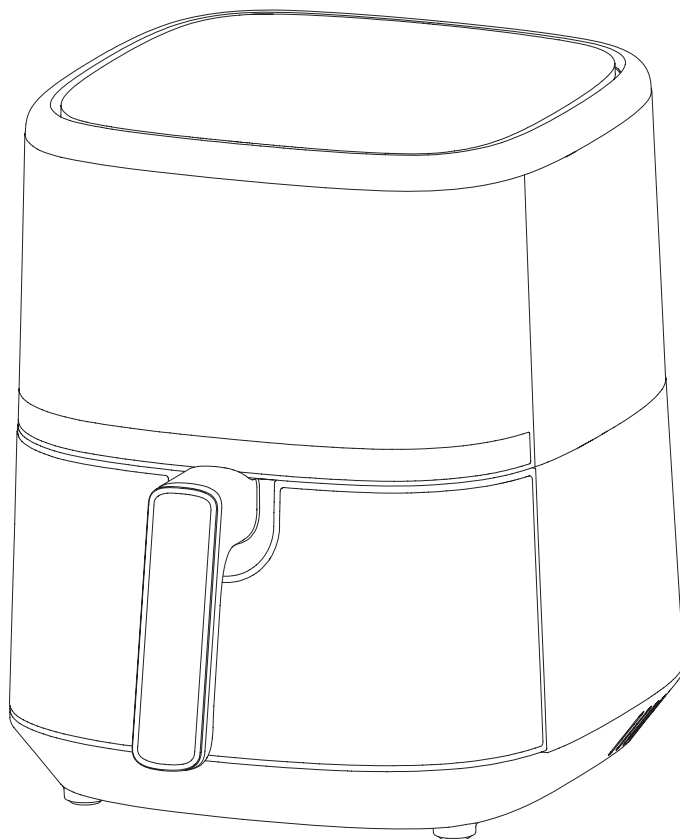


bodum[®]

12313 MELIOR
Air Fryer S



Air Fryer S

Instructions for use

ENGLISH

Heißluftfritteuse S

Gebrauchsanweisung

DEUTSCH

Friteuse à Air Chaud S

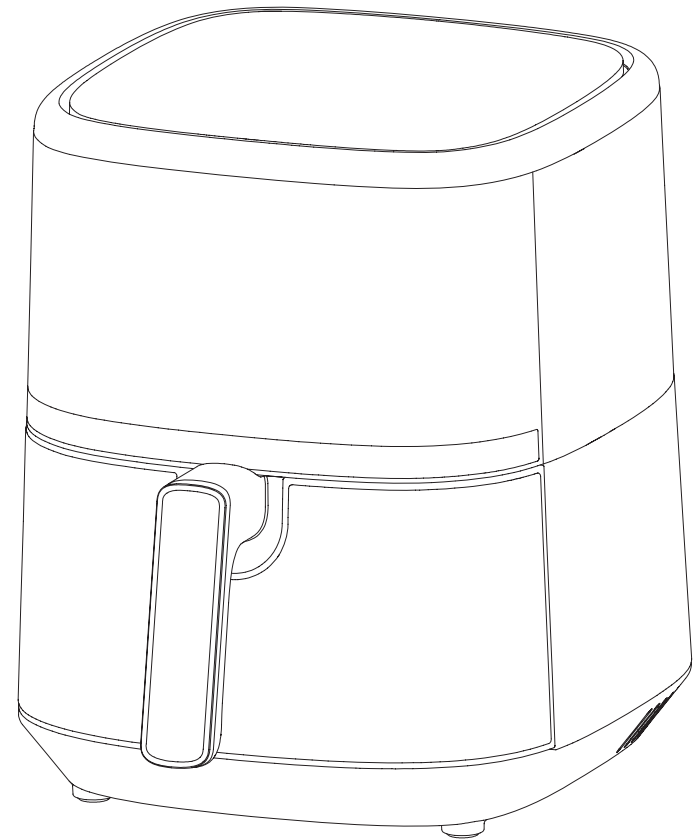
Mode d'emploi

FRANÇAIS

Friggitrice ad Aria S

Istruzioni per l'uso

ITALIANO



Welcome to BODUM®

Congratulations! You are now the proud owner of the BODUM® MELIOR Air Fryer S.

Please read these instructions carefully before using.

ENGLISH

Bitte lesen Sie diese Hinweise sorgfältig vor der Benutzung.

DEUTSCH

Veillez lire attentivement ces instructions avant l'utilisation.

FRANÇAIS

Leggere attentamente le presenti istruzioni prima dell'uso del prodotto.

ITALIANO

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed. Please read all instructions:

Do not touch hot surfaces.

To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.

WARNING! This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with caution. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.

Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

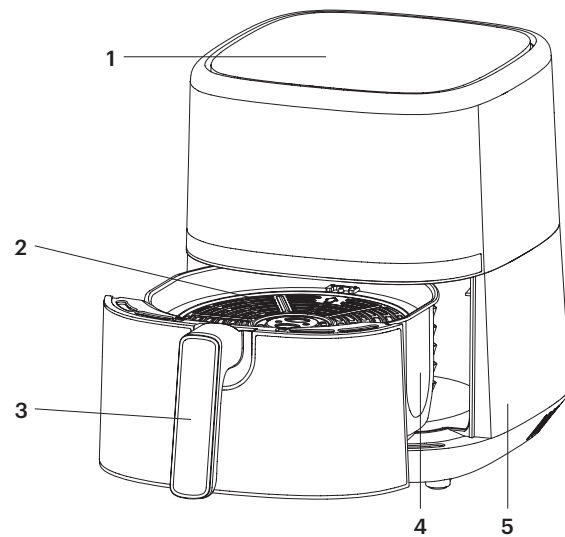
Type Y: If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

Do not use outdoors.

Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.

Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.



EN AIR FRYER S Description of appliance

- 1 Control panel
- 2 Removable tray
- 3 Pot handle
- 4 Pot
- 5 Main housing
- 6 Air outlet
- 7 Power cord

DE HEISLUFTFRITTEUSE S Gerätebeschreibung

- 1 Bedienfeld
- 2 Herausnehmbares Blech
- 3 Topfgriff
- 4 Topf
- 5 Hauptgehäuse
- 6 Luftauslass
- 7 Netzkabel

FR FRITEUSE À AIR CHAUD S Description de l'appareil

- 1 Panneau de contrôle
- 2 Plateau amovible
- 3 Poignée du bac
- 4 Bac
- 5 Boîtier principal
- 6 Sortie d'air
- 7 Cordon d'alimentation

IT FRIGGITRICE AD ARIA S Descrizione dell'apparecchio

- 1 Pannello di controllo
- 2 Vassoio rimovibile
- 3 Maniglia del recipiente
- 4 Recipiente
- 5 Alloggiamento principale
- 6 Prese di aerazione
- 7 Cavo di alimentazione

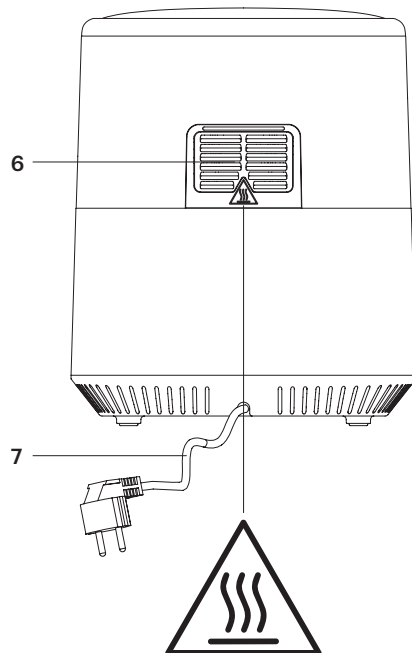


Fig.1

Fig.2

Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

Always attach plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.

Do not use appliance for other than intended 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 instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

IMPORTANT! Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.

Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.

Always put the ingredients to be fried in the pot with removable tray, to prevent it from coming into contact with the heating elements.

Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.

Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.

Never touch the inside of the appliance while it is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

WARNING! Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.

Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.

Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.

Keep the mains cord away from hot surfaces.

Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

Do not place the appliance against a wall or against other appliances.

Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.

Do not place anything on top of the appliance.

Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.

Do not let the appliance operate unattended.

During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the drawer from the appliance.

Any accessible surfaces may become hot during use (Fig. 2).

Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the drawer from the appliance.

CAUTION! Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.

This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.

If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.

The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

Always unplug the appliance while not using.

**Retain these user instructions
for future reference.
FOR INDOOR HOUSEHOLD
USE ONLY**

INTRODUCTION

This Hot-Air Fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it can make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any film, paper or tape from the appliance.
3. Thoroughly clean the pot and the removable tray with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth. **This is an oil-free fryer that works on hot air, do not fill the pot with oil or frying fat.**

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface. **CAUTION!** Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Place the removable tray in the pot (Fig. 3). **WARNING!** Do not fill the pot with oil or any other liquid. **WARNING!** Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

The oil-free Air Fryer can prepare a large range of ingredients.

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the Hot-Air Fryer (Fig. 4).
3. Put the ingredients in the pot with removable tray (Fig. 5).
4. Slide the pot back into the Hot-Air Fryer (Fig. 6). **NOTE:** Carefully align the removable tray with the guides in the pot. **CAUTION!** Never use the pot without the removable tray in it. **CAUTION!** Do not touch the pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.
5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings').
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings"). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the Air Fryer. **TIP:** If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.
7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance. **NOTE:** You can also switch off the appliance manually. To do this, set the time to 1.

8. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-Air Fryer and place it on a heat-resistant surface.

CAUTION! Do not turn the pot with removable tray upside down.

CAUTION! The pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the Air Fryer, steam may escape from the pot.

10. Empty the ingredients from the pot into a bowl or onto a plate.

11. When a batch of ingredients is ready, the Hot-Air Fryer is instantly ready for preparing another batch.

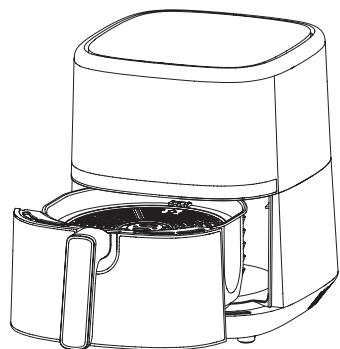


Fig.3

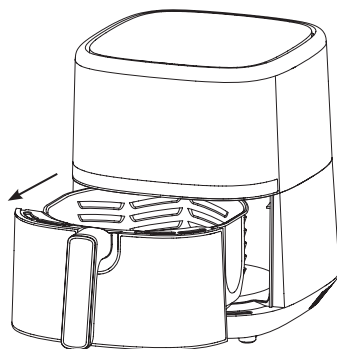


Fig.4

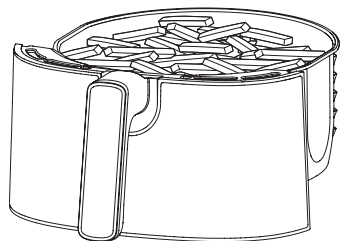


Fig.5

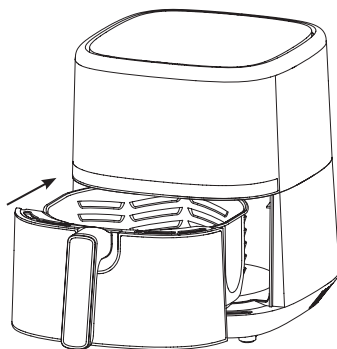
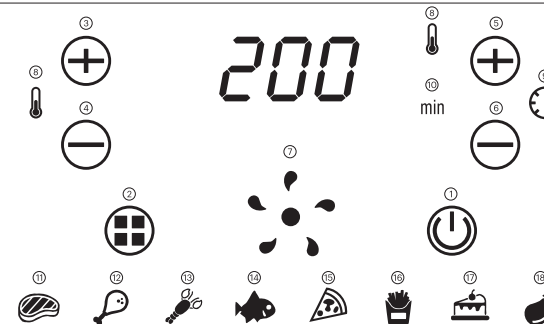


Fig.6

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS




OPERATION INSTRUCTIONS

1. Power Key



Once the pot with removable tray is properly placed in the main housing, the Power light will be illuminated. Selecting the power key for 3 seconds will make the unit default temperature 200 °C, while the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the Power key a second time will start the cooking process. Pressing the power key for 3 seconds to close the entire device during cooking. All the lights go out, the fan stops working.

NOTE: During cooking, you can touch the keys to control the pause and start of cooking.



2. Preset Key

Selecting the  Preset key enables you to scroll through the 8 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begins.

3 & 4. Temperature Control Keys

The  and  symbols enable you to increase or decrease cooking temperature 5 °C at a time. Keeping the button pressed will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80 °C–200 °C.

5 & 6. Timer Control Keys

The  and  symbols enable you to add or decrease cooking time, one minute at a time. Keeping the button pressed will rapidly change the time.

7. Indicator light - Fan indicator

The center circle is the heating lamp. The 5 lamps around it light up for the motor work.

8. Indicator light - Temperature light

9. Indicator light - Timer light

10. Indicator light min - Timer indicator

11-18. Indicator light - Recipe indicator

SETTINGS









The below table will help you to select the basic settings for the ingredients.

NOTE: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly, pulling the pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

TIPS:

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Lightly brush some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-Air Fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-Air Fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Hot-Air Fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish on the removable tray inside the pot if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the Hot-Air Fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

		Steak 	Wings 	Shrimp 	Fish 	Snacks 	Fries 	Bake 	Vegetables 
Temperature	80-200 °C	180 °C				200 °C		160 °C	
Time	1-60 min	16	25	12	18	20	17		
Min-Max Amount		100-600 g		100-500 g					

NOTE:

1. Preheat to desired temperature for 3 minutes if you start frying when the Hot-Air Fryer is still cold.
2. Turn or shake once during baking.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean the pot and the removable tray, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

NOTE: Remove the pot to let the Hot-Air Fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the pot and removable tray with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

NOTE: You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

TIP: If dirt is stuck in the removable tray or on the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the removable tray in the pot and let them soak for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

NOTE: The removable tray is dishwasher safe.

STORAGE

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

ENVIRONMENT

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The Hot-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	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance
The ingredients fried with the Air Fryer are not done	The amount of ingredients in the pot with removable tray is too big	Put smaller batches of ingredients in the pot with removable tray. Smaller batches are fried more evenly
	The set temperature is too low	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings')
	The preparation time is too short	Set the timer to the required preparation time (see section 'settings')
The ingredients are fried unevenly in the Air Fryer	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time (see section 'settings')
Fried snacks are not crispy when they come out of the Air Fryer	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result
I cannot slide the pan into the appliance properly	There are too much ingredients in the removable tray	Do not fill the removable tray beyond the MAX indication
	The removable tray is not placed in the pot correctly	Push the removable tray down into the pot

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result
	The pot still contains grease residues from previous use	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use
Fresh fries are fried unevenly in the Air Fryer	You did not use the right potato type	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks
Fresh fries are not crispy when they come out of the Air Fryer	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result
		Add slightly more oil for a crispier result

TECHNICAL SPECIFICATIONS

TECHNICAL DATA

EU mains voltage	220-240V~ 50-60Hz
USA mains voltage	120V~ 60Hz
EU nominal power	1500 Watt
USA nominal power	1500 Watt
Capacity	4.5 L
Adjustable temperature:	80 °C - 200 °C
Timer	0 - 60 min

MANUFACTURER GUARANTEE FOR THE USA & CAN, THE EU AND CH.

Guarantee: BODUM® AG, Switzerland, guarantees the MELIOR Air Fryer S for a period of two years from the date of original purchase against faulty materials and malfunctions that can be traced back to defects in design or manufacturing. Repairs are carried out free of charge if all guarantee conditions are met. Refunds are not available.

Guarantor: BODUM® (Schweiz) AG, Altgasse 82, 6340 Baar, Switzerland

Guarantee conditions: The guarantee certificate must be completed by the seller at the time of purchase. You must present the guarantee certificate to obtain guarantee services. Should your BODUM® product require guarantee service, please contact your BODUM® retailer, a BODUM® store, your country's BODUM® distributor, or visit www.bodum.com.

BODUM® will not provide warranty for damage resulting from inappropriate use, improper handling, normal wear and tear, inadequate or incorrect maintenance or care, incorrect operation or use of the appliance by unauthorized persons.

This Manufacturer Guarantee does not affect your statutory rights under applicable national laws in force, nor your right against the dealer arising from their sales/purchase contract.

ENVIRONMENTALLY ACCEPTABLE DISPOSAL

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

DEUTSCH

Herzlichen Glückwunsch! Sie sind jetzt der stolze Besitzer einer MELIOR Heißluftfritteuse S, einer elektrischen Fritteuse von BODUM®. Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie die Küchenmaschine benutzen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden. Bitte lesen Sie alle Anweisungen:

Berühren Sie keine heißen Oberflächen.

Um sich vor Stromschlägen zu schützen, achten Sie bitte darauf, Kabel, Stecker oder den Boden des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten zu tauchen.

WARNUNG! Dieses elektrische Gerät hat eine Heizfunktion. Die Oberflächen, nicht nur die Funktionsflächen, können hohe Temperaturen aufbauen. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich empfunden werden, ist dieses Gerät mit Vorsicht zu verwenden. Das Gerät darf nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Griffflächen berührt werden; nutzen Sie einen Hitzeschutz wie Handschuhe oder ähnliches. Andere Oberflächen als die vorgesehenen Griffflächen müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen haben, bevor sie berührt werden.

Ziehen Sie immer den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät zunächst abkühlen, bevor Sie Teile abnehmen oder anbringen.

Typ Y: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Die Verwendung von Zubehörteilen, die vom Hersteller des Gerätes nicht empfohlen werden, kann zu Feuer, einem elektrischen Schlag oder zur Verletzung von Personen führen.

Nicht im Freien verwenden.

Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen und keine heißen Oberflächen berühren.

Nicht auf oder in die Nähe von Heißgas- oder Elektrobrennern aufstellen oder in einen beheizten Ofen legen.

Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.

Stecken Sie das Netzkabel immer in die Steckdose an der Wand. Um die Verbindung zu trennen, stellen Sie bitte alle Schalter auf „Aus“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

Verwenden Sie das Gerät nie für etwas anderes als den vorgesehenen Gebrauch.

Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in Bezug auf die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die involvierten Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung sollte nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, diese sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.

Bewahren Sie das Gerät und seine Schnur an einem Ort auf, der für Kinder unter 8 Jahren nicht zugänglich ist.

Die Geräte sind nicht dafür vorgesehen, über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem bedient zu werden.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF.

WICHTIG! Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.

Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Bauteile und Heizelemente enthält, niemals in Wasser und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.

Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Kurzschluss zu vermeiden.

Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Kopf mit dem herausnehmbaren Blech, um zu verhindern, dass sie in Kontakt mit den Heizelementen kommen.

Decken Sie den Lufteinlass und die äußeren Luftöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.

Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr verursachen kann.

Berühren Sie niemals das Innere des Gerätes, während es in Betrieb ist.

Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, während das Gerät betrieben wird.

WARNUNG! Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.

Suchen Sie keine unbefugten Personen auf, um beschädigte Netzkabel zu ersetzen oder zu reparieren.

Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.

Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an das Stromnetz an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.

Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder gegen andere Geräte.

Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum auf der Rückseite und an den Seiten und auch 10 cm Freiraum über dem Gerät.

Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf das Gerät.

Nutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in diesem Handbuch beschrieben.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.

Während des Frittierens mit Heißluft wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftauslassöffnungen. Schützen Sie sich auch vor heißem Dampf und heißer Luft, wenn Sie die Schublade aus dem Gerät herausziehen.

Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden (Abb. 2).

Wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen, ziehen Sie bitte sofort den Netzstecker aus dem Gerät. Warten Sie, bis die Raumentwicklung aufhört, bevor Sie die Schublade herausziehen.

VORSICHT! Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Fläche steht.

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es eignet sich möglicherweise nicht für den sicheren Gebrauch in Umgebungen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Umgebungen, die keine privaten Wohnumgebungen sind. Es ist auch nicht dafür vorgesehen, von Kunden in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Wohnumgebungen genutzt zu werden.

Wenn das Gerät unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke genutzt wird oder wenn es nicht unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke genutzt wird oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen im Benutzerhandbuch verwendet wird, erlischt die Garantie und wir könnten jede Haftung für verursachte Schäden ablehnen.

Das Gerät braucht ca. 30 Minuten, um sich abzukühlen, damit es sicher gehandhabt oder gereinigt werden kann.

Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn Sie es nicht benutzen.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf, um sie zu einem späteren Zeitpunkt lesen zu können.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT, NICHT IM FREIEN VERWENDEN

EINLEITUNG

Diese Heißluftfritteuse ermöglicht eine einfache und gesunde Art der Zubereitung Ihrer Lieblingszutaten. Durch die Nutzung von heißer, schneller Luftzirkulation und einem Obergrill kann sie zahlreiche Gerichte zubereiten. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse Speisen von allen Seiten erhitzt und die meisten Zutaten ohne Öl zubereitet werden können.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Folien, Papiere oder Klebebänder von dem Gerät.
3. Reinigen Sie den Topf und das herausnehmbare Blech gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. **Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft funktioniert, füllen Sie nicht den Topf mit Öl oder Frittierfett.**

VOR DEM GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.
- ACHTUNG!** Stellen Sie das Gerät keinesfalls auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
2. Platzieren Sie das herausnehmbare Blech in den Topf (Abb. 3).
- WARNUNG!** Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

NUTZUNG DES GERÄTES

WARNUNG! Legen Sie nichts auf das Gerät, da sonst der Luftstrom gestört wird und das Frittierergebnis durch heiße Luft beeinträchtigt wird.

Die ölfreie Heißluftfritteuse kann eine Vielzahl von Zutaten zubereiten.

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Wandsteckdose an.
2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse heraus (Abb. 4).
3. Legen Sie die Zutaten in den Topf mit dem herausnehmbaren Blech (Abb. 5).
4. Schieben Sie den Topf zurück in die Heißluftfritteuse (Abb. 6).

HINWEIS: Richten Sie das herausnehmbare Tablett vorsichtig gemäß den Anweisungen im Topf aus.

ACHTUNG! Verwenden Sie den Topf nie ohne das herausnehmbare Blech darin.

ACHTUNG! Berühren Sie den Topf nicht während oder kurz nach der Benutzung, da er sehr heiß wird. Fassen Sie den Topf nur am Griff an.

5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die jeweiligen Zutaten (siehe Abschnitt 'Einstellungen').

6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt 'Einstellungen'). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Topf am Griff aus dem Gerät heraus und schütteln Sie sie. Schieben Sie dann den Topf wieder in die Heißluftfritteuse.

TIPP: Wenn Sie den Timer auf die halbe Zubereitungszeit einstellen, ertönt der Timer-Signalton, sobald Sie die Zutaten schütteln müssen. Das bedeutet jedoch, dass Sie den Timer nach dem Schütteln erneut auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen müssen.

7. Sobald Sie den Timer-Signalton hören, bedeutet dies, dass die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen ist. Ziehen Sie den Topf aus dem Gerät heraus.

HINWEIS: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Dafür stellen Sie die Zeit auf 1.

8. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach zurück in

das Gerät und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf einige zusätzliche Minuten ein.

9. Um Zutaten (z. B. Pommes Frites) zu entfernen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und legen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

ACHTUNG! Stellen Sie den Topf mit dem herausnehmbaren Blech nicht auf den Kopf.

ACHTUNG! Der Topf und die Zutaten sind heiß. Je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Kopf kommen.

10. Entleeren Sie die Zutaten aus dem Topf in eine Schüssel oder auf einen Teller.

12. Wenn eine Charge von Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort wieder bereit für die Zubereitung einer weiteren Charge.

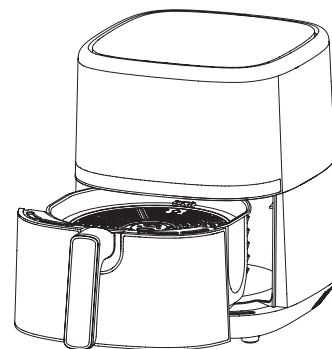


Abb.3

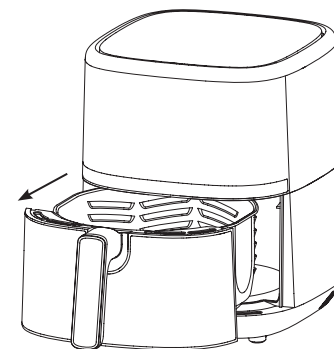


Abb.4

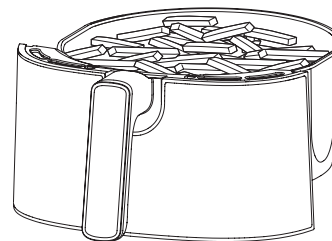


Abb.5

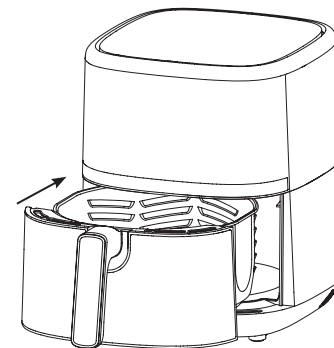


Abb.6

ANWEISUNGEN ZUM BEDIENFELD



BETRIEBSANWEISUNGEN

1. An-/Aus-Taste (1)

Wenn der Topf mit dem herausnehmbaren Blech ordnungsgemäß im Hauptgehäuse platziert wurde, leuchtet die Betriebsanzeige auf. Durch ein drei Sekunden langes Drücken der An-/Aus-Taste wird das Gerät auf die Standardtemperatur von 200 °C eingestellt, während die Kochzeit auf 15 Minuten festgelegt wird. Wird die An-/Aus-Taste ein zweites Mal gedrückt, beginnt der Frittiervorgang. Das drei Sekunden lange Drücken der An-/Aus-Taste schaltet das gesamte Gerät während des Frittierens aus. Alle Lampen gehen aus und der Ventilator wird angehalten.

HINWEIS: Während des Frittierens können Sie die Tasten berühren, um den Vorgang zu pausieren oder zu starten.

2. Voreingestellte Taste (2)

Wenn Sie die (2) Voreingestellte Taste bedienen, können Sie durch die 8 beliebtesten Lebensmitteloptionen scrollen. Nach der Auswahl beginnt die Funktion für die vorgegebene Zeit und Gartemperatur.

3 & 4. Temperaturregelungstasten

Mit (+) den (-) Symbolen und können Sie die Kochtemperatur jeweils um 5 °C erhöhen oder senken. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Temperatúrauswahl schneller. Temperatur-Regelbereich: 80°C–200°C.

5 & 6. Zeitregelungstasten

Mit (+) den (-) Symbolen und können Sie die Garzeit um jeweils eine Minute verlängern oder verkürzen. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Zeitauswahl schneller.

7. Anzeigelicht (7) - Ventilatoranzeige

Der mittlere Kreis ist die Wärmelampe. Die fünf Lampen ringherum leuchten für die Motorarbeit auf.

8. Anzeigelicht (8) - Temperaturlampe

9. Anzeigelicht (9) - Timer-Lampe

10. Anzeigelicht min - Timer-Anzeige

11-18. Anzeigelicht (11-18) - Rezept-Anzeige

EINSTELLUNGEN

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die jeweiligen Zutaten.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur Anhaltspunkte sind. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass die Einstellung für Ihre Zutaten die bestmögliche ist.









Da die schnelle Heißlufttechnologie die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder aufheizt, stört ein kurzes Herausziehen des Topfes aus dem Gerät während des Frittierens mit Heißluft den Vorgang kaum.

TIPPS:

- Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge von Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge von Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten während der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Ergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßig frittierte Zutaten zu vermeiden.
- Streichen Sie frische Kartoffeln leicht mit etwas Öl ein, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fetthaltigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können ebenfalls in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als hausgemachter Teig.
- Geben Sie ein Backblech oder eine Ofenform auf das herausnehmbare Blech im Topf, wenn Sie einen Kuchen oder

eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.

- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum erneuten Aufwärmen von Zutaten verwenden. Zum erneuten Aufwärmen von Zutaten stellen Sie die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150°C ein.

		Steak 	Chickens- wings 	Shrimps 	Fisch 	Snacks 	Pommes frites 	Gebäck 	Gemüse 
Temperatur	80-200 °C	180 °C				200 °C		160 °C	
Zeit	1-60 min	16	25	12	18	20	17		
Min-Max-Menge	100-600 g	100-500 g							

HINWEIS:

1. Heizen Sie 3 Minuten lang auf die gewünschte Temperatur vor, wenn die Fritteuse noch kalt ist und Sie mit dem Frittieren beginnen möchten.
2. Drehen oder schütteln Sie einmal während des Frittierens.

REINIGEN

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Verwenden Sie keine Küchengeräte aus Metall und keine scheuernden Reinigungsmittel, um den Topf und das herausnehmbare Blech zu reinigen, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen könnte.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

HINWEIS: Nehmen Sie den Topf heraus, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlen kann.

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

3. Reinigen Sie Topf und Herausnehmbares Blech mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

HINWEIS: Sie können Entfettungsflüssigkeit verwenden, um verbliebenen Schmutz zu entfernen.

TIPP: Wenn noch Schmutz im Herausnehmbares Blech oder auf dem Boden des Topfes festsetzt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie das Herausnehmbares Blech in den Topf und lassen Sie die Teile etwa 10 Minuten einweichen.

4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

5. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

HINWEIS: Das herausnehmbare Blech ist für die Reinigung im Geschirrspüler geeignet.

LAGERUNG

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

UMWELT

Werfen Sie das Gerät nicht in den normalen Hausmüll, wenn es kaputt ist, sondern geben Sie es bei einer offiziellen Sammelstelle zum Recycling ab. Auf diese Weise helfen Sie mit, die Umwelt zu schonen.

PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht mit dem Stromnetz verbunden	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose
	Sie haben den Timer nicht eingestellt	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein, um das Gerät anzuschalten
Die mit der Heißluftfritteuse frittierten Zutaten sind nicht gar	Die Menge der Zutaten im Topf mit dem herausnehmbaren Blech ist zu groß	Legen Sie kleinere Portionen an Zutaten in den Topf mit dem herausnehmbaren Blech. Kleinere Portionen werden gleichmäßiger frittiert
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig	Stellen Sie den Temperaturschalter auf die benötigte Temperatur ein (Siehe Abschnitt 'Einstellungen')
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz	Stellen Sie den Timer auf die benötigte Zubereitungszeit ein (Siehe Abschnitt 'Einstellungen')

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Die Zutaten werden ungleichmäßig in der Heißluftfritteuse frittiert	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden	Aufeinander oder quer liegende Zutaten (z. B. Pommes frites) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (Siehe Abschnitt 'Einstellungen')
Die frittierten Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen	Sie haben eine Sorte von Snacks verwendet, die in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden sollten	Verwenden Sie Ofen-Snacks oder streichen Sie die Snacks leicht mit etwas Öl ein, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben	Es befinden sich zu viele Zutaten im herausnehmbaren Blech	Füllen Sie die herausnehmbares Blech nicht über die MAX-Anzeige hinaus
	Das herausnehmbare Blech wurde nicht ordnungsgemäß im Topf platziert	Drücken Sie das herausnehmbare Blech im Topf nach unten
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus	Sie bereiten fettige Zutaten zu	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, tropft eine große Menge Öl in den Topf. Das Öl produziert weißen Rauch und der Topf erhitzt sich stärker als gewöhnlich. Das beeinträchtigt das Gerät und das Endergebnis nicht
	Der Topf enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch	Weißer Rauch entsteht, wenn sich das Fett in der Pfanne erhitzt. Achten Sie darauf, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß reinigen
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Frittierens fest bleiben
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen richtig ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen
Pommes frites aus frischen Kartoffeln sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung EURO 220-240V- 50-60Hz

Nennspannung USA 120V- 60Hz

Nennleistung EURO 1500 Watt

Nennleistung USA 1500 Watt

Füllvermögen 4.5 L

Verstellbare Temperatur 80 °C - 200 °C

Timer 0 - 60 min

HERSTELLERGARANTIE FÜR DIE USA, KANADA, DIE EUROPÄISCHE UNION UND DIE SCHWEIZ.

Garantie: Die BODUM® AG, Schweiz, gewährt für die MELIOR Heißluftfritteuse S für einen Zeitraum von zwei Jahren ab dem ursprünglichen Kaufdatum eine Garantie gegen fehlerhaftes Material und Fehlfunktionen, die auf Konstruktions- oder Herstellungsfehler zurückgeführt werden können. Sofern die Garantiebedingungen erfüllt sind, wird BODUM® Mängel kostenfrei beheben. Eine Rückerstattung des Kaufpreises ist nicht möglich.

Garantiegeber: BODUM® (Schweiz) AG, Altgasse 82, 6340 Baar, Switzerland.

Garantiebedingungen: Das Garantiezertifikat (letzte Seite dieser Gebrauchsanweisung) muss vom Verkäufer beim Kauf ausgefüllt werden. Bei Inanspruchnahme der Garantie ist das Garantiezertifikat vorzulegen. Hierzu wenden Sie sich bitte an Ihren Bodum Händler, ein Bodum Verkaufsgeschäft, den für Ihr Land zuständigen Vertriebspartner oder kontaktieren Sie uns unter www.bodum.com

Diese Garantie gilt nicht, wenn der Defekt eines Geräts auf unsachgemäßer Behandlung, üblichem Verschleiß, unsachgemäßer Pflege und/oder Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung beruht.

Ihnen stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Rechte zu. Insbesondere werden die gesetzlichen Rechte des Verbrauchers, die ihm gegenüber seinem Vertragspartner zustehen, nicht eingeschränkt.

KORREKTE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTES



Alte Elektrogeräte dürfen nicht mehr zusammen mit dem Restmüll beseitigt werden, sondern müssen getrennt entsorgt werden. Die Abgabe bei kommunalen Sammelstellen durch Privatpersonen ist kostenfrei. Die Besitzer von Altgeräten sind verpflichtet, die Geräte zu den Sammelstellen zu bringen oder bei einer entsprechenden Sammlung abzugeben. Mit diesem kleinen persönlichen Aufwand tragen Sie dazu bei, dass wertvolle Rohstoffe recycelt und Schadstoffe gezielt behandelt werden können.

Félicitations! Vous êtes maintenant l'heureux propriétaire d'une friteuse à air chaud S MELIOR, une friteuse électrique de BODUM®. Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'appareils électriques s'accompagne toujours des précautions d'usage, et notamment du respect des règles de sécurité suivantes. Lisez toutes les instructions:

Ne touchez pas les surfaces chaudes.

Pour vous protéger contre les décharges électriques, n'immergez pas le cordon, les prises ou le socle dans l'eau ou un autre liquide.

ATTENTION! Cet appareil électrique possède un système de chauffage. Les surfaces, également différentes des surfaces fonctionnelles, peuvent atteindre des températures élevées. Dans la mesure où les températures sont perçues différemment selon les individus, cet appareil doit être utilisé avec prudence. L'appareil ne doit être touché qu'au niveau des poignées et des surfaces de préhension prévues, vous devez utiliser une protection thermique comme des gants ou une protection similaire. Avant de toucher les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues, vous devez leur laisser le temps nécessaire pour refroidir.

Débranchez toujours votre bouilloire lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez la bouilloire refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.

Type Y: Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées d'éviter tout risque.

Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

Veillez à toujours brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale. Pour le débrancher, vous devez mettre tous les boutons sur «arrêt», puis retirer la fiche de la prise murale.

N'utilisez l'appareil que pour la fonction à laquelle il est destinée.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par un manque d'expérience et de connaissance s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de huit ans et plus, et qu'ils sont surveillés.

Gardez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de huit ans.

Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

GARDEZ CES INTRUCTIONS.

IMPORTANT! Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour le consulter ultérieurement.

Veillez à ne jamais immerger le boîtier, qui contient des composants électriques et des éléments chauffants, dans l'eau et à ne jamais le rincer sous le robinet.

Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil afin d'éviter tout risque de décharge électrique.

Mettez toujours les ingrédients à frire dans le bac avec le plateau amovible, pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.

Ne couvrez pas l'arrivée d'air et ouvertures extérieures destinées au passage de l'air lorsque l'appareil fonctionne.

Ne remplissez pas le bac avec de l'huile, car vous pourriez provoquer un incendie.

Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il fonctionne.

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

ATTENTION! Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.

N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.

Ne vous adressez pas à une personne non autorisée pour remplacer ou réparer le cordon d'alimentation endommagé.

Tenez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.

Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.

Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils.

Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.

Ne placez rien sur l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.

Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.

Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est rejetée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez les mains et le visage à une distance sûre de la vapeur et des orifices de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez le tiroir de l'appareil.

Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation (Fig. 2).

Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée sombre sortir de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer le tiroir de l'appareil.

ATTENTION! Veillez à ce que l'appareil soit placé sur une surface horizontale, plane et stable.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il peut ne pas convenir pour une utilisation sans danger dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les fermes, les motels et autres espaces non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, des motels, des gîtes touristiques et d'autres espaces résidentiels.

Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé de manière inappropriée ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie est annulée et nous pourrions refuser toute responsabilité pour les dommages causés.

Il faut environ 30 minutes pour que l'appareil refroidisse et qu'il puisse être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.

Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.

**Veillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.
POUR USAGE DOMESTIQUE
UNIQUEMENT**

INTRODUCTION

Cette friteuse à air chaud offre un moyen facile et sain de préparer vos ingrédients préférés. Grâce à la circulation rapide d'air chaud et à un gril supérieur, elle peut préparer de nombreux plats. Mais la friteuse à air chaud chauffe surtout les aliments dans toutes les directions et la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile, c'est son atout principal.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Enlevez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tout film, papier ou ruban adhésif de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le bac et le plateau amovible avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. **Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez le bac avec de l'huile ou de la graisse de friture.**

PRÉPARATION À L'UTILISATION

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

ATTENTION! Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Placez le plateau amovible dans le bac (Fig. 3).

ATTENTION! Ne remplissez le bac avec de l'huile ou tout autre liquide.

ATTENTION! Ne posez rien au-dessus de l'appareil, le flux d'air serait entravé et cela nuirait au résultat de la friture à l'air chaud.

UTILISATION DE L'APPAREIL

- La friteuse à air chaud sans huile peut cuire une grande variété d'ingrédients.
1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
 2. Retirez délicatement le bac de la friteuse à air chaud. (Fig. 4).
 3. Mettez les ingrédients dans le pot with removable tray (Fig. 5).
 4. Replacez le bac dans la friteuse à air chaud (Fig. 6).
- REMARQUE:** Alignez soigneusement le plateau amovible avec les guides du bac.

ATTENTION! N'utilisez jamais le bac sans le plateau amovible.

ATTENTION! Ne touchez pas le bac pendant l'utilisation et pendant quelques temps après car celui-ci peut devenir très chaud. Prenez le bac uniquement par sa poignée.

5. Déterminez le temps de cuisson nécessaire pour chaque ingrédient (voir la section «Réglages»).

6. Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson (consultez la section «Réglages»). Pour secouer les ingrédients, tirez le bac de l'appareil par la poignée et secouez-le. Ensuite, faites glisser le bac dans la friteuse.

CONSEIL: Si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de préparation, vous l'entendrez sonner lorsqu'il faudra remuer les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devrez programmer le minuteur de nouveau pour le temps restant de préparation.

7. Lorsque la sonnerie retentit, le temps de préparation programmé est écoulé. Retirez le bac de l'appareil.

REMARQUE: Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour cela, réglez le temps sur 1.

8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez le bac dans l'appareil et programmez la minuterie pour cuire les aliments quelques minutes de plus.

9. Pour retirer des ingrédients (par exemple des frites), tirez le bac de la friteuse à air chaud et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

ATTENTION! Ne retournez pas le bac avec le plateau amovible.

ATTENTION! Le bac et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse à air chaud, de la vapeur peut s'échapper du bac.

10. Videz les ingrédients qui se trouvent dans le bac dans un bol ou dans une assiette.

11. Lorsqu'une fournée d'ingrédients est prête, la friteuse à air chaud est immédiatement prête pour une nouvelle fournée.

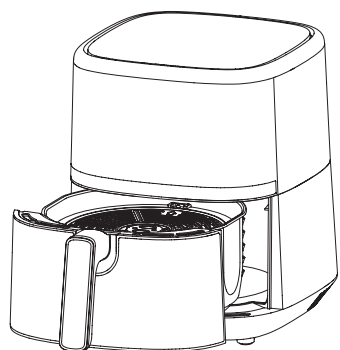


Fig.3

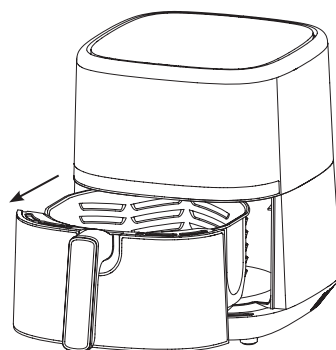


Fig.4

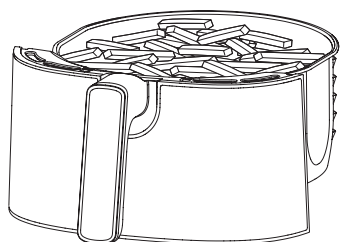


Fig.5

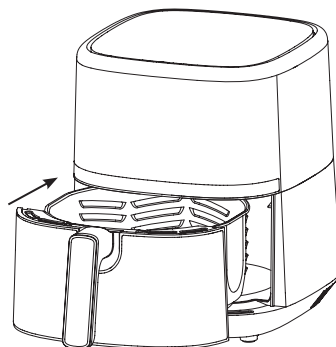


Fig.6

INSTRUC- TIONS DE FONCTIONNE- MENT

1. Touche marche/arrêt (⏻)

Une fois que le bac avec le plateau amovible est correctement positionné dans le boîtier principal, le témoin d'alimentation s'allume. Sélectionnez la touche marche/arrêt pendant 3 secondes pour régler la température par défaut de 200 °C et un temps de cuisson de 15 minutes. Sélectionnez la touche marche/arrêt une seconde fois pour commencer la cuisson. Appuyez sur la touche marche/arrêt pendant 3 secondes pour fermer l'appareil complet pendant la cuisson. Toutes les lumières s'éteignent, les ventilateurs s'arrêtent.

REMARQUE: Pendant la cuisson, vous pouvez contrôler la pause et le démarrage de la cuisson à l'aide des touches.

2. Touche de pré-réglage (⊕)

En sélectionnant (⊕) le touche de pré-réglage, vous pouvez faire défiler les huit choix alimentaires les plus populaires. Une fois sélectionnée, le bouton de présélection de la durée et de la température de cuisson commence à fonctionner.

3 & 4. Touches de contrôle de température

Les symboles ⊕ et ⊖ vous permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson de 5°C à la fois. En maintenant le bouton enfoncé, la température change rapidement. Température: de 80°C à 200°C.

5 & 6. Touches de contrôle de la minuterie

Les symboles ⊕ et ⊖ vous permettent d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson, une minute à la fois. En maintenant le bouton enfoncé, vous pouvez modifier rapidement le temps de cuisson.

7. Témoin lumineux (⚡) - Indicateur du ventilateur

Le centre du cercle est la lampe chauffante. Les 5 lampes qui l'entourent s'allument pour le travail du moteur.

8. Témoin lumineux (🌡️) - Voyant de température

9. Témoin lumineux (🕒) - Voyant de la minuterie

10. Témoin lumineux min - Indicateur de la minuterie

11-18. Témoin lumineux (🍗 🍗 🍗 🍗 🍗 🍰 🍰 🍌) - Indicateur de recette

INSTRUC- TIONS DU PANNEAU DE CONTRÔLE



RÉGLAGES









Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base pour les ingrédients.

REMARQUE: Gardez à l'esprit que ces réglages sont des indications. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Comme la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de tirer brièvement le bac hors de l'appareil pendant la friture à l'air chaud ne perturbe guère le processus.

CONSEILS:

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de cuisson un peu plus bref que les gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de cuisson légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de cuisson légèrement plus bref.
- Agiter les petits ingrédients à mi-parcours du temps de cuisson optimise le résultat et peut aider à éviter que les ingrédients ne soient frits de manière irrégulière.
- Pour obtenir un résultat croustillant, badigeonnez légèrement les pommes de terre fraîches d'un peu d'huile. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras comme des saucisses dans la friteuse.
- Les collations qui peuvent être cuites dans un four peuvent également être cuites dans la friteuse.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte précuite pour préparer rapidement et facilement des collations fourrées. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de cuisson plus bref que la pâte faite maison.
- Place a mold or a baking dish on the removable tray inside the tray if you want to bake a cake or a quiche or if you want to fry fragile or filled ingredients.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 150°C pendant dix minutes maximum.

		Steak 	Ailes de poulets 	Crevettes 	Poisson 	Collations 	Fries 	Pâtisserie 	Légumes 
Température	80-200 °C	180 °C				200 °C		160 °C	
Temps	1-60 min	16	25	12	18	20	17		
Montant min-max	100-600 g	100-500 g							

REMARQUE:

1. Préchauffez à la température souhaitée pendant 3 minutes si la friteuse à air chaud est encore froide lorsque vous commencez.
2. Tournez ou remuez une fois pendant la cuisson.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le bac et removable tray, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

REMARQUE: Retirez le bac pour permettre à la friteuse de refroidir plus rapidement.

2. Essayez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3. Nettoyez le bac et le plateau amovible avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

REMARQUE: Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever les restes de saleté.

CONSEIL: S'il y a des restes de saleté dans le plateau amovible ou au fond de le bac, remplissez le bac d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Mettez le plateau amovible dans le bac et laissez-les tremper pendant environ dix minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

5. Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer tout résidu de nourriture.remove any food residues.

REMARQUE: Le plateau amovible passe au lave-vaisselle.

**ENTREPO-
SAGE**

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

**ENVIRONNE-
MENT**

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers normaux lorsqu'il est hors d'usage, mais remettez-le à un point de collecte officiel pour le recyclage. Ce faisant, vous contribuez à préserver l'environnement.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La friteuse ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché	Mettez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre
	Vous n'avez pas réglé la minuterie	Réglez la touche de la minuterie sur le temps de préparation nécessaire pour allumer l'appareil
Les ingrédients frits avec la friteuse à air chaud ne sont pas cuits	La quantité d'ingrédients dans le bac avec le plateau amovible est trop importante	Faites de plus petites fournées d'ingrédients dans le bac avec plateau amovible. Les fournées plus petites cuisent de façon plus uniforme
	La température réglée est trop basse	Réglez la touche de température sur le réglage de température souhaité (Consultez la section «Réglages»)
	Le temps de préparation est trop bref	Réglez la minuterie à la durée de préparation requise (Consultez la section «Réglages»)
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson	Les ingrédients qui se trouvent les uns sur les autres ou en travers (par exemple les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson (Consultez la section «Réglages»)
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse	Vous avez utilisé un type de collation destiné à être cuit dans une friteuse traditionnelle	Utilisez des collations cuites au four ou badigeonnez légèrement les collations d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Je n'arrive pas à faire glisser correctement le bac dans l'appareil	Il y a trop d'ingrédients sur le plateau amovible	Ne remplissez pas le plateau amovible au-delà de l'indication MAX
	Le plateau amovible n'est pas positionné correctement	Poussez le plateau amovible jusqu'au fond du bac
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil	Vous préparez des ingrédients gras	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air chaud, une grande quantité d'huile s'échappe dans le bac. L'huile produit une fumée blanche et le bac peut chauffer plus que d'habitude. Cette situation n'affecte ni l'appareil ni le résultat final
	Le bac contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation antérieure	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans le bac. Veillez à bien nettoyer le bac après chaque utilisation
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air chaud	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture
	Vous n'avez pas rincé correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour enlever l'amidon de leur surface extérieure
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air chaud	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites	Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre afin qu'ils soient plus fins et soient plus croustillants
		Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale EUROPE	220-240V- 50-60Hz
Tension nominale USA	120V- 60Hz
Puissance nominale EUROPE	1500 Watt
Puissance nominale USA	1500 Watt
Capacité	4.5 L
Température ajustable	80 °C - 200 °C
Minuterie	0 - 60 min

GARANTIE FABRICANT POUR LES ÉTATS-UNIS & CANADA, L'UNION EUROPÉENNE ET LA SUISSE.

Garantie: BODUM® AG, Suisse, garantit la friteuse à air chaud S MELIOR pendant une période de deux ans à compter de la date d'achat initiale contre les matériaux défectueux et les dysfonctionnements qui peuvent être attribués à des vices de conception ou de fabrication. Les réparations seront effectuées gratuitement si toutes les conditions de garantie sont remplies. Des remboursements ne sont pas possibles.

Garant: BODUM® (Schweiz) AG, Altgasse 82, 6340 Baar, Switzerland.

Conditions de garantie: Le certificat de garantie doit être rempli par le vendeur au moment de l'achat. Vous devez présenter le certificat de garantie pour obtenir les services de garantie. Si votre produit BODUM® nécessite un service de garantie, veuillez contacter votre revendeur BODUM®, un magasin BODUM®, le distributeur BODUM® de votre pays, ou allez sur www.bodum.com.

BODUM® ne peut pas garantir des dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une manipulation incorrecte, d'une usure normale, d'un entretien inapproprié ou incorrect, d'une fausse manœuvre, ou de l'utilisation par des personnes non autorisées.

Cette garantie fabricant n'affecte pas vos droits légaux provenant des droits locaux applicables, ni vos droits contre le revendeur provenant de leur contrat de vente/d'achat.

MISE AU REBUT CORRECT DE CE PRODUIT

Ce sigle indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'UE. Pour éviter d'éventuels impacts néfastes pour l'environnement ou la santé humaine dus à des dépôts incontrôlés de déchets, recyclez-le de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des matières premières. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser des systèmes de retour et de collecte, ou contactez le revendeur où le produit a été acheté. Il peut reprendre le produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

ITALIANO

Congratulazioni e grazie per aver acquistato questa friggitrice ad aria S MELIOR, una friggitrice elettrica prodotta da BODUM®. Leggete attentamente queste istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

AVVERTENZE IMPORTANTI

Quando si utilizzano gli elettrodomestici, è necessario seguire sempre le avvertenze di base per la sicurezza. La invitiamo a leggere tutte le istruzioni.

Non toccare le superfici calde.

Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere mai cavo, spine o base in acqua o altri liquidi.

ATTENZIONE! Questo apparecchio elettrico è dotato di resistenza. Le superfici, anche quelle non funzionali, possono raggiungere temperature elevate. Poiché le temperature sono percepite in modo diverso da persona a persona, questo apparecchio va utilizzato con cautela; deve perciò essere afferrato solo dai manici e dalle superfici di presa previste, proteggendo le mani dal calore con guanti o protezioni similari. Prima di toccare superfici che non siano quelle previste per la presa, lasciare che queste si raffreddino a sufficienza.

Scollegare sempre il bollitore quando non è in uso e prima di pulirlo. Lasciar raffreddare prima di aggiungere o togliere componenti e prima di pulire l'elettrodomestico.

Tipo Y: Se il cavo di alimentazione è danneggiato, questo dovrà essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da persone qualificate al fine di evitare possibili danni.

L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'elettrodomestico può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni a persone.

Non usare all'aperto.

Non lasciar sporgere il cavo dal tavolo o dal bancone ed evitarne il contatto con superfici calde.

Non posizionare l'apparecchio al di sopra o in prossimità di fornelli a gas o ogni tipo di fornello o piastra di cottura elettrici, né all'interno di forni riscaldati.

Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio o altri liquidi caldi.

Inserire sempre la spina nella presa a muro. Per spegnere l'apparecchio, posizionare tutti i comandi su 'off', poi scollegare la spina dalla presa.

Non utilizzare l'elettrodomestico per scopi diversi da quelli previsti.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con poca esperienza e conoscenza soltanto se sotto supervisione o in seguito a chiare istruzioni su come utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e comprendendo i rischi coinvolti. Non lasciare giocare i bambini con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non dovranno essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano un'età superiore a 8 anni e siano sotto la supervisione di qualcuno.

Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore a 8 anni.

Questi apparecchi non sono stati progettati per essere utilizzati in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.

CONSERVI QUESTE ISTRUZIONI.

IMPORTANTE! Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente questo manuale e conservarlo per eventuali riferimenti futuri.

Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua, poiché contiene componenti elettrici e resistenze, e non risciacquarlo sotto acqua corrente.

Non far entrare nell'apparecchio acqua o altri liquidi per evitare scosse elettriche.

Porre sempre gli ingredienti da friggere nel recipiente con il vassoio rimovibile, per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.

Non coprire le aperture di circolazione dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.

Non riempire il recipiente di olio per evitare il pericolo di incendi.

Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

Le superfici accessibili potrebbero diventare calde durante l'uso.

ATTENZIONE! Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione riportata corrisponda alla tensione di rete.

Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o altre parti dell'apparecchio sono danneggiati.

Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, non rivolgetevi a personale non autorizzato per sostituirlo o ripararlo.

Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.

Non inserire la spina dell'apparecchio e non azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.

Non collocare l'apparecchio contro una parete o un altro apparecchio.

Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e i lati e 10 cm di spazio sopra l'apparecchio.

Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio.

Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.

Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.

Durante la frittura ad aria calda viene emesso vapore attraverso le aperture di circolazione dell'aria. Tenere le mani e il

viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di circolazione dell'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si rimuove il cassetto dall'apparecchio.

Le superfici accessibili potrebbero diventare calde durante l'uso (Fig. 2).

Scollegare immediatamente l'apparecchio se da quest'ultimo fuoriesce del fumo scuro. Attendere che dall'apparecchio non fuoriesca più fumo prima di rimuovere il cassetto.

ATTENZIONE! Assicuratevi di posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana, stabile e orizzontale.

Questo apparecchio è stato progettato per il normale uso domestico. Non è progettato per l'uso in ambienti quali zone dedicate alla cucina all'interno di uffici, negozi, aziende agricole, motel e altri ambienti non residenziali. Né è ideato per essere utilizzato dagli ospiti di alberghi, motel, bed and breakfast e in altri ambienti residenziali.

Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semiprofessionali o se non viene utilizzato secondo le istruzioni del manuale d'uso, la garanzia è invalidata e il produttore può declinare ogni responsabilità per i danni causati.

Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti per poterlo maneggiare o pulire in sicurezza.

Staccare sempre la spina dell'apparecchio quando non lo si usa.

Conservare queste istruzioni per riferimento futuro.
ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO

INTRODUZIONE

Questa friggitrice ad aria consente di preparare gli ingredienti che si preferiscono in maniera più semplice e più sana. Utilizzando la circolazione di aria calda a velocità elevata e un grill in alto, può preparare una grande varietà di piatti. Il bello è che la friggitrice ad aria calda riscalda il cibo in tutte le direzioni e nella maggior parte dei casi non occorre aggiungere olio.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio.
2. Rimuovere qualsiasi pellicola, adesivo o etichetta dall'apparecchio.
3. Pulire accuratamente il recipiente e il vassoio rimovibile con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
4. Pulire con un panno umido all'interno e all'esterno dell'apparecchio. **Si tratta di una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda, non riempite il recipiente con olio o grasso per frittura.**

PREPARAZIONE PER L'USO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.
ATTENZIONE! Non posizionare l'apparecchio su una superficie non termoresistente.
2. Posizionare il vassoio rimovibile all'interno del recipiente.
ATTENZIONE! Non riempire il recipiente con olio o altri liquidi.
ATTENZIONE! Non collocare oggetti sopra l'apparecchio. Farlo potrebbe ostacolare il flusso di aria e compromettere il risultato della frittura.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

La friggitrice ad aria senza olio può preparare una vasta gamma di pietanze.

1. Collegare l'apparecchio a una presa di messa a terra.
2. Estrarre delicatamente il recipiente dalla friggitrice ad aria (Fig. 4).
3. Porre gli ingredienti nel recipiente con il vassoio rimovibile (Fig. 5).
4. Ricollocare il recipiente nella friggitrice ad aria (Fig. 6).

NOTA: Allineare con cura il vassoio rimovibile alle guide del recipiente.

ATTENZIONE! Non utilizzare mai il recipiente senza il vassoio rimovibile all'interno.

ATTENZIONE! Non toccare il recipiente durante e immediatamente dopo l'uso, perché diventa molto caldo. Tenere il recipiente solamente dalla maniglia.

5. Impostare il tempo di preparazione necessario in base agli ingredienti (vedere il paragrafo "Impostazioni").

6. Alcuni ingredienti richiedono di essere scossi a metà cottura (vedere il paragrafo "Impostazioni"). Per scuotere gli ingredienti, estrarre il recipiente dall'apparecchio, afferrare dal manico e scuotere. Ricollocare il recipiente nella friggitrice ad aria.

CONSIGLIO: Se si imposta il timer a metà del tempo di preparazione, si sentirà il suo segnale acustico quando si devono girare gli ingredienti. In tal caso, tuttavia, è necessario, dopo aver girato gli ingredienti, impostare nuovamente il timer sul tempo di preparazione rimanente.

7. Quando si sentirà il segnale acustico del timer, il tempo di preparazione impostato è trascorso. Rimuovere il recipiente dall'apparecchio.

NOTE: È anche possibile spegnere l'apparecchio manualmente. A tal fine, impostare il tempo su 1.

8. Controllare se gli ingredienti sono pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, reinserire il recipiente all'interno dell'Airfryer e reimpostare il timer su qualche altro minuto.

9. Per rimuovere gli ingredienti (ad es. le patatine fritte), estrarre il recipiente dalla friggitrice ad aria e posizionarlo su una superficie termoresistente.

ATTENZIONE! Non capovolgere il recipiente con il vassoio rimovibile.

ATTENZIONE! Il recipiente e gli ingredienti sono bollenti. A seconda del tipo di ingredienti contenuti nella friggitrice ad aria, potrebbe fuoriuscire un po' di vapore dal recipiente.

10. Svuotare gli ingredienti dal recipiente in una ciotola o su un piatto.

11. Quando è pronta una prima parte di ingredienti, l'Airfryer è subito pronto per friggerne un'altra.

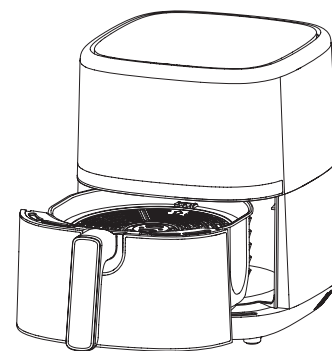


Fig.3

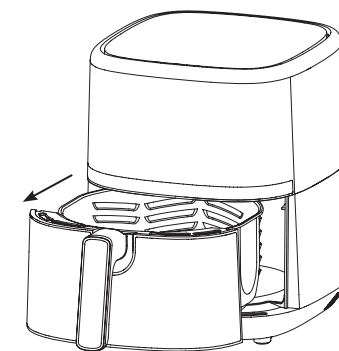


Fig.4

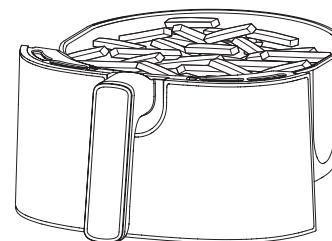


Fig.5

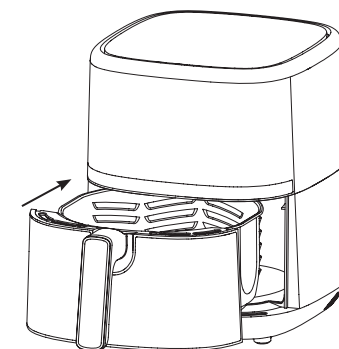
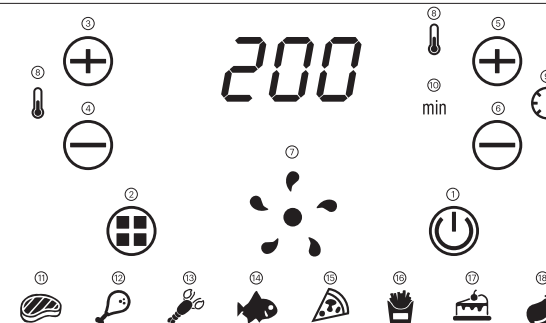


Fig.6

ISTRUZIONI DAL PANNELLO DI CONTROLLO




ISTRUZIONI PER L'USO

1. Tasto di accensione



Una volta che il recipiente con il vassoio rimovibile è stato collocato correttamente nell'alloggiamento principale, si illuminerà la spia di accensione. Selezionando il tasto di accensione per 3 secondi, la temperatura predefinita dell'unità sarà impostata su 200 °C, mentre il tempo di cottura su 15 minuti. Selezionando una seconda volta il tasto di accensione, si avvia il processo di cottura. Premendo il tasto di accensione per 3 secondi, si chiude l'intero apparecchio durante la cottura. Tutte le luci si spengono, la ventola smette di girare.

NOTA: Durante la cottura è possibile toccare i tasti per controllare la pausa e l'inizio della cottura.



2. Tasto di pre-impostazione

Il  tasto di pre-impostazione dà la possibilità di scorrere le 8 impostazioni di cottura riferite ai piatti più comuni. Una volta selezionata una impostazione, prende il via la funzionalità di tempo e temperatura di cottura prestabilita.

3 & 4. Tasti di controllo della temperatura

I simboli  e  consentono di aumentare o diminuire la temperatura di cottura di 5°C alla volta. Tenendo premuto il tasto si modifica rapidamente la temperatura. Intervallo di controllo della temperatura: 80°C–200°C.

5 & 6. Tasti di controllo del timer

I simboli  e  consentono di aggiungere o ridurre il tempo di cottura, un minuto alla volta. Tenendo premuto il tasto si modifica rapidamente il tempo.

7. Spia luminosa - Indicatore della ventola

Il cerchio centrale è la spia di riscaldamento. Le cinque spie attorno si accendono per il funzionamento del motore.

8. Spia luminosa - Spia della temperatura

9. Spia luminosa - Spia del timer

10. Spia luminosa - Indicatore del timer

11-18. Spia luminosa        - Indicatore della ricetta

IMPOSTAZIONI

La tabella sottostante aiuta a selezionare le impostazioni di base per le pietanze che si desidera preparare.









NOTA: Tenere a mente che queste impostazioni sono dei suggerimenti. Dal momento che gli ingredienti sono di origine,

dimensione, forma e marca diversa, non possiamo garantire le impostazioni migliori per gli ingredienti utilizzati.

Poiché la tecnologia basata sulla rapida circolazione dell'aria calda (Rapid Air Technology) riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, la rapida estrazione del recipiente dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda non compromette il risultato della cottura.

SUGGERIMENTI:

- Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di cottura leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.
- Una quantità più abbondante di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo; una minore quantità di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più breve.
- Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà cottura ottimizza il risultato e può contribuire ad ottenere una cottura uniforme.
- Spennellare leggermente dell'olio sulle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Evitare di preparare nella friggitrice ad aria ingredienti estremamente grassi come le salsicce.
- Gli snack che si preparano in forno possono anche essere preparati nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale per ottenere patatine fritte croccanti è di 500 grammi.
- Utilizzare pasta preconfezionata per preparare snack ripieni in modo semplice e veloce. La pasta preconfezionata richiede anche un tempo di cottura più breve rispetto alla pasta fatta in casa.
- Posizionare una teglia o una pirofila sul vassoio rimovibile all'interno del recipiente se si vuole cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere ingredienti fragili o ripieni.
- È anche possibile usare la friggitrice ad aria per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

		Bistecca 	Ali di pollo 	Gamberetti 	Pesce 	Snacks 	Patatine fritte 	Torte 	Verdure 
Temperatura	80-200 °C	180 °C			200 °C		160 °C		
Tempo	1-60 min	16	25	12	18	20	17		
Quantità min-max	100-600 g	100-500 g							

NOTA:

1. Preriscaldare alla temperatura desiderata per tre minuti se si intende friggere quando la friggitrice ad aria è ancora fredda.
2. Girare o scuotere una volta durante la cottura.

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.

Non usare utensili da cucina in metallo o materiali per la pulizia abrasivi per pulire il recipiente e il vassoio rimovibile, in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Scollegare la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio.

NOTA: Rimuovere il recipiente per lasciare raffreddare più rapidamente la friggitrice ad aria.

2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

3. Lavare il recipiente e il vassoio rimovibile con acqua calda, del detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

NOTA: È possibile usare dello sgrassatore per rimuovere lo sporco residuo.

CONSIGLIO: Se lo sporco è rimasto incastrato nel vassoio rimovibile o sul fondo del recipiente, riempire il recipiente con acqua calda e un po' di detersivo per i piatti. Porre il vassoio rimovibile nel recipiente e lasciarli in ammollo per circa 10 minuti.

4. Lavare l'interno dell'apparecchio con acqua calda e spugna non abrasiva.

5. Pulire la resistenza con una spazzola per rimuovere i residui di cibo.

NOTA: Il vassoio rimovibile è lavabile in lavastoviglie.

COME RIPORRE L'APPARECCHIO

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

AMBIENTE

Il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici, ma dovrà essere conferito per il riciclo all'isola ecologica del proprio paese. Un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
La friggitrice ad aria non funziona	L'apparecchio non è collegato alla presa	Inserire la spina nella presa a muro con messa a terra
	Non è stato impostato il timer	Impostare il tasto del timer sul tempo di preparazione necessario per accendere l'apparecchio
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono ben cotti	La quantità di ingredienti nel recipiente con il vassoio rimovibile è troppo grande	Mettere nel recipiente con il vassoio rimovibile una quantità minore di ingredienti. Le porzioni più piccole saranno fritte in modo più uniforme
	La temperatura impostata è troppo bassa	Impostare il tasto della temperatura sulla gradazione desiderata (Vedere sezione "Impostazioni")
	Il tempo di preparazione è troppo breve	Impostare il timer sul tempo di preparazione desiderato (Vedere sezione "Impostazioni")
La frittura degli ingredienti non è uniforme nella friggitrice ad aria	A volte è necessario scuotere alcuni tipi di ingredienti a metà del processo di frittura	Gli ingredienti che vengono a sovrapporsi nel corso della preparazione (ad esempio le patatine fritte) devono essere scossi a metà cottura (Vedere sezione "Impostazioni")
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria	Avete usato un tipo di snack destinato alla frittura con friggitrice tradizionale	Utilizzare gli snack da forno o spennellare leggermente l'olio sugli snack per ottenere un risultato più croccante

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Non riesco ad inserire bene il recipiente nell'apparecchio	Ci sono troppi ingredienti nel vassoio rimovibile	Non riempire il vassoio rimovibile oltre l'indicazione MAX
	Il vassoio rimovibile non è stato collocato correttamente nel recipiente	Spingere il vassoio rimovibile, verso il basso, nel recipiente
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco	State preparando ingredienti grassi	Quando si preparano ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio si verserà nel recipiente. L'olio produce fumo bianco e il recipiente può riscaldarsi più del solito. Questo non influisce sull'apparecchio, né sul risultato finale
	Il recipiente contiene residui grassi degli alimenti cucinati in precedenza	Il fumo bianco è prodotto dai residui grassi riscaldati nel recipiente. Pulire sempre il recipiente accuratamente dopo ogni uso
Le patate fresche non vengono fritte in modo uniforme nella friggitrice ad aria	Non è stato utilizzato il tipo di patata giusto	Utilizzare patate fresche, assicurandosi che rimangano sode durante la frittura
	Non avete sciacquato adeguatamente i bastoncini di patate prima di friggerli	Sciacquare correttamente i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dai bastoncini
Le patate fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine	Assicurarsi di aver asciugato bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio
		Tagliare le patate in bastoncini più piccoli per ottenere patatine più croccanti
		Aggiungere un po' di olio in più per un risultato più croccante

SPECIFICHE TECNICHE

DATI TECNICI

Tensione nominale UE 220-240 V- 50-60Hz

Tensione nominale USA 120 V- 60 Hz

Potenza nominale UE 1500 W

Potenza nominale USA 1500 W

Capacità 4.5 L

Temperatura regolabile 80 °C - 200 °C

Timer 0 - 60 min

GARANZIA DEL PRODUTTORE PER EU & CH.

Garanzia: BODUM® AG, Svizzera, garantisce la friggitrice ad aria S MELIOR per un periodo di due anni dalla data di acquisto originale a fronte di materiali difettosi e malfunzionamenti imputabili a difetti di progettazione o di fabbricazione. Le riparazioni vengono eseguite gratuitamente se tutte le condizioni di garanzia vengono rispettate. Non sono disponibili rimborsi.

Garante: BODUM® (Schweiz) AG, Altgasse 82, 6340 Baar, Switzerland.

Condizioni di garanzia: Il certificato di garanzia deve essere completato dal venditore al momento dell'acquisto. Bisogna presentare il certificato di garanzia per ottenere l'assistenza. Se il vostro prodotto BODUM® dovesse necessitare di assistenza in garanzia, si prega di contattare il proprio rivenditore BODUM®, un negozio BODUM®, il distributore BODUM® del proprio paese, o visitare www.bodum.com.

BODUM® non fornirà garanzia per danni derivanti da uso inappropriato, utilizzo improprio, normali danni da usura, manutenzione e cura inadeguate o scorrette, funzionamento o uso non corretto del dispositivo da parte di persone non autorizzate.

Questa garanzia del produttore non pregiudica i diritti legali previsti dalle leggi nazionali vigenti, né il vostro diritto nei confronti del rivenditore derivante dal relativo contratto di vendita/acquisto.

SMALTIMENTO NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE



È attualmente illegale lo smaltimento di dispositivi elettrici difettosi o obsoleti insieme ai rifiuti ordinari. Tali dispositivi devono essere smaltiti separatamente. I consumatori hanno la possibilità di depositarli presso i centri di raccolta del comune gratuitamente. I proprietari di tali dispositivi sono tenuti a portarli presso i siti di raccolta o metterli fuori quando hanno luogo le relative raccolte. Con questo piccolo sforzo personale, darete il vostro contributo per assicurare che beni preziosi vengano riciclati e i contaminanti vengano gestiti in modo appropriato.

Proof of purchase
Firmenstempel
Cachet du revendeur
Timbro del rivenditore

Date
Datum
Date
Data

12313 MELIOR Air Fryer S

GUARANTEE CERTIFICATE – GUARANTEE: 2 YEARS. Air Fryer S
GARANTIEZERTIFIKAT – GARANTIE: 2 JAHRE. Heißluftfritteuse S
CERTIFICAT DE GARANTIE – GARANTIE: 2 ANS. Friteuse à Air Chaud S
CERTIFICATO DI GARANZIA – GARANZIA: 2 ANNI. Friggitrice ad Aria S



www.bodum.com