

BXAF2500E

www.blackanddecker.eu

EN

FR

DE

IT

ES

PT

NL

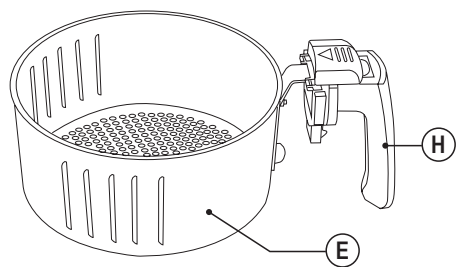
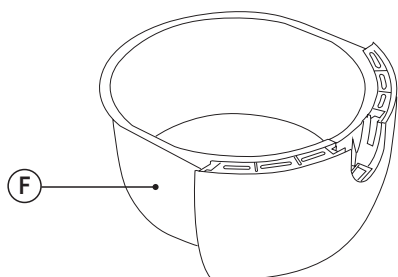
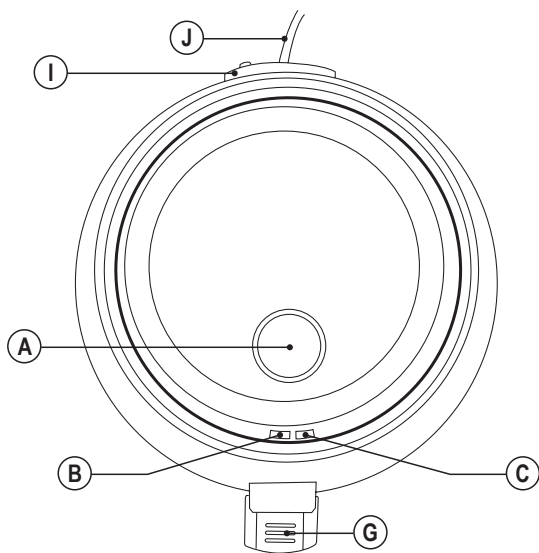
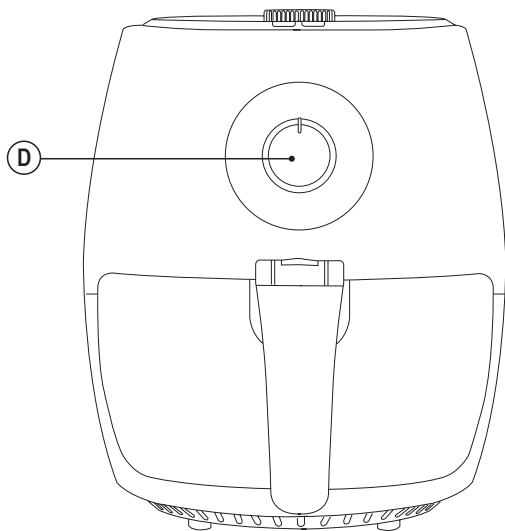
PL

EL

RU

RO

BG



AIR FRYER BXAF2500E

Dear customer,

Many thanks for choosing to purchase a BLACK+ DECKER brand product.

Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.

SAFETY ADVICE AND WARNINGS

- ◆ Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident.
- ◆ Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.
- ◆ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or understand the hazards involved.
- ◆ Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- ◆ Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- ◆ This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ◆ Do not use the appliance in association with a programmer, timer or other device that automatically switches it on.
- ◆ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified person in order to avoid a hazard.
- ◆ This appliance is for household use only, not professional, industrial use.
 - ◆ Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains voltage before plugging in the appliance.
 - ◆ Connect the appliance to a base with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.
 - ◆ The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors.
 - ◆ Do not force the power cord. Never use the power cord to lift up, carry or unplug the appliance.
 - ◆ Do not clip or crease the power cord.
 - ◆ Do not allow the power cord to hang or to come into contact with the hot surfaces of the appliance.
 - ◆ Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
 - ◆ Do not touch the plug with wet hands.
 - ◆ Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
 - ◆ If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
 - ◆ Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage.
 - ◆ Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.
 - ◆ Use the appliance in a well-ventilated area.
 - ◆ Do not place the appliance on hot surfaces, such as cooking plates, gas burners, ovens or similar.

- ◆ Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface, suitable for withstanding high temperatures and away from other heat sources and contact with water.
- ◆ CAUTION: In order to prevent overheating do not cover the appliance.
- ◆ Do not use or store the appliance outdoors.
- ◆ Do not leave the appliance out in the rain or exposed to moisture. If water gets into the appliance, this will increase the risk of electric shock.
- ◆ Do not use the appliance in the case of persons insensitive to heat (the appliance has heated surfaces).
- ◆ Do not touch the heated parts of the appliance, as it may cause serious burns.

SERVICE

- ◆ Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

DESCRIPTION

- A Thermostat
- B Operation indicating light
- C Heating indicating light
- D Timer
- E Frying basket
- F Outer bowl
- G Basket open button
- H Basket handle
- I Air outlet
- J Power cable and plug

If the model of your appliance does not have the accessories described above, they can also be bought separately from the Technical Assistance Service.

USE AND CARE:

- ◆ Fully extend the appliance's power cable before each use.
- ◆ Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.
- ◆ Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- ◆ Do not use the appliance when empty.
- ◆ Do not use the appliance if the timer switch does not work properly.
- ◆ Do not move the appliance while in use.

- ◆ To keep the non-stick treatment in good condition, do not use metal or pointed utensils on it.
- ◆ Do not force the appliance's work capacity.
- ◆ Respect the MAX level.
- ◆ Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.
- ◆ Store this appliance out of reach of children and/or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge.
- ◆ Do not store or transport the appliance if it is still hot.
- ◆ Never leave the appliance connected and unattended if not use. This saves energy and prolongs the life of the appliance.
- ◆ Use only utensils appropriate to support high temperatures.
- ◆ Turning the thermostat control to the minimum (MIN) setting. This does not mean that the appliance is switched off permanently.
- ◆ As a reference, in the annexed table you will find a recommendation on the cooking temperature and time for several meals.

INSTRUCTIONS FOR USE

Before use:

- ◆ Make sure that the entire product's packaging has been removed.
- ◆ Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.
- ◆ During first use it is normal that the appliance emits a slight plastic odor.

Use:

- ◆ Unroll the cable completely before plugging it in.
- ◆ Connect the appliance to the mains.
- ◆ Take the bowl (F) out of the fryer carefully.
- ◆ Note: Do not use the bowl without the basket in it.
- ◆ Note: manipulate the bowl using the basket and its basket handle. Don't touch the bowl when it's hot.
- ◆ Put the ingredients you want to fry inside the basket (E)
- ◆ Introduce the bowl inside the fryer.
- ◆ Choose the needed temperature using the thermostat (A).
- ◆ Once you've done it, choose the right cooking time with the Timer (D) and the appliance will start to work.
- ◆ During the process of frying, the red power pilot light (B) will switch on permanently. The green heating pilot light (C) will switch on, showing when the appliance is heat-

ing, and will switch off, showing when the heating is off.

- ◆ Note: have in mind that if the appliance is cool you should add 3 minutes to the cooking time.
- ◆ Note: if you want to shake the ingredients, pull the bowl out of the appliance by the handle and shake it.
- ◆ Once the cooking time reaches its end, pull out the bowl outside the appliance. The appliance will switch off automatically.
- ◆ CAUTION: Bowl, basket and food will be very HOT.
- ◆ Place the bowl over a plain surface able to work with high temperatures.
- ◆ Split the basket from the bowl using the basket release button (G) and turn the basket to take off the food, avoiding the risk of burns.

Once you have finished using the appliance:

- ◆ When the timer reaches its min position (0 min) a bell will sound and the fryer will stop automatically.
- ◆ To stop the fryer, you just have to turn the timer into its min position.
- ◆ Unplug the appliance from the mains.
- ◆ Let the appliance cool down.
- ◆ Clean the appliance as it is explained on the cleaning section.

CLEANING

- ◆ Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- ◆ Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- ◆ Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- ◆ Never submerge the body of the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- ◆ The basket and bowl must be cleaned with soapy water.
- ◆ It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- ◆ If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- ◆ Neither parts of this appliance are suitable for cleaning in the dishwasher.

ANOMALIES AND REPAIR

- ◆ Take the appliance to an authorised technical support service if problems arise. Do not try to dismantle or repair without assistance, as this may be dangerous.

For EU product versions and/or in the case that it is requested in your country:

ECOLOGY AND RECYCLABILITY OF THE PRODUCT

- ◆ The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you wish to dispose of them, use the appropriate public containers for each type of material.
- ◆ The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment.



This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE).

- ◆ This appliance complies with Directive 2014/35/EU on Low Voltage, Directive 2014/30/EU on Electromagnetic Compatibility, Directive 2011/65/EU on the restrictions of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the codesign requirements for energy-related products.

WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

- ◆ This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests you must go to any of our official technical assistance services.
- ◆ You can find the closest one by accessing the following web link: <http://www.2helpu.com/>.
- ◆ You can also request related information, by contacting us (see the last page of the manual).
- ◆ You can download this instruction manual and its updates at <http://www.2helpu.com/>.

RECOMENDEATION TABLE

- ◆ Here you can find our recommendation on the time and temperature for frying different meals.
- ◆ Note: these settings are merely indicative. Foodstuffs can vary in origin, size, shape and brand, so we cannot guarantee the best settings for any specific food.

	Food amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	Shake	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	Shake	
Home-made fries (8×8mm)	300-800	16-20	200	Shake	Add 1/2 tbsp oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	Shake	Add 1/2 tbsp oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	Shake	Add 1/2 tbsp oil
Roti	250	15-18	180	Shake	
Potato gratin	500	15-18	200	Shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	180		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Shake	
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Shake	
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	180		
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
Baking					
Cake	300	20-25	160		Use baking tin/oven dish
Quiche	400	20-22	180		Use baking tin
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin/oven dish

Problem	Possible cause	Solution
The AIR FRYER does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the Timer.	Turn the timer knob to the required cooking time to switch on the appliance
The foods fried with the AIR FRYER are not done.	The quantity of food in the basket is too much.	Put smaller batches of food in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required. Temperature setting - refer to the cooking guide for reference.
The food is fried unevenly in the AIR FRYER.	Certain food types need to be shaken halfway through the cooking time.	Food that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the cooking time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the AIR FRYER.	Incorrect food type used.	Refer food manufacturer's cooking instructions.
I cannot slide the pan / basket into the appliance.	Basket over-loaded.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke Comes out from the Appliance.	Food with high oil content has been used. Oil has been added to the food.	Do not use food groups with high oil content or add extra oil that is not required. An air fryer uses technology where low or no oil is required.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan correctly after each use.

FRITEUSE À AIR BXAF2500E

Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir acheté un appareil BLACK+DECKER

Sa technologie, son design et sa fonctionnalité, outre sa parfaite conformité aux normes de qualité les plus strictes, vous permettront d'en tirer une longue et durable satisfaction.

CONSEILS ET MESURES DE SÉCURITÉ

- ◆ Lire attentivement cette notice d'instructions avant de mettre l'appareil en marche, et la conserver pour la consulter ultérieurement. Le non-respect de ces instructions peut être source d'accident.
- ◆ Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme indiqué à la section nettoyage.
- ◆ Cet appareil peut être utilisé par des personnes non familiarisées avec son fonctionnement, des personnes handicapées ou des enfants âgés de plus de 8 ans, et ce, sous la surveillance d'une personne responsable ou après avoir reçu la formation nécessaire sur le fonctionnement sûr de l'appareil et en comprenant les dangers qu'il comporte.
- ◆ Conserver l'appareil hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ◆ Les enfants ne devront pas réaliser le nettoyage ou la maintenance de l'appareil à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et sous la supervision d'un adulte.
- ◆ Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ◆ Ne pas utiliser l'appareil associé à un programmateur, minuteur ou autre dispositif connectant automatiquement l'appareil.
- ◆ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, par un service après-vente ou par tout professionnel agréé afin d'écartier tout danger.
- ◆ Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non à un usage professionnel ou industriel. Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui du secteur.
- ◆ Raccorder l'appareil à une prise pourvue d'une fiche de terre et supportant au moins 10 ampères.
- ◆ La prise de courant de l'appareil doit coïncider avec la base de la prise de courant. Ne jamais modifier la prise de courant. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise de courant.
- ◆ Ne pas forcer le câble électrique de connexion. Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- ◆ Éviter que le câble électrique de connexion ne se coince ou ne s'emmêle.
- ◆ Ne pas laisser le câble électrique entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- ◆ Vérifier l'état du câble électrique de connexion. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de décharge électrique.
- ◆ Ne pas toucher la fiche de l'appareil avec les mains mouillées.
- ◆ Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa

prise sont endommagés.

- ◆ Si un des boîtiers de l'appareil se brise, débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation secteur afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- ◆ Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il présente des signes visibles de dommages ou en présence de fuites.
- ◆ Utiliser l'appareil dans une zone bien ventilée.
- ◆ Ne pas placer l'appareil sur des surfaces chaudes, plaques de cuisson, cuisinières à gaz, fours ou similaires.
- ◆ Placer l'appareil sur une surface horizontale, plane, stable et pouvant supporter des températures élevées, éloignée d'autres sources de chaleur et d'éventuelles éclaboussures d'eau.
- ◆ **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter une surchauffe, ne pas couvrir l'appareil.
- ◆ Cet appareil n'est pas adapté à un usage extérieur.
- ◆ Ne pas exposer l'appareil à la pluie ou à un environnement humide. L'eau qui entre dans l'appareil augmente le risque de décharge électrique.
- ◆ Les personnes insensibles à la chaleur doivent éviter d'utiliser cet appareil (puisque celui-ci présente des surfaces chauffantes).
- ◆ Éviter de toucher les parties chauffantes de l'appareil en raison du risque de brûlure.

FUNCTIONNEMENT

- ◆ Toute utilisation inappropriée ou non conforme aux instructions d'utilisation annule la garantie et la responsabilité du fabricant.

DESCRIPTION

- A Thermostat
- B Indicateur de fonctionnement
- C Voyant de température
- D Minuterie
- E Panier à frire
- F Cuve
- G Bouton d'ouverture du panier.
- H Poignée de panier
- I Sortie d'air
- J Cordon d'alimentation et fiche

Si votre modèle ne dispose pas des accessoires précédemment décrits, ceux-ci peuvent être achetés séparément auprès des services d'assistance technique.

UTILISATION ET ENTRETIEN :

- ◆ Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble électrique de l'appareil.
- ◆ Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas dûment fixés.
- ◆ Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.
- ◆ Ne pas utiliser l'appareil à vide.
- ◆ Ne pas utiliser l'appareil si la minuterie ne fonctionne pas correctement.
- ◆ Ne pas faire bouger l'appareil en cours de fonctionnement.
- ◆ Pour conserver le traitement anti-adhésif en bon état, ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou pointus.
- ◆ Ne pas forcer la capacité de travail de l'appareil.
- ◆ Respecter le niveau MAXI.
- ◆ Débrancher l'appareil du secteur quand il n'est pas utilisé et avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- ◆ Conserver cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances
- ◆ Ne pas transporter l'appareil s'il est encore chaud.
- ◆ Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Ceci permettra également de réduire sa consommation d'énergie et de prolonger sa durée de vie.
- ◆ Utiliser uniquement des ustensiles conçus pour supporter des températures élevées.
- ◆ Mettre le thermostat sur la position minimum (MIN) ne garantit pas l'arrêt complet de l'appareil.
- ◆ À titre d'orientation, le tableau en annexe fournit la température de cuisson et la durée de fonctionnement de l'appareil.

MODE D'EMPLOI

Consignes préalables :

- ◆ S'assurer d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- ◆ Avant la première utilisation, laver le panier et la cuve à l'eau et au détergent, bien rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher.
- ◆ Lors de la première utilisation, il est normal qu'une légère odeur de plastique se dégage de l'appareil.

Utilisation :

- ◆ Dérouler complètement le câble avant de le brancher.

- ◆ Brancher l'appareil au secteur.
- ◆ Sortir la cuve (F) de la friteuse en prenant soin de ne pas vous brûler.
- ◆ Remarque : ne jamais utiliser la cuve sans le panier à l'intérieur.
- ◆ Remarque : toujours manipuler la cuve en prenant le panier et sa anse. Ne pas la toucher si elle est chaude.
- ◆ Placer les ingrédients que vous souhaitez frire, cuire ou rôtir dans le panier (E).
- ◆ Replacer la cuve dans l'appareil.
- ◆ Sélectionner la température appropriée en utilisant le régulateur de température (A).
- ◆ Une fois la température sélectionnée, actionner la minuterie (D) en choisissant le temps nécessaire et la friteuse commencera à fonctionner.
- ◆ Le voyant rouge d'alimentation (B) et le voyant vert de chauffage (C) s'allumeront.
- ◆ Pendant le processus de friture, le voyant rouge d'alimentation (B) s'allumera en permanence. Le voyant vert de chauffage (C) s'allumera, indiquant quand l'appareil chauffe, et s'éteindra, indiquant quand le chauffage est éteint.
- ◆ Note : il faut savoir que si l'appareil est froid il faut ajouter 3 minutes au temps de cuisson des aliments.
- ◆ Note : Si vous souhaitez mélanger les aliments en milieu de cuisson vous pouvez simplement retirer la cuve de l'intérieur de l'appareil et les agiter. Cela n'a pas d'impact significatif sur le processus.
- ◆ Une fois le temps de cuisson écoulé, sortir toute la cuve de l'appareil. L'appareil se désactivera automatiquement lorsque la minuterie (D) arrive à 0.
- ◆ ATTENTION : toute la cuve et le panier, ainsi que les aliments, sont TRÈS chauds.
- ◆ Poser le panier sur une surface adaptée aux températures élevées.
- ◆ Séparez le panier de la cuve en utilisant le bouton de déverrouillage du panier (G) et renversez-le pour que les aliments tombent sans risque de brûlure.

Après utilisation de l'appareil.

- ◆ Une fois la minuterie en mode veille (0 min.), un bip sonore retentira et l'appareil se désactivera automatiquement.
- ◆ Dans le cas contraire, placer la minuterie en mode veille (0 min) pour que l'appareil se désactive.
- ◆ Débrancher l'appareil de la prise secteur.
- ◆ Laisser refroidir.
- ◆ Nettoyer l'appareil.

NETTOYAGE

- ◆ Débrancher l'appareil du secteur et attendre son refroidissement complet avant de le nettoyer.
- ◆ Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.
- ◆ Ne pas utiliser de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels qu'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- ◆ Ne pas immerger le corps de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.
- ◆ Le panier et la cuve doivent être lavés à l'eau savonneuse.
- ◆ Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.
- ◆ Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.
- ◆ Aucune des parties de cet appareil n'est adaptée à un nettoyage au lave-vaisselle.
- ◆ Avant son montage et stockage, veiller à bien sécher toutes les pièces.

ANOMALIES ET RÉPARATION

- ◆ En cas de panne, remettre l'appareil à un service d'assistance technique agréé. Il est dangereux de tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil soi-même.

Pour les versions UE du produit et/ou en fonction de la législation du pays d'installation :

ÉCOLOGIE ET RECYCLAGE DU PRODUIT

- ◆ Les matériaux constituant l'emballage de cet appareil font partie d'un programme de collecte, de tri et de recyclage. Pour vous débarrasser du produit, merci de bien vouloir utiliser les conteneurs publics appropriés à chaque type de matériau.
- ◆ Le produit ne contient pas de substances concentrées susceptibles d'être considérées comme nuisibles à l'environnement.



Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous débarrasser de l'appareil, en fin de vie utile, celui-ci devra être déposé, en prenant les mesures adaptées, à un centre agréé pour la collecte et le tri des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE)

Cet appareil est certifié conforme à la directive 2014/35/EU de basse tension, de même qu'à la directive 2014/30/EU en matière de compatibilité électromagnétique, à la directive 2011/65/EU relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à la directive 2009/125/EC sur les conditions de conception écologique applicable aux produits en rapport avec l'énergie.

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

- ◆ Ce produit est reconnu et protégé par la garantie établie conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devrez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique agréés.
- ◆ Pour savoir lequel est le plus proche, vous pouvez accéder au lien suivant : <http://www.2helpu.com/>. Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information (veuillez consulter la dernière page du manuel).
- ◆ Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour sur <http://www.2helpu.com/>

TABLEAU DE CONSEIL

♦ Vous trouverez ici des temps de cuisson en fonction des aliments

♦ Note : noter que ces paramètres sont purement indicatifs. Les aliments peuvent être d'origine, de taille, de forme et de marques différentes, par conséquent, nous ne pouvons donc pas garantir les meilleurs paramètres pour chaque aliment spécifique.

	Quantité (g)	Temps (min)	Température (°C)	Mélanger	Autres informations
Pommes de terre					
Frites fines surgelées	300-700	9-16	200	Mélanger	
Frites épaisses surgelées	300-700	11-20	200	Mélanger	
Frites maison (8x8 mm)	300-800	16-20	200	Mélanger	Ajouter une demie cuillère d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	300-800	18-22	180	Mélanger	Ajouter une demie cuillère d'huile
Cubes de pommes de terre maison	300-750	12-18	180	Mélanger	Ajouter une demie cuillère d'huile
Rôti	250	15-18	180	Mélanger	
Pommes de terre gratinées	500	15-18	200	Mélanger	
Viande et volailles					
Bifeck	100-500	8-12	180		
Côtes de porc	100-500	10-14	180		
Hamburgers	100-500	7-14	180		
Rouleaux de saucisse	100-500	13-15	180		
Cuisses de poulet	100-500	18-22	180		
Blanc de poulet	100-500	10-15	180		
Collations					
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	Mélanger	
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	200	Mélanger	
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200		
Bâtonnets de fromage panés surgelés	100-400	8-10	180		
Légumes farcis	100-400	10	160		
Réchauffage					Utiliser un moule à pâtisserie
Gâteau	300	20-25	160		Utiliser un moule à pâtisserie/plat de cuisson
Quiche	400	20-22	180		Use baking tin
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin/oven dish

PROBLÈME	Cause possible	Solution
La FRITEUSE À AIR ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Brancher l'appareil à une prise de terre.
	La minuterie n'est pas réglée.	Pour allumer l'appareil, régler la minuterie sur le temps de préparation requis.
Les aliments frits dans la FRITEUSE À AIR ne sont pas complètement cuits.	La quantité de nourriture placée dans le panier est excessive.	Mettre moins d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités sont plus faciles à secouer et permettent une friture uniforme.
	La température sélectionnée est trop basse.	Tourner le bouton de réglage de la température sur la position adaptée. Réglage de la température : voir le guide de cuisson.
La friture n'est pas uniforme.	Certains ingrédients doivent être agités à la moitié du temps de préparation.	Lorsque les aliments sont superposés (par exemple, des frites), ils doivent être remués à la moitié du temps de préparation.
Les frites ne sont pas croustillantes.	Mauvais type d'aliment utilisé.	Consulter la méthode de préparation des aliments du fabricant.
La casserole/panier ne peut pas être inséré(e) dans l'appareil.	Panier surchargé.	Ne pas remplir le panier au-dessus de l'indication MAX.
	Le panier n'est pas placé correctement dans la casserole.	Appuyer sur le panier dans la casserole jusqu'à entendre un déclic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Des ingrédients riches en huile sont en cours de préparation. De l'huile a été ajoutée à la préparation.	Ne pas utiliser d'aliments riches en huile ou ne pas ajouter d'huile plus que strictement nécessaire. Cette friteuse utilise une technologie qui nécessite peu ou pas d'huile.
	La casserole contient encore des traces de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la casserole.

HEISSLUFTFRITTEUSE BXAF2500E

Sehr geehrte Kunden,

Wir danken Ihnen für Ihre Entscheidung, ein BLACK+DECKER Gerät zu kaufen.

Die Technologie, das Design und die Funktionalität dieses Produkts, das die anspruchsvollsten Qualitätsnormen erfüllt, werden Sie über viele Jahre zufriedenstellen.

RATSCHLÄGE UND SICHERHEITSHINWEISE

- ◆ Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie das Gerät einschalten und bewahren Sie diese zum Nachschlagen zu einem späteren Zeitpunkt auf. Werden die Hinweise dieser Bedienungsanleitung nicht beachtet und eingehalten, kann es zu Unfällen kommen.
- ◆ Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.
- ◆ Personen, denen es an Wissen im Umgang mit dem Gerät mangelt, geistig behinderte Personen oder Kinder ab 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder Anleitung über den sicheren Gebrauch des Gerätes, so dass sie die Gefahren, die von diesem Gerät ausgehen, verstehen, benutzen.
- ◆ Das Gerät und sein Netzanschluss dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren kommen.
- ◆ Kinder dürfen keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät vornehmen, sofern sie nicht älter als 8 Jahre alt sind und von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden.
- ◆ Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ◆ Dieses Gerät nicht über einen Programmschalter, eine externe Zeitschaltuhr oder eine sonstige Vorrichtung zum automatischen Einschalten betreiben.
- ◆ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Kundendienst des Herstellers oder einem entsprechenden Fachmann ersetzt werden.
- ◆ Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch ausgelegt und ist für professionelle oder gewerbliche Zwecke nicht geeignet. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie den Apparat an das Stromnetz anschließen.
- ◆ Das Gerät an einen Stromanschluss anschließen, der mindestens 10 Ampere liefert.
- ◆ Der Stecker des Geräts muss mit dem Steckdosentyp des Stromanschlusses übereinstimmen. Der Gerätestecker darf unter keinen Umständen modifiziert werden. Keine Adapter für den Stecker verwenden.
- ◆ Nicht mit Gewalt am elektrischen Anschlusskabel ziehen. Benutzen Sie das elektrische Kabel nicht zum Anheben oder Transportieren des Geräts. Den Stecker nicht am Kabel aus der Dose ziehen.
- ◆ Achten Sie darauf, dass das elektrische Kabel nicht getreten oder zerknittert wird.
- ◆ Achten Sie darauf, dass das elektrische Verbindungskabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Kontakt kommt.
- ◆ Überprüfen Sie den Zustand des elektrischen Ver-

bindungskabels. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko von elektrischen Schlägen.

- ◆ Berühren Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen.
- ◆ Das Gerät darf nicht mit beschädigtem elektrischem Kabel oder Stecker verwendet werden.
- ◆ Wenn ein Gehäuse des Geräts bricht, das Gerät sofort ausstecken, damit ein möglicher Stromschlag vermieden wird.
- ◆ Das Gerät nicht benutzen, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
- ◆ Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch im Außenbereich geeignet.
- ◆ Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen sowie Kochplatten, Gasbrenner, Ofen oder Ähnliches stellen.
- ◆ Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile, für hohe Temperaturen geeignete Oberfläche, außer Reichweite von Hitzequellen und möglichen Wasserspritzern.
- ◆ **WARNUNG:** Um eine Überhitzung zu vermeiden, nicht das Gerät verdecken.
- ◆ Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch im Außenbereich geeignet.
- ◆ Das Gerät niemals Regen oder Feuchtigkeit aussetzen. Wasser, das eventuell in das Gerät gelangt, erhöht die Elektroschockgefahr.
- ◆ Wärmeunempfindliche Personen dürfen das Gerät nicht verwenden (da das Gerät mit erhitzbaren Flächen ausgestattet ist).
- ◆ Die Heizteile des Gerätes nicht berühren, da sie schwere Verbrennungen verursachen können.

KUNDENDIENST

- ◆ Unsachgemäße Verwendung bzw. Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisung kann Gefahren zur Folge haben und führt zum Erlöschen der Garantieansprüche sowie der Haftung des Herstellers.

BEZEICHNUNG

- A Thermostat
- B Betriebsleuchtanzeige
- C Kontrollleuchte Erhitzer
- D Timer
- E Frittierkorb
- F Wanne
- G Öffnungstaste des Korbes
- H Frittierkorbgriff
- I Luftaustritt
- J Stromkabel und Stecker

Wenn Sie meinen, dass das Gerät nicht mit dem oben angeführten Zubehör ausgestattet ist, können Sie die Teile auch einzeln beim Technischen Dienst erwerben.

BENUTZUNG UND PFLEGE:

- ◆ Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig abwickeln.
- ◆ Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
- ◆ Gerät nicht benutzen, wenn die Zubehörteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort.
- ◆ Das Gerät sollte in leerem Zustand, also ohne Inhalt, nicht benutzt werden.
- ◆ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Timer nicht korrekt funktioniert.
- ◆ Das Gerät nicht bewegen, während es in Betrieb ist.
- ◆ Um die antihafbehandelte Oberfläche nicht zu beschädigen, keine metallischen oder spitzen Kochutensilien verwenden.
- ◆ Betriebskapazität des Geräts nicht überbeanspruchen.
- ◆ Beachten Sie die MAX-Füllmenge
- ◆ Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- ◆ Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse aufbewahren.
- ◆ Das Gerät nicht wegräumen, wenn es noch heiß ist.
- ◆ Das Gerät nie am Stromnetz angeschlossen und ohne Aufsicht lassen. Sie sparen dadurch Energie und verlängern die Gebrauchsdauer des Gerätes.
- ◆ Verwenden Sie nur Küchenutensilien, die für hohe Temperaturen ausgelegt sind.
- ◆ Die vollständige Abschaltung des Geräts wird nicht dadurch garantiert, dass der Temperaturregler auf der niedrigsten Position (MIN) steht.
- ◆ In der beigefügten Tabelle finden Sie eine Reihe von Rezepten mit Angaben zu Temperatur und Dauer der Zubereitung.

BENUTZUNGSHINWEISE

Vor der Benutzung:

- ◆ Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.
- ◆ Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz

Reinigung beschrieben, gereinigt werden.

- ◆ Bei der ersten Benutzung ist es normal, dass das Gerät einen leichten Kunststoffgeruch abgibt.

Benutzung:

- ◆ Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- ◆ Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- ◆ Entnehmen Sie die Wanne (F) vorsichtig aus der Fritteuse, um Verbrennungen zu vermeiden.
- ◆ Anmerkung: Benutzen Sie die Wanne nie ohne den eingesetzten Frittierkorb.
- ◆ Anmerkung: Handhaben Sie den Behälter immer mithilfe des Frittierkorbs und dessen Griffs. Nicht anfassen, solange er heiß ist.
- ◆ Füllen Sie die Zutaten, die frittiert, gebraten oder gekocht werden sollen, in den Frittierkorb (E).
- ◆ Setzen Sie den Behälter wieder in das Gerät ein.
- ◆ Wählen Sie mit dem Temperaturregler (A) die gewünschte Temperatur.
- ◆ Wenn die Temperatur eingestellt ist, stellen Sie mit dem Timer (D) die erforderliche Zubereitungszeit ein. Die Fritteuse schaltet dann ein.
- ◆ Die rote Kontrolllampe Strom (B) und die grüne Kontrolllampe Heizung (C) leuchten auf.
- ◆ Während des Frittiervorgangs leuchtet die rote Power-Kontrollleuchte (B) dauerhaft. Die grüne Heizkontrollleuchte (C) leuchtet auf und zeigt an, wenn das Gerät heizt, und erlischt, wenn die Heizung ausgeschaltet ist.
- ◆ Anmerkung: Wenn das Gerät kalt ist, berücksichtigen Sie bitte, dass Sie 3 Minuten zu der Zubereitungszeit hinzuzählen müssen.
- ◆ Anmerkung: Wenn Sie die Lebensmittel nach der Hälfte der Zubereitungszeit schütteln wollen, nehmen Sie dazu einfach den Behälter aus dem Gerät. Der Zubereitungsprozess wird dadurch nicht wesentlich beeinträchtigt.
- ◆ Wenn die Zubereitungszeit abgelaufen ist, entnehmen Sie den kompletten Behälter aus dem Gerät. Das Gerät schaltet automatisch aus, wenn der Timer (D) 0 erreicht.
- ◆ ACHTUNG: Der Behälter und der Frittierkorb sowie die Zutaten sind zu diesem Zeitpunkt SEHR heiß.
- ◆ Stellen Sie den Frittierkorb auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- ◆ Trennen Sie mit der Entriegelungstaste (G) den Korb von dem Behälter und kippen Sie ihn, um die Lebensmittel ohne Verbrennungsgefahr zu entnehmen.

Nach der Benutzung des Geräts:

- ◆ Wenn der Timer die Ruheposition (0 min) erreicht, erklingt eine Glockenton und das Gerät schaltet sich

automatisch ab.

- ◆ Wenn er nicht auf dieser Position steht, stellen Sie den Timer auf 0 min., damit das Gerät ausschaltet.
- ◆ Den Stecker aus der Netzdose ziehen.
- ◆ Abkühlen lassen.
- ◆ Reinigen Sie das Gerät.

REINIGUNG

- ◆ Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- ◆ Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben, und trocknen Sie es danach ab.
- ◆ Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel, noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.
- ◆ Das Gehäuse des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- ◆ Der Korb und die Wanne sollten mit Seifenlauge gewaschen werden.
- ◆ Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.
- ◆ Wenn das Gerät nicht in einen sauberen Zustand gehalten wird, kann sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.
- ◆ Kein Teil dieses Geräts ist zum Reinigen in der Spülmaschine geeignet.
- ◆ Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

STÖRUNGEN UND REPARATUR

- ◆ Bei Schäden und Störungen bringen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Technischen Kundendienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst auseinanderzubauen und zu reparieren. Das könnte Gefahren zur Folge haben.

Für die EU-Ausführungen des Produkts und/oder für Länder, in denen diese Vorschriften anzuwenden sind:

ÖKOLOGIE UND RECYCLING DES PRODUKTS

- ◆ Die zur Herstellung des Verpackungsmaterials dieses

Geräts verwendeten Materialien Teil eines Sammel-, Klassifizierungs- und Recyclingsystems. Wenn Sie es entsorgen möchten, so können Sie die öffentlichen Container für die betreffenden Materialarten verwenden.

- ◆ Das Produkt ist frei von umweltschädlichen Konzentrationen von Substanzen.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt, wenn Sie es am Ende seiner Lebensdauer entsorgen wollen, in geeigneter Weise bei einer zugelassenen Entsorgungsstelle abzugeben ist, um die getrennte Sammlung von

Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall (WEEE) sicherzustellen.

Dieses Gerät erfüllt die Richtlinie 2014/35/EU über Niederspannung, die Richtlinie 2014/30/EU über elektromagnetische Verträglichkeit, die Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und die Richtlinie 2009/125/EC über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energiebetriebener Produkte.

GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

Dieses Produkt ist von der gesetzlichen Garantie gemäss der geltenden Gesetzgebung geschützt. Um Ihre Rechte und Interessen geltend zu machen, müssen Sie eines unserer offiziellen Servicezentren aufsuchen.

Über folgenden Link finden Sie ein Servicezentrum in Ihrer Nähe: <http://www.2helpu.com/>. Sie können auch Informationen anfordern, indem Sie sich mit uns in Verbindung setzen (siehe letzte Seite des Handbuchs).

Sie können dieses Benutzerhandbuch und seine Aktualisierungen unter <http://www.2helpu.com/>

TABELLE MIT EMPFEHLUNGEN

- ◆ Hier finden Sie Orientierungswerte für die Zubereitung verschiedener Lebensmittel
- ◆ Hinweis: Bitte beachten Sie, dass diese Parameter nur Richtwerte sind. Lebensmittel können unterschiedlicher Herkunft, Größe, Form und Marke sein. Daher können wir nicht die besten Parameter für alle Lebensmittel angeben.

	Anzahl (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Mischen	Weitere Informationen
Kartoffeln					
Gefrorene dünne Pommes Frites	300-700	9-16	200	Mischen	
Gefrorene dicke Pommes Frites	300-700	11-20	200	Mischen	
Hausgemachte Pommes (8x8 mm)	300-800	16-20	200	Mischen	1/2 Löffel Öl dazu geben
Hausgemachte Kartoffel-spalten	300-800	18-22	180	Mischen	1/2 Löffel Öl dazu geben
Hausgemachte Kartoffel-würfel	300-750	12-18	180	Mischen	1/2 Löffel Öl dazu geben
Roti	250	15-18	180	Mischen	
Überbackene Brat-kartoffeln	500	15-18	200	Mischen	
Fleisch und Geflügel					
Steak	100-500	8-12	180		
Schweinekoteletts	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Wurstrollen	100-500	13-15	180		
Hähnchenschenkel	100-500	18-22	180		
Hähnchenbrust	100-500	10-15	180		
Snacks					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Mischen	
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	100-500	6-10	200	Mischen	
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200		
Gefrorene panierte Käse-stangen	100-400	8-10	180		
Gefülltes Gemüse	100-400	10	160		
Aufbacken					Backform verwenden
Kuchen	300	20-25	160		Backform/ufenfeste Form verwenden
Quiche	400	20-22	180		Backform verwenden
Muffins	300	15-18	200		Backform/ufenfeste Form verwenden

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der AIR FRYER funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose mit Erdungsanschluss an.
	Der Timer ist nicht eingestellt.	Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Timer auf die gewünschte Einschaltzeit.
Die im Air FRYER frittierten Speisen sind nicht fertig zubereitet.	Die Menge der in den Behälter eingelegten Lebensmittel ist zu groß.	Legen Sie weniger Zutaten in den Behälter. Kleinere Mengen lassen sich besser schütteln und gleichmäßig braten.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Position. Temperatureinstellung: siehe Kochanleitung.
Die Lebensmittel werden ungleichmäßig gebraten.	Bestimmte Zutaten sollten nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Wenn Lebensmittel übereinander liegen (z. B. Pommes frites), müssen sie nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.
Das Gebratene wird nicht knusprig.	Falsche Art der verwendeten Lebensmittel.	Beachten Sie die Zubereitungshinweise des Herstellers.
Die Pfanne/der Behälter kann nicht in das Gerät geschoben werden.	Behälter übertoll.	Füllen Sie den Behälter nicht über die MAX-Anzeige.
	Der Behälter ist nicht richtig in der Pfanne platziert.	Drücken Sie den Behälter in die Pfanne, bis Sie ein Klicken hören
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	Es werden Zutaten mit hohem Fettgehalt zubereitet. Dem Rezept wurde Öl zugegeben.	Verwenden Sie keine Lebensmittel mit hohem Fettgehalt und fügen Sie nicht mehr Öl als nötig hinzu. Diese Fritteuse verwendet eine Technologie, die wenig oder gar kein Öl benötigt.
	Die Pfanne enthält noch Fettsuren vom vorherigen Gebrauch.	Der weiße Rauch wird durch das Fett verursacht, das in der Pfanne erhitzt wird.

FRIGGITRICE AD ARIA BXAF2500E

Egregio cliente,

Le siamo grati per aver acquistato un prodotto della marca BLACK+DECKER

La sua tecnologia, il suo design e la sua funzionalità, oltre al fatto di aver superato le più rigorose norme di qualità, le assicureranno una totale e durevole soddisfazione.

CONSIGLI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- ◆ Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni riportate nel presente opuscolo e conservarlo per future consultazioni. La mancata osservanza delle presenti istruzioni può essere causa di incidenti.
- ◆ Prima del primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.
- ◆ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone non familiarizzate con il suo uso, da persone disabili o da bambini di età superiore a 8 anni solo nel caso in cui vengano sorvegliati, o siano stati informati su come usare l'apparecchio in sicurezza e abbiano capito i potenziali pericoli.
- ◆ Mantenere l'apparecchio e le parti per il collegamento alla rete elettrica fuori dalla portata di bambini minori di 8 anni.
- ◆ I bambini di età superiore a 8 anni possono eseguire operazioni di pulizia o di manutenzione dell'apparecchio solo se sorvegliati da un adulto.
- ◆ Questo apparecchio non è un giocattolo. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- ◆ Non collegare l'apparecchio a programmatori, temporizzatore o altri dispositivi che ne consentano il funzionamento automatico.
- ◆ Se il cavo di alimentazione è danneggiato farlo sostituire dal produttore, da un servizio di assistenza post-vendita o da personale qualificato per evitare pericoli.
- ◆ Questo apparecchio è destinato unicamente ad un uso domestico, non professionale o industriale. Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che la tensione indicata sulla targhetta caratteristiche e il selettore di tensione corrispondano alla tensione della rete.
- ◆ Collegare l'apparecchio a una base dotata di messa a terra in grado di sostenere almeno 10 ampere.
- ◆ Verificare che la presa sia adatta alla spina dell'apparecchio. Non apportare alcuna modifica alla spina. Non usare adattatori a spina.
- ◆ Non tirare il cavo elettrico. Non usare mai il cavo elettrico per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
- ◆ Non lasciare che il cavo rimanga impigliato o attorcigliato.
- ◆ Non lasciare che il cavo di connessione entri in contatto con le superfici calde dell'apparecchio.
- ◆ Controllare lo stato del cavo di alimentazione. I cavi danneggiati o attorcigliati aumentano il rischio di scariche elettriche.
- ◆ Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
- ◆ Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.
- ◆ Se uno degli involucri dell'apparecchio dovesse rompersi, scollegarlo immediatamente dalla rete per evitare la possibilità di soffrire una scossa elettrica.

- ◆ Non usare l'apparecchio dopo una caduta, se presenta danni visibili o in presenza di qualsiasi perdita.
- ◆ Utilizzare l'apparecchio in una zona ventilata.
- ◆ Non collocare l'apparecchio su superfici calde come piastre di cottura, bruciatori a gas, forni o simili.
- ◆ Appoggiare l'apparecchio su una superficie orizzontale, stabile e adatta a sopportare temperature elevate, lontano da altre sorgenti di calore e da possibili schizzi d'acqua.
- ◆ **AVVERTIMENTO:** Per evitare un surriscaldamento non coprire l'apparecchio.
- ◆ Apparato non idoneo all'uso in ambienti esterni.
- ◆ Non lasciare l'apparecchio sotto la pioggia o in luoghi umidi. Le infiltrazioni d'acqua aumentano il rischio di scariche elettriche.
- ◆ Si sconsiglia l'uso dell'apparecchio a persone insensibili al calore in quanto l'apparecchio possiede superfici riscaldate.
- ◆ Non toccare le parti riscaldate dell'apparecchio perché potrebbero provocare gravi scottature.
- ◆ Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono correttamente montati.
- ◆ Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori presentano dei difetti. Sostituirli immediatamente.
- ◆ Non avviare mai l'apparecchio a vuoto.
- ◆ Non utilizzare l'apparecchio se il timer non funziona correttamente.
- ◆ Non muovere l'apparecchio durante l'uso
- ◆ Per conservare in buono stato il trattamento antiaderente, non utilizzare utensili metallici o appuntiti.
- ◆ Non forzare la capacità di lavoro dell'apparecchio.
- ◆ Rispettare l'indicazione del livello MAX.
- ◆ Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.
- ◆ Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o persone con problemi fisici, mentali o di sensibilità o con mancanza di esperienza e conoscenza
- ◆ Non riporre, né trasportare l'apparecchio quando è ancora caldo.
- ◆ Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla rete elettrica e senza controllo. Si otterrà un risparmio energetico e si prolungherà la vita dell'apparecchio stesso.
- ◆ Utilizzare solamente utensili in grado di sostenere alte temperature.
- ◆ Regolare il comando termostato sulla posizione di minimo (MIN) non garantisce la sconnessione permanente dell'apparecchio.
- ◆ Orientativamente, nella tabella allegata sono indicate una serie di ricette che comprendono la temperatura di cottura e il tempo di funzionamento dell'apparecchio.

SERVIZIO:

- ◆ Il produttore invalida la garanzia e declina ogni responsabilità in caso di uso inappropriato dell'apparecchio o non conforme alle istruzioni d'uso.

DESCRIZIONE

- A Termostato
- B Spia di funzionamento
- C Spia di riscaldamento
- D Temporizzatore
- E Cestello per friggere
- F Secchiello
- G Pulsante di apertura del cestello
- H Impugnatura del cestello
- I Uscita dell'aria
- J Cavo di alimentazione e spina

Se il modello del Suo apparecchio non fosse dotato degli accessori anteriormente elencati, può acquistarli separatamente presso i punti di assistenza tecnica autorizzati.

PRECAUZIONI D'USO:

- ◆ Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo dell'apparecchio.

MODALITÀ D'USO

Prima dell'uso:

- ◆ Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.
- ◆ Previamente al primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.
- ◆ Durante il primo utilizzo è normale che l'apparecchio emetta un leggero odore di plastica.

Uso:

- ◆ Srotolare completamente il cavo prima di attaccare la spina.
- ◆ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- ◆ Estrarre la vaschetta (F) dalla friggitrice, prestando attenzione a non scottarsi.

- ◆ Nota: non usare mai la vaschetta se non è presente il cestello.
- ◆ Nota: maneggiare sempre la vaschetta mediante il cestello e la sua impugnatura. Non toccarla quando è calda.
- ◆ Mettere gli ingredienti che si desiderano friggere, arrostiti o cuocere nel cestello (E).
- ◆ Riposizionare la vaschetta nell'apparecchio.
- ◆ Selezionare la temperatura necessaria mediante il regolatore di temperatura (A).
- ◆ Una volta selezionata la temperatura, azionare il timer (D) scegliendo il tempo necessario e la friggitrice inizierà a funzionare.
- ◆ Si accenderanno la spia rossa di potenza (B) e la spia verde di riscaldamento (C).
- ◆ Durante il processo di frittura, la spia luminosa rossa (B) si accenderà in modo permanente.
- ◆ La spia verde riscaldamento (C) si accenderà, indicando quando l'apparecchio è in fase di riscaldamento, e si spegnerà, indicando quando il riscaldamento è spento.
- ◆ Nota: bisogna considerare che, se l'apparecchio fosse freddo, si dovranno aggiungere 3 minuti al tempo di cottura degli alimenti.
- ◆ Nota: Se si desidera mescolare gli alimenti a metà cottura, si può semplicemente estrarre la vaschetta dall'apparecchio e mescolarli. Quest'azione non avrà ripercussioni significative sul processo.
- ◆ Quando termini il tempo di cottura, estrarre completamente la vaschetta dall'apparecchio. L'apparecchio si spegnerà automaticamente quando il timer (D) arrivi a 0.
- ◆ ATTENZIONE: tutta la vaschetta, il cestello e gli alimenti SCOTTERANNO.
- ◆ Appoggiare il cestello su una superficie idonea a sopportare alte temperature.
- ◆ Separare il cestello dalla vaschetta mediante il pulsante per rilasciare il cestello (G) e capovolgerlo per estrarre gli alimenti senza rischi di scottature.

Una volta concluso l'utilizzo dell'apparecchio:

- ◆ Quando il Temporizzatore arriva alla sua posizione di riposo (0 min), suona una campana e l'apparecchio si disattiva automaticamente.
- ◆ Se non si spegne, spostare il temporizzatore nella sua posizione di riposo (0 min), in modo che si disattivi l'apparecchio.
- ◆ Scollegare l'apparecchio dalla rete.
- ◆ Lasciare raffreddare.
- ◆ Pulire l'apparecchio.

PULIZIA

- ◆ Scollegare la spina dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio si raffreddi, prima di eseguirne la pulizia.
- ◆ Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.
- ◆ Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico, come la candeggina, né prodotti abrasivi.
- ◆ Non immergere il corpo dell'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.
- ◆ Il cestino e la vaschetta si devono lavare con acqua e sapone.
- ◆ Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.
- ◆ La mancata pulizia periodica dell'apparecchio può provocare il deterioramento delle superfici, compromettendone la durata operativa e la sicurezza.
- ◆ Nessuna delle parti che compongono questo apparato è adatta per il lavaggio in lavastoviglie.
- ◆ Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare bene tutti i pezzi.

ANOMALIE E RIPARAZIONI

- ◆ In caso di guasto, rivolgersi ad un Centro d'Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o di riparare l'apparecchio: può essere pericoloso.

Per i prodotti dell'Unione Europea e/o nel caso in cui sia previsto dalla legislazione del Suo paese di origine:

PRODOTTO ECOLOGICO E RICICLABILE

- ◆ I materiali che costituiscono l'imballaggio di questo apparecchio sono compresi in un sistema di raccolta, classificazione e riciclaggio degli stessi. Per lo smaltimento, utilizzare gli appositi contenitori pubblici, adatti per ogni tipo di materiale.
- ◆ Il prodotto non contiene concentrazioni di sostanze considerate dannose per l'ambiente.



Questo simbolo indica che, per smaltire il prodotto al termine della sua durata utile, occorre depositarlo presso un ente di smaltimento autorizzato alla raccolta differenziata di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Questo apparecchio rispetta la Direttiva 2014/35/EU di Bassa Tensione, la Direttiva 2014/30/EU di Compatibilità Elettromagnetica, la Direttiva 2011/65/EU sui limiti d'impiego di determinate sostanze pericolose negli apparecchi elettrici ed elettronici e la Direttiva 2009/125/EC riguardante l'Ecodesign dei prodotti che consumano energia.

GARANZIA E ASSISTENZA TECNICA

Questo prodotto possiede il riconoscimento e la protezione della garanzia legale di conformità con la legislazione vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, dovrà rivolgersi a uno qualsiasi dei nostri servizi ufficiali di assistenza tecnica.

Può trovare il più vicino cliccando sul seguente link: <http://www.2helpu.com/>. Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi (consultare l'ultima pagina del manuale).

Può scaricare questo manuale di istruzioni e i suoi aggiornamenti da <http://www.2helpu.com/>

TABELLA DI RACCOMANDAZIONI

- ◆ Qui ci si può orientare per la cottura di vari alimenti
- ◆ Nota: tenere presente che questi parametri sono meramente indicativi. Gli alimenti possono essere di origine, dimensioni, forme e marche diverse, pertanto non possiamo garantire i migliori parametri per alimenti specifici.

	Quantità (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Mescolare	Altre informazioni
Patate					
Patate fritte surgelate sottili	300-700	9-16	200	Mescolare	
Patate fritte surgelate grosse	300-700	11-20	200	Mescolare	
Patate fritte fatte in casa (8x8 mm)	300-800	16-20	200	Mescolare	Aggiungere ½ cucchiaino d'olio
Spicchi di patate fatti in casa	300-800	18-22	180	Mescolare	Aggiungere ½ cucchiaino d'olio
Cubetti di patate fatti in casa	300-750	12-18	180	Mescolare	Aggiungere ½ cucchiaino d'olio
Arrosto	250	15-18	180	Mescolare	
Patate gratinate	500	15-18	200	Mescolare	
Carne e pollo					
Bistecca	100-500	8-12	180		
Bracioline di maiale	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Involtoni di salsiccia	100-500	13-15	180		
Cosce di pollo	100-500	18-22	180		
Petto di pollo	100-500	10-15	180		
Snack					
Involtoni primavera	100-400	8-10	200	Mescolare	
Nugget di pollo congelati	100-500	6-10	200	Mescolare	
Bastoncini di pesce surgelati	100-400	6-10	200		
Bastoncini di pesce impanati surgelati	100-400	8-10	180		
Verdure ripiene	100-400	10	160		
Cottura al forno					Utilizzare lo stampo da forno
Torta	300	20-25	160		Utilizzare uno stampo/ piatto da forno
Quiche	400	20-22	180		Utilizzare lo stampo da forno
Muffin	300	15-18	200		Utilizzare uno stampo/ piatto da forno

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il AIR FRYER non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Collegare l'apparecchio a una presa con presa a terra.
	Il temporizzatore non è configurato.	Per accendere l'apparecchio, girare il temporizzatore sul tempo di preparazione necessario.
Gli alimenti fritti nella AIR FRYER non sono completamente cotti.	La quantità di alimenti nel cestino è eccessiva.	Inserire una minor quantità di ingredienti nel cestino. Minori quantità si smuovono meglio e si friggono uniformemente.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Girare il comando regolatore della temperatura nella posizione necessaria. Regolare la temperatura: consultare la guida per la cottura.
Gli alimenti non friggono uniformemente.	Alcuni ingredienti devono essere smossi a metà del tempo di cottura.	Quando gli alimenti sono uno sopra l'altro (ad esempio, le patate fritte), bisogna smuoverli a metà del tempo di cottura.
I fritti non sono croccanti.	Si sta usando un tipo di alimento non corretto.	Consultare la modalità di preparazione degli alimenti, fornita dal produttore.
Non è possibile far scorrere la padella/cestino nell'apparecchio.	Cestino sovraccarico.	Non riempire il cestino oltre l'indicazione MAX.
	Il cestino non è posizionato correttamente nella padella.	Premere il cestino nella padella fino a sentire un clic.
L'apparecchio emette un fumo bianco.	Si stanno preparando ingredienti con un alto contenuto d'olio. È stato aggiunto olio alla preparazione.	Non utilizzare alimenti con alti contenuti d'olio né aggiungere più olio di quello strettamente necessario. Questa friggitrice utilizza una tecnologia che richiede poco olio o non ne richiede.
	Nella padella ci sono resti di grasso di precedenti cotture.	Il fumo bianco è causato dal grasso che si scalda nella padella.

FREIDORA DE AIRE BXAF2500E

Distinguido cliente:

Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un producto de la marca BLACK+DECKER

Su tecnología, diseño y funcionalidad, junto con el hecho de superar las más estrictas normas de calidad le comportarán total satisfacción durante mucho tiempo.

CONSEJOS Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- ◆ Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guardarlo para posteriores consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.
- ◆ Antes del primer uso, limpiar todas las partes del producto que puedan estar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.
- ◆ Este aparato puede ser utilizado por personas no familiarizadas con su uso, personas discapacitadas o niños mayores de 8 años siempre que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido formación sobre el uso seguro del aparato y entiendan los peligros que comporta.
- ◆ Mantener el aparato y su conexión de red fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ◆ Los niños no deben realizar operaciones de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que sean mayores de 8 años y tengan la supervisión de un adulto.
- ◆ Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.
- ◆ No usar el aparato asociado a un programador, temporizador u otro dispositivo que conecte el aparato automáticamente.
- ◆ Si el cable de alimentación está dañado, debe ser substituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- ◆ Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial. Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red.
- ◆ Conectar el aparato a una base de toma de corriente provista de toma de tierra y que soporte como mínimo 10 amperios.
- ◆ La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.
- ◆ No forzar el cable eléctrico de conexión. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchar el aparato.
- ◆ No dejar que el cable eléctrico de conexión quede atrapado o arrugado.
- ◆ No dejar que el cable eléctrico de conexión quede en contacto con las superficies calientes del aparato.
- ◆ Verificar el estado del cable eléctrico de conexión. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.
- ◆ No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.
- ◆ No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.

- ◆ Si alguna de las envolventes del aparato se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.
- ◆ No utilizar el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si existe fuga.
- ◆ Use el aparato en una zona ventilada.
- ◆ No colocar el aparato sobre superficies calientes tales como placas de cocción, quemadores de gas, hornos o similares.
- ◆ Situar el aparato sobre una superficie horizontal, plana, estable y apta para soportar altas temperaturas, alejada de otras fuentes de calor y de posibles salpicaduras de agua.
- ◆ **ADVERTENCIA:** A fin de evitar un sobrecalentamiento, no cubrir el aparato.
- ◆ Este aparato no es adecuado para uso en exteriores.
- ◆ No exponer el aparato a la lluvia o condiciones de humedad. El agua que entre en el aparato aumentará el riesgo de choque eléctrico.
- ◆ No usar el aparato, en el caso de personas insensibles al calor (ya que el aparato tiene superficies calefactadas).
- ◆ No tocar las partes calefactadas del aparato, ya que pueden provocar quemaduras.

SERVICIO

- ◆ Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.

DESCRIPCIÓN

- A Termostato
- B Luz indicadora funcionamiento
- C Luz indicadora calentamiento
- D Temporizador
- E Cesta de freír
- F Cubeta
- G Botón apertura de la cesta
- H Asa de la cesta
- I Salida de aire
- J Cable de alimentación y enchufe

Caso de que su modelo de aparato no disponga de los accesorios descritos anteriormente, éstos también pueden adquirirse por separado en los Servicios de Asistencia Técnica.

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS:

- ◆ Antes de cada uso, extender completamente el cable de alimentación del aparato.
- ◆ No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- ◆ No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- ◆ No utilizar el aparato vacío.
- ◆ No usar el aparato si el temporizador no funciona correctamente.
- ◆ No mover o desplazar el aparato mientras esté en funcionamiento.
- ◆ Para conservar el tratamiento antiadherente en buen estado, no utilizar sobre el utensilios metálicos o punzantes.
- ◆ No forzar la capacidad de trabajo del aparato.
- ◆ Respetar el nivel MAX.
- ◆ Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- ◆ Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento
- ◆ No guardar ni transportar el aparato si todavía está caliente.
- ◆ No dejar nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.
- ◆ Utilizar solamente utensilios apropiados para soportar altas temperaturas.
- ◆ Colocar el mando termostato a la posición de mínimo (MIN), no garantiza la desconexión permanente del aparato.
- ◆ Como orientación, en la tabla anexa se indican una serie de recetas que incluyen la temperatura de cocción y el tiempo de funcionamiento del aparato.

MODO DE EMPLEO

Notas previas al uso:

- ◆ Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- ◆ Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.
- ◆ Durante el primer uso es normal que el aparato desprenda un ligero olor a plástico.

Uso:

- ◆ Desenrolle completamente el cable antes de enchufar.
- ◆ Enchufe el aparato a la red eléctrica.
- ◆ Saque la cubeta (F) de la freidora con cuidado de no quemarse.
- ◆ Nota: no usar nunca la cubeta sin la cesta en su interior.
- ◆ Nota: manipule siempre la cubeta mediante la cesta y su asa. No la coja si está caliente.
- ◆ Ponga los ingredientes que desea freír, asar o cocinar en la cesta (E).
- ◆ Vuelva a introducir la cubeta en el aparato.
- ◆ Seleccione la temperatura necesaria usando el regulador de temperatura (A).
- ◆ Una vez la temperatura está seleccionada accione el temporizador (D), eligiendo el tiempo necesario, y la freidora empezará a funcionar.
- ◆ La luz roja de encendido (B) y la luz verde de calentamiento (C) se encenderán.
- ◆ Durante el proceso de fritura, la luz roja de encendido (B) se encenderá permanentemente. La luz verde de calentamiento (C) se encenderá, mostrando cuando el aparato está calentando, y se apagará, mostrando cuando el calentamiento está apagado.
- ◆ Nota: tenga en cuenta que si el aparato está frío deberá añadir 3 minutos a la cocción de los alimentos.
- ◆ Nota: Si desea sacudir los alimentos a media cocción, puede simplemente retirar la cubeta del interior del aparato i sacudirlos. Esto no afectará significativamente al proceso.
- ◆ Una vez termine el tiempo de cocción, saque toda la parte de la cubeta fuera del aparato. El aparato se desactivará automáticamente cuando el temporizador (D) llegue a 0.
- ◆ ATENCIÓN: toda la cubeta y la cesta, como los alimentos, estarán MUY calientes.
- ◆ Apoye la cesta en una superficie apta para soportar altas temperaturas.
- ◆ Separe la cesta de la cubeta usando el botón liberador de la cesta (G) y vuélquelo para sacar los alimentos sin riesgo de quemar-se.

Una vez finalizado el uso del aparato:

- ◆ Una vez el Temporizador llegue a su posición de reposo (0 min) sonará una campana y el aparato se desactivará automáticamente.
- ◆ Si no lo está, poner el temporizador a su posición de reposo (0 min) para que el aparato esté desactivado.
- ◆ Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- ◆ Dejar enfriar.
- ◆ Limpiar el aparato.

LIMPIEZA

- ◆ Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- ◆ Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
- ◆ No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- ◆ No sumergir el cuerpo del aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.
- ◆ La cesta y cubeta deben lavarse con agua jabonosa.
- ◆ Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.
- ◆ Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.
- ◆ Ninguna de las partes de este aparato es apta para su limpieza en el lavavajillas.
- ◆ A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

- ◆ En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.

Para las versiones EU del producto y/o en el caso de que en su país aplique:**ECOLOGÍA Y RECICLABILIDAD DEL PRODUCTO**

- ◆ Los materiales que constituyen el envase de este aparato, están integrados en un sistema de recogida, clasificación y reciclado de los mismos. Si desea deshacerse de ellos, puede utilizar los contenedores públicos apropiados para cada tipo de material.
- ◆ El producto está exento de concentraciones de sustancias que se puedan considerar dañinas para el medio ambiente.



Este símbolo significa que, si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Este aparato cumple con la Directiva 2014/35/EU de Baja Tensión, con la Directiva 2014/30/EU de Compatibilidad Electromagnética, con la Directiva 2011/65/EU sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y con la Directiva 2009/125/EC sobre los requisitos de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía.

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Este producto goza del reconocimiento y protección de la garantía legal de acuerdo con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses, debe acudir a cualquiera de nuestros servicios oficiales de asistencia técnica.

Puede encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: <http://www.2helpu.com/> También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros (consulte la última página del manual).

Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en <http://www.2helpu.com/>

TABLA DE RECOMENDACIONES

- ◆ Aquí puede orientar-se para las cocciones de diferentes alimentos
- ◆ Nota: tenga en cuenta que estos parámetros son meramente indicativos. Los alimentos pueden ser de origen, tamaño, forma y marcas diferentes, por lo que no podemos garantizar los mejores parámetros para alimentos específicos.

	Cantidad (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Mezclar	Otra información
Patatas					
Patatas fritas congeladas finas	300-700	9-16	200	Mezclar	
Patatas fritas congeladas gruesas	300-700	11-20	200	Mezclar	
Patatas fritas caseras (8×8mm)	300-800	16-20	200	Mezclar	Añadir ½ cucharada de aceite
Cuñas de patata caseras	300-800	18-22	180	Mezclar	Añadir ½ cucharada de aceite
Cubos de patata caseros	300-750	12-18	180	Mezclar	Añadir ½ cucharada de aceite
Roti	250	15-18	180	Mezclar	
Patatas gratinadas	500	15-18	200	Mezclar	
Carne y pollo					
Bistec	100-500	8-12	180		
Chuletas de cerdo	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Rollitos de salchicha	100-500	13-15	180		
Muslos de pollo	100-500	18-22	180		
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180		
Snacks					
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	Mezclar	
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	Mezclar	
Palitos de pescado congelados	100-400	6-10	200		
Palitos de queso rebozados congelados	100-400	8-10	180		
Verduras rellenas	100-400	10	160		
Horneado					Usar molde de horno
Pastel	300	20-25	160		Usar molde de horno/ plato para horno
Quiche	400	20-22	180		Usar molde de horno
Muffins	300	15-18	200		Usar molde de horno/ plato para horno

Problema	Causa posible	Solución
El AIR FRYER no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte al aparato a un enchufe con toma de tierra.
	El temporizador no está configurado.	Para encender el aparato, gire el temporizador hasta el tiempo de preparación requerido.
Los alimentos fritos en la AIR FRYER no están totalmente hechos.	La cantidad de alimentos colocada en la cesta es excesiva.	Coloque una menor cantidad de ingredientes en la cesta. Las cantidades menores se sacuden mejor, y frien uniformemente.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Gire el mando regulador de la temperatura hasta la posición necesaria. Ajuste de temperatura: consulte la guía de cocción.
Los alimentos se frien de manera desigual.	Ciertos ingredientes se deben sacudir a mitad del tiempo de preparación.	Cuando los alimentos se encuentran unos encima de otros (por ejemplo, patatas fritas) se tienen que agitar a mitad del tiempo de preparación.
Los fritos no salen crujientes.	Tipo de alimento incorrecto utilizado.	Consulte el modo de preparación de los alimentos del fabricante.
No se puede deslizar la sartén/cesta en el aparato.	Cesta sobrecargada.	No llene la cesta por encima de la indicación MAX.
	La cesta no está colocada correctamente en la sartén.	Presione la cesta en la sartén hasta oír un clic

FRITADEIRA DE AR QUENTE BXAF2500E

Caro cliente:

Obrigado por ter adquirido um produto da marca BLACK+DECKER

A sua tecnologia, design e funcionalidade, aliados às mais rigorosas normas de qualidade, garantir-lhe-ão uma total satisfação durante muito tempo.

- ◆ Leia atentamente este manual de instruções antes de ligar o aparelho e guarde-o para consultas futuras. A não observância e cumprimento destas instruções pode resultar em acidente.
 - ◆ Antes da primeira utilização, limpe todas as partes do aparelho que possam estar em contacto com os alimentos, procedendo como se indica no capítulo de limpeza.
 - ◆ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas não familiarizadas com a sua utilização, pessoas incapacitadas ou crianças a partir dos 8 anos, desde que o façam sob supervisão ou tenham recebido formação sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos que este comporta.
 - ◆ Guarde o aparelho fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
 - ◆ As crianças não devem realizar operações de limpeza ou manutenção do aparelho, a menos que sejam maiores de 8 anos e se encontrem sob a supervisão de um adulto.
- ◆ Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
 - ◆ Não utilize o aparelho associado a um programador, temporizador ou outro dispositivo que o ligue automaticamente.
 - ◆ Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo serviço pós-venda ou por pessoal técnico qualificado afim de evitar riscos.
 - ◆ Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico, não para uso profissional ou industrial. Antes de ligar o aparelho à corrente, verifique se a tensão indicada na placa de características corresponde à tensão da rede.
 - ◆ Ligue o aparelho a uma tomada elétrica com ligação à terra e com capacidade mínima de 10 amperes.
 - ◆ A ficha do aparelho deve coincidir com a tomada de corrente elétrica. Nunca modifique a ficha. Não utilize adaptadores de ficha.
 - ◆ Não force o cabo elétrico. Nunca utilize o cabo de alimentação para levantar, transportar ou desligar o aparelho da corrente.
 - ◆ Não deixe que o cabo elétrico fique preso ou dobrado.
 - ◆ Evite que o cabo entre em contacto com as superfícies quentes do aparelho.
 - ◆ Verifique o estado do cabo elétrico. Os cabos danificados ou entrelaçados aumentam o risco de choque elétrico.
 - ◆ Não toque na ficha de ligação com as mãos molhadas.
 - ◆ Não utilize o aparelho se o cabo elétrico ou a ficha estiverem danificados.
 - ◆ Se algum dos revestimentos do aparelho se partir, desligue imediatamente o aparelho da corrente para evitar a possibilidade de sofrer um choque elétrico.
 - ◆ Não utilize o aparelho se este caiu e se existirem sinais visíveis de danos ou de fuga.
 - ◆ Utilize o aparelho numa zona bem ventilada.
 - ◆ Não coloque o aparelho em cima de superfícies quentes

tais como placas elétricas, queimadores a gás, fornos, etc.

- ◆ Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável, apta a suportar temperaturas elevadas, longe de outras fontes de calor e de possíveis salpicos de água.
- ◆ **ADVERTÊNCIA:** Para evitar o sobreaquecimento, não cubra o aparelho.
- ◆ Este aparelho não deve ser utilizado no exterior.
- ◆ Não exponha o aparelho à chuva ou a condições de humidade. A água que entrar no aparelho aumentará o risco de choque elétrico.
- ◆ As pessoas insensíveis ao calor não devem utilizar o aparelho (já que este tem superfícies aquecidas).
- ◆ Não toque nas partes quentes do aparelho, uma vez que podem provocar queimaduras graves.

FUNCIONAMENTO

- ◆ Qualquer utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização pode ser perigosa e anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

DESCRIÇÃO

- A Termostato
- B Luz de indicação do funcionamento
- C Luz indicadora de aquecimento
- D Temporizador
- E Cuba de fritura
- F Cesto
- G Botão de abertura do cesto
- H Pega do cesto
- I Saída de ar
- J Cabo de alimentação e ficha

Caso o modelo do seu aparelho não disponha dos acessórios descritos anteriormente, pode adquiri-los separadamente nos Serviços de Assistência Técnica.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS:

- ◆ Antes de cada utilização, desenrole completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- ◆ Não utilize o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.
- ◆ Não utilize o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos. Substitua-os imediatamente.

- ◆ Não utilize o aparelho se estiver vazio.
- ◆ Não utilize o aparelho se o temporizador não funcionar corretamente.
- ◆ Não mova o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- ◆ Para manter o tratamento antiaderente em bom estado, não utilize utensílios metálicos ou objectos de corte sobre o mesmo.
- ◆ Não force a capacidade de trabalho do aparelho.
- ◆ Respeite a indicação do nível MAX.
- ◆ Desligue o aparelho da corrente quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- ◆ Guarde o aparelho fora do alcance das crianças e de pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que tenham falta de experiência e conhecimento
- ◆ Não guarde nem desloque o aparelho se ainda estiver quente.
- ◆ Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância. Além disso, poupará energia e prolongará a vida do aparelho.
- ◆ Utilize apenas utensílios apropriados para suportar altas temperaturas.
- ◆ Colocar o termóstato na posição de mínimo (MIN) não garante que o aparelho fique totalmente desligado.
- ◆ Para orientação, na tabela em anexo são indicadas uma série de receitas que incluem a temperatura de confeção e o tempo de funcionamento do aparelho.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Notas para antes da utilização:

- ◆ Certifique-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.
- ◆ Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza.
- ◆ Durante a primeira utilização, é normal que o aparelho emita um ligeiro odor a plástico.

Utilização:

- ◆ Desenrole completamente o cabo antes de o ligar à tomada.
- ◆ Ligue o aparelho à corrente.
- ◆ Retire o cuba (F) da fritadeira com cuidado para não se queimar.
- ◆ Nota: nunca utilize a cuba sem ter o cesto colocado no seu interior.
- ◆ Nota: manipule sempre a cuba através da pega do

cesto. Não lhe toque se estiver quente.

- ◆ Ponha os ingredientes que pretende fritar, assar ou cozinhar dentro do recipiente (E).
- ◆ Torne a colocar a cuba no aparelho.
- ◆ Selecione a temperatura necessária através do regulador de temperatura (A).
- ◆ Assim que a temperatura estiver selecionada, acione o temporizador (D), definindo o tempo necessário, e a fritadeira começará a funcionar.
- ◆ A luz piloto vermelha de energia (B) e a luz piloto de aquecimento verde (C) acenderão.
- ◆ Durante o processo de fritura, a luz piloto vermelha (B) acenderá permanentemente. A luz piloto de aquecimento verde (C) acende-se, indicando quando o aparelho está a aquecer, e apaga-se, indicando quando o aquecimento está desligado.
- ◆ Nota: tenha em consideração que se o aparelho estiver frio, deve adicionar 3 minutos ao tempo de confeção dos alimentos.
- ◆ Nota: Se desejar mexer os alimentos a meio da confeção, pode simplesmente retirar a cuba do interior do aparelho e mexê-los. Tal não irá afetar significativamente o processo de confeção.
- ◆ Uma vez terminado o tempo de fritura, retire completamente a cuba do aparelho. O aparelho irá desligar-se automaticamente quando o temporizador (D) chegar ao 0.
- ◆ ATENÇÃO: toda a superfície da cuba e e o cesto, assim como os alimentos, estarão MUITO quentes.
- ◆ Apoie o cesto numa superfície apta a suportar altas temperaturas.
- ◆ Separe o cesto da cuba através do botão libertador do cesto (G) e vire-o para retirar os alimentos sem risco de se queimar.

Uma vez concluída a utilização do aparelho:

- ◆ Assim que o Temporizador chegar à posição de repouso (0 min) irá ouvir-se um sinal sonoro e o aparelho desligar-se automaticamente.
- ◆ Se ainda não estiver, ponha o temporizador na posição de repouso (0 min) para que o aparelho se desligue.
- ◆ Desligue o aparelho da corrente elétrica.
- ◆ Deixar arrefecer.
- ◆ Limpe o aparelho.

LIMPEZA

- ◆ Desligue o aparelho da corrente elétrica e deixe-o arre-

ferir antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

- ◆ Limpe o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e seque-o de seguida.
- ◆ Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- ◆ Nunca mergulhe o corpo do aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.
- ◆ O cesto e a cuba devem ser lavados com água e detergente.
- ◆ Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.
- ◆ Se o aparelho não for mantido limpo, a sua superfície pode degradar-se e afetar de forma irreversível a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.
- ◆ Nenhuma das peças deste aparelho pode ir à máquina de lavar loiça.
- ◆ Em seguida, seque bem todas as peças antes de as montar e guardar.

ANOMALIAS E REPARAÇÃO

- ◆ Em caso de avaria leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não tente desmontar ou reparar o aparelho, já que tal acarreta perigos.

Para as versões EU do produto e/ou caso aplicável no seu país:

ECOLOGIA E RECICLAGEM E DO PRODUTO

- ◆ Os materiais que constituem a embalagem deste aparelho estão integrados num sistema de recolha, classificação e reciclagem. Se desejar eliminá-los, utilize os contedores de reciclagem colocados à disposição para cada tipo de material.
- ◆ O produto está isento de concentrações de substâncias que possam ser consideradas nocivas para o ambiente.



Este símbolo significa que se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregá-lo através dos meios adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha seletiva de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).

Este aparelho cumpre a Diretiva 2014/35/UE de Baixa Tensão, a Diretiva 2014/30/UE de Compatibilidade Eletromagnética a Diretiva 2011/65/UE sobre restrições à utilização de determinadas substâncias perigosas em aparelhos elétricos e eletrônicos e a Diretiva 2009/125/CE sobre os requisitos de design ecológico aplicável aos produtos relacionados com a energia.

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Este produto está ao abrigo do reconhecimento e proteção da garantia legal em conformidade com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deve recorrer sempre aos nossos serviços oficiais de assistência técnica.

Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website: <http://www.2helpu.com/>. Também pode solicitar informações relacionadas, contacte-nos (ver última página do manual).

Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em <http://www.2helpu.com/>

TABELA DE RECOMENDAÇÕES

- ◆ Pode guiar-se por aqui para confeccionar os diferentes tipos de alimentos
- ◆ Nota: tenha em consideração que estes parâmetros são apenas indicativos. Os alimentos podem ser de origem, tamanho, forma e marcas diferentes, pelo que não podemos garantir os melhores parâmetros para alimentos específicos.

	Quantidade (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Mexer	Outra informação
Batatas					
Batatas fritas congeladas finas	300-700	9-16	200	Mexer	
Batatas fritas congeladas grossas	300-700	11-20	200	Mexer	
Batatas fritas em rodelas (8x8 mm)	300-800	16-20	200	Mexer	Adicionar ½ colher de óleo
Batatas caseiras em gomos	300-800	18-22	180	Mexer	Adicionar ½ colher de óleo
Batatas fritas em gomos	300-750	12-18	180	Mexer	Adicionar ½ colher de óleo
Grill	250	15-18	180	Mexer	
Batatas gratinadas	500	15-18	200	Mexer	
Carne e frango					
Bife	100-500	8-12	180		
Costeletas de porco	100-500	10-14	180		
Hambúrguer	100-500	7-14	180		
Salsichas	100-500	13-15	180		
Coxas de frango	100-500	18-22	180		
Peito de frango	100-500	10-15	180		
Snacks					
Crepes chineses	100-400	8-10	200	Mexer	
Nuggets de frango congelados	100-500	6-10	200	Mexer	
Douraditos de peixe congelados	100-400	6-10	200		
Bites com cobertura de queijo congelados	100-400	8-10	180		
Legumes recheados	100-400	10	160		
Cozer					Usar forma para forno
Tarte	300	20-25	160		Usar forma/tabuleiro para forno
Quiche	400	20-22	180		Usar forma para forno
Muffins	300	15-18	200		Usar forma/tabuleiro para forno

Problema	Causa possível	Solução
O AIR FRYER não funciona.	O aparelho não está ligado à corrente elétrica.	Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra.
	O temporizador não está configurado.	Para ligar o aparelho, gire o temporizador até ao tempo de preparação requerido.
Os alimentos fritos na AIR FRYER não estão totalmente confecionados	A quantidade de alimentos colocada na cuba é excessiva.	Coloque uma menor quantidade de ingredientes na cuba. Quantidades mais pequenas podem ser melhor agitadas e fritam uniformemente.
	A temperatura selecionada é demasiado baixa.	Rode o comando regulador da temperatura até à posição necessária. Ajuste da temperatura: consulte o guia de confeção.
Os alimentos estão fritos de maneira desigual.	Certos ingredientes devem ser agitados a meio do tempo de preparação.	Quando os alimentos se encontram uns em cima dos outros (por exemplo, batatas fritas) têm de ser agitados a meio do tempo de preparação.
Os fritos não ficam crocantes.	Tipo alimento utilizado é incorreto.	Consulte o modo de preparação dos alimentos na embalagem do fabricante.
Não se pode deslizar a fritadeira/cuba no aparelho.	Cuba sobrecarregada.	Não encha a cuba acima da indicação de MAX.
	A cuba não está colocada corretamente na fritadeira.	Empurre a cuba dentro da fritadeira até ouvir um clique
Sai fumo branco do aparelho.	Estão a ser preparados ingredientes com alto conteúdo em gordura. Adicionou-se óleo na preparação.	Não utilize alimentos com alto conteúdo em gordura nem adicione mais óleo do que o estritamente necessário. Esta fritadeira utiliza uma tecnologia que requer pouco ou nenhum óleo.
	A fritadeira ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior.	O fumo branco é provocado pela gordura aquecida na fritadeira.

LUCHTFRITEUSE BXAF2500E

Geachte klant:

We danken u voor de aankoop van een product van het merk BLACK+DECKER

De technologie, het ontwerp en de functionaliteit van dit product, dat voldoet aan de meest strikte kwaliteitseisen, staan garant voor langdurige tevredenheid.

VEILIGHEIDSADVIEZEN EN WAARSCHUWINGEN

- ◆ Neem deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar haar voor toekomstig gebruik. Het niet opvolgen en naleven van deze instructies kan een ongeluk tot gevolg hebben.
- ◆ Maak voor het eerste gebruik alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen schoon, zoals aangegeven in het onderdeel Reiniging.
- ◆ Dit toestel mag, onder toezicht, door onervaren personen, personen met een beperking of kinderen vanaf 8 jaar gebruikt worden mits zij de nodige informatie hebben gekregen om het toestel op een veilige manier te kunnen gebruiken en de gevaren kennen.
- ◆ Houd het apparaat en de aansluiting op het lichtnet altijd buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ◆ Het schoonmaken en het onderhoud van het toestel mag enkel door kinderen ouder dan 8 jaar en steeds onder toezicht van een volwassene gebeuren.
- ◆ Dit apparaat is geen speelgoed. Houd toezicht op kinderen om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- ◆ Sluit het apparaat nooit aan op een programmeur, timer of een ander mechanisme dat het apparaat automatisch kan inschakelen.
- ◆ Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij door de fabrikant, zijn klantenservice of gekwalificeerd personeel vervangen worden, om eventuele risico's te voorkomen.
- ◆ Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel of industrieel gebruik. Controleer dat de spanningsgegevens op het typeplaatje overeenkomen met die van het lichtnet alvorens het apparaat erop aan te sluiten.
- ◆ Sluit het toestel aan op een stopcontact met randaarde en een capaciteit van tenminste 10 Ampère.
- ◆ De stekker van het apparaat moet geschikt zijn voor het stopcontact. Wijzig de stekker niet. Gebruik geen adapters.
- ◆ Forceer de elektriciteitskabel niet. Gebruik de kabel nooit om het apparaat op te tillen, te transporteren of om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- ◆ Zorg ervoor dat de elektriciteitskabel niet bekneld raakt of geknikt wordt.
- ◆ Zorg ervoor dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de hete oppervlakken van het apparaat.
- ◆ Controleer de staat van de elektriciteitskabel. Beschadigde kabels of kabels die in de war zijn vergroten het risico van elektrische schokken.
- ◆ Raak de stekker niet met natte handen aan.
- ◆ Gebruik het apparaat niet wanneer de elektriciteitskabel of de stekker beschadigd is.
- ◆ Trek de stekker onmiddellijk uit het stopcontact wanneer de behuizing van het apparaat stukgaat om de kans op

een elektrische schok te voorkomen.

- ◆ Gebruik het apparaat niet als het is gevallen, wanneer er zichtbare tekenen van schade zijn of wanneer het lekt.
- ◆ Plaats het apparaat in een geventileerde zone.
- ◆ Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken zoals kookplaten, gasbranders, ovens of dergelijke.
- ◆ Plaats het toestel op een effen en stabiel oppervlak, ver verwijderd van warmtebronnen en water.
- ◆ **WAARSCHUWING:** Bedek het apparaat niet om oververhitting te voorkomen.
- ◆ Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- ◆ Stel het apparaat niet aan regen of vochtigheid bloot. Water dat in het apparaat komt vergroot het risico van een elektrische schok.
- ◆ Personen die ongevoelig zijn voor warmte moeten het apparaat niet gebruiken (aangezien het apparaat oppervlakken heeft die heet worden).
- ◆ Raak de verhitte delen van het apparaat niet aan, aangezien daardoor brandwonden kunnen ontstaan.

- ◆ Gebruik het apparaat niet als de aangekoppelde accessoires beschadigd zijn. Vervang ze onmiddellijk.
- ◆ Zet het apparaat niet aan als het leeg is.
- ◆ Gebruik het apparaat niet wanneer de timer niet goed werkt.
- ◆ Beweeg of verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- ◆ Bewerk het apparaat niet met metalen of scherpe voorwerpen om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen.
- ◆ Overschrijd de maximale capaciteit van het apparaat niet.
- ◆ Respecteer de MAX niveau-aanduiding.
- ◆ Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en voordat u het reinigt.
- ◆ Houd dit apparaat buiten bereik van kinderen en/of personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis
- ◆ Transporteer het apparaat niet als het nog warm is.
- ◆ Laat het apparaat nooit zonder toezicht aan staan. U bespaart hierdoor energie en verlengt tevens de levensduur van het apparaat.
- ◆ Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor hoge temperaturen.
- ◆ Wanneer men de thermostaat op de minimum stand (MIN) zet, garandeert dit niet dat het apparaat permanent uitgeschakeld is.
- ◆ De bijgevoegde tabel geeft ter informatie een aantal recepten met kooktijd en werkingsduur van het apparaat.

REPARATIES

- ◆ Onjuist gebruik of een gebruik dat niet overeenstemt met de gebruiksaanwijzing kan gevaar opleveren en doet de garantie en de aansprakelijkheid van de fabrikant teniet.

BESCHRIJVING

- A Thermostaatknop
- B Controlelampje werking
- C Controlelampje opwarmen
- D Timer
- E Frituurmand
- F Binnenpan
- G Knop voor openen mand
- H Haal de frituurmand eruit
- I Luchtafvoer
- J Voedingskabel en stekker

Mocht het model van uw apparaat niet beschikken over de hiervoor beschreven hulpstukken, dan kunt u deze ook apart verkrijgen bij de Technische Service.

GEBRUIK EN ONDERHOUD:

- ◆ Rol voor gebruik de voedingskabel van het apparaat volledig af.
- ◆ Gebruik het apparaat niet wanneer de accessoires niet correct aangesloten zijn.

GEBRUIKSAANWIJZING

Opmerkingen voorafgaand aan het gebruik:

- ◆ Controleer dat al het verpakkingsmateriaal van het product verwijderd is.
- ◆ Reinig voor het eerste gebruik alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, zoals aangegeven in het onderdeel Reiniging.
- ◆ Tijdens het eerste gebruik kan het apparaat een beetje naar plastic ruiken; dit is normaal.

Gebruik:

- ◆ Rol de kabel helemaal af alvorens de stekker in het stopcontact te steken.
- ◆ Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- ◆ Verwijder de frituurbak (F) voorzichtig om u niet te verbranden.
- ◆ Opmerking: gebruik de frituurbak nooit zonder dat de mand erin zit.
- ◆ Opmerking: manipuleer de frituurbak alleen via de mand

- en haar handgreep. Raak haar niet aan als zij heet is.
- ◆ Plaats de producten die u wilt frituren, bakken of koken in de mand (E).
 - ◆ Plaats de frituurbak opnieuw in het apparaat.
 - ◆ Selecteer de gewenste temperatuur met de temperatuur-regelaar (A).
 - ◆ Als de temperatuur is ingesteld, druk op de timer (D) en stel de gewenste tijd in. De fritusee gaat aan.
 - ◆ Het rode controlelampje vermogen (B) en het groene controlelampje verwarming (C) gaan branden.
 - ◆ Tijdens het frituren gaat het rode power-controlelampje (B) permanent branden. Het groene controlelampje voor verwarming (C) gaat branden om aan te geven wanneer het apparaat aan het opwarmen is, en gaat uit als de verwarming uit is.
 - ◆ Opmerking: denk eraan dat u 3 minuten moet optellen bij de kooktijd wanneer het apparaat koud is.
 - ◆ Opmerking: Wanneer u de producten halverwege de kooktijd wilt opschudden, kunt u de frituurbak eenvoudig uit het apparaat halen en de producten opschudden. Dit heeft nauwelijks invloed op de kooktijd.
 - ◆ Haal de frituurbak geheel uit het apparaat na afloop van de kooktijd. Het apparaat schakelt automatisch uit wanneer de timer (D) op 0 komt.
 - ◆ LET OP: de hele frituurbak, de mand en de producten zullen ZEER heet zijn.
 - ◆ Plaats de mand op een oppervlak dat tegen hoge temperaturen kan.
 - ◆ Verwijder de mand uit de bak met de knop om de mand los te laten (G) en keer haar om, zodat u de producten uit de mand kunt halen zonder u te verbranden.

Na gebruik van het apparaat:

- ◆ Wanneer de timer de ruststand (0 min) bereikt, klinkt er een bel en schakelt het apparaat automatisch uit.
- ◆ U kunt de timer ook in de ruststand (0 min) zetten om het apparaat uit te zetten.
- ◆ Trek de stekker uit het stopcontact.
- ◆ Laat afkoelen.
- ◆ Reinig het apparaat.

REINIGING

- ◆ Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen.
- ◆ Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het daarna goed af.
- ◆ Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure

of basische pH zoals bleekwater, noch schuurmiddelen, om het apparaat schoon te maken.

- ◆ Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.
- ◆ De mand en de bak kunnen met een sopje gewassen worden.
- ◆ Het is raadzaam om het apparaat geregeld schoon te maken en alle voedselresten te verwijderen.
- ◆ Indien het apparaat niet goed schoongehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd en de levensduur van het apparaat verkort worden, en kan er een gevaarlijke situatie ontstaan.
- ◆ De onderdelen van dit apparaat kunnen niet in de vaatwasser gereinigd worden.
- ◆ Droog alle onderdelen goed af alvorens het apparaat opnieuw te monteren en op te bergen.

STORINGEN EN REPARATIE

- ◆ Breng het apparaat bij storing naar een erkende Technische Dienst. Probeer het apparaat niet zelf te demonteren of te repareren, want dit kan gevaarlijk zijn.

Voor EU-versies van het product en/of indien van toepassing in uw land:

MILIEUVRIENDELIJKHEID EN HERGEBRUIK VAN HET PRODUCT

- ◆ Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is geschikt voor inzameling, classificatie en hergebruik. U kunt dit materiaal wegwerpen in de openbare afvalcontainers die voor de desbetreffende materialen bestemd zijn.
- ◆ Het product bevat geen stoffen in concentraties die als schadelijk voor het milieu beschouwd kunnen worden.



Dit symbool betekent dat u het product aan het eind van zijn levenscyclus moet afgeven aan een erkende afvalverwerker voor de gescheiden verwerking van Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Dit apparaat voldoet aan de laagspanningsrichtlijn 2014/35/EG, de richtlijn 2014/30/EG met betrekking tot elektromagnetische compatibiliteit, de richtlijn 2011/65/EG met betrekking tot beperkingen in de toepassing van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparaten en de richtlijn 2009/125/EG met betrekking tot de eisen inzake het ecologisch ontwerp van energie-gereleerde producten.

GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product valt onder de legale garantievoorwaarden zoals bepaald in de actuele wetgeving. Om een beroep te doen op uw rechten of aanspraken kunt u contact opnemen met onze officiële technische service.

U kunt de dichtstbijzijnde technische service vinden op de website: <http://www.2helpu.com/>. Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen (zie de laatste bladzijde van de gebruiksaanwijzing).

U kunt deze gebruiksaanwijzing en eventuele actualiseringen ervan downloaden via <http://www.2helpu.com/>

TABEL MET SUGGESTIES

- ◆ Hier vindt u aanwijzingen voor het bereiden van diverse producten
- ◆ Opmerking: houd er rekening mee dat deze instellingen slechts richtwaarden zijn. De ingrediënten kunnen verschillen van oorsprong, formaat, vorm, en handelsmerk, zodat we niet kunnen garanderen dat deze instellingen optimaal zijn voor specifieke ingrediënten.

	Hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Mengen	Andere informatie
Aardappelen					
Ingevroren fijne patat friet	300 -700	9 -16	200	Mengen	
Ingevroren grove patat friet	300 -700	11 -20	200	Mengen	
Zelfgemaakte patat friet (8x8 mm)	300 -800	16 -20	200	Mengen	½ eetlepel olie toevoegen
Zelfgemaakte aardappel-partjes	300 -800	18 -22	180	Mengen	½ eetlepel olie toevoegen
Zelfgemaakte aardappel-blokjes	300 -750	12 -18	180	Mengen	½ eetlepel olie toevoegen
Roti	250	15 -18	180	Mengen	
Gegratineerde aardappelen	500	15 -18	200	Mengen	
Vlees en kip					
Biefstuk	100 -500	8 -12	180		
Varkenskotelet	100 -500	10 -14	180		
Hamburger	100 -500	7 -14	180		
Worstrollen	100 -500	13 -15	180		
Drumsticks	100 -500	18 -22	180		
Kippenborst	100 -500	10 -15	180		
Snacks					
Loempia's	100 -400	8 -10	200	Mengen	
Ingevroren kipnuggets	100 -500	6 -10	200	Mengen	
Ingevroren vissticks	100 -400	6 -10	200		
Ingevroren gepaneerde kaassticks	100 -400	8 -10	180		
Gevulde groenten	100 -400	10	160		
Bereid in de oven					Gebruik een ovenschotel
Gebak	300	20 -25	160		Gebruik een ovenschotel/ ovenbord
Quiche	400	20 -22	180		Gebruik een ovenschotel
Muffins	300	15 -18	200		Gebruik een ovenschotel/ ovenbord

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De AIR FRYER werkt niet.	De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een stopcontact met randaarde.
	De timer is niet ingesteld.	Zet het apparaat aan door de timer naar de gewenste kooktijd te draaien.
De in de AIR FRYER gefrituurde producten zijn niet helemaal gaar.	Men heeft teveel producten in de mand geplaatst.	Plaats minder producten in de mand. Wanneer de mand minder vol is kunnen de producten beter opgeschud en uniform gefrituurd worden.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Zet de thermostaatknop in de gewenste stand. Regel de temperatuur bij: zie kook-suggesties.
De producten worden ongelijkmatig gefrituurd.	Bepaalde producten moeten halverwege opgeschud worden.	Wanneer de producten op elkaar liggen (bijvoorbeeld, patat friet), moeten ze halverwege opgeschud worden.
De gefrituurde producten zijn niet knapperig.	Men heeft ongeschikte producten gebruikt.	Raadpleeg de instructies voor bereiding van de fabrikant.
De bak/mand kan niet bewogen worden in het apparaat.	De mand is te vol geladen.	Vul de mand niet hoger dan het MAX niveau.
	De mand is niet correct in de bak geplaatst.	Druk de mand in de bak totdat u een klik hoort
Er komt witte rook uit het apparaat.	De producten hebben een hoog oliegehalte. Men heeft olie toegevoegd.	Gebruik geen producten met een hoog oliegehalte en voeg niet meer olie toe dan strikt noodzakelijk. Deze friteuse werkt met een techniek die geen of weinig olie vereist.
	De bak bevat nog vetresten van de vorige keer.	De witte rook wordt veroorzaakt door verhitte olie in de bak.

FRYTOWNICA POWIETRZNA BXAF2500E

Szanowny Kliencie,

Serdecznie dziękujemy za zdecydowanie się na zakup sprzętu gospodarstwa domowego marki BLACK+DECKER.

Jego technologia, forma i funkcjonalność, jak również fakt, że spełnia on wszelkie normy jakości, dostarczy Państwu pełnej satysfakcji przez długi czas.

PORADY I OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- ◆ Przeczytać uważnie instrukcję przed uruchomieniem urządzenia i zachować ją w celu późniejszych konsultacji. Niedostosowanie się i nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji może doprowadzić do wypadku.
 - ◆ Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.
 - ◆ Urządzenie może być używane przez osoby niezapoznane z tego typu produktem, osoby niepełnosprawne lub dzieci od 8 roku życia, tylko i wyłącznie pod kontrolą dorosłych zapoznanym z tego typu sprzętem.
 - ◆ Konserwacja urządzenia i podłączanie go do sieci nie mogą być wykonywane przy dzieciach młodszych niż 8 lat.
 - ◆ Dzieci powyżej 8 roku życia nie powinny czyścić urządzenia, jeśli
- nie są pod kontrolą osób dorosłych zapoznanym ze sprzętem.
 - ◆ To urządzenie nie jest zabawką. Dzieci powinny pozostać pod czujną opieką w celu zagwarantowania iż nie bawią się urządzeniem.
 - ◆ Nie należy używać z urządzeniami automatycznymi jak czasomierze lub podobne, które włączałyby urządzenie automatycznie.
 - ◆ Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony powinien zostać wymieniony przez producenta, poprzez jego oficjalny serwis lub przez odpowiedni personel, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
 - ◆ Urządzenie to zaprojektowane zostało wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku profesjonalnego czy przemysłowego. Przed podłączeniem urządzenia do sieci, sprawdzić czy napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci.
 - ◆ Podłączyć urządzenie do gniazdka z uziemieniem o natężeniu, co najmniej 10 amperów.
 - ◆ Wtyczka urządzenia powinna być zgodna z podstawą elektryczną gniazdka. Nigdy nie modyfikować wtyczki. Nie używać przejściówek dla wtyczki.
 - ◆ Nie napinać kabla połączeniowego. Nie używać nigdy kabla elektrycznego do podnoszenia, przenoszenia ani wyłączania urządzenia.
 - ◆ Nie pozostawiać, by kabel elektryczny podłączenia został schwytyany lub pomarszczony.
 - ◆ Nie pozwolić, aby przewód zasilający był w kontakcie z gorącymi powierzchniami urządzenia.
 - ◆ Sprawdzać stan elektrycznego kabla połączeń. Uszkodzone czy zaplątane kable zwiększają ryzyko porażenia prądem.
 - ◆ Nie dotykać wtyczki mokrymi rękoma.
 - ◆ Nie używać urządzenia, gdy kabel elektryczny lub wtyczka jest uszkodzona.
 - ◆ Jeśli któraś z obudów urządzenia pęknie, należy natychmiast odłączyć urządzenie od sieci, aby uniknąć możliwości porażenia prądem.

- ◆ Nie używać urządzenia, jeśli ono upadło czy kiedy występują widoczne oznaki uszkodzenia, albo jeśli istnieją wycieki.
- ◆ Używać urządzenia w strefie z dobrą wentylacją.
- ◆ Nie kłaść urządzenia na gorących powierzchniach takich jak płyty grzejne, palniki gazowe piekarniki i podobne urządzenia.
- ◆ Umieścić urządzenie na powierzchni płaskiej, stabilnej, z dala od źródeł gorąca i chronić przed ochlapaniem wodą.
- ◆ **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć przegrzania nie przykrywać urządzenia.
- ◆ Urządzenie nie jest przystosowane do używania na zewnątrz.
- ◆ Nie wystawiać urządzenia na deszcz ani narażać na warunki wilgotności. Woda, która dostanie się do urządzenia zwiększy ryzyko porażenia prądem.
- ◆ Nie powinny używać aparatu osoby nie wrażliwe na gorąco (urządzenie posiada nagrzewające się powierzchnie).
- ◆ Nie dotykać części grzejnych, gdyż może to spowodować poważne oparzenia.

OBŚLUGA

- ◆ Wszelkie użycie niewłaściwe lub niezgodne z instrukcją obsługi może doprowadzić do niebezpieczeństwa, unieważniając przy tym gwarancję i odpowiedzialność producenta.

OPIS

- A Termostat
- B Kontrolka funkcjonowania
- C Kontrolka nagrzewania
- D Czasomierz
- E Kosz do smażenia
- F Miska
- G Przycisk otwierania Koszyk
- H Uchwyt koszyka
- I Wylot powietrza
- J Kabel zasilający i wtyczka

W przypadku, jeśli model Państwa urządzenia nie posiada opisanych powyżej akcesoriów, te można również nabyć osobno w Serwisie Technicznym.

UŻYWANIE I KONSERWACJA:

- ◆ Przed każdym użyciem, rozwinąć całkowicie przewód zasilania urządzenia.
- ◆ Nie używać urządzenia jeśli jego akcesoria lub filtry nie są odpowiednio dopasowane.
- ◆ Nie stosować urządzenia, jeśli zamocowane do niego akcesoria posiadają wady. Należy je wówczas natychmiast wymienić.
- ◆ Nie używać urządzenia, kiedy jest ono puste, to znaczy kiedy nic w nim nie ma.
- ◆ Nie używać urządzenia, jeśli czasomierz nie działa prawidłowo.
- ◆ Nie ruszać urządzenia w czasie jego działania.
- ◆ Aby zachować właściwości patelni zapobiegające przywieraniu, nie używać do jej mycia środków żrących ani czyszcików metalowych.
- ◆ Nie przeciążać urządzenia ponad dopuszczalne normy wydajności pracy.
- ◆ Respektować poziom MAX.
- ◆ Wyłączać urządzenie z prądu, jeśli nie jest ono używane i przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.
- ◆ Przechowywać urządzenie w miejsce niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, dotykowych lub mentalnych oraz nie posiadających doświadczenia lub znajomości tego typu urządzeń.
- ◆ Nie chować ani też nie transportować urządzenia jeśli jest jeszcze gorące.
- ◆ Nie pozostawiać nigdy urządzenia podłączonego i bez nadzoru. W ten sposób zaoszczędzi się energię i przedłuży okres użytkowania urządzenia.
- ◆ Używać narzędzi odpornych na wysokie temperatury.
- ◆ Ustawić sterowanie termostatu na wartość minimalną (MIN), nie gwarantuje stałego wyłączenia urządzenia.
- ◆ Jako wskazówka, w dołączonej tabeli wskazane jest seria przepisów, które zawierają temperaturę gotowania i czas pracy urządzenia..

SPOSÓB UŻYCIA

Uwagi przed użyciem:

- ◆ Upewnić się, że z opakowania zostały wyjęte wszystkie elementy urządzenia.
- ◆ Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.
- ◆ Podczas pierwszego użycia normalnym jest, że urządzenie wydziela lekki zapach plastiku.

Użycie:

- ◆ Rozwinąć całkowicie kabel przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego.
- ◆ Podłączyć urządzenie do prądu.
- ◆ Wyciągnąć ostrożnie tacę (F) z frytownicy, tak aby się nie poparzyć.
- ◆ Uwaga: Nigdy nie należy używać tacy bez kosza wewnątrz.
- ◆ Uwaga: Tacę należy zawsze obsługiwać poprzez kosz i jego uchwyt.. Nie brać jej, gdy jest gorąca.
- ◆ Położyć składniki, które pragniemy smażyć, piec lub gotować w koszyku (E).
- ◆ Ponownie włożyć tacę do urządzenia.
- ◆ Wybrać potrzebną temperaturę używając regulatora temperatury (A).
- ◆ Po wybraniu temperatury uruchomić czasomierz (D), wybierając potrzebny czas, frytownica zacznie działać.
- ◆ Czerwona kontrolka zasilania (B) i zielona kontrolka ogrzewania (C) zaświecą się.
- ◆ Podczas procesu smażenia na stałe zaświeci się czerwona kontrolka zasilania (B). Zielona kontrolka grzania (C) włączy się, pokazując, kiedy urządzenie nagrzewa się i wyłączy, pokazując, że ogrzewanie jest wyłączone.
- ◆ Uwaga: Należy mieć na uwadze, że jeśli urządzenie jest zimne, trzeba dodać 3 minuty do gotowania żywności.
- ◆ Uwaga: Jeśli zyczymy sobie potrząsnąć żywnością (składnikami) w połowie gotowania, możemy po prostu wyjąć tacę z wnętrza urządzenia i potrząsnąć nimi. Nie wpłynie to znacząco na proces gotowania.
- ◆ Gdy zakończy się czas gotowania, wyjąć całą część tacy poza urządzenie. Urządzenie wyłączy się automatycznie, kiedy czasomierz (D) dojdzie do „0”.
- ◆ UWAGA: cała taca i koszyk, jak też i żywność, będą BARDZO gorące.
- ◆ Położyć koszyk na powierzchni, która jest zdolna wytrzymać wysokie temperatury.
- ◆ Oddzielić koszyk od tacy używając przycisku zwalnającego kosz (G) i wysypać z niego żywność bez ryzyka oparzenia się.

Po zakończeniu korzystania z urządzenia:

- ◆ Gdy czasomierz osiągnie położenie „wyjściowe” (0 min) usłyszymy dzwonek i urządzenie wyłączy się automatycznie.
- ◆ Jeśli nie jest, ustawić czasomierz w jego pozycji wyjściowej (0 min), aby urządzenie się wyłączyło..
- ◆ Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- ◆ Pozostawić do ostygnięcia.

- ◆ Wyczyścić urządzenie.

CZYSZCZENIE

- ◆ Odłączyć urządzenie od sieci i pozostawić aż do ochłodzenia przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.
- ◆ Czyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoczoną kilkoma kroplami płynu i następnie osuszyć.
- ◆ Nie używać do czyszczenia urządzenia rozpuszczalników, ani produktów z czynnikiem pH takich jak chlor, ani innych środków żrących.
- ◆ Nie zanurzać korpusu urządzenia w wodzie ani innej cieczy, nie wkładać pod kran.
- ◆ Kosz i miskę należy myć wodą z mydłem.
- ◆ Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie z niego pozostałości produktów żywnościowych.
- ◆ Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w odpowiednio dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może się zniszczyć i wpływać w sposób niedający się powstrzymać na okres trwałości urządzenia oraz prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- ◆ Żaden element tego urządzenia nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- ◆ Wysuszyć wszystkie elementy przed ponownym montażem i schowaniem.

NIEPRAWIDŁOWOŚCI I NAPRAWA

- ◆ W razie awarii zanieść urządzenie do autoryzowanego Serwisu Technicznego. Nie próbować rozbierać urządzenia ani go naprawiać, ponieważ może to być niebezpieczne.

Dla urządzeń wyprodukowanych w Unii Europejskiej i w przypadku wymagań prawnych obowiązujących w danym kraju:

EKOLOGIA I ZARZĄDZANIE ODPADAMI

- ◆ Materiały, z których wykonane jest opakowanie tego urządzenia, znajdują się w ramach systemu zbierania, klasyfikacji oraz ich odzysku. Jeżeli chcecie Państwo się ich pozbyć, należy umieścić je w kontenerze przeznaczonym do tego typu materiałów.
- ◆ Produkt nie zawiera koncentracji substancji, które mogłyby być uznane za szkodliwe dla środowiska.



Symbol ten oznacza, że jeśli chcecie się Państwo pozbyć tego produktu po zakończeniu okresu jego użytkowania, należy go przekazać przy zastosowaniu określonych środków do autoryzowanego podmiotu zarządzającego odpadami w celu przeprowadzenia selektywnej zbiórki Odpadów Urządzeń Elektrycznych i Elektronicznych (WEEE)

Urządzenie spełniające wymogi Ustawy 2014/35/EU o Niskim Napięciu, Ustawy 2014/30/EU o Zgodności Elektromagnetycznej, Ustawy 2011/65/EU o gospodarce odpadami elektrycznymi i elektronicznymi i ustawy 2009/125/EC o urządzeniach konsumujących energię.

GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Ten produkt jest uznawany i chroniony prawną gwarancją zgodnie z obowiązującymi przepisami. W celu wyegzekwowania swoich prawa lub interesów, należy udać się do dowolnego z naszych oficjalnych usług pomocy technicznej.

Najbliższy punkt można znaleźć, korzystając z poniższego linku: <http://www.2helpu.com/>. Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami (patrz ostatnia strona instrukcji).

Można też pobrać niniejszą instrukcję obsługi i jej aktualizacje na <http://www.2helpu.com/>

TABELA REKOMENDACJI

- ◆ Tutaj możesz się zorientować odnośnie gotowania różnych potraw
- ◆ Uwaga: należy mieć na uwadze, że te parametry mają jedynie charakter orientacyjny. Żywność może być innego pochodzenia, wielkości, kształtu i marki, więc nie możemy zagwarantować najlepszych parametrów dla określonej żywności.

	Cantidad (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Mezclar	Otra información
Patatas					
Patatas fritas congeladas finas	300-700	9-16	200	Mezclar	
Patatas fritas congeladas gruesas	300-700	11-20	200	Mezclar	
Patatas fritas caseras (8×8mm)	300-800	16-20	200	Mezclar	Añadir ½ cucharada de aceite
Cuñas de patata caseras	300-800	18-22	180	Mezclar	Añadir ½ cucharada de aceite
Cubos de patata caseros	300-750	12-18	180	Mezclar	Añadir ½ cucharada de aceite
Roti	250	15-18	180	Mezclar	
Patatas gratinadas	500	15-18	200	Mezclar	
Carne y pollo					
Bistec	100-500	8-12	180		
Chuletas de cerdo	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Rollitos de salchicha	100-500	13-15	180		
Muslos de pollo	100-500	18-22	180		
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180		
Snacks					
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	Mezclar	
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	Mezclar	
Palitos de pescado congelados	100-400	6-10	200		
Palitos de queso rebozados congelados	100-400	8-10	180		
Verduras rellenas	100-400	10	160		
Horneado					Usar molde de horno
Pastel	300	20-25	160		Usar molde de horno/ plato para horno
Quiche	400	20-22	180		Usar molde de horno
Muffins	300	15-18	200		Usar molde de horno/ plato para horno

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
AIR FRYER nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone.	Podłączyc urządzenie do gniazdka z uziemieniem.
	Czasomierz nie jest ustawiony.	Aby włączyć urządzenie ustawic czasomierz na wymagany czas przygotowania.
Potrawy smażone w AIR FRYER nie są w pełni ugotowane.	Została umieszczona zbyt duża ilość produktów w koszyku.	Należy umieścić mniejszą ilość produktów w koszyku, Mniejsze ilości łatwiej się potrzęsą i smażą się równomierniej.
	Wybrana temperatura jest zbyt niska.	Ustawić pokrętelem regulacji temperatury pożądaną temperaturę. Ustawienie temperatury: skonsultować z Przewodnikiem gotowania
Potrawy smażą się w sposób nie równomierny.	Niektórymi produktami powinno się potrzęsnać w połowie czasu ich przygotowywania.	Kiedy produkty jedne na drugich (np. Frytki) należy nimi potrzęsnać w połowie czasu ich przygotowywania.
Smażone potrawy nie wychodzą chrupiące.	Nieodpowiedni czas smażenia.	Sprawdzić sposób przygotowania produktów (potraw) wskazany przez ich producenta.
Patelnia/kosz nie mogą przesuwać się w urządzeniu.	Przeładowany kosz.	Nie przeładowywać kosza powyżej maksymalnego poziomu.
	Kosz nie jest umieszczony prawidłowo w patelni.	Docisnąć kosz w patelni aż usłyszysz się kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowywane są składniki z wysoką zawartością oleju. Do ich przygotowania został dodany olej.	Nie używać potraw bogatych w olej ani nie dodawać więcej oleju, niż jest to bezwzględnie konieczne. Ta frytownica wykorzystuje technologię, która wymaga niewielkiej ilości oleju lub nie wymaga go wcale.
	Patelnia zawiera jeszcze resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu na patelni.

ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ BXAF2500E

Αξιότιμε πελάτη:

Σας ευχαριστούμε που αποφασίσατε να αγοράσετε ένα προϊόν μάρκας BLACK+DECKER

Η τεχνολογία, ο σχεδιασμός και η λειτουργία του, σε συνδυασμό με το γεγονός ότι το προϊόν πληροί τις αυστηρότερες προδιαγραφές ποιότητας θα σας εξασφαλίσουν πλήρη ικανοποίηση για πολύ καιρό.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- ◆ Διαβάστε προσεκτικά το παρόν φυλλάδιο οδηγιών πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, και φυλάξτε το για να το συμβουλευέστε στο μέλλον. Η μη τήρηση των παρακάτω οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε ατύχημα.
- ◆ Πριν την πρώτη χρήση, καθαρίστε όλα τα μέρη του προϊόντος που μπορεί να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα, κάνοντας αυτά που αναφέρονται στην παράγραφο για την καθαριότητα.
- ◆ Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από άτομα μη εξοικειωμένα με τη χρήση της, άτομα με αναπηρίες ή παιδιά πάνω από 8 χρονών, εφόσον τους παρέχεται η κατάλληλη εποπτεία ή εκπαιδευτούν στην ασφαλή χρήση της και κατανοήσουν τους κινδύνους που εγκυμονεί.
- ◆ Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από τα παιδιά ηλικίας κάτω των οκτώ ετών.
- ◆ Τα παιδιά δεν πρέπει να πραγματοποιούν καθαρισμούς ή συντήρηση της συσκευής, παρά μόνο αν είναι πάνω από 8 ετών και βρίσκονται υπό την επίβλεψη ενήλικου.
- ◆ Η παρούσα συσκευή δεν είναι παιχνίδι. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- ◆ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη με προγραμματιστές, χρονοδιακόπτες ή άλλη διάταξη που ενεργοποιεί τη συσκευή αυτομάτως.
- ◆ Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από το τμήμα του εξυπηρέτησης μετά την πώληση, ή από παρεμφερές ειδικευμένο προσωπικό, ώστε να αποφεύγεται τυχόν κίνδυνος.
- ◆ Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση, όχι για επαγγελματική ή βιομηχανική χρήση. Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα, ελέγξτε ότι η τάση που αναφέρεται στην πινακίδα σήμανσης συμπίπτει με την τάση του ρεύματος.
- ◆ Συνδέστε τη συσκευή σε βάση λήψης ρεύματος που διαθέτει γείωση και που αντέχει τουλάχιστον 10 αμπέρ.
- ◆ Το βύσμα της πρίζας της συσκευής πρέπει να συμπίπτει με την πρίζα λήψης ρεύματος. Μην αλλάζετε ποτέ το βύσμα της πρίζας. Μην χρησιμοποιείται μετασχηματιστές στο βύσμα της πρίζας.
- ◆ Μην ασκείτε πίεση στο ηλεκτρικό καλώδιο. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το ηλεκτρικό καλώδιο για να σηκώνετε, να μεταφέρετε ή να βγάλετε από την πρίζα τη συσκευή.
- ◆ Φροντίστε να μη μένει μαγκωμένο ή διπλωμένο το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης.
- ◆ Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης να έρχεται σε επαφή με τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής.

- ♦ Ελέγξτε την κατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας. Αν το καλώδιο παρουσιάζει φθορά ή έχει μπλεχτεί αυξάνεται ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- ♦ Μην αγγίζετε το βύσμα σύνδεσης με υγρά χέρια.
- ♦ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν το ηλεκτρικό καλώδιο ή το βύσμα έχουν υποστεί ζημιά.
- ♦ Αν κάποιο από τα περιβλήματα της συσκευής σπάσει, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από το ρεύμα, για να αποφύγετε την πιθανότητα να πάθετε ηλεκτροσόκ.
- ♦ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει πέσει στο δάπεδο, αν παρουσιάζει εμφανή φθορά ή διαρροή.
- ♦ Η συσκευή να χρησιμοποιείται σε έναν καλά αεριζόμενο χώρο.
- ♦ Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω σε ζεστές επιφάνειες, όπως εστίες μαγειρέματος, εστίες γκαζιού, φούρνους και συναφή.
- ♦ Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη, σταθερή επιφάνεια που να μπορεί να αντέξει υψηλές θερμοκρασίες, μακριά από άλλες πηγές θερμότητας και πιθανά πιεσιλίσματα νερού.
- ♦ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Για να αποφευχθεί υπερθέρμανση, μην καλύπτετε τη συσκευή.
- ♦ Η συσκευή αυτή δεν ενδείκνυται για χρήση έξω στην ύπαιθρο.
- ♦ Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε βροχή ή υγρασία. Το νερό που εισέρχεται στη συσκευή αυξάνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- ♦ Η συσκευή να μη χρησιμοποιείται από άτομα που δεν έχουν αίσθηση της θερμότητας (επειδή έχει επιφάνειες που θερμαίνονται).
- ♦ Μην αγγίζετε τα θερμασμένα τμήματα της συσκευής, γιατί μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα.

ΕΠΙΣΚΕΥΗ

- ♦ Οποιαδήποτε μη ενδεδειγμένη χρήση ή χρήση αντίθετη προς τις οδηγίες χρήσης μπορεί να εγκυμονεί κινδύνους, και ακυρώνει την εγγύηση και την ευθύνη του κατασκευαστή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A Θερμοστάτης
- B Φωτεινή ένδειξη λειτουργίας
- C Φωτεινή ένδειξη θέρμανσης
- D Χρονοδιακόπτης
- E Καλάθι τηγανίσματος
- F Κάδος
- G Κουμπί ανοίγματος του καλαθιού
- H Χερούλι του καλαθιού

I Εξαρισμός

J Τροφοδοτικό καλώδιο και πρίζα

Σε περίπτωση που το μοντέλο της συσκευής σας δεν διαθέτει τα εξαρτήματα που περιγράφονται παραπάνω, αυτά τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αποκτήσετε μεμονωμένα από τις υπηρεσίες τεχνικής συνδρομής.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

- ♦ Πριν από κάθε χρήση, ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής.
- ♦ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν τα εξαρτήματά της δεν είναι σωστά συναρμολογημένα.
- ♦ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, εάν τα εξαρτήματα που τη συνοδεύουν παρουσιάζουν ελαττώματα. Φροντίστε να τα αντικαταστήσετε αμέσως.
- ♦ Μη χρησιμοποιείται τη συσκευή άδεια.
- ♦ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν δεν λειτουργεί σωστά ο χρονοδιακόπτης.
- ♦ Μη μετακινείτε ή μεταφέρετε τη συσκευή ενώ λειτουργεί.
- ♦ Για να διατηρηθεί η αντικοληκτική επεξεργασία σε καλή κατάσταση, μη χρησιμοποιείτε επάνω της μεταλλικά ή αιχμηρά αντικείμενα.
- ♦ Μην ζορίζετε τη δυνατότητα της συσκευής να δουλεύει.
- ♦ Να τηρείτε το όριο της στάθμης MAX.
- ♦ Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα, όταν δεν τη χρησιμοποιείτε καθώς και πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού.
- ♦ Διατηρήστε την παρούσα συσκευή μακριά από τα παιδιά ή/και τα άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσεων
- ♦ Μη φυλάσσετε ούτε να μεταφέρετε τη συσκευή όσο είναι ακόμα ζεστή.
- ♦ Μην αφήνετε ποτέ συνδεδεμένη τη συσκευή και χωρίς επίτηρηση. Έτσι θα εξοικονομήσετε επίσης ενέργεια και θα επιμηκύνετε τη ζωή της συσκευής.
- ♦ Να χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλα σκεύη που μπορούν να αντέχουν υψηλές θερμοκρασίες.
- ♦ Η τοποθέτηση του διακόπτη του θερμοστάτη στη θέση «ελάχιστη θερμοκρασία» (MIN), δεν διασφαλίζει τη μόνιμη αποσύνδεση της συσκευής.
- ♦ Ενδεικτικά, στον συνημμένο πίνακα περιλαμβάνονται αρκετές συνταγές στις οποίες αναφέρεται η θερμοκρασία ψησίματος και ο χρόνος λειτουργίας της συσκευής.

ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Παρατηρήσεις πριν τη χρήση:

- ♦ Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος.
- ♦ Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως περιγράφεται στην παράγραφο για την καθαριότητα.
- ♦ Κατά την πρώτη χρήση είναι φυσιολογικό η συσκευή να μυρίζει ελαφρώς πλαστικό.

Χρήση:

- ♦ Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα.
- ♦ Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- ♦ Αφαιρέστε τον κάδο (F) από τη φριτζά προσεκτικά να μην καείτε.
- ♦ Σημείωση: μη χρησιμοποιείτε ποτέ τον κάδο χωρίς το καλάθι μέσα του.
- ♦ Σημείωση: να χειρίζεστε πάντα τον κάδο μέσω του καλάθιού και του χερουλιού του. Μην τον πιάνεται αν είναι καυτός.
- ♦ Τοποθετήστε τα συστατικά που θέλετε να τηγανίσετε, να ψήσετε ή να μαγειρέψετε στο καλάθι (E).
- ♦ Βάλτε πάλι τον κάδο στη συσκευή.
- ♦ Επιλέξτε την απαραίτητη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τον διακόπτη ρύθμισης της θερμοκρασίας (A).
- ♦ Μετά τη ρύθμιση της θερμοκρασίας, ενεργοποιήστε τον χρονοδιακόπτη (D), επιλέγοντας τον απαραίτητο χρόνο, και η φριτζά αρχίζει να λειτουργεί.
- ♦ Η κόκκινη ενδεικτική λυχνία ισχύος (B) και η πράσινη ενδεικτική λυχνία θέρμανσης (C) θα ανάψουν.
- ♦ Κατά τη διαδικασία του τηγανίσματος, η κόκκινη ενδεικτική λυχνία ισχύος (B) θα ανάψει μόνιμα. Η πράσινη ενδεικτική λυχνία θέρμανσης (C) θα ανάψει, δείχνοντας τότε θερμαίνεται η συσκευή και θα σβήσει, δείχνοντας τότε η θέρμανση είναι απενεργοποιημένη.
- ♦ Σημείωση: να ξέρετε ότι αν είναι κρύα η συσκευή θα πρέπει να προσθέσετε 3 λεπτά στον χρόνο ψησίματος των φαγητών.
- ♦ Σημείωση: Αν θέλετε να ανακατέψετε τα φαγητά στη μέση του ψησίματος, μπορείτε απλώς να αφαιρέσετε τον κάδο από το εσωτερικό της συσκευής και να τα ανακατέψετε. Αυτό δεν πρόκειται να επηρεάσει σημαντικά τη διαδικασία.
- ♦ Αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος ψησίματος, βγάλτε όλο το τμήμα του κάδου εκτός της συσκευής. Η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα όταν ο χρονοδιακόπτης (D)

φτάσει στο 0.

- ♦ ΠΙΡΟΣΟΧΗ: ολόκληρος ο κάδος και καλάθι, καθώς και τα φαγητά, θα καίνε ΠΟΛΥ.
- ♦ Ακουμπήστε το καλάθι σε μια επιφάνεια που να μπορεί να αντέξει υψηλές θερμοκρασίες.
- ♦ Χωρίστε το καλάθι από τον κάδο χρησιμοποιώντας το κουμπί απελευθέρωσης του καλάθιού (G) και ανατρέψτε το για να βγάλετε τα φαγητά χωρίς να κινδυνεύσετε να καείτε.

Αφού ολοκληρωθεί η χρήση της συσκευής:

- ♦ Αφού ο χρονοδιακόπτης φτάσει στη θέση αδράνειας (0 min), θα ακουστεί ένα καμπανάκι και η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.
- ♦ Αν δεν απενεργοποιηθεί, βάλτε τον χρονοδιακόπτη στη θέση αδράνειας (0 min) ώστε να απενεργοποιηθεί η συσκευή.
- ♦ Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- ♦ Αφήστε να κρυώσει.
- ♦ Καθαρίστε τη συσκευή.

ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

- ♦ Αποσυνδέτε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε τη να ψυχρανθεί πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού.
- ♦ Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί, βρεγμένο με μερικές σταγόνες απορρυπαντικού και μετά στεγνώστε τη.
- ♦ Μη χρησιμοποιείται διαλυτικά ούτε προϊόντα με όξινο ή αλκαλικό παράγοντα pH, όπως η χλωρίνη, ούτε λειαντικά προϊόντα για τον καθαρισμό της συσκευής.
- ♦ Μην εμβάπτίζετε το σώμα του μοτέρ σε νερό ή άλλο υγρό, ούτε να το βάζετε κάτω από τη βρύση.
- ♦ Το καλάθι και ο κάδος πρέπει να πλένονται με νερό και σαπούνι.
- ♦ Σας προτείνουμε να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να αφαιρείτε όλα τα υπολείμματα τροφίμων.
- ♦ Αν η συσκευή δεν βρίσκεται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να χαλάσει και αυτό να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να οδηγήσει σε κατάσταση επικινδυνότητας.
- ♦ Κανένα από τα μέρη αυτής της συσκευής δεν μπορεί να πλένεται σε πλυντήριο πιάτων
- ♦ Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα πριν συναρμολογήσετε και φυλάξτε τη συσκευή.

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΕΣ

- ◆ Σε περίπτωση βλάβης, μεταφέρετε τη συσκευή σε εξουσιοδοτημένο κατάστημα τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Μην προσπαθήσετε να την αποσυναρμολογήσετε ή να την επισκευάσετε γιατί μπορεί να εκτεθείτε σε κίνδυνο.

Για τις εκδοχές ΕΕ της συσκευής και/ή εφόσον ισχύουν τα παρακάτω στη χώρα σας:

ΟΙΚΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- ◆ Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής, συμμετέχουν σε πρόγραμμα αποκομιδής, ταξινόμησης και ανακύκλωσης τους. Αν θέλετε να απαλλαγείτε από αυτά τα υλικά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τους δημόσιους κάδους που ενδείκνυνται για κάθε είδος υλικού.
- ◆ Το προϊόν δεν περιέχει συγκεντρώσεις ουσιών που μπορούν να θεωρηθούν επιζήμιες για το περιβάλλον.



Αυτό το σύμβολο σημαίνει ότι εάν θέλετε να απαλλαγείτε από το προϊόν, όταν έχει ολοκληρωθεί ο κύκλος ζωής του, οφείλετε να το αναποθέσετε, με τα κατάλληλα μέσα, στα χέρια ενός διαχειριστή αποβλήτων, εγκεκριμένου για την επικερτική συλλογή αποβλήτων ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Το παρόν προϊόν συμμορφώνεται με την οδηγία 2014/35/EU χαμηλής τάσης, με την οδηγία 2014/30/EU για την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, με την οδηγία 2011/65/EU για τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό και με την οδηγία 2009/125/EC για τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού όσον αφορά τα συνδεδεμένα με την ενέργεια προϊόντα.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Το παρόν προϊόν αναγνωρίζεται και προστατεύεται από τη νόμιμη εγγύηση συμμόρφωσης προς την ισχύουσα νομοθεσία. Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματά ή συμφέροντά σας πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιοδήποτε από τα

επίσημα γραφεία μας τεχνικής υποστήριξης. Για να βρείτε το πιο κοντινό σε εσάς, ανατρέξτε στην ιστοσελίδα: <http://www.2helpu.com/>. Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας (συμβουλευτείτε την τελευταία σελίδα του εγχειριδίου). Μπορείτε να «κατεβάσετε» από το διαδίκτυο το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών και τις σχετικές ενημερώσεις του στο <http://www.2helpu.com/>

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΕ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

- ◆ Εδώ μπορείτε να πάρετε μια ιδέα για τους χρόνους ψησίματος των διαφόρων φαγητών
- ◆ Σημείωση: λάβετε υπόψη ότι αυτές οι παράμετροι είναι απλώς ενδεικτικές. Οι τροφές μπορεί να έχουν διαφορετική προέλευση, μέγεθος, σχήμα και εμπορικό σήμα, και για αυτό δεν μπορούμε να διασφαλίσουμε τις βέλτιστες παραμέτρους για συγκεκριμένες τροφές.

	Ποσότητα (g)	Χρόνος (min)	Θερμοκρασία (°C)	Ανάμιξη	Άλλες πληροφορίες
Πατάτες					
Τηγανιτές πατάτες λεπτές κατεψυγμένες	300-700	9-16	200	Ανάμιξη	
Κατεψυγμένες χοντρές τηγανητές πατάτες	300-700	11-20	200	Ανάμιξη	
Τηγανιτές πατάτες σπιτικές (8x8 mm)	300-800	16-20	200	Ανάμιξη	Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι
Κυδωνάτες σπιτικές πατάτες	300-800	18-22	180	Ανάμιξη	Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι
Σπιτικές πατάτες σε κύβους	300-750	12-18	180	Ανάμιξη	Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι
Ψωμί ρότι	250	15-18	180	Ανάμιξη	
Πατάτες ογκραντέν	500	15-18	200	Ανάμιξη	
Κρέας και πουλερικά					
Μπριζόλα	100-500	8-12	180		
Χοιρινή μπριζόλα	100-500	10-14	180		
Μπιφτέκια	100-500	7-14	180		
Λουκανικοπιτάκια	100-500	13-15	180		
Μπουτάκια κοτόπουλο	100-500	18-22	180		
Φτερούγα	100-500	10-15	180		
Σνακς					
Ανοιξιάτικα ρολά	100-400	8-10	200	Ανάμιξη	
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	100-500	6-10	200	Ανάμιξη	
Κατεψυγμένα στικ ψαριού	100-400	6-10	200		
Κατεψυγμένα παναρισμένα στικ τυριού	100-400	8-10	180		
Γεμιστά λαχανικά	100-400	10	160		
Ψητό φούρνου					Χρήση σκεύους για τον φούρνο
Γλυκό	300	20-25	160		Χρήση σκεύους για τον φούρνο/πίατου για τον φούρνο
Κις	400	20-22	180		Χρήση σκεύους για τον φούρνο
Μάφινς	300	15-18	200		Χρήση σκεύους για τον φούρνο/πίατου για τον φούρνο

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η συσκευή AIR FRYER δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στο ρεύμα.	Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα με γείωση.
	Ο χρονοδιακόπτης δεν έχει ρυθμιστεί.	Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, στρέψτε τον χρονοδιακόπτη μέχρι τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
Τα τηγανιτά φαγητά της AIR FRYER δεν έχουν γίνει πλήρως.	Η ποσότητα τροφίμων που έχει τοποθετηθεί στο καλάθι είναι υπερβολικά μεγάλη.	Τοποθετήστε μικρότερη ποσότητα συστατικών στο καλάθι. Οι μικρότερες ποσότητες ανακινούνται καλύτερα και τηγανίζονται ομοιόμορφα.
	Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι υπερβολικά χαμηλή.	Στρέψτε το κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας μέχρι την επιθυμητή θέση. Προσαρμόστε τη θερμοκρασία: συμβουλευτείτε τον οδηγό μαγειρέματος.
Τα τρόφιμα τηγανίζονται με τρόπο ανομοιογενή.	Ορισμένα συστατικά πρέπει να ανακινούνται στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.	Όταν τα τρόφιμα βρίσκονται το ένα επάνω στο άλλο (για παράδειγμα, τηγανιτές πατάτες) πρέπει να ανακινήθούν στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.
Τα τηγανιτά δεν βγαίνουν τραγανά.	Εσφαλμένος τύπος χρησιμοποιούμενου τροφίμου.	Συμβουλευτείτε τον τρόπο μαγειρέματος που προτείνει ο παρασκευαστής για τα τρόφιμα.
Δεν μπορεί να γλιστρήσει το τηγάνι/ καλάθι στη συσκευή.	Υπερφωρτωμένο καλάθι.	Μη γεμίζετε το καλάθι επάνω από την ένδειξη MAX.
	Το καλάθι δεν είναι τοποθετημένο σωστά στο τηγάνι.	Πατήστε το καλάθι στο τηγάνι μέχρι να ακούσετε κλικ.
Βγαίνει άσπρος καπνός από τη συσκευή.	Μαγειρεύονται συστατικά με υψηλή περιεκτικότητα σε λάδι. Προστέθηκε λάδι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Μη χρησιμοποιείτε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε λάδι ούτε να προσθέτετε επιπλέον λάδι από το απολύτως απαραίτητο. Αυτή η φριτζα χρησιμοποιεί μια τεχνολογία που απαιτεί λίγο ή καθόλου λάδι.
	Το τηγάνι περιέχει ακόμη υπολείμματα λίπους από την προηγούμενη χρήση.	Ο άσπρος καπνός κάνει το λίπος να ζεσταίνεται στο τηγάνι.

АЭРОФРИТЮРНИЦА BXAF2500E

Уважаемый клиент!

Благодарим за выбор аппарата торговой марки BLACK+DECKER

Он выполнен с применением передовых технологий, имеет элегантный дизайн, надежную конструкцию и превышает наиболее требовательные стандарты качества, что обеспечит полное соответствие вашим требованиям и продолжительный срок службы.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- ◆ Внимательно прочтите эту инструкцию перед включением электроприбора и сохраните ее для использования в будущем. Ненадлежащее соблюдение этой инструкции может быть причиной несчастного случая.
- ◆ перед использованием очистите все части, которые будут контактировать с продуктами питания;
- ◆ Прибор может использоваться лицами, не знакомыми с принципами его работы, лицами с ограниченными физическими возможностями или детьми с 8 лет, если они находятся под наблюдением взрослых или получили соответствующие инструкции о безопасной работе с прибором и осознают имеющиеся риски.
- ◆ храните прибор и его кабель вне досягаемости детей младше 8 лет;
- ◆ Очистка и уход за электроприбором не должны производиться детьми за исключением, если они старше 8 лет и находятся под присмотром взрослых.
- ◆ Прибор не является игрушкой. Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с ним.
- ◆ не используйте прибор вместе с устройствами программирования, таймерами или другими устройствами, которые могут автоматически включить его.
- ◆ Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, агентом по техническому обслуживанию или другим квалифицированным специалистом во избежание опасности.
- ◆ этот прибор предназначен только для домашнего, а не профессионального или промышленного использования.
- ◆ Прежде чем включить электроприбор, убедитесь, что напряжение на этикетке соответствует напряжению в сети.
- ◆ Подключите электроприбор к заземленной розетке, рассчитанной на ток не менее 10 ампер.
- ◆ Сетевая вилка должна подходить к розетке. Не допускается вносить изменения в вилку сетевого шнура. Не допускается также использовать переходники для розетки.
- ◆ Не тяните шнур питания. Не допускается использовать шнур питания, чтобы поднимать или переносить электроприбор, вынимать вилку из розетки, потянув за шнур.
- ◆ Не допускается пережимать или сильно сгибать

шнур питания.

- ◆ Не допускается, чтобы сетевой шнур свешивался или касался горячих частей прибора.
- ◆ Проверьте состояние шнура питания. Поврежденный или запутанный шнур может быть причиной поражения электрическим током.
- ◆ Не прикасайтесь к вилке влажными руками.
- ◆ не допускается эксплуатировать электроприбор с поврежденным шнуром или вилкой питания.
- ◆ При любом повреждении корпуса электроприбора немедленно отключите его от сети, чтобы не допустить поражения электрическим током.
- ◆ Не допускается использовать прибор после падения на пол, если на нем имеются видимые следы повреждений или протечка.
- ◆ рабочее место, где используется прибор, должно быть чистым и хорошо освещенным. Беспорядок и недостаточное освещение могут стать причиной несчастного случая.
- ◆ Используйте прибор только в хорошо проветриваемом помещении.
- ◆ Не ставьте прибор на горячие поверхности: на конфорки, газовые горелки, в духовку и т.п.
- ◆ Поставьте прибор на горизонтальную, ровную и устойчивую поверхность, способную выдержать высокую температуру и находящуюся вдали от других источников тепла и воды.
- ◆ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во избежание перегрева не разрешается накрывать прибор.
- ◆ Не допускается использовать или хранить электроприбор на открытом воздухе.
- ◆ Не оставляйте прибор под дождем или во влажном месте. Если в прибор попадет вода, это может стать причиной поражения электрическим током;
- ◆ Людям, не чувствительным к высоким температурам, не рекомендуется использовать прибор (так как в нем есть нагревающиеся поверхности).
- ◆ Не трогайте нагревающиеся части прибора, так как это может вызвать серьезные ожоги.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

- ◆ Любое неправильное использование или несоблюдение инструкций автоматически приводит к аннулированию гарантии и снятию ответственности производителя.

ОПИСАНИЕ

- A Термостат
- B Индикатор работы прибора
- C Индикатор нагрева
- D Таймер
- E Корзина для жарки
- F Внешняя емкость
- G Кнопка открытия корзины
- H Ручка сетчатой ёмкости
- I Воздуховыпускное отверстие
- J Кабель питания и вилка

Если ваша модель не укомплектована нужной вам принадлежностью, ее можно приобрести отдельно через службу технической поддержки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД:

- ◆ Перед каждым использованием полностью разворачивайте сетевую кабель.
- ◆ Не используйте прибор, если его составляющие или насадки не установлены должным образом.
- ◆ Не используйте прибор с неисправными насадками. Их следует немедленно заменить.
- ◆ не допускается, чтобы прибор работал без загрузки;
- ◆ Не используйте прибор, если таймер не работает должным образом.
- ◆ Не перемещайте прибор во время использования.
- ◆ Для того, чтобы антипригарное покрытие сохранялось в хорошем состоянии, не используйте металлические или острые кухонные принадлежности.
- ◆ не перегружайте прибор;
- ◆ Внимательно следите за отметкой Максимальный уровень.
- ◆ Отсоедините электроприбор от сети после использования или для его чистки;
- ◆ Храните этот прибор вне досягаемости детей и/или лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также тех, кто не знаком с правилами его использования.
- ◆ Не допускается хранить и перевозить электроприбор в горячем состоянии;
- ◆ Никогда не оставляйте включенный электроприбор без присмотра. Это сохранит электроэнергию и продлит срок его службы.
- ◆ Используйте только те кухонные приборы, которые способны выдержать высокие температуры.

- ◆ установите термостат в минимальное (MIN) положение. Это не означает, что электроприбор будет выключен вообще.
- ◆ В прилагаемой таблице в виде справочной информации собраны рекомендации по температуре и времени приготовления для некоторых блюд.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед использованием:

- ◆ Убедитесь, что упаковочный материал был полностью снят с прибора.
- ◆ Перед первым использованием очистите все части, которые будут контактировать с продуктами питания, как описывается в разделе, посвященном чистке.
- ◆ При первом использовании прибора может появиться легкий запах пластика – это нормально.

Использование:

- ◆ Полностью разверните кабель перед подключением к сети.
- ◆ Подключите прибор к электросети.
- ◆ Аккуратно выньте антипригарную тарелку (F) из фритюрницы.
- ◆ Примечание: Не используйте антипригарную тарелку без сетчатой емкости.
- ◆ Примечание: передвигайте антипригарную тарелку, используя сетчатую емкость и ее ручку. Не прикасайтесь к антипригарной тарелке, если она горячая.
- ◆ Положите ингредиенты для жарки в сетчатую емкость (E)
- ◆ Поместите антипригарную тарелку во фритюрницу
- ◆ Выберите нужную температуру с помощью термостата (A)
- ◆ После этого, выберите нужное время готовки с помощью таймера (D), и прибор начнет работать.
- ◆ Загорится красный индикатор питания (B) и зеленый индикатор нагрева (C).
- ◆ Во время жарки красный индикатор мощности (B) будет гореть постоянно. Зеленый индикатор нагрева (C) загорится, показывая, когда прибор нагревается, и погаснет, показывая, что нагрев выключен.
- ◆ Примечание: имейте в виду, что, если прибор охлажден, нужно добавить дополнительно 3 минуты ко времени приготовления.
- ◆ Примечание: если вы хотите перемешать ингредиенты, достаньте тарелку из прибора при помощи ручки

и встряхните ее.

- ◆ По окончании времени приготовления достаньте тарелку из прибора. Прибор выключится автоматически.
- ◆ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Тарелка, сетчатая емкость и еда будут ОЧЕНЬ горячими.
- ◆ Поставьте тарелку на ровную поверхность, способную выдерживать высокие температуры.
- ◆ Отделите сетчатую емкость от тарелки, используя кнопку фиксации сетчатой емкости (G), и поверните сетчатую емкость для того, чтобы снять приготовленную пищу, избегая риска ожогов.

По окончании использования прибора:

- ◆ Когда таймер достигнет минимального значения (0 мин), прозвонит звонок, и фритюрница автоматически остановится.
- ◆ Чтобы остановить работу фритюрницы, вы просто должны установить таймер на минимальное значение.
- ◆ Отключите прибор от сети.
- ◆ Дайте прибору остыть.
- ◆ Чистите прибор так, как объяснено в разделе по чистке прибора.

ОЧИСТКА

- ◆ До того, как выполнять очистку прибора, отсоедините его от сети и дайте ему остыть.
- ◆ Очистите прибор, используя влажную ткань и несколько капель чистящей жидкости, и вытрите его насухо.
- ◆ Не допускается использовать растворители или продукты на основе кислоты или с высоким уровнем pH, например, отбеливатель, а также абразивные чистящие вещества.
- ◆ Никогда не помещайте корпус прибора в воду или иную жидкость, а также под струю воды.
- ◆ Корзину и миску необходимо вымыть водой с мылом.
- ◆ Рекомендуется регулярно очищать прибор и тщательно удалять все пищевые остатки.
- ◆ Если прибор не будет содержаться в чистом состоянии, его поверхность может быть повреждена, срок службы сокращен или даже его использование станет небезопасным.
- ◆ Никакие части этого электроприбора не допускается мыть в посудомоечной машине.

НЕИСПРАВНОСТИ И РЕМОНТ

- ♦ В случае неисправности отнесите электроприбор в сервисный центр. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать электроприбор — это может быть опасно.

Для изделий в версии ЕС и/или, если этого требует законодательство в вашей стране:

Экология и вторичное использование

- ♦ Материалы упаковки прибора принимаются системой сбора и сортировки материалов для вторичного их использования. Для утилизации используйте бытовые контейнеры для каждого типа мусора.
- ♦ В изделии нет веществ в концентрациях, которые считаются вредными для окружающей среды.



Этот значок означает, что после окончания срока службы для утилизации электроприбора отнесите его в пункт сбора электрических и электронных отходов (WEEE).

- ♦ Этот прибор выполнен в соответствии с Директивой по низковольтному оборудованию 2014/35/ЕС, Директивой по электромагнитной совместимости 2014/30/ЕС, Директивой 2011/65/EU, ограничивающей использование некоторых опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании, а также Директивой 2009/125/ЕС по экологическим требованиям к изделиям, потребляющим энергию.

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

- ♦ Этот продукт защищен юридической гарантией в соответствии с действующим законодательством. Чтобы обеспечить соблюдение ваших прав или интересов, вы должны обратиться в любую из наших официальных служб по технической поддержке клиентов.
- ♦ Вы можете найти ближайшие из центров, пройдя по следующей веб-ссылке: <http://www.2helpu.com/>.
- ♦ Вы также можете запросить соответствующую информацию, связавшись с нами (см. последнюю страницу руководства).

- ♦ Вы можете скачать это руководство и обновления к нему по адресу <http://www.2helpu.com/>.

ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДАЦИЙ

- ♦ Здесь вы можете найти рекомендации по времени и температуре приготовления для различных блюд.
- ♦ - Примечание: эти настройки являются ориентировочными. Так как ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и марке, мы не можем гарантировать оптимальные настройки для конкретных ингредиентов.

	Количество еды (г)	Время (мин)	Температура (°C)	Встряхнуть	Дополнительная информация
Жареный картофель и картофель фри					
Тонкие замороженные ломтики	300-700	9-16	200	Встряхнуть	
Толстые замороженные ломтики	300-700	11-20	200	Встряхнуть	
Домашний картофель фри (8×8 мм)	300-800	16-20	200	Встряхнуть	Добавьте 1/2 ст. л. масла
Картофельные дольки по-домашнему	300-800	18-22	180	Встряхнуть	Добавьте 1/2 ст. л. масла
Картофельные кубики	300-750	12-18	180	Встряхнуть	Добавьте 1/2 ст. л. масла
Роти	250	15-18	180	Встряхнуть	
Картофельная запе- канка	500	15-18	200	Встряхнуть	
Мясо и птица					
Стейк	100-500	8-12	180		
Свинные отбивные	100-500	10-14	180		
Гамбургер	100-500	7-14	180		
Сосиска в тесте	100-500	13-15	180		
Ножки	100-500	18-22	180		
Куриная грудка	100-500	10-15	180		
Закуски					
Яичные рулеты	100-400	8-10	200	Встряхнуть	
Замороженные куриные наггетсы	100-500	6-10	200	Встряхнуть	
Замороженные рыбные палочки	100-400	6-10	200		
Замороженные сырные закуски в панировке	100-400	8-10	180		
Фаршированные овощи	100-400	10	160		
Выпечка					Используйте форму для выпечки
Кекс	300	20-25	160		Используйте форму для выпечки / посуду для запекания
Киш	400	20-22	180		Используйте форму для выпечки
Маффины	300	15-18	200		Используйте форму для выпечки / посуду для запекания

Проблема	Возможные причины	Решение
АЭРОФРИТЮРНИЦА не работает.	Прибор не подключен к сети.	Вставьте сетевую вилку в розетку с заземлением.
	Вы не установили Таймер.	Поверните переключатель таймера на нужное время приготовления для включения прибора.
Продукты, которые жарились в АЭРОФРИТЮРНИЦЕ, не приготовились.	Чрезмерное количество еды в корзине.	Положите в корзину меньший объем продуктов. Меньшие партии обжариваются равномерно.
	Заданная температура слишком низкая.	Поверните переключатель температуры в нужное положение. Настройка температуры - см. руководство по приготовлению для справки.
Еда в АЭРОФРИТЮРНИЦЕ обжаривается неравномерно.	Определенные продукты необходимо встряхивать во время приготовления.	Продукты, которые находятся друг на друге или друг напротив друга (например, картофель фри) во время приготовления нужно встряхивать.
Жареные закуски не становятся хрустящими на выходе из АЭРОФРИТЮРНИЦЫ.	Используется неправильный режим.	См. инструкции по приготовлению еды.
Не вставляется сковорода / корзина в прибор.	Корзина переполнена.	Не заполняйте корзину выше отметки MAX.
	Корзина установлена во фритюрницу неправильно.	Вставьте корзину во фритюрницу, нажимая вниз, пока не услышите щелчок.
Из прибора выходит белый дым.	Вы использовали продукты с высоким содержанием масла. В еду было добавлено масло.	Не используйте продукты с высоким содержанием масла и не добавляйте излишнее количество масла. Аэрофритюрница использует технологию, при которой необходимо очень мало масла или его не требуется вообще.
	Сковорода содержит остатки жира после предыдущего использования.	Белый дым возникает из-за нагревания жира во фритюрнице. Обязательно очищайте фритюрницу после каждого использования.

FRITEUZĂ CU AER BXAF2500E

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales să cumpărați un produs marca BLACK+DECKER.

Datorită tehnologiei sale, designului și modului de funcționare, precum și faptului că depășește cele mai stricte standarde de calitate, se poate garanta o utilizare complet satisfăcătoare și de lungă durată a produsului.

RECOMANDĂRI ȘI AVERTIZĂRI PRIVIND SIGURANȚA

- ◆ Înainte de a porni aparatul, citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru a le putea consulta în viitor. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate provoca un accident.
- ◆ Înainte de utilizare, curățați toate componentele produsului care vor fi în contact cu alimentele, așa cum este indicat în secțiunea de curățare.
- ◆ Acest aparat poate fi utilizat de persoane neobișnuite cu acest tip de produs, persoane cu handicap sau copii cu vârsta de cel puțin 8 ani dacă sunt supravegheați sau au primit instrucțiuni cu privire la utilizarea sa în condiții de siguranță și înțeleg pericolele prezentate de acesta.
- ◆ Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta de sub 8 ani.
- ◆ Curățarea și întreținerea destinate utilizatorului nu trebuie efectuate de copii decât dacă au vârsta de cel puțin 8 ani și sunt supravegheați.
- ◆ Acest aparat nu este o jucărie. Copiii trebuie supravegheați, pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- ◆ Nu utilizați acest aparat împreună cu un programator, temporizator sau alt dispozitiv care îl pornește în mod automat.
- ◆ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul de service sau de persoane calificate în mod similar, pentru a evita pericolul.
- ◆ Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic, nu profesional sau industrial.
 - ◆ Înainte de a brânșa aparatul, verificați dacă tensiunea de pe plăcuța de identificare a aparatului corespunde celei de la rețeaua de alimentare.
 - ◆ Conectați aparatul la o priză de minim 10 amperi.
 - ◆ Ștecărul aparatului trebuie să intre corect în priză. Nu modificați ștecărul. Nu utilizați adaptoare pentru ștecăre.
 - ◆ Nu forțați cablul de alimentare. Nu utilizați niciodată cablul de alimentare pentru a ridica, transporta sau deconecta aparatul.
 - ◆ Nu prindeți cu cleme și nu pliați cablul de alimentare.
 - ◆ Nu permiteți cablului de alimentare să atârne sau să intre în contact cu suprafețele fierbinți ale aparatului.
 - ◆ Verificați starea cablului de alimentare. Cablurile deteriorate sau încurcate măresc riscul de electrocutare.
 - ◆ Nu atingeți ștecărul cu mâinile ude.
 - ◆ Nu utilizați aparatul dacă acesta are ștecărul sau cablul de alimentare deteriorat.
 - ◆ Dacă una din părțile carcasei aparatului se sparge, deconectați imediat aparatul de la rețea, pentru a preveni posibilitatea unui șoc electric.
 - ◆ Nu utilizați aparatul dacă a căzut, dacă există semne vizibile de defecțiune sau dacă prezintă scurgeri.
 - ◆ Păstrați zona de lucru curată și iluminată corespun-

zător. Zonele îngheșuite și întunecate prezintă risc de accidente.

- ◆ Utilizați aparatul într-o zonă bine ventilată.
- ◆ Nu puneți aparatul pe suprafețe fierbinți, cum ar fi plitele, arzătoarele aragazurilor, cuptoarele sau altele asemănătoare.
- ◆ Puneți aparatul pe o suprafață orizontală, plană și stabilă, adecvată pentru a rezista la temperaturi mari și ferită de alte surse de căldură și de contactul cu apa.
- ◆ **ATENȚIE:** Pentru a preveni supraîncălzirea, nu acoperiți aparatul.
- ◆ Nu utilizați și nici nu depozitați aparatul în exterior.
- ◆ Nu lăsați aparatul în ploaie sau expus la umezeală. În cazul în care se infiltrează apă în interiorul aparatului, riscul de electrocutare va crește.
- ◆ Nu utilizați aparatul, în cazul persoanelor insensibile la căldură (deoarece aparatul are suprafețe încălzite).
- ◆ Nu atingeți părțile încălzite ale aparatului, deoarece ele vă pot produce arsuri grave.

SERVICE

- ◆ Orice utilizare necorespunzătoare sau nerespectare a instrucțiunilor determină garanția și responsabilitățile producătorului să devină nule și neavenite.

DESCRIERE

- A Termostat
- B Indicator luminos de funcționare
- c Indicator luminos de încălzire
- D Cronometru
- E Coș pentru prăjit
- F Vas extern
- G Buton deschidere coș
- H Mânerul coșului
- I Ieșirea de aer
- J Cablu de alimentare și mufă

Dacă modelul aparatului dvs. nu are accesoriile descrise mai sus, acestea pot fi achiziționate și separat de la serviciul de asistență tehnică.

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE:

- ◆ Desfășurați complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- ◆ Nu utilizați aparatul dacă piesele sau accesoriile nu sunt montate în mod corespunzător.

- ◆ Nu utilizați aparatul dacă accesoriile atașate acestuia sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.
- ◆ Nu folosiți aparatul dacă este gol.
- ◆ Nu utilizați aparatul dacă butonul temporizatorului nu funcționează corespunzător.
- ◆ Nu mișcați aparatul în timpul utilizării.
- ◆ Pentru a menține tratamentul antiaderent în stare bună, nu utilizați ustensile metalice sau ascuțite.
- ◆ Nu forțați capacitatea de lucru a aparatului.
- ◆ Respectați nivelul MAX.
- ◆ Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică atunci când nu îl utilizați și înainte de a efectua orice operație de curățare.
- ◆ Depozitați aparatul într-un loc care să nu fie la îndemâna copiilor și/sau a persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, ori care nu au experiență sau cunoștințele necesare.
- ◆ Nu depozitați și nici nu transportați aparatul dacă este încă fierbinte.
- ◆ Nu lăsați niciodată aparatul conectat și nesupravegheat dacă se află în funcțiune. Astfel se economisește energie și se prelungeste durata de viață a aparatului.
- ◆ Utilizați numai ustensile adecvate, care rezistă la temperaturi mari.
- ◆ Răsuciți butonul termostatului la setarea minimă (MIN). Aceasta nu înseamnă că aparatul este oprit permanent.
- ◆ Ca referință, în tabelul anexat veți găsi recomandări privind temperatura și timpul necesar pentru gătitul câtorva feluri de mâncare.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Înainte de utilizare:

- ◆ Verificați dacă ați scos tot ambalajul produsului.
- ◆ Înainte de prima utilizare, curățați componentele care vor intra în contact cu alimentele în maniera prezentată în secțiunea despre curățare.
- ◆ La prima utilizare este normal ca aparatul să emită un ușor miros de plastic.

Utilizare:

- ◆ Desfășurați complet cablul înainte de a-l introduce în priză.
- ◆ Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- ◆ Scoateți cu grijă vasul (F) din friteuză.
- ◆ Notă: Nu utilizați vasul fără coș în el.
- ◆ Notă: manipulați vasul cu ajutorul coșului și al mânerului coșului acestuia. Nu atingeți vasul când este fierbinte.

- ◆ Puneți în coș (E) ingredientele pe care doriți să le prăjiți
- ◆ Introduceți vasul în friteuză.
- ◆ Selectați temperatura necesară, cu ajutorul termostatului (A).
- ◆ După ce ați terminat, alegeți timpul de gătit adecvat, folosind temporizatorul (D), iar aparatul se va pune în funcțiune.
- ◆ Se vor aprinde ledul roșu pentru putere (B) și ledul verde pentru încălzire (C).
- ◆ În timpul procesului de prăjire, ledul roșu (B) se va aprinde permanent. Ledul verde pentru încălzire (C) se va aprinde, arătând când aparatul se încălzește și se va stinge, indicând când încălzirea este oprită.
- ◆ Notă: țineți cont de faptul că, dacă aparatul este rece, trebuie să adăugați 3 minute la timpul de gătire.
- ◆ Notă: dacă doriți să agitați ingredientele, scoateți vasul din aparat apucându-l de mâner și agitați-l.
- ◆ După expirarea timpului de gătit, scoateți vasul din aparat. Aparatul se va opri automat.
- ◆ ATENȚIE: Vasul, coșul și alimentele vor fi foarte FIERBINȚI.
- ◆ Puneți vasul pe o suprafață plană, care rezistă la temperaturi mari.
- ◆ Desprindeți coșul din vas, cu ajutorul butonului de eliberare a coșului (G) și răsturnați coșul pentru a scoate cartofii, evitând riscul de a vă arde.

După ce ați terminat de utilizat aparatul:

- ◆ Când temporizatorul ajunge în poziția min (0 min), se va auzi un sunet de clopoțel și friteuza se va opri automat.
- ◆ Pentru a opri friteuza, este suficient să rotiți temporizatorul în poziția min.
- ◆ Scoateți aparatul din priză.
- ◆ Lăsați aparatul să se răcească.
- ◆ Curățați aparatul așa cum se arată în secțiunea privind curățarea.

CURĂȚARE

- ◆ Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică și lăsați-l să se răcească înainte de efectuarea oricărei operații de curățare.
- ◆ Curățați aparatul cu o cârpă umedă și câteva picături de detergent lichid, apoi ștergeți-l.
- ◆ Nu utilizați solvenți sau produse cu pH acid sau bazic, precum înălbitori sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.
- ◆ Nu scufundați niciodată corpul aparatului în apă sau în orice alt lichid și nu îl puneți sub jetul de apă.

- ◆ Coșul și bolul trebuie curățate cu apă cu săpun.
- ◆ Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați resturile de alimente.
- ◆ Dacă aparatul nu este bine curățat, suprafața acestuia se poate deteriora, afectând în mod inevitabil durata de funcționare, devenind nesigur pentru utilizare.
- ◆ Nicio componentă a aparatului nu este potrivită pentru curățare în mașina de spălat vase.

ANOMALII ȘI REPARAȚII

- ◆ Dacă apar probleme, duceți aparatul la un serviciu de asistență tehnică autorizat. Nu încercați să-l demontați sau să-l reparați fără asistență deoarece poate fi periculos.

Pentru versiunile UE ale produselor și/sau în cazul în care este obligatoriu în țara dvs.:

ECOLOGIA ȘI RECICLAREA PRODUSULUI

- ◆ Materialele din care este alcătuit ambalajul acestui produs sunt incluse într-un sistem de colectare, clasificare și reciclare. Dacă doriți să le aruncați, vă rugăm să folosiți pubelele publice corespunzătoare fiecărui tip de material.
- ◆ Produsul nu conține substanțe în concentrații care ar putea fi considerate dăunătoare pentru mediu.



Acest simbol înseamnă că, în cazul în care doriți să aruncați aparatul la încheierea duratei sale de funcționare, trebuie să-l duceți la un centru autorizat de colectare a deșeurilor în vederea colectării selective a deșeurilor de echipamente electrice și electronice (WEEE).

- ◆ Acest aparat este în conformitate cu Directiva 2014/35/CE privind tensiunile joase, Directiva 2014/30/CE privind compatibilitatea electromagnetică, Directiva 2011/65/CE privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice, precum și Directiva 2009/125/CE privind proiectarea ecologică a produselor cu impact energetic.

GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

- ◆ Acest produs beneficiază de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare. Pentru a vă exercita drepturile sau interesele, trebuie să

vă adresați unuia dintre service-urile noastre oficiale de asistență tehnică.

- ◆ Puteți găsi cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică accesând următorul link web: <http://www.2helpu.com/>.
- ◆ De asemenea, puteți solicita informații corelate, contactându-ne (consultați ultima pagină a manualului).
- ◆ Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările sale la <http://www.2helpu.com/>.

TABELDE RECOMANDĂRI

- ◆ Aici puteți găsi recomandările noastre privind timpul și temperatura necesare pentru prăjirea diverselor alimente.
- ◆ - Notă: aceste setări sunt doar orientative. Produsele alimentare pot varia în funcție de origine, dimensiune, formă și marcă, astfel încât nu putem garanta cele mai bune setări pentru un anumit aliment.

	Cantitatea de alimente (g)	Timp (min)	Temperatură (°C)	Agitare	Informații suplimentare
Cartofi și cartofi prăjiți					
Cartofi prăjiți congelați subțiri	300-700	9-16	200	Agitare	
Cartofi pai groși și congelați	300-700	11-20	200	Agitare	
Cartofi prăjiți de casă (8×8 mm)	300-800	16-20	200	Agitare	Se adaugă 1/2 lingură de ulei
Cartofi wedges de casă	300-800	18-22	180	Agitare	Se adaugă 1/2 lingură de ulei
Cartofi cubulețe de casă	300-750	12-18	180	Agitare	Se adaugă 1/2 lingură de ulei
Lipie	250	15-18	180	Agitare	
Cartofi gratinați	500	15-18	200	Agitare	
Carne și carne de pasăre					
Friptură	100-500	8-12	180		
Cotlet de porc	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Cârnați	100-500	13-15	180		
Ciocănele	100-500	18-22	180		
Piept de pui	100-500	10-15	180		
Gustări					
Rulouri de primăvară	100-400	8-10	200	Agitare	
Aripioare de pui congelate	100-500	6-10	200	Agitare	
Crochete de pește congelate	100-400	6-10	200		
Gustări cu brânză panificată	100-400	8-10	180		
Legume umplute	100-400	10	160		
Coacere					Folosiți forma de copt
Prăjituri	300	20-25	160		Folosiți o formă de copt/ un vas pentru cuptor
Quiche	400	20-22	180		Folosiți forma de copt
Brioșe	300	15-18	200		Folosiți o formă de copt/ un vas pentru cuptor

Problemă	Cauze posibile	Soluția
FRITEUZA CU AER nu funcționează.	Aparatul nu este conectat.	Introduceți ștecherul într-o priză de perete cu împământare.
	Nu ați setat temporizatorul.	Rotiți butonul temporizatorului la timpul de gătit dorit pentru a porni aparatul
Alimentele prăjite cu FRITEUZA CU AER nu sunt gata.	Cantitatea de alimente din coș este prea mare.	Puneți loturi mai mici de alimente în coș. Loturile mai mici prăjite se mișcă uniform.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Rotiți butonul de control al temperaturii la valoarea dorită.
Setarea temperaturii - consultați ghidul de gătit pentru referință.		
Alimentele sunt prăjite în mod neuniform în FRITEUZA CU AER.	Anumite tipuri de alimente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de gătire.	Alimentele care stau la suprafață sau una peste alta (de exemplu, cartofii prăjiți) trebuie să fie scuturate la jumătatea timpului de gătire.
Gustările prăjite nu sunt crocante atunci când ies din FRITEUZA CU AER.	Tipul de aliment utilizat este incorect.	Consultați instrucțiunile de gătit ale producătorilor alimentari.
Nu pot glisa tigaia/coșul în aparat.	Coș supraîncărcat.	Umpleți coșul astfel încât să nu depășească indicația MAX.
	Coșul nu este așezat corect în tigaie.	Împingeți coșul în jos în tigaie până când auziți un clic.
Iese fum alb din aparat.	Au fost utilizate alimente cu un conținut ridicat de ulei. S-a adăugat ulei în alimente.	Nu utilizați grupuri de alimente cu conținut ridicat de ulei și nu adăugați ulei suplimentar care nu este necesar. O friteuză cu aer utilizează tehnologia în care uleiul este la un nivel scăzut sau nu este necesar.
	Tigaia conține încă reziduuri de grăsime de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este cauzat de grăsimea care se încălzește în tigaie. Asigurați-vă că ați curățat corect tigaia după fiecare utilizare.

ВЪЗДУШЕН ФРИТЮРНИК VXAF2500E

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че закупихте електроуред с марката BLACK+DECKER.

Технологията, дизайнът и функционалността на същия, както и фактът, че той надвишава най-стриктните норми за качество ще Ви донесат пълно и дълготрайно удоволствие от него.

СЪВЕТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.

- ◆ Моля прочетете внимателно тази брошура, преди да пуснете уреда в действие. Запазете я за по-нататъшни справки. Несъобразяването с настоящите указания може да стане причина за произшествие.
- ◆ Преди да използвате уреда за първи път, почистете всички части, намиращи се в допир с хранителните продукти, следвайки упътванията от раздел "Почистване".
- ◆ Този уред може да бъде използван от хора, които не знаят да боравят с този вид продукти, хора с физически увреждания или деца над 8 години, само и единствено ако са под надзора на някой възрастен човек или ако предвабително им е обяснено как трябва да използват уреда по сигурен начин и ако разбират съществуващите рискове.
- ◆ Съхранявайте уреда и хранващия кабел далеч от достъпа на деца под 8 години.
- ◆ Децата не трябва да извършват почистването и поддръжката на уреда, освен ако те са над 8 години и ги осъществяват под надзора на някой възрастен човек.
- ◆ Този уред не е играчка. Наблюдавайте децата, така че да не си играят с уреда.
- ◆ Не използвайте уреда, ако е свързан с програматор, таймер или друго устройство за автоматично включване на уреда.
- ◆ В случай, че хранващият кабел е повреден, същият следва да бъде заменен от производителя, от службата за поддръжка или подобен квалифициран персонал, с цел да бъде избегнато произшествие
- ◆ Този уред е предназначен единствено за битови нужди, а не за професионална или промишлена употреба. Преди да свържете уреда към мрежата, проверете, дали посоченото на табелката с техническите характеристики напрежение съвпада с напрежението на електрическата мрежа.
- ◆ Включете уреда в заземен източник на електрически ток, който да може да издържа 10 ампера.
- ◆ Щепселът на уреда следва да съвпада по вид с електрическия контакт. В никакъв случай не променяйте вида на щепсела. Не използвайте адаптори за щепсела.
- ◆ Не упражнявайте сила върху електрическия кабел. В никакъв случай не използвайте електрическия кабел за повдигане, пренасяне или изключване на уреда.
- ◆ Не допускайте притискане или прегъване на електрическия кабел.
- ◆ Не допускайте електрическият кабел да се допира до

горещите повърхности на уреда.

- ◆ Проверявайте често състоянието на захранващия кабел. Ако кабелът е повреден или заплетен, опасността от електрически удар нараства.
- ◆ Не докосвайте щепсела за включване в мрежата с мокри ръце.
- ◆ Не използвайте уреда при повреден кабел или щепсел.
- ◆ Ако някоя от обшивките на уреда се повреди, веднага изключете уреда от от мрежата, а цел да избегнете опасността от токов удар.
- ◆ Моля не използвайте уреда, ако е паднал или ако по него има видими следи от увреждане.
- ◆ Използвайте уреда в добре проветрена зона.
- ◆ Не поставяйте уреда върху топли повърхности като плочи за готвене, газови котлони, фурни и др.
- ◆ Поставете уреда върху равна, стабилна и издържача на високи температури повърхност, далеч от други източници на топлина и евентуални пръски вода.
- ◆ **ВНИМАНИЕ:** Не покривайте уреда, за да избегнете пренагряване.
- ◆ Този уред не е предназначен за употреба на открито.
- ◆ Не излагайте уреда на дъжд и влага. Водата, проникнала в уреда повишава риска от токов удар.
- ◆ Моля, не използвайте уреда, ако сте нечувствителни към топлината, тъй като уредът има загрети повърхности.
- ◆ Моля, не пипайте загретите части на уреда - това може да предизвика изгаряния.

ОБСЛУЖВАНЕ:

- ◆ Неправилното използване на уреда или неспазването на инструкциите за работа е опасно, анулира гаранцията и освобождава производителя от отговорност.

ОПИСАНИЕ

- A Термостат
- B Светлинен индикатор за работен режим
- C Светлинен индикатор за загряване.
- D Таймер (Темпоризатор)
- E Кошничка за пържене
- F Кана
- G Бутон за отваряне на кошничката
- H Дръжка на кошничката
- I Изход за въздуха
- J Захранващ кабел и щепсел.

В случай, че уредът, с който разполагате е модел, не-окомплектован с гореописаните приставки, тях можете да придобиете отделно в сервизите за техническо обслужване.

УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА:

- ◆ Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
- ◆ Не използвайте уреда при неправилно поставени приставки.
- ◆ Не използвайте уреда с дефектни приставки. Незабавно ги заменете.
- ◆ Не използвайте уреда, когато е празен.
- ◆ Не използвайте уреда в случаите, когато работи неизправно.
- ◆ Не движете и не премествайте уреда, докато се намира в работен режим.
- ◆ За да може противозалепващият слой да се съхрани в добро състояние, моля не използвайте метални или остри прибори.
- ◆ Не надвишавайте работният капацитет на уреда.
- ◆ Не наливайте течност над чертата за максимално ниво MAX.
- ◆ Изключете уреда, когато не го използвате, или когато се готвите да го почистите.
- ◆ Съхранявайте уреда далеч от досега на деца и/или хора с намалени физически, сензорни или умствени възможности, или такива без опит и познания за боравене с него.
- ◆ Не съхранявайте и не пренасяйте уреда, ако не е изстинал напълно.
- ◆ В никакъв случай не оставяйте без наблюдение уреда, докато е включен. По този начин ще спестите енергия, а също и ще удължите живота на ел.уреда.
- ◆ Използвайте единствено устойчиви на висока температура прибори.
- ◆ Поставянето на термостата в минимално положение („MIN“) не означава, че уредът е изключен.
- ◆ Ориентировъчно, на таблицата се посочват няколко рецепти, включващи температурата за приготвяне на храната и времето за работа на уреда.

НАЧИН НА УПОТРЕБА

Забележки преди употреба:

- ◆ Уверете се, че изцяло сте отстранили опаковката на уреда.

- ◆ Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, намиращи се в допир с хранителните продукти, като следвате указанията в раздел "Почистяване".
- ◆ Естествено е по време на първата употреба уредът да изпуска лек мирис на пластмаса.

Употреба:

- ◆ Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
- ◆ Включете уреда в електрическата мрежа.
- ◆ Извадете кофичката (F) на на фритюрника, като внимавате да не се изгорите.
- ◆ Бележка: Моля, никога не използвайте кофичката без поставена в нея кошничка.
- ◆ Бележка: Моля да боравите с кофичката посредством кошничката и дръжката ѝ. Моля не я хвачайте, ако е загрята.
- ◆ Поставете в кошничката хранителните продукти, които желаете да пържите, да печете или сготвите (E).
- ◆ Поставете отново кофичката в уреда.
- ◆ Посредством регулатора за температура (A), изберете необходимата температура.
- ◆ След избиране на необходимата температура, задействайте темпоризатора (D), избирайки необходимото време. Фритюрникът ще започне работа.
- ◆ Червената контролна лампа за захранване (B) и зелената индикаторна лампа за отопление (C) ще се включат.
- ◆ По време на процеса на пържене, червената контролна лампа за мощност (B) ще светне постоянно. Зеленият индикатор за отопление (C) ще се включи, показвайки кога уредът се нагрява, и ще се изключи, показвайки кога отоплението е изключено.
- ◆ Бележка: Имайте предвид, че ако уредът е студен следва да прибавите 3 минути към времето за приготвяне на храната.
- ◆ Бележка: В случай, че по време на приготвянето на хранителните продукти желаете да стръскате хранителните продукти, просто изтеглете кофичката от вътрешността на уреда и ги стръскайте. Горното действие не ще засегне значително процеса на приготвяне на продуктите.
- ◆ След приключване процеса на приготвяне на продуктите, извадете изцяло кофичката от уреда. В момента, когато темпоризаторът (D) достигне до нула, уредът ще се изключи автоматично.
- ◆ **ВНИМАНИЕ!** Кофичката, кошничката и хранителните продукти са **ИЗКЛЮЧИТЕЛНО** горещи!
- ◆ Поставете кошничката на подходяща, способна да

издържа високи температури, повърхност.

- ◆ Отделете кошничката от кофичката посредством освобождаващия бутон (G), след което я обърнете обратно, за да изпаднат хранителните продукти без риск от изгаряне.

След приключване на работата с уреда:

- ◆ След като темпоризатора/таймера достигне до мъртвата си точка (0 min) ще се чуе звън и уредът ще изключи от само себе си.
- ◆ Ако не се намира в тази точка, моля поставете темпоризатора на мъртва точка (0 min), за да изключите уреда..
- ◆ Изключете го от захранващата мрежа.
- ◆ Оставете уреда да изстине.
- ◆ Почистете уреда.

ПОЧИСТВАНЕ

- ◆ Преди почистване изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да изстине.
- ◆ Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки миеш препарат, след което го подсушете.
- ◆ За почистването на уреда не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен pH фактор, като белина и абразивни продукти.
- ◆ Не потапяйте корпуса на уреда във вода или в други някакви течности. Също така, не го поставяйте под течаща вода.
- ◆ Кошничката и кофичката следва да се измиват със сапунена вода.
- ◆ Препоръчително е да почиствате ел. уреда редовно и напълно да отстранявате остатъците от храна.
- ◆ Уредът следва да се поддържа чист. В противен случай повърхността му може да се повреди, и това да съкрати безвъзвратно експлоатационния му живот, а също и да стане причина за възникване на опасно положение.
- ◆ Не се допуска която и да е част от този уред да бъде измивана в съдомиялна машина.
- ◆ След това, подсушете добре всички части, поставете ги обратно и съхранете уреда.

НЕИЗПРАВНОСТИ И РЕМОНТ НА УРЕДА

- ◆ В случай на неизправност, моля отнесете уреда в оторизиран сервис за техническо обслужване. Моля не се опитвайте да разглобявате уреда или пък да го поправяте - това е опасно.

За разновидностите EU на това изделие и/или в случая, приложим за Вашата страна:

Опазване на околната среда и рециклиране на изделието.

- ◆ Материалите, от които изработена опаковката на този електроуред са включени в система за тяхното събиране, класифициране и рециклиране. Ако желаете да се освободите от тях, използвайте обществените контейнери, пригодени за всеки отделен вид материал.
- ◆ В изделието отсъстват концентрации на вещества, които могат да бъдат определени като вредни за околната среда.



Този символ означава, че ако желаете да се освободите от уреда след изтичане на експлоатационния му живот трябва да го предадете по подходящ начин на фирма за преработка на отпадъци, оторизирана за разделно събиране на относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО)

Настоящият уред изпълнява Директива 2014/35/EU за ниски напрежения, Директива 2014/30/EU за електромагнитно съответствие и с Директива 2011/65/EU за ограниченията при употреба на някои определени опасни вещества в електрически и електронни апарати и с Директива 2009/125/EC за изискванията за екологичен дизайн, приложими към изделия, свързани с енергия.

ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

Настоящият продукт има законна гаранция, в съответствие с действащото законодателство. За да упражните правата си на потребител следва да се насочите към някой от нашите оторизирани сервиси.

Може да намерите най-близкия до вас сервис, отваряйки следната връзка: <http://www.2helpu.com/> Също така може да потърсите допълнителна информация, свързвайки се с нас (направете справка на последната страница на наръчника).

Наръчника с указания и неговите осъвременявания можете да свалите на следния <http://www.2helpu.com/>.

ТАБЛИЦА С ПРЕПОРЪКИ

- ◆ В настоящата таблица може да получите представа за приготвянето на различни видове хранителни продукти
- ◆ Бележка: Имайте предвид, че тези параметри са ориентировъчни. Хранителните продукти могат да бъдат с различни произход, размер, форма и марка, поради което не можем да гарантираме, най-добрите параметри за определени хранителни продукти.

	Количество (g)	Време (мин)	Температура (°C)	Сме-сете	Друга информация
Картофи					
Тънконарязани замразени пържени картофи	300-700	9-16	200	Сме-сете	
Дебелонарязани замразени пържени картофи	300-700	11-20	200	Сме-сете	
Домашни пържени картофи (8x8 мм)	300-800	16-20	200	Сме-сете	Прибавете ½ лъжички олио
Резени домашни картофи	300-800	18-22	180	Сме-сете	Прибавете ½ лъжички олио
Кубчета домашни картофи	300-750	12-18	180	Сме-сете	Прибавете ½ лъжички олио
Роти	250	15-18	180	Сме-сете	
Картофи огретен	500	15-18	200	Сме-сете	
Месо от домашни животни и пилешко месо					
Бифтек	100-500	8-12	180		
Свински пържоли	100-500	10-14	180		
Хамбургери	100-500	7-14	180		
Ролца от кренвирши	100-500	13-15	180		
Пилешки бутчета	100-500	18-22	180		
Пилешки гърди	100-500	10-15	180		
Бързи закуски					
Пролетни ролца	100-400	8-10	200	Сме-сете	
Замразени пилешки късове	100-500	6-10	200	Сме-сете	
Рибни замразени пръчици	100-400	6-10	200		
Кашкавалени панирани замразени пръчици	100-400	8-10	180		
Пълнени зеленчуци	100-400	10	160		
Опичане					Използване на форма за фурна
Сладкиш	300	20-25	160		Използване на форма/чиния за фурна
Киш	400	20-22	180		Използване на форма за фурна
Кексчета	300	15-18	200		Използване на форма/чиния за фурна

Проблем	Възможна причина	Разрешение на проблема
Фритюрникът не работи.	Уредът не е включен към мрежата.	Свържете уреда в заземен контакт.
	Темпоризаторът не е настроен.	За да включите уреда, завъртете темпоризатора до необходимото за приготвяне време.
Пържените продукти във фритюрника не са напълно изпържени.	Количеството поставени в кошничката продукти е прекалено голямо.	Поставете в кошничката по-малко количество продукти. По-малките количества са по-лесни за разклащане и се изпържават по-равномерно.
	Избраната температура е прекалено ниска.	Завъртете контролера на температурата до нужното положение. Нагласете температурата. За целта направете справка с наръчника за готвене.
Продуктите се изпържават неравномерно.	Някои продукти следва да се разклащат по средата на времето за приготвяне.	Когато едни продукти се намират над други - например, пържени картофи - те следва да се разклащат по средата на времето за приготвяне.
Пържените картофи не излизат хрупкави.	Използвани са неправилни продукти.	Направете справка за начина на приготвяне на продукти на производителя.
Тиганът/кошничката не може да се приплъзне в уреда.	Кошничката е претоварена.	Не пълнете кошничката, надхвърляйки означението MAX.
	Кошничката не е правилно поставена в тигана.	Натиснете кошничката, докато чуete изщракване.
От уреда излиза бял пушек.	Приготвяте продукти с високо съдържание на олио. Към продуктите е прибавено олио.	Не използвайте продукти с високо съдържание на олио. Не добавяйте повече олио от необходимото. Фритюрникът използва технология, изискваща малко или никакво олио.
	Тиганът все още съдържа остатъци от мазнина от предишната употреба.	Пушекът е предизвикан от загрятата в тигана мазнина.

België/Belgique	Stanley Black & Decker Belgium BVBA Egide Walschaertsstraat 16 2800 Mechelen	www.blackanddecker.be enduser.BE@SBDinc.com Tel - NL. +32 15 47 37 65 Tel – FR. +32 15 47 37 66
Bulgaria	Stanley Black&Decker Polska Bucharest Branch Phoenicia Business Center Turturelelor Street, No 11A, 6th Floor,Module 15, 3rd District. Bucharest (Romania)	office.bucharest@sbdinc.com Tel. +4021.320.61.04.
Česká Republika	Stanley Black & Decker Czech Republic s.r.o. Chodov Tůrkova 2319/5b 149 00 Praha 4 Česká Republika	www.blackanddecker.cz recepcie@blackanddecker.cz Tel: 261 009 782
Danmark	Stanley Black & Decker Denmark Roskildevej 22 2620 Albertslund	www.blackanddecker.dk kundeservice.dk@sbdinc.com Tel. 70 20 15 10 Fax. 70 22 49 10
Deutschland	Stanley Black & Decker Deutschland GmbH Black & Decker Str. 40, D - 65510 Idstein	www.blackanddecker.de infobfge@sbdinc.com Tel. 06126 21-0 Fax 06126 21-2980
Ελλάδα	Black & Decker Ελλάς ΕΔΡΑ-ΓΡΑΦΕΙΑ : Στράβωνος 7 & Λ. Βουλιαγμένης. 166 74 Γλυφάδα - Αθήνα SERVICE : Ημερος Τόπος 2 (Χάνι Αδάμ) - 193 00 Ασπρόπυργος	www.blackanddecker.gr Greece.Service@sbdinc.com Τηλ: 00302108981616 Φαξ: 00302108983570
España	Engineering and Technology for Life Spain Avenida Barcelona s/n 25790 Oliana (Lleida)	www.blackanddecker.es service.spain@etforlife.com
France	Engineering and Technology for Life France 6 rue de l'Industrie Z.I des Sablons 89100 Sens	www.blackanddecker.fr service.france@etforlife.com
Helvetia	ROFO AG Gewerbezone Seeblick 3213 Kleinbödingen	www.blackanddecker.ch service@rofoag.ch Tel. 026 674 93 93 Fax 026 674 93 94
Hungary	Stanley Black & Decker Hungary Kft. Meszaros u. 58/B 1016 Budapest (Hungary)	www.blackanddecker.hu Tel: 1.6 225-1661 / 62
Italia	Stanley Black & Decker Italia Via Energypark 6 c/o Energypark Building 3 sud 20871 Vimercate (MB)	www.blackanddecker.it service.italia@blackanddecker.com Tel. 800-213935 Fax 039-9590313
Nederland	Stanley Black & Decker Netherlands BV Holtum Noordweg 35 6121 RE BORN Postbus 83. 6120 AB BORN	www.blackanddecker.nl enduser.NL@SBDinc.com Tel. +31 164 283 065 Fax +31 164 283 200
Norge	Stanley Black & Decker Norway AS Gullhaugveien 11, 0484 Oslo PB 4613, Nydalen, 0405 Oslo	www.blackanddecker.no kundeservice.no@sbdinc.com Tlf. 22 90 99 10 Fax 45 25 08 00

Österreich	Stanley Black & Decker Austria GmbH Oberlaaerstraße 248, A-1230 Wien	www.blackanddecker.at service.austria@sbdinc.com Tel. 01 66116-0 Fax 01 66116-614
Polska	Stanley Black & Decker Polska SP.z.o.o ul. Postepu 21D 02-676 Warszawa Polska	www.blackanddecker.pl reception.warsaw@sbdinc.com Tel: 22 4642700
Portugal	Engineering and Technology for Life Portugal Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B 1600-677 Lisboa	www.blackanddecker.pt service.portugal@efforlife.com
Romania	Stanley Black&Decker Polska Bucharest Branch Phoenicia Business Center Turturelelor Street, No 11A, 6th Floor,Module 15, 3rd District. Bucharest (Romania)	office.bucharest@sbdinc.com Tel. +4021.320.61.04.
Slovenija	G-M&M, proizvodnja in marketing, d.o.o. Brvace 11 1290 Grosuplje (Slovenija)	G-M&M, proizvodnja in marketing, d.o.o. Brvace 11 1290 Grosuplje (Slovenija)
Suomi	Stanley Black & Decker Finland Oy Kumpulantie 13B, 00520 Helsinki PL 47, 00521 Helsinki	www.blackanddecker.fi asiakaspalvelu.fi@sbdinc.com Puh. 010 400 43 33 Faksi 0800 411 340
Sverige	Stanley Black & Decker Sweden AB Flöjelbergsgatan 1c, 431 35 Mölndal Box 94, 431 22 Mölndal	www.blackanddecker.se kundservice.se@sbdinc.com Tel. 031-68 60 60 Fax 031-68 60 80
United Kingdom & Republic Of Ireland	"Black & Decker Slough, Berkshire SL1 3YD 210 Bath Road "	www.blackanddecker.co.uk emeaservice@sbdinc.com Tel. 01753 511234

ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L.
Avda. Barcelona s/n
Oliana, 25790, Spain