop om de temperatuur met 1 minuut te verhogen of te verlagen, of houd de pijlknop lang ingedrukt om de temperatuur snel met 1 minuut te verhogen of te verlagen.

Instructies

1. Nadat u de functie hebt geselecteerd, drukt u op de startknop om te beginnen met koken. Wanneer het apparaat is uitgeschakeld, drukt u op de aan/uit-knop om de stand-bymodus te activeren. Zowel het bovenste als het onderste digitale display geeft "----" weer. De aan/uit-knop, de DUAL-knop, de BOVENSTE knop en de ONDERSTE knop branden allemaal, en de lampjes van de andere knoppen zijn uit.
2. Het product staat in de stand-bymodus en blijft 10 minuten inactief. Het product gaat vervolgens naar de uitgeschakelde stand.
3. Het product bevindt zich in de ingestelde toestand en werkt gedurende 10 minuten niet. Het product gaat in de uitgeschakelde toestand.
4. Schudindicator: De schudindicator licht op wanneer de kookcyclus halverwege is. Tijdens deze halverwege tijd kunt u uw eten in het apparaat schudden of omdraaien, wat zorgt voor een gelijkmatige garing.
5. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie paragraaf 'Voorinstellingen'). Trek hiervoor de mand aan de handgreep uit het apparaat en schud/klap hem. Schuif de mand vervolgens terug in de airfryer.
6. Het apparaat geeft een signaal wanneer de kookcyclus is voltooid. Als u de bel drie keer hoort, is de kookcyclus voltooid. Trek het mandje uit het apparaat en plaats het op de hittebestendige houder.
7. Zodra de ingestelde tijd is verstreken, stopt de kookfunctie, maar blijft de ventilator nog ongeveer 20 seconden draaien om de hete lucht voor de veiligheid weg te blazen.
8. Controleer of de ingrediënten klaar zijn.
9. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u het mandje terug in het apparaat.
10. Pas de temperatuur/timer aan. Druk vervolgens op de startknop om het apparaat te starten.
11. Om ingrediënten (bijvoorbeeld vet vlees zoals rundvlees, vis of kip) te verwijderen, gebruikt u een tang om elk ingrediënt los te pakken.
12. Om overtollige olie van ingrediënten zoals chips, friet of groenten te verwijderen, kunt u een tang gebruiken.

Let op: Het apparaat heeft een programme geheugen. Het openen van de lade onderbreekt de verwarmingsfunctie, maar wanneer de lade weer wordt teruggeplaatst, blijft het apparaat de vorige instellingen en het geselecteerde programma gebruiken.

Let op: De temperatuur- en tijdstellingen van de volgende recepten dienen slechts ter referentie. Pas de instellingen aan de werkelijke grootte van de maaltijd aan door zelf de temperatuur en tijd te corrigeren.

Voorinstellingen voor onderste lade

Standaard - 180°C - 15 min - Schudherinnering na de halve kooktijd
 Friet - 200°C - 23 min - Schudherinnering twee keer
 Cake - 160°C - 15 min

Groenten -180°C - 10 min - Schudherinnering na de halve kooktijd
Vleugels - 200°C - 20 min - Schudherinnering na de halve kooktijd
Garnalen - 160°C - 15 min - Schudherinnering na de halve kooktijd
Steak - 200°C - 20 min - Schudherinnering na de halve kooktijd
Koekjes - 160°C - 17 min
Pizza - 180°C - 10 min
Kip - 200°C - 35 min - Schudherinnering na de halve kooktijd
Eiertart - 160°C - 16 min

Voorinstellingen voor bovenste/dubbele lade

Standaard - 180°C - 15 min - Schudherinnering na de halve kooktijd
Friet - 200°C - 23 min - Schudherinnering twee keer
Groenten -180°C - 10 min - Schudherinnering na de halve kooktijd
Vleugels - 200°C - 20 min - Schudherinnering na de halve kooktijd
Garnalen - 160°C - 15 min - Schudherinnering na de halve kooktijd
Steak - 200°C - 20 min - Schudherinnering na de halve kooktijd
Koekjes - 160°C - 17 min
Pizza - 180°C - 10 min
Eiertart - 160°C - 16 min

Automatische uitschakeling

Het apparaat schakelt automatisch uit nadat het aftellen is beëindigd. U kunt het ook handmatig uitschakelen door op de AAN/UIT-knop te drukken. Nadat het aftellen is beëindigd, stopt de halogeenverwarming met werken, verschijnt END op het display, maar blijft de ventilator nog ongeveer 20 seconden draaien om de hete lucht weg te blazen voor de veiligheid. Ten slotte hoort u de bel drie keer rinkelen.

Opslag

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

Reiniging en onderhoud

Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt. Veeg vervolgens de buitenkant van het apparaat af met een schone, vochtige doek.

Reinig de lade met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons. De lade en de bakplaat zijn vaatwasmachinebestendig. De bakplaat heeft een keramische antiaanbaklaag; gebruik geen metalen voorwerpen of schurende schoonmaakmiddelen om deze schoon te maken. Als er voedselresten of ander vuil in de behuizing zitten, verwijder deze dan met een vochtige, schone doek en droog de plek vervolgens af met een schone, droge doek.

Let op: Gebruik metalen bestek of een tang voorzichtig en vermijd direct contact met het oppervlak van de bak. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen (staalborstels, schuursponzen, metalen gereedschap, enz.) voor het reinigen.

Probleemoplossing

De volgende problemen betekenen niet per se dat het apparaat defect is. Lees de volgende sectie voor eenvoudige oplossingen voor veelvoorkomende problemen.

Probleem 1

Het licht in het apparaat gaat regelmatig aan en uit.

Informatie:

Het thermostaatcircuit regelt het halogeenverwarmingselement en werkt niet continu. Tijdens gebruik schakelt de halogeenlamp met wisselende tussenpozen (temperatuurafhankelijk) in en uit, wat opzettelijk en correct is.

Probleem 2

Het eten is ongelijkmatig gekookt.

Mogelijke oorzaak:

Sommige voedingsmiddelen moeten tijdens het koken worden omgedraaid of geschud.

Oplossing:

Terwijl het apparaat draait, trekt u de lade eruit en schudt u de inhoud of draait u het voedsel om met een vork of tang.

Probleem 3

Tijdens het kookproces komt er witte rook uit het apparaat.

Mogelijke oorzaak:

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

Oplossing:

Zorg ervoor dat er zich geen vet of olie in de lade heeft verzameld. Maak de lade en de frituurplaat na elke bereiding schoon.

Probleem 4

De lade schuift niet op zijn plaats.

Mogelijke oorzaak:

De lade zit te vol.

Oplossing:

Vul de lade niet te vol. Voedsel mag niet boven de rand van de lade uitsteken.

Garantievoorwaarden

1. Het product wordt geleverd met 24 maanden fabrieksgarantie, uitgevoerd door: Morele.net sp. z oo, al. Jana Paw la II 43b, 31-864 Krak ó w, NIP: PL9451972201.
2. Klachten/repatries onder garantie dienen te worden gemeld via het garantie-/serviceformulier dat beschikbaar is op de website morele.net.
3. De garantie dekt uitsluitend verborgen gebreken die aan de fabrikant toe te schrijven zijn.
4. De claim wordt afgehandeld door het verkooppunt of de technische dienst onder garantie indien de Klant het product levert
 - a. een geldig aankoopbewijs met de verkoopdatum,
 - b. het gemelde product of defecte onderdeel. Bij aankoop op afstand is de garantietaart uitsluitend geldig in combinatie met het aankoopbewijs (kassabon/factuur).
5. De klacht wordt binnen 14 dagen na melding door de Klant afgehandeld.
6. Fabricagefouten die tijdens de garantietaartperiode worden geconstateerd, worden binnen 21 dagen na levering van het product bij het verkooppunt of de technische service kosteloos hersteld.
7. Indien voor de reparatie onderdelen moeten worden geïmporteerd, kan de garantietaarttermijn voor reparaties worden verlengd met de tijd die nodig is om het onderdeel te importeren, maar niet langer dan 40 dagen.
8. Uitsluitingen van garantie:
 - a. mechanische schade en daarmee samenhangende 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 de montage- en onderhoudswerkzaamheden de verantwoordelijkheid van de gebruiker.
9. De garantie is niet van toepassing indien:
 - a. als de geldigheidsduur is verstrekken,
 - b. de Klant het product heeft gerepareerd of aangepast met behulp van niet-originele onderdelen,
 - c. het defect het gevolg is van een onjuiste installatie of het niet naleven van de voorschriften voor een correcte werking zoals beschreven in de handleiding,
 - d. het product wordt gebruikt voor andere doeleinden dan huishoudelijk gebruik,
 - e. schade ontstaan tijdens het transport.
10. De Klant heeft recht op de volgende, kosteloos te betalen schadevergoeding:
 - a. productreparatie,
 - b. productvervanging,
 - c. verlaagde prijs,
 - d. beëindiging van een contract en volledige vergoeding van de kosten.
11. Een claim melden:
 - a. Presenteer het product of het gerapporteerde onderdeel.
 - b. U kunt het aankoopbewijs overleggen met daarop de naam en het adres van de verkoper, de datum en plaats van aankoop en het type product. U kunt ook een geldige garantietaart overleggen met een stempel van het verkooppunt.
 - c. Indien het product vuil wordt geleverd, kan de technische dienst het product weigeren of het op kosten van de Klant reinigen, na ontvangst van zijn schriftelijke goedkeuring.
12. Indien de claim wordt geaccepteerd, wordt het apparaat gerepareerd of vervangen door een nieuw exemplaar, of wordt de Klant vergoed. De transportkosten van de servicedienst van de fabrikant dekken de service.
13. Indien de klacht wordt afgewezen, ontvangt de Klant een gedetailleerde motivering van het besluit en wordt het apparaat op zijn kosten binnen 14 dagen na het bekendmaken van het besluit naar hem toegestuurd.

Gebruik

Verwerking van afgedankt elektrisch en elektronisch afval (AEEA-wetgeving).

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

Onjuiste verwerking van elektronisch afval kan leiden tot verontreinigingen in het milieu of tot gezondheidsrisico's door onjuiste verwijdering. Scheid dit afval van ander afval en recycle het, zodat de grondstoffen hergebruikt kunnen worden. Bij recycling staan ze hergebruik van grondstoffen toe.

Sikkerhetsinstruksjoner og merknader

Les denne håndboken nøye for å bedre forstå hvordan produktet brukes. Noen viktige sikkerhetstips, inkludert følgende, skal følges under bruk.

- Apparatet tilbereder mat med varmluft uten olje. Hell aldri olje i apparatet. Dette kan forårsake brann, personskade, skade på apparatet og ugyldiggjøre garantien.
- Væsker, inkludert tykke supper og sauser, bør ikke varmes opp i apparatet.
- Vi anbefaler å koble enheten til strømmettet uten bruk av skjøteledninger. Den korte strømledningen er spesielt utviklet 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 i en lang strømledning.
- Denne enheten er kun beregnet for innendørs bruk. Bruk aldri enheten utendørs.
- Apparatet blir varmt under bruk. Vær forsiktig når du håndterer det og tilbehøret for å unngå brannskader eller skader.
- Før bruk, sørg for at enheten er plassert på en jevn, ren og tørr overflate.
- Plasser enheten utliggjelig for barn og alle som har fysiske, sensoriske eller mentale evner som kan hindre dem i å bruke den på en trygg måte.
- Fjern og kast beskyttelsesfilmen og plastemballasjen til tilbehøret fra enheten for å eliminere kvelningsfaren for små barn.
- Ikke plasser enheten i nærheten av varme gass-, keramiske, induksjons- eller elektriske brennere. Dette kan forårsake personskade og skade på enheten, og ugyldiggjøre garantien.
- Ikke senk enhetens strømledning ned i vann eller annen væske. Dette kan føre til personskade og skade på enheten, og garantien vil bli ugyldig.
- Vær ekstremt forsiktig når du håndterer varm mat og varme overflater.
- Ikke flytt enheten mens den er slått på og i bruk. Dette kan forårsake personskade og skade på enheten, og garantien vil bli ugyldig.
- Stekeplaten, stålristen og spydene kan være veldig varme under og etter steking. Bruk grytekluter for å unngå brannskader.
- Inspiser enheten, strømledningen og støpselet regelmessig. Ikke bruk enheten hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Hvis enheten ikke fungerer som den skal eller er skadet, kontakt Morele kundeservicecenter.
- Apparatet er kun beregnet for hjemmebruk. Bruk aldri apparatet som profesjonelt storkjøkkenutstyr eller til noe annet formål enn det er tiltenkt. Dette kan skade apparatet og ugyldiggjøre garantien.
- Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, stålull eller skuresvampe til å rengjøre enheten. Se avsnittet «Rengjøring og vedlikehold» for mer informasjon.
- For å unngå skader, ikke dra ledningen over kanten av benkeplaten.
- Ikke dekk til luftinntakene-/utløpene på baksiden av apparatet når det er i bruk. Dette kan føre til ujevn matlaging og skade på apparatet.
- Ikke koble enheten til en ekstern timer eller et fjernkontrollsystem.
- La det være 10 cm ledig plass rundt enheten for god luftsirkulasjon.
- Ikke bruk enheten eller tilbehøret i mikrobølgeovn, brødristerovn, varmluftsovn, gassovn, elektrisk ovn, keramisk, elektrisk, gass- eller induksjonstopp eller grill. Dette kan forårsake personskade og skade på enheten, og ugyldiggjøre garantien.
- Sørg for at apparatet er rent før bruk. Hold strømledningen unna varme overflater.
- Enheten er utstyrt med en jordet 3-leders støpsel. Koble alltid strømledningen til en jordet stikkontakt.
- Trekk ut støpselet til enheten og la den avkjøles før rengjøring eller oppbevaring.
- Ikke varmforsegl bokser med mat i enheten. Dette kan forårsake personskade, skade på enheten og ugyldiggjøre garantien.
- Ikke legg mat i beholdere som ikke tåler høye temperaturer, som plastposer, polystyrenbeholdere eller plast- og papiremballasje, inn i apparatet. Bruk av spesielle poser og stekehyler er tillatt, men de må brukes med særlig forsiktighet. Husk at stekehylsen øker i volum under steking, og det er viktig å sørge for at hylsen ikke berører halogenvarmeren og lokket.
- Bruk kun enheten med tilbehør fra merket 4Swiss. Bruk av tredjepartstilbehør kan skade enheten og ugyldiggjøre garantien.
- Ikke plasser enheten på eller i nærheten av brennbare overflater eller materialer som puter, duker eller gardiner. Dette kan forårsake personskade og skade på enheten, og garantien kan bli ugyldig.
- Varm luft slipper ut gjennom luftuttaket når enheten er i bruk. Hold alltid hender og ansikt unna ventiler og luftuttak for å unngå skader.
- For å unngå skader, vær forsiktig når du åpner enhetens skuff.
- Hvis det kommer røyk fra apparatet, må du trekke ut støpselet umiddelbart og fjerne røyken før du åpner skuffen.
- Sørg for at mat ikke stikker ut over sidene av skuffen. Hvis skuffen fylles utover kapasiteten, kan det føre til personskade, skade på enheten og at garantien bortfaller.
- Fyll aldri enheten med olje. Dette kan forårsake personskade, skade på enheten og ugyldiggjøre garantien.

Produktfunksjoner

4Swiss ABB-225 airfryer sirkulerer ultravarm luft rundt maten, noe som eliminerer behovet for å bruke olje. Den intensive varmluftstrømmen sikrer sunnere måltider samtidig som den gir en god smak som blir deilig sprø på utsiden og perfekt stekt på innsiden. Sprø pommes frites, grønnsaker, kylling, fisk, biffer og mer vil være bare en armlengdes rekkevidde unna, pluss at enheten er enkel å vedlikeholde, rask å rengjøre og fri for det typiske fettete sølet.

Apparatet har et unikt og svært effektivt halogenvarmeelement som varmer opp og lyser opp maten i ovnsskuffen under drift. Termostatkreten styrer halogenpærene og er ikke i drift kontinuerlig. Dermed kan den visuelle belysningseffekten bare observeres under halogenoppvarmingssyklusen. Under drift slås halogenpærene av og på med varierende intervaller (temperaturavhengig), noe som er bevisst og riktig driftsmodus.

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

Tekniske parametere

Produktnavn: Smart airfryer
Produktmodell: ABB-225
Kapasitet øvre skuff: 3,5 l
Kapasitet nedre skuff: 6,5 l
Nominell spenning: 230 V
Nominell frekvens: 50 Hz
Nominell effekt: 2500 W
Temperaturområde: 80~200°C
Tidsområde: 1~60 min

Beskrivelse av hovedenheten

Illustrasjon nr. 1

1. Luftutløp
2. Øvre skuffefront
3. Digitalt berøringspanel
4. Nedre skuffefront
5. Luftinntak
6. Strømledning
7. Øvre skuff med stekebrett
8. Øvre skuffedeksel
9. Stekebrett i den nedre skuff
10. Nedre skuffedeksel

Beskrivelse av kontrollpanelet

Illustrasjon nr. 2

1. Forhåndsinnstilt pommes frites
2. Forhåndsinnstilt kake
3. Forhåndsinnstilt grønnsaker
4. Forhåndsinnstilt vinger
5. Forhåndsinnstilt reke
6. Forhåndsinnstilt biff
7. Forhåndsinnstilt informasjonskapsler
8. Pizza forhåndsinnstilt
9. Forhåndsinnstilt kylling
10. Forhåndsinnstilt eggeterte
11. AV/PÅ-knapp
12. Digitalt display for øvre skuff
13. Digitalt display for nedre skuff
14. SYNKRONISER TILBEREDNING-knapp
15. DOBBEL TILBEREDNING-knapp
16. ØVRE SKUFF KONTROLL-KNAPP
17. KONTROLLKNAPP FOR NEDERSTE SKUFF
18. LYS-knapp

19. TEMP/TID-senkingsknapp
20. Knapp for valg av temperatur
21. Knapp for forhåndsinnstilling av matlaging
22. TEMP/TID-økningsknapp
23. START/STOPP-knapp

Beskrivelse av knappen

1. PÅ/AV-knapp: Trykk på denne knappen for å slå airfryeren av eller på.
2. LYS-knapp: Trykk bare på lysknappen når den nedre kurven er slått på. Trykk på lysknappen; lysindikatoren blinker, og den indre lampen slås på. Når lysknappen trykkes igjen, går lysindikatoren tilbake til normal tilstand, og den indre lampen slukkes. Den indre lampen slås av automatisk etter 5 minutter. Når døren åpnes, slås den indre lampen på og slås av automatisk etter 5 minutter.
3. Knapp for forhåndsinnstilling av matlaging: Trykk og hold inne denne knappen for å endre og velge matlagingsfunksjon.
4. TEMP/TID-bryterknapp: Brukere kan bruke denne knappen til å stille inn mer fleksibel temperatur og tid. Etter å ha valgt denne knappen, kan brukerne justere temperatur og tid ved å trykke på knappen/. ØK/reducer med 1 minutt per trykk og juster temperaturinnstillingen - ØK/reducer med 5 grader per trykk. Trykk lenge på knappen for raskt å øke eller redusere temperaturen eller tiden.
5. START/STOPP-knapp: Trykk på denne knappen for å starte eller stoppe varmluftssteking. Airfryeren vil stoppe oppvarmingen, og viften vil slå seg av etter 20 sekunder. Her fungerer denne knappen som en pausefunksjon. I pausetilstand kan du endre menyen for å velge en annen forhåndsinnstilling. Trykk deretter på knappen igjen, og airfryeren vil fortsette steking. Her fungerer denne knappen som en omstartfunksjon.
6. SYNKRONISERTE TILBEREDNING-knapp: Etter at du har stilt inn tilberedningsmenyen for øvre og nedre kurv, kan du åpne den smarte tilberedningsfunksjonen ved å trykke på SYNKRONISERTE TILBEREDNING-knappen. Etter at brukerne har valgt denne funksjonen, blinker knappelampen. Ved å trykke på denne knappen kan du avbryte den synkroniserte tilberedningsfunksjonen. Merk: Synkroniserte tilberedningsfunksjonen betyr at øvre og nedre kurv fullfører tilberedningen samtidig, selv om de innstilte tidene er forskjellige. Hvis tilberedningstiden ikke er konsistent under den innovative tilberedningsprosessen, vil kurven med den korteste tilberedningstiden vise «Hold» til tilberedningstidene for de to kurvene er like. Deretter vil de to kurvene tilberedes samtidig.
7. DOBBEL TILBEREDNING-knapp: Trykk på denne knappen med fingeren for å stille inn dobbel tilberedningsfunksjon. Merk: Dobbelt tilberedningsfunksjonen sørger for at driftsstatusen til den øvre og nedre kurven forblir konsistent. Etter at du har valgt dobbel tilberedningsfunksjon, og brukeren trykker på knappen ØVRE/NEDRE SKUFFKONTROLL, vil dobbel tilberedningsfunksjonen bli avbrutt, og systemet vil gå over til driftsstatus for én dobbel kurv. Etter at brukerne har valgt dobbel tilberedningsfunksjon, klikker de på knappen ØVRE/NEDRE SKUFFKONTROLL. Hvis brukerne ønsker å endre temperaturen eller tiden for den øvre/nedre kurven, kan de justere dette innen 10 sekunder, og dobbel tilberedningsfunksjonen vil bli avbrutt. Hvis ingen endringer gjøres innen 10 sekunder, vil den returneres.
8. KONTROLLKNAPP FOR ØVRE SKUFF: Klikk på denne knappen for å velge og angi tilberedningsmenyen for den ØVRE kurven. I innstillingsmodus, etter at brukeren har valgt ØVRE-knappen, kan et langt trykk på denne knappen avbryte den ØVRE kurven.
9. KONTROLLKNAPP FOR NEDRE SKUFF: Klikk på denne knappen for å velge og angi tilberedningsmenyen for NEDRE kurv. I innstillingsmodus, etter at brukerne har valgt NEDRE-knappen, kan et langt trykk på denne knappen avbryte den NEDRE kurven.

Forberedelse til bruk

1. Fjern alt emballasjemateriale og sikkerhetsklistermerker.
2. Rengjør skuffene og stekebrettene med varmt vann og en ikke-slipende svamp. Disse delene kan trygt vaskes i oppvaskmaskinen.
3. Tørk av innsiden og utsiden av produktet med en fuktig klut.
4. Plasser dette produktet på en stabil og flat overflate. Det bør være nok plass rundt produktet for å sikre en avstand på minst 10 cm fra overflaten til andre gjenstander. Ingen gjenstander skal 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 kurven inn i airfryeren. Merk: Ikke overskrid MAX-markeringen, da det kan påvirke kvaliteten på den tilberedte maten.
2. Koble til enheten og trykk på AV/PÅ-knappen.
3. Bruk kontrollpanelet til å stille inn ønsket tid og temperatur manuelt, eller velg et forhåndsdefinert program.
4. Trykk på START/STOPP-knappen for å starte bakingen. Underavsnittet «Kontroller og betjening» gir mer informasjon om innstilling av tid og temperatur.

5. Rist eller snu maten i skuffen etter behov. For å gjøre dette, skyv ut skuffen og snu eller rist maten forsiktig. Skyv skuffen tilbake i huset til den er helt lukket. Apparatet vil huske tiden og innstillingene og fortsette automatisk fra det øyeblikket matlagingen avbrytes.

Merk: I løpet av de første par gangene produktet brukes, kan det være en svak lukt av plast. Dette er normalt og ikke en produktfeil.

Kontroller og drift

Forhåndsdefinerte programmer

Trykk på forhåndsinnstilt matlaging-knapp i standby-modus for å velge 10 forhåndsdefinerte programmer. Etter at du har valgt program, trykk på START/STOPP-knappen for å starte bakingen. Trykk på denne knappen igjen for å sette den på pause. Hvis du vil justere tiden under stekeprosessen, trykk på Tid-knappen og deretter på pilknappen for å øke/reducere med 1 minutt per trykk. Hvis du vil justere temperaturen, trykk på Temp-knappen og deretter på pilknappen for å øke/reducere med 5 grader per trykk. Hvis du ikke velger forhåndsinnstillingene, vil den fungere i henhold til standardtemperatur og -tid (180 °C og 15 minutter).

Manuell betjening

Når du trykker på knappen for valg av temperatur, vises temperaturen på skjermen, noe som indikerer at temperaturen kan stilles inn. Klikk på pilknappen for å øke eller redusere med 5 °C, eller trykk lenge på pilknappen for å raskt øke eller redusere med 5 °C. Når du trykker på knappen for valg av tid, vises tiden på skjermen, noe som indikerer at tiden kan stilles inn. Klikk på pilknappen for å øke eller redusere med 1 minutt, eller trykk lenge på pilknappen for raskt å øke eller redusere med 1 minutt.

Instruksjoner

1. Etter at du har valgt funksjonen, trykker du på startknappen for å starte matlagingen. Når produktet er i avslått tilstand, trykker du på av/på-knappen for å gå inn i standby-modus. Både øvre og nedre digitale display viser "----". Av/på-knappen, DUAL-knappen, UPPER-knappen og LOWER-knappen er alle på, og lysene på de andre knappene er av.
2. Produktet er i standby-modus og forblir inaktivt i 10 minutter. Produktet går inn i avstengt tilstand.
3. Produktet er i innstilt tilstand og fungerer ikke på 10 minutter. Produktet går inn i avstengt tilstand.
4. Risteindikator: Risteindikatoren lyser når kokesyklusen er halvveis. Denne halvveistiden lar deg riste eller snu maten i apparatet, noe som bidrar til jevn koking.
5. Noen ingredienser må ristes halvveis i tilberedningstiden (se avsnittet «Forhåndsinnstillinger»). For å gjøre dette, trekk kurven ut av apparatet etter håndtaket og rist/klaff den. Skyv deretter kurven tilbake i airfryeren.
6. Maskinen vil ringe når tilberedningssyklusen er fullført. Når du hører klokken tre ganger, betyr dette at tilberedningssyklusen er ferdig. Trekk kurven ut av apparatet og plasser den på den varmebestandige holderen.
7. Etter at den innstilte tiden er over, stopper kokefunksjonen, men viften vil fortsette å gå i omtrent 20 sekunder for å blåse bort den varme luften av sikkerhetshensyn.
8. Sjekk om ingrediensene er klare.
9. Hvis ingrediensene ikke er klare ennå, skyv kurven tilbake i apparatet.
10. Juster temperatur-/timerinnstillingen. Trykk deretter på Start-knappen for å starte apparatet.
11. For å fjerne ingredienser (f.eks. fet kjøtt som storfekjøtt, fisk eller kylling), bruk en tang til å plukke opp hver ingrediens.
12. For å fjerne overflødig olje fra ingredienser som pommes frites, chips eller grønnsaker, bruk en tang til å få tak i maten.

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

Merk: Temperatur- og tidsinnstillingene for følgende oppskrifter er kun ment som referanse. Juster innstillingene til den faktiske størrelsen på måltidet ved å korrigere temperatur og tid selv.

Forhåndsinnstillinger for nedre skuff

Standard - 180 °C - 15 min - Ristpåminnelse etter halv steketid
Pommes frites - 200 °C - 23 min - Påminnelse om å riste to ganger
Kake - 160°C - 15 min
Grønnsaker -180°C - 10 min - Ristingspåminnelse etter 1/2 steketid
Vinger - 200 °C - 20 min - Ristingspåminnelse etter halv steketid
Reker - 160 °C - 15 min - Rist påminnelse etter 1/2 koketid
Biff - 200 °C - 20 min - Ristvarsling etter halv steketid
Kjeks - 160°C - 17 min
Pizza - 180°C - 10 min
Kylling - 200 °C - 35 min - Ristingspåminnelse etter halv steketid
Eggeterte - 160°C - 16 min

Forhåndsinnstillinger for øvre/dobbel skuff

Standard - 180 °C - 15 min - Ristpåminnelse etter halv steketid
Pommes frites - 200 °C - 23 min - Påminnelse om å riste to ganger
Grønnsaker -180°C - 10 min - Ristingspåminnelse etter 1/2 steketid
Vinger - 200 °C - 20 min - Ristingspåminnelse etter halv steketid
Reker - 160 °C - 15 min - Rist påminnelse etter 1/2 koketid
Biff - 200 °C - 20 min - Ristvarsling etter halv steketid
Kjeks - 160°C - 17 min
Pizza - 180°C - 10 min
Eggeterte - 160°C - 16 min

Automatisk avstengning

Enheten slås automatisk av når nedtellingen er over. Du kan også slå den av manuelt ved å trykke på ON/OFF-knappen. Når nedtellingen er over, slutter halogenvarmen å virke, displayet viser END, men viften fortsetter å gå i omtrent 20 sekunder for å blåse bort den varme luften av sikkerhetshensyn. Til slutt vil du høre en bjelle ringe tre ganger.

Lagring

1. Trekk ut støpselet til apparatet og la det avkjøles helt.
2. Sørg for at alle delene er rene og tørre.

Rengjøring og vedlikehold

La enheten avkjøles helt før du rengjør den. Tørk deretter av utsiden av enheten med en ren, fuktig klut.

Vask skuffen med varmt vann, oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp. Skuffen og stekeplaten tåler oppvaskmaskin. Stekeplaten har et keramisk belegget som ikke kleber. Ikke bruk metallgjenstander eller slipende rengjøringsmidler til å rengjøre den. Hvis det er matrester eller annet rusk i hulrommet i skapet, fjern det med en fuktig, ren klut og tørk deretter området med en ren, tørr klut.

Merk: Bruk metallbestikk eller -tang med forsiktighet, og unngå direkte kontakt med brettets overflate. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler (stålborste, slipende svamper, metallverktøy osv.) til rengjøring.

Feilsøking

Følgende problemer betyr ikke nødvendigvis at enheten er defekt. Vennligst les følgende avsnitt for å lære enkle løsninger på vanlige problemer.

Problem 1

Lyset inne i enheten slår seg av og på med jevne mellomrom.

Informasjon:

Termostatkretsen styrer halogenvarmeelementet og er ikke i drift kontinuerlig. Under drift slås halogenet av og på med varierende intervaller (temperaturavhengig), noe som er bevisst og riktig.

Problem 2

Maten er ujevnt stekt.

Mulig årsak:

Noe mat må snus eller ristes under tilberedning.

Løsning:

Mens apparatet er i gang, trekk ut skuffen og rist innholdet eller snu maten med en gaffel eller tang.

Oppgave 3

Hvit røyk kommer ut av apparatet under kokeprosessen.

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 fryttrylplaten hver gang etter tilberedning.

Oppgave 4

Skuffen glir ikke på plass.

Mulig årsak:

Skuffen er for full.

Løsning:

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

Garantivilkår

1. Produktet leveres med 24 måneders produsentgaranti, utført av: Morele.net sp. z oo, al. Jana Paw la II 43b, 31-864 Kraków , NIP: PL9451972201.
2. Klager/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 under garantien dersom kunden leverer
 - a. et gyldig kjøpsbevis med salgsdato,
 - b. det rapporterte produktet eller den defekte delen. Ved fjernkjøp er garantikortet kun gyldig med kjøpsbevis (kvittering/faktura).
5. Kravet løses innen 14 dager etter at kunden har mottatt rapporten.
6. Produksjonsfeil som oppdages i løpet av 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 garantiperioden forlenges med tiden det tar å importere delen, ikke lenger enn 40 dager.
8. Garantiunntak:
 - a. mekaniske skader og relaterte defekter,
 - b. skader og defekter som følge av feilbruk og upassende lagring, montering og vedlikehold,
 - c. skade og slitasje på slike sliteelementer,
 - d. I henhold til håndboken er aktiviteter knyttet til montering eller vedlikehold brukerens ansvar.
9. Garantien gjelder ikke når:
 - a. dens gyldighetsperiode er utløpt ,
 - b. Kunden hadde reparert eller modifisert produktet med uoriginale deler,
 - c. feilen skyldtes feil installasjon eller manglende overholdelse av reglene for korrekt bruk i håndboken,
 - d. produktet brukes til andre formål enn husholdningsbruk,
 - e. skaden oppsto under transport.
10. Kunden har rett til følgende kompensasjon kostnadsfritt:
 - a. produktreparasjon,
 - b. produktutskifting,
 - c. redusert pris,
 - d. oppsigelse av kontrakt og full kompensasjon for kostnadene.
11. For å rapportere et krav:
 - a. Presenter produktet eller den rapporterte delen.
 - b. Vis kjøpsbevis med selgers navn og adresse, kjøpsdato og -sted og produkttype, eller et gyldig garantikort med stempel fra salgsstedet.
 - c. Hvis produktet leveres skittent, kan teknisk service nekte å motta det eller rengjøre det for kundens regning etter å ha mottatt deres skriftlige godkjenning.
12. Hvis kravet godkjennes, repareres eller erstattes enheten med en ny, eller kunden får refusjon. Transportkostnader fra produsentens service dekker service.
13. Hvis kravet avvises, får kunden en detaljert begrunnelse for avgjørelsen, og utstyret sendes til dem på kundens bekostning innen 14 dager etter at avgjørelsen er gitt.

Utnyttelse

Håndtering av avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (EE-avfallslovgivning).

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

Feil håndtering av elektronisk avfall kan føre til at forurensninger kommer inn i miljøet eller helserisiko på grunn av feil avhending. Skill dette avfallet fra annet avfall og resirkuler det slik at råmaterialene kan brukes om igjen. For resirkulering tillater de gjenbruk av råmaterialer.

Instruções e avisos de segurança

Leia este manual atentamente para entender melhor como utilizar o produto. Algumas dicas essenciais de segurança, incluindo as seguintes, devem ser observadas durante o uso.

- O aparelho cozinha alimentos usando ar quente sem óleo. Nunca despeje óleo no aparelho. Isso pode causar incêndio, ferimentos pessoais, danos ao aparelho e anular a garantia.
- Líquidos, incluindo sopas e molhos espessos, não devem ser aquecidos no aparelho.
- Recomendamos conectar o dispositivo à rede elétrica sem o uso de extensões. O cabo de alimentação curto foi projetado especificamente como medida de segurança para reduzir o risco de crianças o agarrarem ou brincarem com ele e para proteger o usuário de tropeçar em um cabo de alimentação longo.
- Este dispositivo destina-se apenas a uso interno. Nunca o utilize ao ar livre.
- O dispositivo esquenta durante o funcionamento. Para evitar queimaduras ou ferimentos, tenha cuidado ao manuseá-lo e seus acessórios.
- Antes de usar, certifique-se de que o dispositivo esteja colocado em uma superfície nivelada, limpa e seca.
- Coloque o dispositivo fora do alcance de crianças e de qualquer pessoa cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais possam impedi-lo de usá-lo com segurança.
- Remova e descarte as películas protetoras e embalagens plásticas dos acessórios do aparelho para eliminar o risco de engasgo de crianças pequenas.
- Não coloque o aparelho perto de queimadores a gás, cerâmica, indução ou elétricos. Isso pode causar ferimentos pessoais e danos ao aparelho, além de anular a garantia.
- Nunca mergulhe o cabo de alimentação do dispositivo em água ou outro líquido para evitar choque elétrico. Não enxágue a caixa do dispositivo com água ou qualquer outro líquido. Isso pode causar ferimentos pessoais e danos ao dispositivo, além de anular a garantia.
- Tenha extremo cuidado ao manusear alimentos e superfícies quentes.
- Não mova o dispositivo enquanto ele estiver ligado e em operação. Isso pode causar ferimentos pessoais e danos ao dispositivo, além de anular a garantia.
- A chapa de fritura, a grelha de aço e os espetos podem ficar muito quentes durante e após a fritura. Use luvas de forno para evitar queimaduras.
- Inspecione o dispositivo, o cabo de alimentação e o plugue regularmente. Não utilize o dispositivo se o cabo de alimentação ou o plugue estiverem danificados. Se o dispositivo apresentar mau funcionamento ou estiver danificado, entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente Morele.
- Este aparelho destina-se apenas ao uso doméstico. Nunca utilize o aparelho como equipamento profissional de catering ou para qualquer outra finalidade que não a pretendida. Isso pode danificar o aparelho e anular a garantia.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos, palha de aço ou esponjas de aço para limpar o dispositivo. Para mais informações, consulte a seção "Limpeza e Manutenção".
- Para evitar ferimentos, não puxe o cabo pela borda da bancada.
- Não cubra as entradas/saídas de ar na parte traseira do aparelho enquanto ele estiver em funcionamento. Isso pode causar cozimento irregular e danos ao aparelho.
- Não conecte o dispositivo a um temporizador externo ou sistema de controle remoto.
- Deixe 10 cm de espaço livre ao redor do dispositivo para uma circulação de ar adequada.
- Não utilize o aparelho ou seus acessórios em fornos de micro-ondas, torradeiras, fornos de convecção, fornos a gás, fornos elétricos, cooktops ou grills de cerâmica, elétricos, a gás ou de indução. Isso pode causar ferimentos pessoais e danos ao aparelho, além de anular a garantia.
- Certifique-se de que o dispositivo esteja limpo antes de usar. Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies quentes.
- O dispositivo está equipado com um plugue aterrado de 3 fios. Sempre conecte o cabo de alimentação a uma tomada elétrica aterrada.
- Desconecte o dispositivo e deixe-o esfriar antes de limpá-lo ou guardá-lo.
- Não sele latas de alimentos com calor dentro do aparelho. Isso pode causar ferimentos pessoais, danos ao dispositivo e anulação da garantia.
- Não coloque alimentos dentro do aparelho em recipientes que não sejam adequados para altas temperaturas, como sacos plásticos, recipientes de poliestireno ou embalagens de plástico e papel. O uso de sacos plásticos e luvas especiais para assar é permitido, mas deve ser usado com cuidado especial. Lembre-se de que a luva para assar aumenta de volume durante o cozimento e é fundamental garantir que ela não entre em contato com o aquecedor de halogênio e sua tampa.
- Utilize o aparelho somente com acessórios da marca 4Swiss. O uso de acessórios de terceiros pode danificar o aparelho e anular a garantia.
- Não coloque o dispositivo sobre ou perto de superfícies ou materiais inflamáveis, como travesseiros, toalhas de mesa ou cortinas. Isso pode causar ferimentos pessoais e danos ao dispositivo, além de anular a garantia.
- O ar quente escapa pela saída de ar quando o aparelho está em uso. Mantenha sempre as mãos e o rosto longe das aberturas e saídas de ar para evitar ferimentos.
- Para evitar ferimentos, tenha cuidado ao abrir a gaveta do dispositivo.
- Caso saia fumaça do aparelho, desligue-o imediatamente e disperse-a antes de abrir a gaveta.

- Certifique-se de que os alimentos não transbordem das laterais da gaveta do aparelho. Encher a gaveta além da sua capacidade pode resultar em ferimentos pessoais, danos ao aparelho e anulação da garantia.
- Nunca encha o aparelho com óleo. Isso pode causar ferimentos pessoais, danos ao aparelho e anulação da garantia.

Funções do produto

A fritadeira a ar 4Swiss ABB-225 circula ar ultraquente ao redor dos alimentos, eliminando a necessidade de usar óleo. O fluxo intenso de ar quente garante refeições mais saudáveis, ao mesmo tempo em que proporciona um sabor delicioso, que fica deliciosamente crocante por fora e perfeitamente cozido por dentro. Batatas fritas crocantes, vegetais, frango, peixe, bifes e muito mais estarão a apenas um passo de distância, além de o aparelho ser fácil de manter, rápido de limpar e livre da típica sujeira gordurosa.

O aparelho possui um elemento de aquecimento de halogênio exclusivo e altamente eficaz que aquece e ilumina os alimentos dentro da gaveta de cozimento durante o funcionamento. O circuito do termostato controla o halogênio e não opera continuamente. Portanto, o efeito de iluminação visual só pode ser observado durante o ciclo de aquecimento do halogênio. Durante o funcionamento, o halogênio liga e desliga em intervalos variáveis (dependendo da temperatura), o que é intencional e o modo correto de operação.

Como a segurança e a satisfação do usuário são nossa principal prioridade, o dispositivo é construído com os mais altos padrões de segurança e funcionalidade.

Parâmetros técnicos

Nome do produto: Fritadeira de ar inteligente

Modelo do produto: ABB-225

Capacidade da gaveta superior: 3,5L

Capacidade da gaveta inferior: 6,5L

Tensão nominal: 230 V

Frequência nominal: 50 Hz

Potência nominal: 2500 W

Faixa de temperatura: 80~200°C

Intervalo de tempo: 1 a 60 min

Descrição da unidade principal

Ilustração nº 1

1. Saída de ar
2. Frente da gaveta superior
3. Painel de controle de toque digital
4. Frente da gaveta inferior
5. Entrada de ar
6. Cabo de alimentação
7. Bandeja de fritura da gaveta superior
8. Revestimento da gaveta superior
9. Bandeja de fritura da gaveta inferior
10. Estrutura da gaveta inferior

Descrição do painel de controle

Ilustração nº 2

1. Predefinição de batatas fritas
2. Predefinição de bolo
3. Predefinição de vegetais
4. Asas predefinidas
5. Predefinição de camarão
6. Predefinição de bife
7. Predefinição de cookies
8. Predefinição de pizza
9. Predefinição de frango
10. Predefinição de torta de ovo
11. Botão ON/OFF
12. Visor digital da gaveta superior

13. Visor digital da gaveta inferior
14. Botão SYNC COOK
15. Botão DUAL COOK
16. Botão de CONTROLE DA GAVETA SUPERIOR
17. Botão de CONTROLE DA GAVETA INFERIOR
18. Botão LUZ
19. Botão de diminuição de TEMP/TEMPO
20. Botão de seleção de temperatura
21. Botão de predefinição de cozimento
22. Botão de aumento de TEMP/TEMPO
23. Botão INICIAR/PARAR

Descrição do botão

1. Botão ON/OFF: Pressione este botão para ligar ou desligar a Air Fryer.
2. Botão LUZ: Pressione o botão de luz somente quando o cesto inferior estiver ligado. Pressione o botão de luz; o indicador luminoso pisca e a lâmpada interna acende. Ao pressionar o botão de luz novamente, o indicador luminoso retorna ao seu estado normal e a lâmpada interna apaga. A lâmpada interna desliga-se automaticamente após 5 minutos. Ao abrir a porta, a lâmpada interna acende e apaga-se automaticamente após 5 minutos.
3. Botão de predefinição de cozimento: Pressione e segure este botão para alterar e selecionar a função de cozimento.
4. Botão de alternância TEMP/TEMPO: Os usuários podem usar este botão para definir a temperatura e o tempo de forma mais flexível. Após selecionar este botão, os usuários podem ajustar a temperatura e o tempo pressionando o botão/. Aumente/diminua 1 minuto por toque e ajuste a configuração de temperatura - Aumente/diminua 5 graus por toque. Pressione longamente o botão para aumentar ou diminuir rapidamente a temperatura ou o tempo.
5. Botão INICIAR/PARAR: Durante o processo de fritura com ar quente, pressione este botão para iniciar ou parar. A fritadeira a ar quente interromperá o aquecimento e o ventilador desligará após 20 segundos. Aqui, este botão funciona como uma função de pausa. No estado de pausa, você pode alterar o menu para escolher outra predefinição. Em seguida, pressione o botão novamente e a fritadeira a ar quente continuará cozinhando. Aqui, este botão funciona como uma função de reinicialização.
6. Botão SYNC COOK: Após configurar o menu de cozimento das cestas superior e inferior, pressionar o botão SYNC COOK abre a função de cozimento inteligente. Após selecionar esta função, a luz do botão pisca. Pressionar este botão pode cancelar a função de cozimento sincronizado. Observação: A função de cozimento sincronizado significa que as cestas superior e inferior terminarão de cozinhar ao mesmo tempo, mesmo que os tempos de configuração sejam diferentes. Durante o processo de cozimento inovador, se o tempo de cozimento não for consistente, a cesta com o tempo de cozimento mais curto exibirá "Hold" até que os tempos de cozimento das duas cestas sejam iguais; então, as duas cestas cozinharão juntas.
7. Botão DUAL COOK: Pressione este botão com o dedo para definir a função de cozimento duplo. Observação: a função de cozimento duplo garante que o status de trabalho das cestas superior e inferior permaneça consistente. Após escolher a função de cozimento duplo, se o usuário pressionar o botão UPPER / LOWER DRAWER CONTROL, a função de cozimento duplo será cancelada e o sistema entrará no status de trabalho de cesta dupla única. Após os usuários escolherem a função de cozimento duplo, eles clicam no botão UPPER / LOWER DRAWER CONTROL. Se os usuários quiserem alterar a temperatura ou o tempo da cesta superior/inferior, eles podem ajustá-lo em 10 segundos e a função de cozimento duplo será cancelada. Se nenhuma modificação for feita em 10 segundos, ela será retornada.
8. Botão de CONTROLE DA GAVETA SUPERIOR: Clique neste botão para escolher e definir o menu de cozimento da cesta SUPERIOR; Durante o modo de configuração, após os usuários escolherem o botão SUPERIOR, pressionar este botão por um longo tempo pode cancelar a cesta SUPERIOR.
9. Botão de CONTROLE DA GAVETA INFERIOR: Clique neste botão para escolher e definir o menu de cozimento da cesta INFERIOR; Durante o modo de configuração, após os usuários selecionarem o botão INFERIOR, pressionar este botão por um longo tempo pode cancelar a cesta INFERIOR.

Preparação para uso

1. Remova todos os materiais de embalagem e adesivos de segurança.
2. Limpe as gavetas e as bandejas de fritura com água quente e uma esponja não abrasiva. Essas peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
3. Limpe o interior e o exterior do produto com um pano úmido.
4. Coloque este produto sobre uma superfície estável e plana. Reserve espaço suficiente ao redor do produto para garantir uma distância de pelo menos 10 cm da superfície em relação a outros objetos. Nenhum objeto deve ser colocado na entrada ou saída de ar. Não coloque o produto sobre uma superfície que não seja resistente ao calor.

Configuração e primeiro uso

1. Coloque a chapa de fritura na gaveta e coloque os alimentos sobre ela. Deslize a cesta para dentro da air fryer. Observação: Não exceda a indicação MÁX. Isso pode afetar a qualidade dos alimentos cozidos.

2. Conecte o dispositivo e pressione o botão ON/OFF.
3. Use o painel de controle para definir manualmente o tempo e a temperatura desejados ou selecione um programa predefinido.
4. Pressione o botão INICIAR/PARAR para iniciar o cozimento. A subseção "Controles e Operação" fornece mais informações sobre como definir o tempo e a temperatura.
5. Agite ou vire os alimentos na gaveta conforme necessário. Para isso, deslize a gaveta para fora e vire ou agite cuidadosamente os alimentos. Deslize a gaveta de volta para dentro do compartimento até que esteja completamente fechada. O aparelho memorizará a hora e as configurações e continuará o cozimento automaticamente a partir do momento em que o cozimento for interrompido.

Observação: durante os primeiros usos, pode haver um leve cheiro de plástico. Isso é normal e não é um defeito do produto.

Controles e operação

Programas predefinidos

Pressione o botão "Predefinições de cozimento" no modo de espera para selecionar 10 programas predefinidos. Após escolher o programa, pressione o botão INICIAR/PARAR para iniciar o cozimento; pressione este botão novamente para pausar. Se desejar ajustar o tempo durante o processo de cozimento, pressione o botão "Tempo" e, em seguida, o botão de seta para aumentar/diminuir 1 minuto por pressionamento. Se desejar ajustar a temperatura, pressione o botão "Temp" e, em seguida, o botão de seta para aumentar/diminuir 5 graus por pressionamento. Se você não selecionar as predefinições, o funcionamento será de acordo com a temperatura e o tempo padrão (180 °C e 15 minutos).

Operação manual

Ao pressionar o botão de seleção de temperatura, a temperatura é exibida na tela, indicando que a temperatura pode ser definida. Clique no botão de seta para aumentar ou diminuir 5 °C ou pressione e segure o botão de seta para aumentar ou diminuir 5 °C rapidamente. Ao pressionar o botão de seleção de tempo, a hora é exibida na tela, indicando que a hora pode ser definida. Clique no botão de seta para aumentar ou diminuir 1 minuto ou pressione e segure o botão de seta para aumentar ou diminuir 1 minuto rapidamente.

Instruções

1. Após selecionar a função, pressione o botão Iniciar para iniciar o cozimento. Quando o produto estiver desligado, pressione o botão Liga/Desliga para entrar no modo de espera. Os visores digitais superior e inferior exibem "----". Os botões Liga/Desliga, DUAL, UPPER e LOWER estão todos acesos, e as luzes dos outros botões estão apagadas.
2. O produto fica em modo de espera e permanece inativo por 10 minutos. O produto entra em modo de desligamento.
3. O produto está no estado definido e não funciona por 10 minutos. O produto entra no estado desligado.
4. Indicador de agitação: O indicador de agitação acende quando o ciclo de cozimento atinge a metade. Este tempo na metade do tempo permite que você agite ou vire o alimento no aparelho, o que ajuda a garantir um cozimento uniforme.
5. Alguns ingredientes precisam ser agitados na metade do tempo de preparo (consulte a seção "Predefinições"). Para isso, puxe a cesta para fora do aparelho pela alça e agite-a/bata-a. Em seguida, deslize a cesta de volta para a air fryer.
6. A máquina emitirá um sinal sonoro quando o ciclo de cozimento estiver concluído. Quando você ouvir o sinal sonoro 3 vezes, significa que o ciclo de cozimento terminou. Retire a cesta do aparelho e coloque-a no suporte resistente ao calor.
7. Após o tempo definido, a função de cozimento para de funcionar, mas o ventilador continuará funcionando por cerca de 20 segundos para dissipar o ar quente por segurança.
8. Verifique se os ingredientes estão prontos.
9. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, deslize a cesta de volta para dentro do aparelho.
10. Ajuste a temperatura/temporizador. Em seguida, pressione o botão Iniciar para ligar o aparelho.
11. Para remover ingredientes (por exemplo, carnes gordurosas, como carne bovina, peixe ou frango), use pinças para retirar cada ingrediente.
12. Para remover o excesso de óleo de ingredientes como batatas fritas, chips ou vegetais, use pinças para pegar os alimentos.

Observação: O aparelho possui memória de programa. Abrir a gaveta pausa a função de aquecimento, mas quando a gaveta é reinserida, o aparelho continua a operar as configurações anteriores e o programa selecionado.

Observação: As configurações de temperatura e tempo das receitas a seguir são apenas para referência. Ajuste as configurações ao tamanho real da refeição, corrigindo você mesmo a temperatura e o tempo.

Predefinições para gaveta inferior

Padrão - 180°C - 15 min - Lembrete de agitação em 1/2 do tempo de cozimento

Batatas fritas - 200°C - 23 min - Lembrete de agitar duas vezes

Bolo - 160°C - 15 min

Vegetais -180°C - 10 min - Lembrete de agitar em 1/2 do tempo de cozimento

Asas - 200°C - 20 min - Lembrete de agitar em 1/2 do tempo de cozimento
Camarão - 160°C - 15 min - Lembrete de agitar em 1/2 do tempo de cozimento
Bife - 200°C - 20 min - Lembrete de agitar em 1/2 do tempo de cozimento
Biscoitos - 160°C - 17 min
Pizza - 180°C - 10 min
Frango - 200°C - 35 min - Lembrete de agitar em 1/2 do tempo de cozimento
Torta de Ovo - 160°C - 16 min

Predefinições para gaveta superior/dupla

Padrão - 180°C - 15 min - Lembrete de agitação em 1/2 do tempo de cozimento
Batatas fritas - 200°C - 23 min - Lembrete de agitar duas vezes
Vegetais - 180°C - 10 min - Lembrete de agitar em 1/2 do tempo de cozimento
Asas - 200°C - 20 min - Lembrete de agitar em 1/2 do tempo de cozimento
Camarão - 160°C - 15 min - Lembrete de agitar em 1/2 do tempo de cozimento
Bife - 200°C - 20 min - Lembrete de agitar em 1/2 do tempo de cozimento
Biscoitos - 160°C - 17 min
Pizza - 180°C - 10 min
Torta de Ovo - 160°C - 16 min

Desligamento automático

O dispositivo desligar-se-á automaticamente após o término da contagem regressiva. Também pode desligá-lo manualmente tocando no botão ON/OFF. Após o término da contagem regressiva, o halogêneo de aquecimento para de funcionar, o visor exibe END, mas o ventilador continua a funcionar por cerca de 20 segundos para dissipar o ar quente por segurança. No final, ouvirá o sino tocar três vezes.

Armazenar

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

Limpeza e manutenção

Deixe o dispositivo esfriar completamente antes de limpá-lo. Em seguida, use um pano limpo e úmido para limpar a parte externa do dispositivo.

Lave a gaveta com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva. A gaveta e a chapa de fritura podem ser lavadas na máquina de lavar louça. A chapa de fritura possui um revestimento cerâmico antiaderente; não utilize objetos metálicos ou produtos de limpeza abrasivos para limpá-la. Se houver resíduos de alimentos ou outros detritos na cavidade do gabinete, remova-os com um pano úmido e limpo e, em seguida, seque a área com um pano limpo e seco.

Observação: Use talheres ou pinças de metal com cuidado, evitando o contato direto com a superfície da bandeja. Não utilize produtos de limpeza abrasivos (escova de aço, esponjas abrasivas, ferramentas de metal, etc.) para a limpeza.

Solução de problemas

Os problemas a seguir não significam necessariamente que o dispositivo esteja com defeito. Leia a seção a seguir para encontrar soluções simples para problemas comuns.

Problema 1

A luz dentro da unidade liga e desliga periodicamente.

Informação:

O circuito do termostato controla o elemento de aquecimento de halogênio e não opera continuamente. Durante a operação, o halogênio liga e desliga em intervalos variáveis (dependendo da temperatura), o que é intencional e correto.

Problema 2

A comida está cozida de forma irregular.

Possível causa:

Alguns alimentos precisam ser virados ou agitados durante o cozimento.

Solução:

Enquanto o aparelho estiver funcionando, puxe a gaveta e sacuda o conteúdo ou vire os alimentos com um garfo ou pinça.

Problema 3

Sai fumaça branca do aparelho durante o processo de cozimento.

Possível causa:

Acumulou-se gordura/óleo na gaveta do aparelho.

Solução:

Certifique-se de que não haja gordura ou óleo acumulado na gaveta. Limpe a gaveta e a chapa da fritadeira sempre que cozinhar.

Problema 4

A gaveta não desliza para o lugar.

Possível causa:

A gaveta está muito cheia.

Solução:

Não encha a gaveta além da sua capacidade. Os alimentos não devem ultrapassar a borda da gaveta.

Termos e condições de garantia

1. O produto vem com uma garantia do fabricante de 24 meses, realizada por: Morele.net sp. z oo, al. Jana Pawła II 43b, 31-864 Kraków, NIP: PL9451972201.
2. Reclamações/reparos em garantia devem ser relatados através do formulário de garantia/serviço disponível no site morele.net.
3. A garantia cobre apenas defeitos ocultos atribuíveis ao fabricante.
4. A reclamação será processada pelo ponto de venda ou serviço técnico ao abrigo da garantia se o Cliente entregar
 - a. um comprovante de compra válido com a data da venda,
 - b. o produto ou peça defeituosa relatado. No caso de compra à distância, o cartão de garantia é válido somente com o comprovante de compra (recibo/nota fiscal).
5. A reclamação é resolvida em até 14 dias após o relato do Cliente.
6. Defeitos de fabricação identificados durante o período de garantia serão reparados gratuitamente no prazo de 21 dias a partir da entrega do produto no ponto de venda ou serviço técnico.
7. Se for necessário importar peças para o reparo, o período de reparo da garantia poderá ser estendido pelo tempo necessário para importar a peça, não mais que 40 dias.
8. Exclusões de garantia:
 - a. danos mecânicos e defeitos relacionados,
 - b. danos e defeitos resultantes de uso indevido e armazenamento, montagem e manutenção inadequados,
 - c. danos e desgaste de tais elementos consumíveis,
 - d. Conforme o manual, atividades relacionadas à montagem ou manutenção são de responsabilidade do usuário.
9. A garantia não se aplicará quando:
 - a. já passou do prazo de validade,
 - b. o Cliente reparou ou modificou o produto usando peças não originais,
 - c. o defeito resultou de instalação incorreta ou de não cumprimento das regras de operação correta do manual,
 - d. o produto for utilizado para fins diferentes do uso doméstico,
 - e. danos ocorridos durante o transporte.
10. O Cliente tem direito à seguinte compensação gratuita:
 - a. reparo de produtos,
 - b. substituição de produto,
 - c. preço reduzido,
 - d. rescisão de contrato e compensação integral dos custos.
11. Para relatar uma reclamação:
 - a. Apresentar o produto ou sua parte informada.
 - b. Apresente o comprovante de compra com o nome e endereço do vendedor, data e local da compra e tipo de produto, ou um cartão de garantia válido com carimbo do ponto de venda.
 - c. Caso o produto seja entregue sujo, o serviço técnico poderá recusar-se a aceitá-lo ou limpá-lo, às expensas do Cliente, após receber a sua aprovação por escrito.
12. Se a reclamação for aceita, o dispositivo será reparado ou substituído por um novo, ou o Cliente será reembolsado. Os custos de transporte do serviço do fabricante cobrem o serviço.
13. Caso a solicitação seja rejeitada, o Cliente receberá uma justificativa detalhada para a decisão e o equipamento será enviado a ele, às suas custas, no prazo de 14 dias após a decisão ser fornecida.

Utilização

Manuseio de resíduos em fim de vida de equipamentos elétricos e eletrônicos (legislação WEEE).

A marcação na embalagem, nos acessórios ou no manual de instruções indica que equipamentos fora de uso e acessórios eletrônicos conectados não devem ser colocados em recipientes de lixo municipal junto com outros resíduos domésticos.

O manuseio inadequado de resíduos eletrônicos pode resultar na entrada de contaminantes no meio ambiente ou em riscos à saúde devido ao descarte inadequado. Separe esses resíduos de outros resíduos e recicle-os para que as matérias-primas possam ser reutilizadas. Para a reciclagem, eles estão permitindo a reutilização de matérias-primas.

Instrucțiuni și avertisment de siguranță

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual pentru a înțelege mai bine cum să utilizați produsul. În timpul utilizării, trebuie respectate câteva sfaturi esențiale de siguranță, inclusiv următoarele.

- Aparatul gătește alimente folosind aer cald fără ulei. Nu turnați niciodată ulei în aparat. Acest lucru poate provoca incendii, vătămări corporale, deteriorarea dispozitivului și anularea garanției.
- Lichidele, inclusiv supele groase și sosurile, nu trebuie încălzite în aparat.
- Recomandăm conectarea dispozitivului la rețeaua electrică fără a utiliza prelungitoare. Cablul de alimentare scurt este special conceput 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 împiedicările cauzate de un cablu de alimentare lung.
- Acest dispozitiv este destinat exclusiv utilizării în interior. Nu utilizați niciodată dispozitivul în aer liber.
- Dispozitivul se încălzește în timpul funcționării. Pentru a evita arsurile sau rănirile, fiți precauți când îl manipulați pe acesta și accesoriile sale.
- Înainte de utilizare, asigurați-vă că dispozitivul este așezat pe o suprafață plană, curată și uscată.
- Așezați dispozitivul într-un loc ferit de copii și de orice persoană ale cărei abilități fizice, senzoriale sau mentale le-ar putea împiedica să îl utilizeze în siguranță.
- Îndepărtați și aruncați foliile de protecție și ambalajele din plastic ale accesoriilor de pe dispozitiv pentru a elimina riscul de sufocare de către copiii mici.
- Nu așezați unitatea în apropierea aragazurilor cu gaz fierbinte, ceramice, cu inducție sau electrice. Acest lucru poate provoca vătămări corporale și deteriorarea dispozitivului și poate anula garanția.
- Nu introduceți niciodată cablul de alimentare al dispozitivului în apă sau în alt lichid pentru a preveni electrocutarea. Nu clătiți carcasa dispozitivului cu apă sau cu orice alt lichid. Acest lucru poate provoca vătămări corporale și deteriorarea dispozitivului și poate anula garanția.
- Procedați cu mare precauție atunci când manipulați alimente fierbinți și suprafețe fierbinți.
- Vă rugăm să nu mișcați dispozitivul în timp ce este pornit și în funcțiune. Acest lucru poate provoca vătămări corporale și deteriorarea dispozitivului și poate anula garanția.
- Placa de prăjit, grătarul de oțel și frigărurile pot fi foarte fierbinți în timpul și după prăjire. Folosiți mănuși de cuptor pentru a evita arsurile.
- Verificați dispozitivul, cablul de alimentare și ștecherul în mod regulat. Nu utilizați dispozitivul dacă cablul de alimentare sau ștecherul sunt deteriorate. Dacă dispozitivul funcționează defectuos sau este deteriorat, contactați Centrul de asistență pentru clienți Morele.
- Dispozitivul este destinat exclusiv utilizării casnice. Nu utilizați niciodată dispozitivul ca echipament profesional pentru catering sau în alte scopuri decât cele prevăzute. Acest lucru poate deteriora dispozitivul și anula garanția.
- Nu utilizați substanțe de curățare abrazive, vată de oțel sau bureți abrazivi pentru a curăța dispozitivul. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea "Curățare și întreținere".
- Pentru a evita accidentările, nu trageți cablul peste marginea blatului de bucătărie.
- Vă rugăm să nu acoperiți orificiile de admisie/evacuare a aerului de pe spatele dispozitivului în timpul funcționării. Acest lucru poate cauza o gătire neuniformă și deteriorarea dispozitivului.
- Nu conectați dispozitivul la un temporizator extern sau la un sistem de telecomandă.
- Lăsați 10 cm de spațiu liber în jurul dispozitivului pentru o circulație corespunzătoare a aerului.
- Vă rugăm să nu utilizați dispozitivul sau accesoriile sale într-un cuptor cu microunde, cuptor cu prăjitor de pâine, cuptor cu convecție, cuptor pe gaz, cuptor electric, plită ceramică, electrică, pe gaz sau cu inducție sau grătar. Această acțiune poate provoca 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 un ștecher cu împământare cu 3 fire. Conectați întotdeauna cablul de alimentare la o priză electrică cu împământare.
- Deconectați dispozitivul de la priză și lăsați-l să se răcească înainte de curățare sau depozitare.
- Nu sigilați la cald conservele cu alimente în aparat. Acest lucru poate provoca 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 de polistiren sau ambalaje din plastic și hârtie. Utilizarea pungilor și a mâncărilor de copt speciale este permisă, dar acestea trebuie utilizate cu deosebită precauție. Rețineți că măneca de copt crește în volum în timpul coacerii și este imperativ să vă asigurați că măneca nu atinge încălzitorul cu halogen și capacul acestuia.
- Folosiți dispozitivul numai cu accesoriile de la marca 4Swiss. Utilizarea accesoriilor de la terți poate deteriora dispozitivul și anula garanția.
- Nu așezați dispozitivul pe sau în apropierea unor suprafețe sau materiale inflamabile, cum ar fi perne, fețe de masă sau perdele. Acest lucru poate provoca vătămări corporale și deteriorarea dispozitivului și poate anula garanția.
- Aerul cald iese prin orificiul de ventilație atunci când unitatea este în funcțiune. Țineți întotdeauna mâinile și fața departe de orificiile de ventilație și de orificiile de ventilație pentru a evita accidentările.
- Pentru a evita accidentările, fiți precauți când deschideți sertarul dispozitivului.
- Dacă din aparat iese fum, deconectați-l imediat și dispersați-l înainte de a deschide sertarul.
- Asigurați-vă că alimentele nu ies peste marginile sertarului dispozitivului. Umplerea sertarului peste capacitatea sa poate duce la vătămări corporale, deteriorarea dispozitivului și anularea garanției.

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

Funcții ale produsului

Friteuza cu aer 4Swiss ABB-225 circulă aer ultra-fierbinte în jurul alimentelor, eliminând necesitatea utilizării uleiului. Fluxul intensiv de aer cald asigură mese mai sănătoase, oferind în același timp un gust excelent al alimentelor care devin delicios de crocante la exterior și perfect gătit la interior. Cartofi prăjiți crocanți, legume, pui, pește, fripturi și multe altele vor fi la doar o mână distanță, în plus, dispozitivul este ușor de întreținut, rapid de curățat și fără urmele tipice de grăsime.

Aparatul are un element de încălzire cu halogen unic, extrem de eficient, care încălzește și iluminează alimentele din sertarul de gătit în timpul funcționării. Circuitul termostatului controlează halogenul și nu funcționează continuu. Astfel, efectul de iluminare vizuală poate fi observat doar în timpul ciclului de încălzire cu halogen. În timpul funcționării, halogenul se aprinde și se oprește la intervale variabile (în funcție de temperatură), ceea ce este intenționat și 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.

Parametri tehnici

Nume produs: Friteuză inteligentă cu aer

Modelul produsului: ABB-225

Capacitate sertar superior: 3,5 l

Capacitate sertar inferior: 6,5 l

Tensiune nominală: 230 V

Frecvență nominală: 50 Hz

Putere nominală: 2500 W

Interval de temperatură: 80~200°C

Interval de timp: 1~60 min

Descrierea unității principale

Ilustrația nr. 1

1. Evacuare aer
2. Fața sertarului superior
3. Panou de control tactil digital
4. Fața sertarului inferior
5. Intrare aer
6. Cablu de alimentare
7. Tavă de prăjit sertar superior
8. Carcasa sertarului superior
9. Tavă de prăjit cu sertar inferior
10. Carcasa sertarului inferior

Descrierea panoului de control

Ilustrația nr. 2

1. Presetare pentru cartofi prăjiți
2. Presetare pentru tort
3. Legume presetate
4. Presetare aripi
5. Presetare creveți
6. Presetare pentru friptură
7. Presetare cookie-uri
8. Presetare pentru pizza
9. Presetare pentru pui
10. Tartă cu ouă presetată
11. Buton PORNIT/OPRIT
12. Afișaj digital al sertarului superior
13. Afișaj digital al sertarului inferior
14. Butonul SINCRONIZARE GĂTIRE
15. Buton GĂTIRE DUALĂ

16. Butonul de control al sertarului superior
17. Buton de control al sertarului inferior
18. Buton LUMINĂ
19. Buton de reducere TEMP/TIMP
20. Buton de selectare a temperaturii
21. Butonul presetare pentru gătit
22. Buton de creștere TEMP/TIMP
23. Buton START/STOP

Descrierea butonului

1. Buton PORNIT/OPRIT: Apăsați acest buton pentru a porni sau opri friteuza cu aer.
2. Buton LUMINĂ: Apăsați butonul de lumină doar când coșul inferior este pornit. Apăsați butonul de lumină; indicatorul luminos clipește, iar becul interior se aprinde. Când butonul de lumină este apăsat din nou, indicatorul luminos revine la starea normală, iar becul interior se stinge. Becul interior se va stinge automat după 5 minute. Când ușa se deschide, becul interior se va aprinde și se va stinge automat după 5 minute.
3. Buton presetare pentru gătit: Apăsați și mențineți apăsat acest buton pentru a schimba și selecta funcția de gătit.
4. Buton comutator TEMP/TIME: Utilizatorii pot folosi acest buton pentru a seta temperatura și timpul mai flexibil. După selectarea acestui buton, utilizatorii pot ajusta temperatura și timpul apăsând butonul /. Creștere/Scădere cu 1 minut per apăsare și reglare temperatură - Creștere/Scădere cu 5 grade per apăsare. Apăsați lung butonul pentru a crește sau a reduce rapid temperatura sau timpul.
5. Buton START/STOP: În timpul procesului de prăjire cu aer cald, apăsați acest buton pentru a porni sau opri. Friteuza cu aer cald se va opri din încălzire, iar ventilatorul se va opri după 20 de secunde. Aici, acest buton acționează ca o funcție de pauză. În starea de pauză, puteți schimba meniul pentru a alege o altă presetare. Apoi, apăsați din nou butonul, iar friteuza cu aer cald va continua să gătească. Aici, acest buton acționează ca o funcție de repornire.
6. Butonul SYNC COOK: După setarea meniului de gătire pentru coșurile superior și inferior, apăsarea butonului SYNC COOK poate deschide funcția de gătire inteligentă. După ce utilizatorii aleg această funcție, lumina butonului va clipi. Apăsarea acestui buton poate anula funcția de gătire sincronizată. Notă: Funcția de gătire sincronizată înseamnă că coșurile superior și inferior vor termina gătitul în același timp, chiar dacă timpii de setare sunt diferiți. În timpul procesului inovator de gătire, dacă timpul de gătire nu este consecvent, coșul cu timpul de gătire mai scurt va afișa "Hold" până când timpii de gătire ai celor două coșuri sunt egali; apoi, cele două coșuri vor găti împreună.
7. Butonul DUAL COOK: Apăsați acest buton cu degetul pentru a seta funcția Dual Cooking. Notă: Funcția Dual Cooking asigură că starea de funcționare a coșurilor superioare și inferioare rămâne consistentă. După alegerea funcției Dual Cooking, dacă utilizatorul apasă butonul UPPER/LOWER DRAWER CONTROL, funcția Dual Cooking va fi anulată, iar sistemul va intra în starea de funcționare cu coș dublu individual. După ce utilizatorii aleg funcția Dual Cooking, fac clic pe butonul UPPER/LOWER DRAWER CONTROL. Dacă utilizatorii doresc să modifice temperatura sau timpul coșului superior/inferior, le pot ajusta în 10 secunde, iar funcția Dual Cooking va fi anulată. Dacă nu se efectuează nicio modificare în 10 secunde, aceasta va fi revenită.
8. Butonul de control al sertarului superior: Faceți clic pe acest buton pentru a alege și seta meniul de gătit al coșului superior; În modul de setare, după ce utilizatorii aleg butonul SUPERIOR, apăsarea lungă a acestui buton poate anula coșul superior.
9. Butonul de control al sertarului inferior: Faceți clic pe acest buton pentru a alege și seta meniul de gătit pentru coșul inferior; În modul de setare, după ce utilizatorii selectează butonul inferior, apăsarea lungă a acestui buton poate anula coșul inferior.

Pregătirea pentru utilizare

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare și autocolantele de siguranță.
2. Curățați sertarele și tăvile de prăjit cu apă fierbinte și un burete neabraziv. Aceste componente pot fi curățate în mașina de spălat vase.
3. Ștergeți interiorul și exteriorul produsului cu o lavetă umedă.
4. Așezați acest produs pe o suprafață stabilă și plană. Trebuie rezervat suficient spațiu în jurul produsului pentru a asigura o distanță de cel puțin 10 cm față de alte obiecte. Nu așezați obiecte în orificiul de admisie sau evacuare a aerului. Nu așezați produsul pe o suprafață care nu este rezistentă la căldură.

Configurarea și prima utilizare

1. Așezați placa de prăjit în sertar și puneți mâncarea pe ea. Introduceți coșul în friteuza cu aer. Notă: Nu depășiți indicația MAX, deoarece acest lucru poate afecta calitatea alimentelor gătite.
2. Conectați dispozitivul și apăsați butonul ON/OFF.
3. Folosiți panoul de control pentru a seta manual timpul și temperatura dorite sau pentru a selecta un program predefinit.
4. Apăsați butonul START/STOP pentru a începe coacerea. Subsecțiunea "Comenzi și funcționare" oferă mai multe informații despre setarea timpului și a temperaturii.

5. Scuturați sau întoarceți alimentele din sertar, după cum este necesar. Pentru a face acest lucru, glisați sertarul afară și întoarceți sau scuturați cu grijă alimentele. Glisați sertarul înapoi în carcasă până când este complet închis. Aparatul va memora ora și setările și va continua automat din momentul în care gătitul este întrerupt.

Notă: În timpul primelor utilizări, este posibil să se simtă un miros ușor de plastic. Acest lucru este normal și nu este o defecțiune a produsului.

Comenzi și funcționare

Programe predefinite

Apăsăți butonul presetare Gătire în modul standby pentru a selecta 10 programe predefinite. După alegerea programului, apăsați butonul START/STOP pentru a începe coacerea; apăsați din nou acest buton pentru a întrerupe. Dacă doriți să reglați timpul în timpul procesului de gătire, apăsați butonul Timp și apoi butonul săgeată pentru a crește/scădea cu 1 minut la fiecare apăsare. Dacă doriți să reglați temperatura, apăsați butonul Temp și apoi butonul săgeată pentru a crește/scădea cu 5 grade la fiecare apăsare. Dacă nu selectați presetările, va funcționa conform temperaturii și timpului implicit (180°C și 15 minute).

Operare manuală

Când este apăsat butonul de selectare a temperaturii, temperatura este afișată pe ecran, indicând faptul că temperatura poate fi setată. Faceți clic pe butonul săgeată pentru a crește sau a scădea cu 5°C sau apăsați lung butonul săgeată pentru a crește sau a scădea rapid cu 5°C. Când este apăsat butonul de selectare a timpului, ora este afișată pe ecran, indicând faptul că ora poate fi setată. Faceți clic pe butonul săgeată pentru a crește sau a scădea cu 1 minut sau apăsați lung butonul săgeată pentru a crește sau a scădea rapid cu 1 minut.

Instrucțiuni

1. După selectarea funcției, apăsați butonul de pornire pentru a începe gătitul. Când produsul este în starea de oprire, apăsați butonul de alimentare pentru a intra în modul standby. Ambele afișaje digitale, superior și inferior, afișează "----". Butonul de alimentare, butonul DUAL, butonul UPPER și butonul LOWER sunt toate aprinse, iar luminile celorlalte butoane sunt stinse.
2. Produsul este în modul standby și rămâne inactiv timp de 10 minute. Produsul intră în starea de oprire.
3. Produsul este în starea setată și nu funcționează timp de 10 minute. Produsul intră în starea de oprire.
4. Indicator de agitare: Indicatorul de agitare se va aprinde când ciclul de gătire a ajuns la jumătatea timpului. Acest timp la jumătatea ciclului vă permite să agitați sau să întoarceți mâncarea în aparat, ceea ce ajută la asigurarea unei gătituri uniforme.
5. Unele ingrediente necesită agitare la jumătatea timpului de preparare (consultați secțiunea "Presetări"). Pentru a face acest lucru, trageți coșul din aparat ținându-l de mâner și agitați-l/fliptă-l. Apoi, introduceți coșul înapoi în friteuza cu aer.
6. Aparatul va suna când ciclul de gătire este complet. Când auziți clopoțelul de 3 ori, înseamnă că ciclul de gătire s-a terminat. Scoateți coșul din aparat și așezați-l pe suportul rezistent la căldură.
7. După expirarea timpului setat, funcția de gătire se oprește, dar ventilatorul va continua să funcționeze timp de aproximativ 20 de secunde pentru a elimina aerul cald, din motive de siguranță.
8. Verificați dacă ingredientele sunt gata.
9. Dacă ingredientele nu sunt încă gata, introduceți coșul înapoi în aparat.
10. Reglați setarea Temperatură/Temporizator. Apoi apăsați butonul Start pentru a porni aparatul.
11. Pentru a îndepărta ingrediente (de exemplu, carne grasă, cum ar fi carnea de vită, peștele sau puilul), folosiți un clește pentru a alege fiecare ingredient.
12. Pentru a îndepărta excesul de ulei de pe ingrediente precum chipsuri, cartofi prăjiți sau legume, folosiți un clește pentru a scoate mâncarea.

Notă: Dispozitivul are o memorie de programe. Deschiderea sertarului întrerupe funcția de încălzire, dar când sertarul este introdus din nou, unitatea continuă să funcționeze cu setările anterioare și programul selectat.

Notă: Setările de temperatură și timp pentru următoarele rețete sunt doar cu titlu de referință. Ajustați setările la dimensiunea reală a mesei corectând singur temperatura și timpul.

Presetări pentru sertarul inferior

Implicit - 180°C - 15 min - Memento agitare după 1/2 din timpul de gătire

Cartofi prăjiți - 200°C - 23 min - Agitați de două ori

Tort - 160°C - 15 min

Legume - 180°C - 10 min - Agitați după 1/2 timp de gătire

Aripioare - 200°C - 20 min - Agitați după 1/2 timp de gătire

Creveți - 160°C - 15 min - Agitați după jumătate din timpul de gătire

Friptură - 200°C - 20 min - Agitați după 1/2 timp de gătire

Fursecuri - 160°C - 17 min

Pizza - 180°C - 10 min

Pui - 200°C - 35 min - Agitați după jumătate din timpul de gătire
Tartă cu ouă - 160°C - 16 min

Presetări pentru sertarul superior/dublu

Implicit - 180°C - 15 min - Memento agitare după 1/2 din timpul de gătire
Cartofi prăjiți - 200°C - 23 min - Agitați de două ori
Legume - 180°C - 10 min - Agitați după 1/2 timp de gătire
Aripioare - 200°C - 20 min - Agitați după 1/2 timp de gătire
Creveți - 160°C - 15 min - Agitați după jumătate din timpul de gătire
Friptură - 200°C - 20 min - Agitați după 1/2 timp de gătire
Fursecuri - 160°C - 17 min
Pizza - 180°C - 10 min
Tartă cu ouă - 160°C - 16 min

Oprire automată

Aparatul se va opri automat după terminarea numărătoarei inverse. De asemenea, îl puteți opri manual apăsând butonul ON/OFF. După terminarea numărătoarei inverse, halogenul de încălzire încetează să funcționeze, pe afișaj va apărea mesajul END, dar ventilatorul va continua să funcționeze timp de aproximativ 20 de secunde pentru a elimina aerul cald, din motive de siguranță. La final, veți auzi un semnal sonor de trei ori.

Depozitare

1. Deconectați aparatul de la 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, folosiți o lavetă curată și umedă pentru a șterge exteriorul dispozitivului.

Spălați sertarul cu apă fierbinte, detergent de vase și un burete neabraziv. Sertarul și placa de prăjit se pot spăla în mașina de spălat vase. Placa de prăjit are un înveliș ceramic antiaderent; nu utilizați obiecte metalice sau produse de curățare abrazive pentru a o curăța. Dacă în cavitatea carcasei se află reziduuri alimentare sau alte resturi, îndepărtați-le cu o cârpă umedă și curată, apoi uscați zona cu o cârpă curată și uscată.

Notă: Folosiți tacămurile sau cleștele metalice cu precauție, evitând contactul direct cu suprafața tăvii. Nu utilizați substanțe de curățare abrazive (perii de sârmă, bureți abrazivi, unelte metalice etc.) pentru curățare.

Depanare

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

Problema 2

Mâncarea este gătită neuniform.

Cauză posibilă:

Unele alimente trebuie întoarse sau agitate în timpul gătirii.

Soluție:

În timp ce aparatul funcționează, trageți sertarul afară și agitați conținutul sau întoarceți mâncarea cu o furculiță sau un clește.

Problema 3

În timpul procesului de gătire, din aparat iese fum alb.

Cauză posibilă:

S-a acumulat grăsime/ulei în sertarul dispozitivului.

Soluție:

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

Problema 4

Sertarul nu alunecă la locul lui.

Cauză posibilă:

Sertarul este prea plin.

Soluție:

Vă rugăm să nu umpleți sertarul peste capacitatea sa. Alimentele nu trebuie să depășească partea superioară a sertarului.

Termeni și condiții de garanție

1. Produsul beneficiază de o garanție a producătorului de 24 de luni, oferită de: Morele.net sp. z oo, al. Jana Paw 1a II 43b, 31-864 Krak 6 w, NIP: PL9451972201.
2. Reclamațiile / reparațiile în garanție trebuie raportate prin intermediul formularului de garanție / service disponibil pe site-ul morele.net.
3. Garanția acoperă doar defectele ascunse atribuibile producătorului.
4. Reclamația va fi procesată de punctul de vânzare sau de serviciul tehnic în garanție dacă Clientul livrează
 - a. o dovadă validă de cumpărare cu data vânzării,
 - b. produsul sau piesa defectă raportată. În cazul unei achiziții la distanță, cardul de garanție este valabil numai cu dovada achiziției (bon fiscal/factură).
5. Reclamația se soluționează în termen de 14 zile de la raportarea de către Client.
6. Defectele de fabricație identificate în perioada de garanție vor fi reparate gratuit în termen de 21 de zile de la livrarea produsului la punctul de vânzare sau la service-ul tehnic.
7. Dacă este necesar să se importe piese pentru reparație, perioada de garanție a reparației poate fi prelungită cu timpul necesar importului piesei, dar nu mai mult de 40 de zile.
8. Excluderi de garanție:
 - a. daune mecanice și defecte aferente,
 - 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. a depășit perioada sa de valabilitate,
 - b. Clientul a reparat sau modificat produsul folosind piese neoriginale,
 - c. defectul a rezultat dintr-o instalare incorectă sau din nerespectarea regulilor de funcționare corectă din manual,
 - d. produsul este utilizat în alte scopuri decât cele casnice,
 - e. daune survenite în timpul transportului.
10. Clientul are dreptul la următoarele despăgubiri gratuite:
 - a. repararea produsului,
 - b. înlocuirea produsului,
 - c. preț redus,
 - d. rezilierea contractului și despăgubirea integrală a cheltuielilor de judecată.
11. Pentru a raporta o reclamație:
 - a. Prezentată produsul sau partea sa raportată.
 - b. Prezentată dovada achiziției cu numele și adresa vânzătorului, data și locul achiziției și tipul produsului sau o carte de garanție valabilă cu ștampila punctului de vânzare.
 - c. Dacă produsul este livrat murdar, serviciul tehnic poate refuza acceptarea acestuia sau îl poate curăța 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 din service-ul producătorului acoperă serviciul.
13. Dacă reclamația este respinsă, Clientului i se oferă o justificare detaliată a deciziei, iar echipamentul îi este trimis pe cheltuiala acestuia în termen de 14 zile de la luarea deciziei.

Utilizare

Manipularea deșeurilor provenite din echipamente electrice și electronice ajunse la sfârșitul duratei de viață (legislația DEEE).

Marcajul de pe ambalaj, accesorii sau manualul de instrucțiuni indică faptul că echipamentele scoase din uz și accesoriile electronice atașate nu trebuie aruncate în containerele de gunoi municipal împreună cu alte deșuri menajere.

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

Bezpečnostné pokyny a upozornenia

Pre lepšie pochopenie používania produktu si pozorne prečítajte tento návod. Počas používania je potrebné dodržiavať niektoré základné bezpečnostné typy vrátane nasledujúcich.

- Spotrebič varí jedlo horúcim vzduchom bez oleja. Nikdy do spotrebiča nenalievajte olej. Môže to spôsobiť požiar, zranenie osôb, poškodenie zariadenia a stratu platnosti záruky.
- Tekutiny vrátane hustých polievok a omáčok by sa v spotrebiči nemali ohrievať.
- Odporúčame pripojiť zariadenie k elektrickej sieti bez použitia predlžovacích káblov. Krátky napájací kábel je špeciálne navrhnutý ako bezpečnostné opatrenie, ktoré znižuje riziko, že ho deti uchopia alebo sa s ním hrajú, a chráni používateľa pred zakopnutím o dlhý napájací kábel.
- Toto zariadenie je určené len na použitie v interiéri. Nikdy ho nepoužívajte vonku.
- Zariadenie sa počas prevádzky zahrieva. Aby ste predišli popáleninám alebo zraneniam, pri manipulácii s ním a jeho príslušenstvom buďte opatrní.
- Pred použitím sa uistite, že je zariadenie umiestnené na rovnom, čistom a suchom povrchu.
- Zariadenie umiestnite mimo dosahu detí a osôb, ktorých fyzické, zmyslové alebo duševné schopnosti by im mohli brániť v jeho bezpečnom používaní.
- Odstráňte a zlikvidujte ochranné fólie a plastové obaly príslušenstva zo zariadenia, aby ste predišli riziku udusení malými deťmi.
- Neumiestňujte zariadenie do blízkosti horúceho plynu, keramických, indukčných alebo elektrických horákov. Môže to spôsobiť zranenie osôb a poškodenie zariadenia a stratu platnosti záruky.
- Nikdy neponárajte napájací kábel zariadenia do vody ani inej kvapaliny, aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom. Neoplachujte kryt zariadenia vodou ani inou kvapalinou. Môže to spôsobiť zranenie osôb a poškodenie zariadenia a stratu platnosti záruky.
- Pri manipulácii s horúcimi potravinami a horúcimi povrchmi buďte mimoriadne opatrní.
- Nepremiestňujte zariadenie, keď je zapnuté a v prevádzke. Môže to spôsobiť zranenie osôb a poškodenie zariadenia a stratu platnosti záruky.
- Platňa na vyprážanie, oceľový rošt a špajle môžu byť počas vyprážania a po ňom veľmi horúce. Používajte rukavice na pečenie, aby ste sa nepopáliili.
- Pravidelne kontrolujte zariadenie, jeho napájací kábel a zástrčku. Nepoužívajte zariadenie, ak je napájací kábel alebo zástrčka poškodená. Ak zariadenie nefunguje správne alebo je poškodené, kontaktujte zákaznícke servisné stredisko Morele.
- Zariadenie je určené len na domáce použitie. Nikdy ho nepoužívajte ako profesionálne vybavenie pre stravovacie zariadenia ani na žiadny iný účel, než na ktorý je určené. Mohlo by dôjsť k poškodeniu zariadenia a strate záruky.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, oceľovú vlnu ani drôtenky. Viac informácií nájdete v časti "Čistenie a údržba".
- Aby ste predišli zraneniu, neťahajte kábel cez okraj pracovnej dosky.
- Nezakrývajte vstupné/výstupné otvory vzduchu na zadnej strane zariadenia počas prevádzky. Môže to spôsobiť nerovnomerné varenie a poškodenie zariadenia.
- Nepripájajte zariadenie k externému časovaču ani systému diaľkového ovládania.
- Pre správnu cirkuláciu vzduchu nechajte okolo zariadenia 10 cm voľného priestoru.
- Nepoužívajte zariadenie ani jeho príslušenstvo v mikrovlnnej rúre, hriankovači, teplovzdušnej rúre, plynovej rúre, elektrickej rúre, keramickej, elektrickej, plynovej alebo indukčnej varnej doske alebo grile. Môže to spôsobiť zranenie osôb a poškodenie zariadenia a stratu platnosti záruky.
- Pred použitím sa uistite, že je zariadenie čisté. Napájací kábel uchovávajte mimo horúcich povrchov.
- Zariadenie je vybavené 3-vodičovou uzemnenou zástrčkou. Napájací kábel vždy zapojte do uzemnenej elektrickej zásuvky.
- Pred čistením alebo uskladnením zariadenie odpojte zo siete a nechajte ho vychladnúť.
- Neuzatvárajte konzervy s potravinami v zariadení. Môže to spôsobiť zranenie osôb, poškodenie zariadenia a stratu platnosti záruky.
- Do spotrebiča nekladajte potraviny v nádobách, ktoré nie sú vhodné na vysoké teploty, ako sú plastové vrecká, polystyrénové nádoby alebo plastové a papierové obaly. Používanie špeciálnych vrieciek a pečúcich rukávov je povolené, ale musia sa používať s mimoriadnou opatrnosťou. Majte na pamäti, že pečúci rukáv počas pečenia zväčšuje svoj objem a je nevyhnutné zabezpečiť, aby sa rukáv nedotýkal halogénového ohrievača a jeho krytu.
- Používajte zariadenie iba s príslušenstvom značky 4Swiss. Používanie príslušenstva tretích strán môže poškodiť zariadenie a viesť k strate záruky.
- Neumiestňujte zariadenie na horľavé povrchy alebo materiály, ako sú vankúše, obrusy alebo záclony, ani do ich blízkosti. Môže to spôsobiť zranenie osôb a poškodenie zariadenia a stratu platnosti záruky.
- Keď je jednotka v prevádzke, cez výstup vzduchu uniká horúci vzduch. Vždy držte ruky a tvár v bezpečnej vzdialenosti od vetracích otvorov a výstupov vzduchu, aby ste predišli zraneniu.
- Aby ste predišli zraneniu, pri otváraní zásuvky zariadenia buďte opatrní.
- Ak z prístroja vychádza dym, ihneď ho odpojte zo siete a pred otvorením zásuvky ho rozptýľte.
- Dbajte na to, aby potraviny neprečnievali cez okraje zásuvky zariadenia. Naplnenie zásuvky nad jej kapacitu môže viesť k zraneniu osôb, poškodeniu zariadenia a strate záruky.
- Nikdy nenapĺňajte zariadenie olejom. Môže to spôsobiť zranenie osôb, poškodenie zariadenia a stratu platnosti záruky.

Funkcie produktu

Horkovzdušná fritéza 4Swiss ABB-225 cirkuluje okolo jedla ultra horúci vzduch, čím eliminuje potrebu použitia oleja. Intenzívny prísun horúceho vzduchu zaisťuje zdravšie jedlá a zároveň prináša skvelú chuť jedla, ktoré je zvonku lahodne chrumkavé a zvnútra dokonale prepečené. Chrumkavé hranolky, zelenina, kuracie mäso, ryby, steaky a ďalšie budú len na dosah ruky a navyše sa zariadenie ľahko udržiava, rýchlo čistí a neobsahuje typický masťný neporiadok.

Spotrebič má jedinečný, vysoko účinný halogénový vykurovací článok, ktorý počas prevádzky ohrieva a osvetľuje jedlo vo vnútri varnej zásuvky. Obvod termostatu riadi halogénový žiarič a nepracuje nepretržite. Vizualný svetelný efekt je teda možné pozorovať iba počas cyklu ohrevu halogénového žiarivka. Počas prevádzky sa halogénový žiarič zapína a vypína v rôznych intervaloch (v závislosti od teploty), čo je zámerné a predstavuje 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: Inteligentná fritéza

Model produktu: ABB-225

Objem hornej zásuvky: 3,5 l

Objem spodnej zásuvky: 6,5 l

Menovité napätie: 230 V

Menovitá frekvencia: 50 Hz

Menovitý výkon: 2500 W

Teplotný rozsah: 80 ~ 200 °C

Časový rozsah: 1~60 min

Popis hlavnej jednotky

Ilustrácia č. 1

1. Výstup vzduchu
2. Horná predná zásuvka
3. Digitálny dotykový ovládací panel
4. Spodná predná časť zásuvky
5. Prívod vzduchu
6. Napájací kábel
7. Horná zásuvka na vyprážanie
8. Horný kryt zásuvky
9. Spodná zásuvka na vyprážanie
10. Spodný kryt zásuvky

Popis ovládacieho panela

Ilustrácia č. 2

1. Prednastavené hranolky
2. Prednastavená torta
3. Prednastavená zelenina
4. Prednastavené krídla
5. Prednastavenie kreviet
6. Prednastavený steak
7. Prednastavené súbory cookie
8. Prednastavená pizza
9. Prednastavené kura
10. Prednastavený vaječný koláč
11. Tlačidlo ZAP/VYP
12. Digitálny displej hornej zásuvky
13. Digitálny displej spodnej zásuvky
14. Tlačidlo SYNCHRONIZOVAŤ VARENIE
15. Tlačidlo DVOJITÉHO VARENIA
16. Tlačidlo OVLÁDANIA HORNEJ ZÁSUVKY
17. Tlačidlo OVLÁDANIA SPODNEJ ZÁSUVKY
18. Tlačidlo SVETLO

19. Tlačidlo na zníženie teploty/času
20. Tlačidlo na výber teploty
21. Tlačidlo prednastavenia varenia
22. Tlačidlo na zvýšenie teploty/času
23. Tlačidlo ŠTART/STOP

Popis tlačidla

1. Tlačidlo ZAP/VYP: Stlačením tohto tlačidla zapnete alebo vypnete fritézu.
2. Tlačidlo osvetlenia: Tlačidlo osvetlenia stlačte iba vtedy, keď je zapnutý spodný kôš. Stlačte tlačidlo osvetlenia; kontrolka svetla bliká a vnútorné svetlo sa rozsvieti. Po opätovnom stlačení tlačidla osvetlenia sa kontrolka svetla vráti do normálneho stavu a vnútorné svetlo zhasne. Vnútorné svetlo sa automaticky vypne po 5 minútach. Po otvorení dvierok sa vnútorné svetlo rozsvieti a po 5 minútach sa automaticky vypne.
3. Tlačidlo prednastavenia varenia: Stlačením a podržaním tohto tlačidla zmeníte a vyberiete funkciu varenia.
4. Prepínač TEPLoty/ČASU: Používatelia môžu toto tlačidlo použiť na nastavenie flexibilnejšej teploty a času. Po výbere tohto tlačidla môžu používatelia upraviť teplotu a čas stlačením tlačidla. Zvýšte/znížte o 1 minútu na stlačenie a upravte nastavenie teploty - Zvýšte/znížte o 5 stupňov na stlačenie. Dlhým stlačením tlačidla rýchlo zvýšite alebo znížite teplotu alebo čas.
5. Tlačidlo ŠTART/STOP: Počas procesu vyprážania horúcim vzduchom stlačte toto tlačidlo na spustenie alebo zastavenie. Fritéza prestane ohrievať a ventilátor sa po 20 sekundách vypne. Toto tlačidlo slúži ako funkcia pozastavenia. V stave pozastavenia môžete zmeniť ponuku a vybrať inú predlohu. Potom znova stlačte tlačidlo a fritéza bude pokračovať vo varení. Toto tlačidlo slúži ako funkcia reštartu.
6. Tlačidlo SYNCHORNÝ ...
7. Tlačidlo DVOJITÉ VARENIE: Stlačením tohto tlačidla prstom nastavíte funkciu duálneho varenia. Poznámka: Funkcia duálneho varenia zabezpečuje, že prevádzkový stav horného a dolného koša zostane konzistentný. Po výbere funkcie duálneho varenia, ak používateľ stlačí tlačidlo OVLÁDANIE HORNEJ / DOPNEJ ZÁSUVKY, funkcia duálneho varenia sa zruší a systém prejde do prevádzkového stavu jedného alebo dvoch košov. Po výbere funkcie duálneho varenia používateľ klikne na tlačidlo OVLÁDANIE HORNEJ / DOPNEJ ZÁSUVKY. Ak chce používateľ zmeniť teplotu alebo čas horného/dolného koša, môže ju upraviť do 10 sekúnd a funkcia duálneho varenia sa zruší. Ak sa do 10 sekúnd nevykoná žiadna zmena, systém sa vráti späť.
8. Tlačidlo OVLÁDANIE HORNEJ ZÁSUVKY: Kliknite na toto tlačidlo pre výber a nastavenie menu varenia pre HORNÝ košík; Počas režimu nastavovania, po stlačení tlačidla HORNÝ košík, dlhým stlačením tohto tlačidla môžete zrušiť HORNÝ košík.
9. Tlačidlo OVLÁDANIE SPODNÉHO KOŠA: Kliknite na toto tlačidlo pre výber a nastavenie menu varenia pre SPODNÝ košík; Počas režimu nastavovania, po stlačení tlačidla SPODNÝ košík, dlhým stlačením tohto tlačidla môžete SPODNÝ košík zrušiť.

Príprava na použitie

1. Odstráňte všetky obalové materiály a bezpečnostné nálepky.
2. Zásuvky a plechy na vyprážanie umyte horúcou vodou a neabrazívnou špongiou. Tieto časti sa dajú bezpečne umývať v umývačke riadu.
3. Vnútornú aj vonkajšiu stranu výrobku utrite vlhkou handričkou.
4. Umiestnite tento výrobok na stabilný a rovný povrch. Okolo výrobku by mal byť dostatočný priestor, aby sa zabezpečila vzdialenosť aspoň 10 cm od povrchu k iným predmetom. Do vstupu alebo výstupu vzduchu by nemali byť umiestnené žiadne predmety. Neumiestňujte výrobok na povrch, ktorý nie je odolný voči teplu.

Nastavenie a prvé použitie

1. Vložte tanier na vyprážanie do zásuvky a položte naň jedlo. Zasuňte košík do fritézy. Poznámka: Neprekračujte značku MAX, pretože to môže ovplyvniť kvalitu uvarého jedla.
2. Zapojte zariadenie a stlačte tlačidlo ON/OFF.
3. Na manuálne nastavenie požadovaného času a teploty použite ovládací panel alebo vyberte preddefinovaný program.
4. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP pre spustenie pečenia. Podkapitola "Ovládacie prvky a obsluha" obsahuje viac informácií o nastavení času a teploty.
5. Podľa potreby potraсте alebo otočte jedlo v zásuvke. Za týmto účelom vysuňte zásuvku a opatrne otočte alebo potraсте jedlom. Zasuňte zásuvku späť do puzdra, kým sa úplne nezatvorí. Spotrebič si zapamätá čas a nastavenia a od okamihu prerušenia varenia automaticky pokračuje vo varení.

Poznámka: Počas prvých niekoľkých použití môže byť cítiť slabý zápach plastu. Je to normálne a nejde o chybu výrobku.

Ovládacie prvky a prevádzka

Preddefinované programy

V pohotovostnom režime stlačte tlačidlo prednastavených programov varenia a vyberte 10 preddefinovaných programov. Po výbere programu stlačte tlačidlo ŠTART/STOP pre spustenie pečenia; opätovným stlačením tohto tlačidla ho pozastavíte. Ak chcete počas procesu varenia upraviť čas, stlačte tlačidlo Čas a potom tlačidlo so šípkou pre zvýšenie/zníženie o 1 minútu na stlačenie. Ak chcete upraviť teplotu, stlačte tlačidlo Teplota a potom tlačidlo so šípkou pre zvýšenie/zníženie o 5 stupňov na stlačenie. Ak nevyberiete predvoľbu, bude sa používať predvolená teplota a čas (180 °C a 15 minút).

Manuálna prevádzka

Po stlačení tlačidla výberu teploty sa na obrazovke zobrazí teplota, čo znamená, že teplotu je možné nastaviť. Kliknite na tlačidlo so šípkou pre zvýšenie alebo zníženie teploty o 5 °C alebo dlho stlačte tlačidlo so šípkou pre rýchle zvýšenie alebo zníženie o 5 °C. Po stlačení tlačidla výberu času sa na obrazovke zobrazí čas, čo znamená, že čas je možné nastaviť. Kliknite na tlačidlo so šípkou pre zvýšenie alebo zníženie o 1 minútu alebo dlho stlačte tlačidlo so šípkou pre rýchle zvýšenie alebo zníženie o 1 minútu.

Pokyny

1. Po výbere funkcie stlačte tlačidlo štart pre spustenie varenia. Keď je výrobok vypnutý, stlačte tlačidlo napájania pre prepnutie do pohotovostného režimu. Horný aj dolný digitálny displej zobrazuje "----". Tlačidlo napájania, tlačidlo DUAL, horné tlačidlo a dolné tlačidlo svetla a kontrolky ostatných tlačidiel sú zhasnuté.
2. Produkt je v pohotovostnom režime a zostáva neaktívny 10 minút. Produkt prejde do stavu vypnutia.
3. Produkt je v nastavenom stave a nefunguje 10 minút. Produkt prejde do stavu vypnutia.
4. Indikátor pretrepania: Indikátor pretrepania sa rozsvieti, keď cyklus varenia dosiahne svoju polovicu. Táto polovica času vám umožňuje pretrepať alebo otočiť jedlo v spotrebiči, čo pomáha zabezpečiť rovnomerné varenie.
5. Niektoré ingrediencie je potrebné v polovici prípravy pretrepať (pozri časť "Predvoľby"). Na tento účel vytiahnite košík zo spotrebiča za rukuvať a pretrepte ním/klopte ním. Potom košík zasuňte späť do fritézy.
6. Spotrebič po dokončení cyklu varenia zaznie zvukový signál. Keď zaznie zvonček 3-krát, znamená to, že cyklus varenia je dokončený. Vytiahnite košík zo spotrebiča a umiestnite ho na držiak odolný voči teplu.
7. Po uplynutí nastaveného času sa funkcia varenia prestane spúšťať, ale ventilátor bude bežať ešte približne 20 sekúnd, aby z bezpečnostných dôvodov odčúkol horúci vzduch.
8. Skontrolujte, či sú ingrediencie pripravené.
9. Ak ingrediencie ešte nie sú pripravené, zasuňte košík späť do spotrebiča.
10. Upravte nastavenie teploty/času. Potom stlačte tlačidlo štart pre spustenie spotrebiča.
11. Na vybratie surovín (napr. masných druhov mäsa, ako je hovädzie, rybie alebo kuracie mäso) použite na vybratie každej suroviny kliešte.
12. Na odstránenie prebytočného oleja z ingrediencií, ako sú hranolky, hranolky alebo zelenina, použite na ich uchopenie kliešte.

Poznámka: Zariadenie má programovú pamäť. Otvorením zásuvky sa pozastaví funkcia ohrevu, ale po jej opätovnom vložení bude zariadenie pokračovať v prevádzke s predchádzajúcimi nastaveniami a zvoleným programom.

Poznámka: Nastavenia teploty a času v nasledujúcich receptoch slúžia len na referenčné účely. Upravte nastavenia podľa skutočnej veľkosti jedla úpravou teploty a času sami.

Prednastavenia pre spodnú zásuvku

Predvolené - 180 °C - 15 min - Pripomenutie pretrepania po 1/2 času varenia

Hranolky - 200 °C - 23 min - Dvakrát pretrepte

Koláč - 160 °C - 15 min

Zelenina - 180 °C - 10 min - Pripomenutie pretrepania po 1/2 času varenia

Krídelská - 200 °C - 20 min - Pripomenutie pretrepania po 1/2 času varenia

Krevety - 160 °C - 15 min - Pripomenutie pretrepania po 1/2 času varenia

Steak - 200 °C - 20 min - Pripomenutie pretrepania po 1/2 času varenia

Sušienky - 160 °C - 17 min

Pizza - 180 °C - 10 min

Kuracie mäso - 200 °C - 35 min - Pripomenutie pretrepania po 1/2 času varenia

Vaječný koláč - 160 °C - 16 min

Prednastavenia pre hornú/dvojítu zásuvku

Predvolené - 180 °C - 15 min - Pripomenutie pretrepania po 1/2 času varenia

Hranolky - 200 °C - 23 min - Dvakrát pretrepte

Zelenina - 180 °C - 10 min - Pripomenutie pretrepania po 1/2 času varenia

Krídelská - 200 °C - 20 min - Pripomenutie pretrepania po 1/2 času varenia

Krevety - 160 °C - 15 min - Pripomenutie pretrepania po 1/2 času varenia

Steak - 200 °C - 20 min - Pripomenutie pretrepania po 1/2 času varenia

Sušienky - 160 °C - 17 min

Pizza - 180 °C - 10 min

Vaječný koláč - 160 °C - 16 min

Automatické vypnutie

Po skončení odpočítavania sa zariadenie automaticky vypne. Môžete ho tiež vypnúť ručne stlačením tlačidla ON/OFF. Po skončení odpočítavania sa halogénové kúrenie vypne, na displeji sa zobrazí nápis END, ale ventilátor bude z bezpečnostných dôvodov pokračovať v prevádzke ešte približne 20 sekúnd, aby odstránil horúci vzduch. Na koniec zaznie trikrát zvonček.

Skladovanie

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

Čistenie a údržba

Pred čistením nechajte zariadenie úplne vychladnúť. Potom použite čistú, vlhkú handričku na utretie vonkajšieho povrchu zariadenia.

Zásuvku umyte horúcou vodou, čistiacim prostriedkom a neabrazívnou špongiou. Zásuvku a vyprážaciu dosku je možné umývať v umývačke riadu. Vyprážacia doska má nepríľnavý keramický povrch; na jej čistenie nepoužívajte kovové predmety ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa v dutine krytu nachádzajú zvyšky jedla alebo iné nečistoty, odstráňte ich vlhkom, čistou handričkou a potom postihnuté miesto osušte čistou, suchou handričkou.

Poznámka: Kovové príbory alebo kliešte používajte opatrne a vyhýbajte sa priamemu kontaktu s povrchom misky. Na čistenie nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky (drôtené kefy, abrazívne špongie, kovové nástroje atď.).

Riešenie problémov

Nasledujúce problémy nemusia nevyhnutne znamenať, že zariadenie je chybné. Prečítajte si nasledujúcu časť, kde nájdete jednoduché riešenia bežných problémov.

Problém 1

Svetlo vo vnútri jednotky sa pravidelne zapína a vypína.

Informácie:

Obvod termostatu ovláda halogénový vykurovací článok a nepracuje nepretržite. Počas prevádzky sa halogénový výhrevný článok zapína a vypína v rôznych intervaloch (v závislosti od teploty), čo je zámerné a správne.

Problém 2

Jedlo je uvarené nerovnomerne.

Možná príčina:

Niektoré potraviny je potrebné počas varenia otáčať alebo pretrepať.

Riešenie:

Kým je zariadenie v prevádzke, vytiahnite zásuvku a pretrepte jej obsah alebo otočte jedlo vidličkou či kliešťami.

Problém 3

Počas varenia z prístroja vychádza biely dym.

Možná príčina:

V zásuvke zariadenia sa nahromadil tuk/olej.

Riešenie:

Uistite sa, že sa v zásuvke nenahromadil žiadny tuk ani olej. Zásuvku a fritovaciu dosku vyčistite po každom varení.

Problém 4

Zásuvka sa nezasunie na svoje miesto.

Možná príčina:

Zásuvka je príliš plná.

Riešenie:

Nenapĺňajte zásuvku nad jej kapacitu. Potraviny by nemali siahať nad horný okraj zásuvky.

Záručné podmienky

1. Na produkt sa vzťahuje 24-mesačná záruka výrobcu, ktorú vykonáva: Morele.net sp. z oo, al. Jana Paw ła II 43b, 31-864 Kraków , DIČ: PL9451972201.
2. Reklamácie / záručné opravy by sa mali nahlasovať prostredníctvom záručného / servisného formulára, ktorý je k dispozícii na webovej stránke morele.net.
3. Záruka sa vzťahuje iba na skryté vady, ktoré možno pripísať výrobcovi.
4. Reklamáciu vybaví predajné miesto alebo technický servis v rámci záruky, ak Zákazník doručí
 - a. platný doklad o kúpe s dátumom predaja,
 - b. nahlásený produkt alebo chybná časť. V prípade nákupu na diaľku je záručný list platný výlučne s dokladom o kúpe (pokladničný blok/faktúra).
5. Reklamácia sa vyrieši do 14 dní od nahlásenia Zákazníkom.
6. Výrobné chyby zistené počas záručnej doby budú bezplatne opravené do 21 dní od dodania výrobku do predajného miesta alebo technického servisu.
7. Ak je potrebné na opravu dovážať diely, záručná doba opravy sa môže predĺžiť o čas potrebný na dovoz dielu, nie však dlhšie ako 40 dní.
8. Výnimky zo záruky:
 - a. mechanické poškodenie a súvisiace poruchy,
 - b. poškodenia a vady vyplývajúce z nesprávneho použitia a nevhodného skladovania, montáže a údržby,
 - c. poškodenie a opotrebovanie takýchto spotrebných prvkov,
 - d. Podľa návodu sú činnosti súvisiace s montážou alebo údržbou povinnosťou používateľa.
9. Záruka sa neuplatňuje, ak:
 - a. uplynula ,
 - b. zákazník opravil alebo upravil produkt s použitím neoriginálnych dielov,
 - c. chyba vznikla v dôsledku nesprávnej inštalácie alebo nedodržania pravidiel správnej prevádzky uvedených v návode na použitie,
 - d. výrobok sa používa na iné účely ako na použitie v domácnosti,
 - e. k poškodeniu došlo počas prepravy.
10. Zákazník má nárok na nasledujúcu bezplatnú kompenzáciu:
 - a. oprava výrobku,
 - b. výmena produktu,
 - c. znížená cena,
 - d. ukončenie zmluvy a plná náhrada nákladov.
11. Nahlásenie reklamácie:
 - a. Prezentujte produkt 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, technická služba ho môže odmietnuť prevziať alebo ho vyčistiť na náklady Zákazníka po získaní jeho písomného súhlasu.
12. Ak je reklamácia uznaná, zariadenie je opravené alebo vymenené za nové, alebo je zákazníkovi uhradená finančná náhrada. Náklady na prepravu zo servisu výrobcu sú hradené.
13. Ak je reklamácia zamietnutá, zákazníkovi bude poskytnuté podrobné odôvodnenie rozhodnutia a zariadenie mu bude zaslané na jeho náklady do 14 dní od doručenia rozhodnutia.

Využitie

Nakladanie s odpadom z elektrických a elektronických zariadení po skončení ich životnosti (legislatíva o OEEZ).

Označenie na obale, príslušenstve alebo v návode na obsluhu znamená, že zariadenia po skončení životnosti a pripojené elektronické príslušenstvo by sa nemali vkladať do kontajnerov na komunálny odpad spolu s ostatným domovým odpadom.

Nesprávna manipulácia s elektronickým odpadom môže viesť k vniknutiu kontaminantov do životného prostredia alebo k zdravotným rizikám v dôsledku nesprávnej likvidácie. Oddelte tento odpad od ostatného odpadu a recyklujte ho tak, aby sa suroviny mohli opätovne použiť. V prípade recyklácie je povolené opätovné použitie surovín.

Säkerhetsinstruktioner och meddelande

Läs denna manual noggrant för att bättre förstå hur produkten används. Några viktiga säkerhetstips, inklusive följande, ska följas vid användning.

- Apparaten lagar mat med varmluft utan olja. Håll aldrig olja i apparaten. Det kan orsaka brand, personskador, skador på apparaten och att garantin upphör att gälla.
- Våtskor, inklusive tjocka soppor och säser, bör inte värmas i apparaten.
- Vi rekommenderar att du ansluter enheten till elnätet utan förlängningssladdar. Den korta nätsladden är speciellt 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 enhet är endast avsedd för inomhusbruk. Använd aldrig enheten utomhus.
- Enheten blir varm under användning. Var försiktig när du hanterar den och dess tillbehör för att undvika brännskador eller skador.
- Se till att enheten är placerad på en jämn, ren och torr yta före användning.
- Placera enheten utom räckhåll för barn och alla vars fysiska, sensoriska eller mentala förmågor kan hindra dem från att använda den på ett säkert sätt.
- Ta bort och släng skyddsfilmerna och plastförpackningen från tillbehören från enheten för att eliminera kvävningsrisken för små barn.
- Placera inte enheten nära heta gas-, keramik-, induktions- eller elektriska brännare. Det kan orsaka personskador och skador på enheten och ogiltigförklara garantin.
- Doppa aldrig enhetens nätsladd i vatten eller annan vätska för att undvika elektriska stötar. Skölj inte enhetens hölje med vatten eller någon annan vätska. Det kan orsaka personskador och skador på enheten och ogiltigförklara garantin.
- Var extremt försiktig vid hantering av varm mat och heta ytor.
- Flytta inte enheten medan den är påslagen och i drift. Det kan orsaka personskador och skador på enheten och ogiltigförklara garantin.
- Stekplattan, stångallret och spetten kan vara mycket varma under och efter stekning. Använd ugnsvantar för att undvika brännskador.
- Kontrollera enheten, dess nätsladd och kontakt regelbundet. Använd inte enheten om nätsladden eller kontakten är skadad. Om enheten inte fungerar som den ska eller är skadad, kontakta Moreles kundtjänst.
- Apparaten är endast avsedd för hemmabruk. Använd aldrig apparaten som professionell cateringutrustning eller för något annat ändamål än det avsedda. Att göra det kan skada apparaten och ogiltigförklara garantin.
- Använd inte slipande rengöringsmedel, stålull eller skursvampar för att rengöra enheten. För mer information, se avsnittet "Rengöring och underhåll".
- För att undvika skador, dra inte sladden över kanten på bänkskivan.
- Täck inte över luftinloppen/-utloppen på baksidan av apparaten 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 mikrovågsugn, brödrost, varmluftsgn, gasugn, elektrisk ugn, keramik, elektrisk, gas- eller induktionshäll eller grill. Det kan orsaka personskador och skador på enheten och ogiltigförklara garantin.
- Se till att enheten är ren före användning. Håll nätsladden borta från heta ytor.
- Enheten är utrustad med en jordad 3-trådskontakt. Anslut alltid nätsladden till ett jordat eluttag.
- Koppla ur enheten och låt den svalna innan du rengör eller förvarar den.
- Förslut inte matburkar i enheten med värme. Det kan orsaka personskador, skador på enheten och att garantin upphör att gälla.
- Lägg inte mat i behållare som inte tål höga temperaturer, såsom plastpåsar, polystyrenbehållare eller plast- och pappersförpackningar, i apparaten. Användning av speciella påsar och bakpåsar är tillåtet, men de måste användas med särskild försiktighet. Tänk på att bakpåsens volym ökar under bakningen, och det är absolut nödvändigt att se till att hylsan inte vidrör halogenvärmaren och dess lock.
- Använd endast enheten med tillbehör från märket 4Swiss. Användning av tillbehör från tredje part kan skada enheten och ogiltigförklara garantin.
- Placera inte enheten på eller nära brandfarliga ytor eller material som kuddar, dukar eller gardiner. Det kan orsaka personskador och skador på enheten och ogiltigförklara garantin.
- Varm luft läcker ut genom luftutloppet när enheten används. Håll alltid händer och ansikte borta från ventiler och luftutlopp för att undvika skador.
- För att undvika skador, var försiktig när du öppnar enhetens låda.
- Om rök kommer från apparaten, dra ur sladden omedelbart och skingra röken innan du öppnar lådan.
- Se till att mat inte sticker ut över sidorna på enhetens låda. Att fylla lådan över dess kapacitet kan leda till personskador, skador på enheten och att garantin upphör att gälla.
- Fyll aldrig enheten med olja. Det kan orsaka personskador, skador på enheten och att garantin upphör att gälla.

Produktfunktioner

4Swiss ABB-225 airfryer cirkulerar ultravarm luft runt maten, vilket eliminerar behovet av att använda olja. Det intensiva varmluftsflödet säkerställer hälsosammare måltider samtidigt som det ger en fantastisk smak som blir utsökt krispig på utsidan och perfekt tillagad på insidan. Krispiga pommes frites, grönsaker, kyckling, fisk, biffar och mer finns bara en armsräckhåll bort, plus att enheten är enkel att underhålla, snabb att rengöra och fri från den typiska feta röran.

Apparaten har ett unikt och mycket effektivt halogenvärmeelement som värmer och belyser maten inuti ugnslådan under drift. Termostatkretsen styr halogenljuset och är inte i drift kontinuerligt. Den visuella belysningseffekten kan därför endast observeras under halogenvärme cyclen. Under drift tänds och släcks halogenljuset med varierande intervall (temperaturberoende), vilket är avsiktligt och korrekt driftsätt.

Eftersom säkerhet och användarnöjdhet är vår högsta prioritet är enheten byggd enligt högsta standard för säkerhet och funktionalitet.

Tekniska parametrar

Produktnamn: Smart airfryer
Produktmodell: ABB-225
Övre lådans kapacitet: 3,5 l
Nedre lådans kapacitet: 6,5 l
Märkspänning: 230 V
Nominell frekvens: 50 Hz
Nominell effekt: 2500 W
Temperaturområde: 80~200°C
Tidsintervall: 1~60 min

Beskrivning av huvudenheten

Illustration nr 1

1. Luftutlopp
2. Övre lådfront
3. Digital pekskärm
4. Nedre lådfront
5. Luftinlopp
6. Nätsladd
7. Övre lådans stekplåt
8. Övre lådhölje
9. Stekplåt i nedre lådan
10. Nedre lådhölje

Beskrivning av kontrollpanelen

Illustration nr 2

1. Förinställning för pommes frites
2. Förinställning för tårta
3. Förinställda grönsaker
4. Förinställda vingar
5. Förinställd räka
6. Förinställd biff
7. Förinställning för cookies
8. Pizzaförinställning
9. Förinställd kyckling
10. Förinställning för äggarte
11. PÅ/AV-knapp
12. Digital display för övre lådan
13. Digital display för nedre lådan
14. SYNC COOK-knapp
15. DUBBEL TILLAGNING-knapp
16. ÖVRE LADDKONTROLLKNAPP
17. Knapp för nedre lådans kontroll
18. LJUS-knapp

19. TEMP/TID-sänkningsknapp
20. Knapp för val av temperatur
21. Knapp för förinställning av matlagning
22. Knapp för ökning av TEMP/TID
23. START/STOPP-knapp

Knappbeskrivning

1. PÅ/AV-knapp: Tryck på den här knappen för att slå på eller av airfryern.
2. LJUS-knapp: Tryck endast på ljusknappen när den nedre korgen är påslagen. Tryck på ljusknappen; ljusindikatorn blinkar och innerlampan tänds. När ljusknappen trycks in igen återgår ljusindikatorn till sitt normala tillstånd och innerlampan släcks. Innerlampan släcks automatiskt efter 5 minuter. När dörren öppnas tänds innerlampan och släcks automatiskt efter 5 minuter.
3. Knapp för förinställning av tillagning: Tryck och håll ner den här knappen för att ändra och välja tillagningsfunktion.
4. TEMP/TID-knapp: Användare kan använda den här knappen för att ställa in temperatur och tid mer flexibelt. Efter att ha valt den här knappen kan användarna justera temperatur och tid genom att trycka på knappen/. Öka/minska med 1 minut per tryck och justera temperaturinställningen - Öka/minska med 5 grader per tryck. Långt tryck på knappen för att snabbt öka eller minska temperaturen eller tiden.
5. START/STOPP-knapp: Tryck på den här knappen för att starta eller stoppa varmluftsstekningsprocessen. Airfryern slutar värmas och fläkten stängs av efter 20 sekunder. Här fungerar den här knappen som en pausfunktion. I pausläget kan du ändra menyn för att välja en annan förinställning. Tryck sedan på knappen igen så fortsätter airfryern att tillaga. Här fungerar den här knappen som en omstartsfunktion.
6. SYNKRONISERA TILLAGNING-knapp: Efter att tillagningsmenyn för den övre och nedre korgen har ställts in kan du trycka på SYNKRONISERA TILLAGNING-knappen för att öppna den smarta tillagningsfunktionen. När användaren har valt den här funktionen blinkar knapplampan. Genom att trycka på den här knappen kan du avbryta den synkroniserade tillagningsfunktionen. Obs: Synkroniseringsfunktionen innebär att den övre och nedre korgen slutför tillagningen samtidigt, även om de inställda tiderna är olika. Om tillagningstiden inte är konsekvent under den innovativa tillagningsprocessen kommer korgen med den kortaste tillagningstiden att visa "Hold" tills tillagningstiderna för de två korgarna är lika; då kommer de två korgarna att tillagas tillsammans.
7. DUBBEL TILLAGNING-knapp: Tryck på den här knappen med fingret för att ställa in funktionen Dubbel tillagning. Obs: Funktionen Dubbel tillagning säkerställer att driftsstatusen för den övre och nedre korgen förblir densamma. Om användaren trycker på knappen ÖVRE/NEDRE LLADKONTROLL efter att ha valt funktionen Dubbel tillagning, avbryts den dubbla tillagningsfunktionen och systemet går in i driftläge för en dubbel korg. När användaren har valt funktionen Dubbel tillagning klickar de på knappen ÖVRE/NEDRE LLADKONTROLL. Om användaren vill ändra temperaturen eller tiden för den övre/nedre korgen kan de justera det inom 10 sekunder, och funktionen Dubbel tillagning avbryts. Om ingen ändring görs inom 10 sekunder kommer den att återgå till inställningarna.
8. KONTROLLKNAPP FÖR ÖVRE LADD: Klicka på den här knappen för att välja och ställa in tillagningsmenyn för den ÖVRE korgen. I inställningsläget, efter att användaren valt den ÖVRE knappen, kan ett långt tryck på den här knappen avbryta den ÖVRE korgen.
9. Knapp för nedre låda: Klicka på den här knappen för att välja och ställa in tillagningsmenyn för den nedre korgen. I inställningsläget, efter att användaren valt den nedre knappen, kan ett långt tryck på den här knappen avbryta den nedre korgen.

Förberedelse för användning

1. Ta bort allt förpackningsmaterial och säkerhetsdekal.
2. Rengör lådorna och stekplåtarna med varmt vatten och en icke-slipande svamp. Dessa delar kan diskas i diskmaskin.
3. Torka av produktens insida och utsida med en fuktig trasa.
4. Placera produkten på en stabil och plan yta. Tillräckligt med utrymme bör reserveras runt produkten för att säkerställa ett avstånd på minst 10 cm från ytan till andra föremål. Inga föremål får placeras i luftintaget eller -utloppet. 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 in korgen i airfryern. Obs: Överskrid inte MAX-markeringen, eftersom det kan påverka kvaliteten på den tillagade maten.
2. Anslut enheten och tryck på PÅ/AV-knappen.
3. Använd kontrollpanelen för att manuellt ställa in önskad tid och temperatur eller välj ett fördefinierat program.
4. Tryck på START/STOPP-knappen för att starta gräddningen. Avsnittet "Kontroller och användning" ger mer information om inställning av tid och temperatur.
5. Skaka eller vänd maten i lådan efter behov. För att göra detta, dra ut lådan och vänd eller skaka försiktigt maten. Skjut tillbaka lådan i höljet tills den är helt stängd. Apparaten kommer ihåg tid och inställningar 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.

Kontroller och drift

Fördefinierade program

Tryck på knappen för förinställning av tillagning i standbyläge för att välja 10 fördefinierade program. När du har valt program trycker du på START/STOPP-knappen för att starta gräddningen; tryck på knappen igen för att pausa. Om du vill justera tiden under tillagningsprocessen trycker du på tidsknappen och sedan på pilknappen för att öka/minska 1 minut per tryck. Om du vill justera temperaturen trycker du på temperaturknappen och sedan på pilknappen för att öka/minska 5 grader per tryck. Om du inte väljer förinställningarna kommer den att fungera enligt standardtemperaturen och tiden (180 °C och 15 minuter).

Manuell drift

När du trycker på knappen för val av temperatur visas temperaturen på skärmen, vilket indikerar att temperaturen kan ställas in. Klicka på pilknappen för att öka eller minska med 5 °C, eller tryck länge på pilknappen för att snabbt öka eller minska med 5 °C. När du trycker på knappen för val av tid visas tiden på skärmen, vilket indikerar att tiden kan ställas in. Klicka på pilknappen för att öka eller minska med 1 minut, eller tryck länge på pilknappen för att snabbt öka eller minska med 1 minut.

Instruktioner

1. Efter att du valt funktionen trycker du på startknappen för att börja tillaga. När produkten är i avstängt läge trycker du på strömknappen för att gå in i standbyläge. Både den övre och nedre digitala displayen visar "----". Strömknappen, DUAL-knappen, UPPER-knappen och LOWER-knappen är alla tända, och lamporna för de andra knapparna är släckta.
2. Produkten är i standbyläge och förblir inaktiv i 10 minuter. Produkten försätts i avstängt läge.
3. Produkten är i inställt läge och fungerar inte på 10 minuter. Produkten försätts i avstängt läge.
4. Skakindikator: Skakindikatorn tänds när tillagningscykeln har nått halvvägs. Denna halvtid låter dig skaka eller vända maten i apparaten, vilket bidrar till att säkerställa jämn tillagning.
5. Vissa ingredienser behöver skakas halvvägs under tillagningstiden (se avsnittet "Förinställningar"). Dra ut korgen ur apparaten i handtaget och skaka/flippa den. Skjut sedan tillbaka korgen i airfryern.
6. Maskinen avger en signal när tillagningscykeln är klar. När du hör klockan 3 gånger betyder det att tillagningscykeln är klar. Dra ut korgen ur apparaten och placera den på den värmeståliga hållaren.
7. Efter att den inställda tiden har gått ut slutar tillagningsfunktionen att fungera, men fläkten fortsätter att gå i cirka 20 sekunder för att blåsa bort den varma luften av säkerhetsskäl.
8. Kontrollera om ingredienserna är klara.
9. Om ingredienserna inte är klara än, skjut tillbaka korgen i apparaten.
10. Justera temperatur-/timerinställningen. Tryck sedan på Start-knappen för att starta apparaten.
11. För att ta bort ingredienser (t.ex. oljigt kött som nötkött, fisk eller kyckling), använd en tång för att plocka upp varje ingrediens.
12. För att ta bort överflödiga olja från ingredienser som pommes frites, chips eller grönsaker, använd en tång för att få upp maten.

Obs: Apparaten har ett programminne. Om lådan öppnas pauser värmefunktionen, men när lådan sätts tillbaka i ugnen fortsätter apparaten att använda de tidigare inställningarna och det valda programmet.

Obs: Temperatur- och tidsinställningarna för följande recept är endast avsedda som referens. Justera inställningarna till rättens faktiska storlek genom att själv korrigera temperatur och tid.

Förinställningar för nedre låda

Standard - 180°C - 15 min - Skakningspåminnelse efter halv tillagningstid
Pommes frites - 200°C - 23 min - Skakningspåminnelse två gånger
Kaka - 160°C - 15 min
Grönsaker -180°C - 10 min - Skakningspåminnelse efter halv tillagningstid
Vingar - 200°C - 20 min - Skakningspåminnelse efter halv tillagningstid
Räkor - 160°C - 15 min - Skakningspåminnelse efter halv tillagningstid
Biff - 200°C - 20 min - Skakningspåminnelse efter halv tillagningstid
Kakor - 160°C - 17 min
Pizza - 180°C - 10 min
Kyckling - 200°C - 35 min - Skakningspåminnelse efter halv tillagningstid
Äggstarrte - 160°C - 16 min

Förinställningar för övre/dubbla lådor

Standard - 180°C - 15 min - Skakningspåminnelse efter halv tillagningstid
Pommes frites - 200°C - 23 min - Skakningspåminnelse två gånger
Grönsaker -180°C - 10 min - Skakningspåminnelse efter halv tillagningstid

Vingar - 200°C - 20 min - Skakningspåminnelse efter halv tillagningstid
Räkor - 160°C - 15 min - Skakningspåminnelse efter halv tillagningstid
Biff - 200°C - 20 min - Skakningspåminnelse efter halv tillagningstid
Kakor - 160°C - 17 min
Pizza - 180°C - 10 min
Äggtarte - 160°C - 16 min

Automatisk avstängning

Enheten stängs automatiskt av när nedräkningen är slut. Du kan också stänga av den manuellt genom att trycka på ON/OFF-knappen. När nedräkningen är slut slutar halogenvärmaren att fungera och displayen visar END, men fläkten fortsätter att gå i cirka 20 sekunder för att blåsa bort den varma luften av säkerhetsskäl. Till slut hör du en signal som ringer tre gånger.

Lagring

1. Dra ur sladden till apparaten och låt den svalna helt.
2. Se till att alla delar är rena och torra.

Rengöring och underhåll

Låt enheten svalna helt innan du rengör den. Torka sedan av enhetens utsida med en ren, fuktig trasa.

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

Obs: Använd metallbestick eller tänger försiktigt och undvik direkt kontakt med brickans yta. Använd inte slipande rengöringsmedel (stålborste, slipande svampar, metalverktyg etc.) för rengöring.

Felsökning

Följande problem betyder inte nödvändigtvis att enheten är felaktig. 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 är inte i drift kontinuerligt. Under drift tänds och släcks halogenlampan med varierande intervall (temperaturberoende), vilket är avsiktligt och korrekt.

Problem 2

Maten tillagas ojämnt.

Möjlig orsak:

Vissa livsmedel behöver vändas eller skakas under tillagningen.

Lösning:

Medan apparaten är igång, dra ut lådan och skaka innehållet eller vänd maten med en gaffel eller tång.

Problem 3

Vit rök kommer ut ur apparaten under tillagningsprocessen.

Möjlig orsak:

Fett/olja har samlats i apparatens låda.

Lösning:

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

Problem 4

Lådan glider inte på plats.

Möjlig orsak:

Lådan är för full.

Lösning:

Fyll inte lådan över dess kapacitet. Maten ska inte nå upp till ovansidan av lådan.

Garantivillkor

1. Produkten levereras med 24 månaders tillverkargaranti, utförd av: Morele.net sp. z oo, al. Jana Paw ła II 43b, 31-864 Kraków , NIP: PL9451972201.
2. Reklamationer/garantireparationer ska rapporteras via garanti-/serviceformuläret som finns på morele.nets webbplats.
3. Garantin täcker endast dolda fel som kan hänföras till tillverkaren.
4. Reklamationen ska behandlas av försäljningsstället eller den tekniska servicen under garantin om kunden levererar
 - a. ett giltigt köpbevis med inköpsdatum,
 - b. den rapporterade produkten eller den defekta delen. Vid distansköp är garantikortet endast giltigt mot inköpsbevis (kvitto/faktura).
5. Kravet löses inom 14 dagar efter att kunden rapporterat det.
6. Tillverkningsfel som upptäcks under garantiperioden ska repareras kostnadsfritt inom 21 dagar efter att produkten levererats till försäljningsstället eller teknisk service.
7. Om delar måste importeras för reparationen kan garantiperioden förlängas med den tid som krävs för att importera delen, dock högst 40 dagar.
8. Undantag från garantin:
 - a. mekaniska skador och relaterade defekter,
 - b. skador och defekter till följd av felaktig användning och felaktig förvaring, montering och underhåll,
 - c. skador och slitage på sådana förbrukningsdelar,
 - d. Enligt manualen är aktiviteter relaterade till montering eller underhåll användarens ansvar.
9. Garantin gäller inte när:
 - a. dess giltighetstid har passerat,
 - b. Kunden hade reparerat eller modifierat produkten med hjälp av icke-originaldelar,
 - c. felet berodde på felaktig installation eller att reglerna för korrekt användning i manualen inte följts,
 - d. produkten används för andra ändamål än hushållsbruk,
 - e. skador uppstod under transporten.
10. Kunden har rätt till följande ersättning kostnadsfritt:
 - a. produktreparation,
 - b. produktbyte,
 - c. reducerat pris,
 - d. uppsägning av ett avtal och full ersättning för kostnaderna.
11. För att rapportera ett skadeanmälan:
 - a. Presentera produkten eller dess rapporterade del.
 - b. Visa 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 servicen vägra att acceptera den eller rengöra den på kundens bekostnad efter att ha mottagit deras skriftliga godkännande.
12. Om reklamationen godkänns repareras eller ersätts enheten med en ny, eller så ersätts kunden. Transportkostnader från tillverkarens service täcker service.
13. Om reklamationen avslås får kunden en detaljerad motivering till beslutet och utrustningen skickas till kunden på kundens bekostnad inom 14 dagar från det att beslutet meddelats.

Utnyttjande

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

Märkningen på förpackningen, tillbehören eller bruksanvisningen anger att uttjänt utrustning och anslutna elektroniska tillbehör inte ska kastas i kommunala avfallsbehållare tillsammans med annat hushållsavfall.

Felaktig hantering av elektroniskt avfall kan leda till att föreningar kommer ut i miljö- eller hälsorisker på grund av felaktig hantering. Separera detta avfall från annat avfall och återvinn det så att råmaterialen kan återanvändas. För återvinning tillåter de återanvändning av råmaterial.



DECLARATION OF CONFORMITY CE
DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE

1.	Product name (description allowing its identification, model)	AIRFRYER 4Swiss ABB-225 EAN 5906496181603
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 Directive 2011/65/EU RoHS	
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 EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021 EN IEC 55014-1: 2021 EN IEC 55014-2: 2021 EN IEC 61000-3-2::2019+A1:2021+A2:2024	
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 DUAL-MTD-005A-011A, reports nr: LDV NBES2503001046HS (2025.04.30) SHEM250400208801HSC (2025.04.15) SHEM2504002088HS (2025.04.15) NBES250300104601 (2025.04.28) Rohs: 87.400.24.217.01-06.01 (2025.05.22) 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:	2025.10.14

On behalf of the Manufacturer:

Full name:	Marcin Pawelczyk
Position:	CEO
Signature:	

Electromagnetic fields (EMF)

The appliance complies with all standards regarding Electro-Magnetic fields (EMF). Under proper handling, there is no harm for human body based on available scientific evidence.

Energy Consumption and Power Management Information

This appliance complies with the European Union's Ecodesign Regulation (EU) 2023/826 for energy-related products. The power consumption details are as follows.

- **Low power consumption mode:** The appliance consumes **<0.5 W** of electricity when appliance is not in use. The product automatically enters this state when the product completes a preset cooking program in **20 minutes**.

Please unplug the product when not in use to prevent unnecessary power consumption.

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



Made in China