

BXAFO1200E

www.blackanddecker.eu

EN

FR

DE

IT

ES

PT

NL

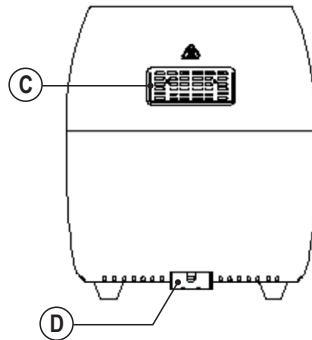
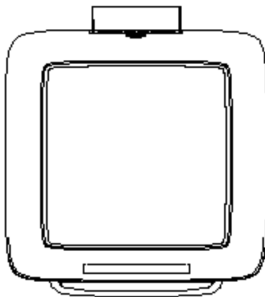
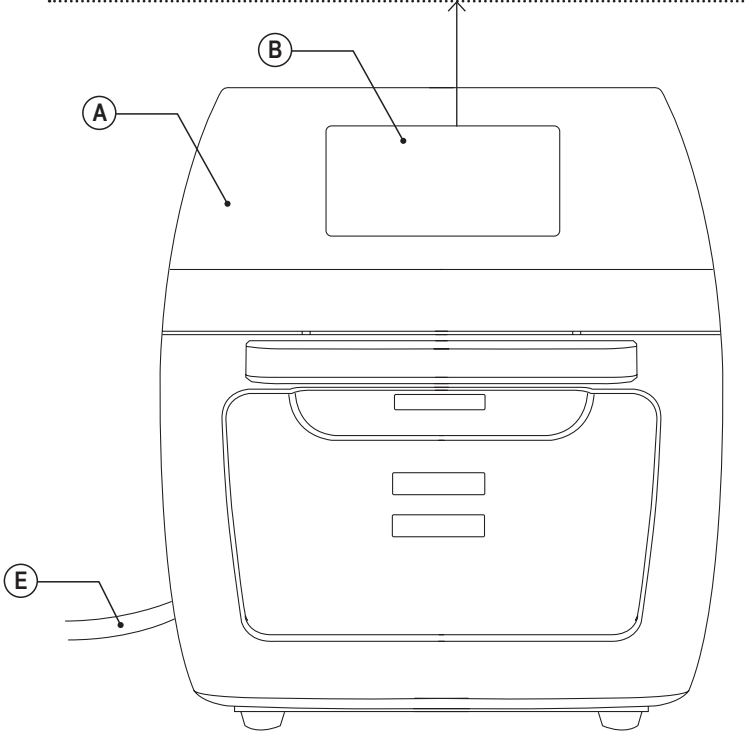
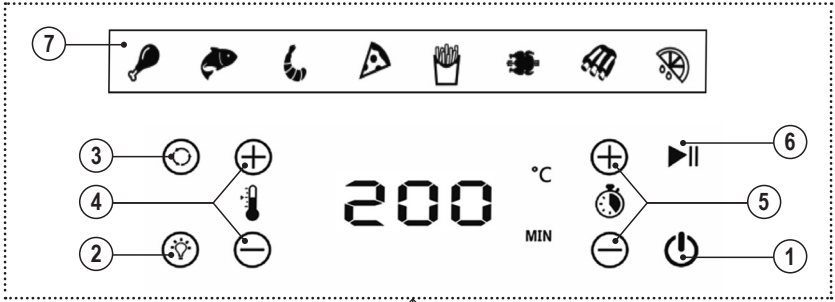
PL

EL

RU

RO

BG



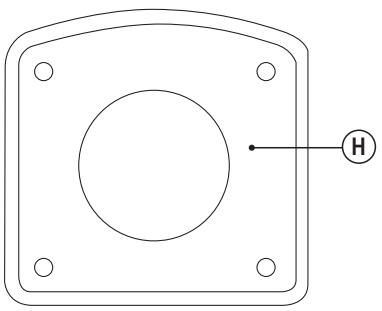
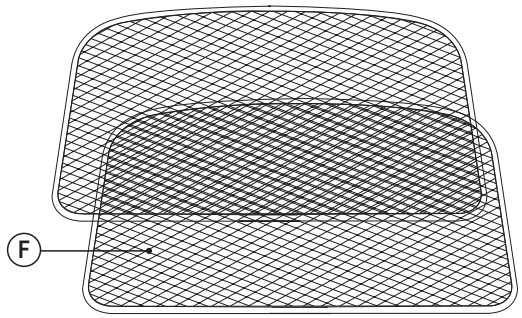
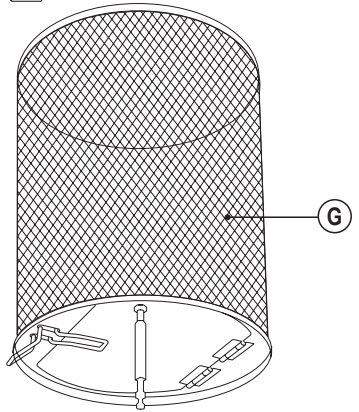
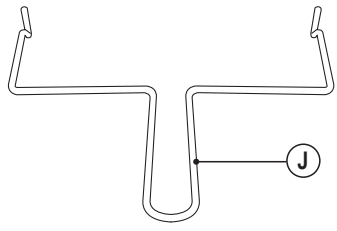
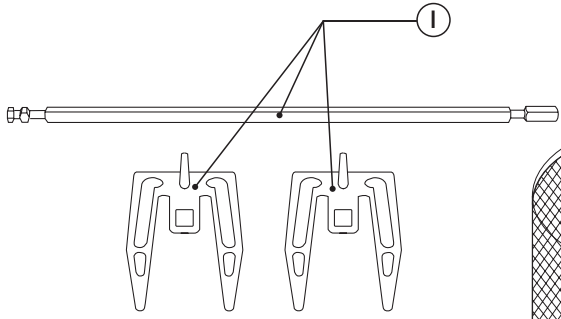




Fig. A



Fig. B

Fig. C

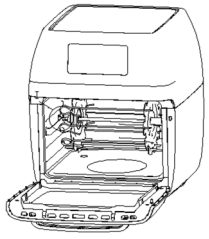
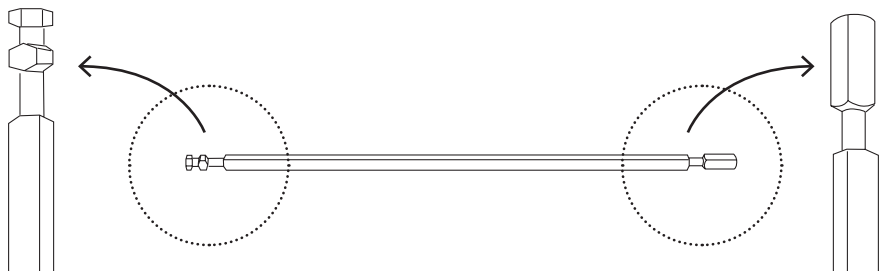


Fig. D

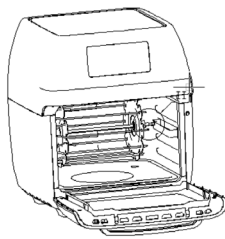
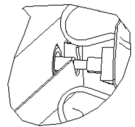
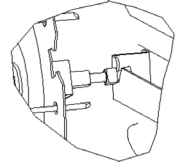


Fig. E



AIR FRYER OVEN BXAFO1200E


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.

- ◆ 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.

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 instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
 - ◆ 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 of age.
 - ◆ This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - ◆ The temperature of the door and other accessible surfaces may be high when the appliance is in use.
 - ◆ Do not use the appliance in association with a programmer, timer or other device that automatically switches it on.
 - ◆ If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced, take the appliance to an authorised technical support service. Do not attempt to disassemble or repair the appliance by yourself in order to avoid a hazard.
 - ◆ This appliance is for household use only, not professional, industrial use.
 - ◆  This symbol indicates that the surface may heat up during 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 wrap the power cord around the appliance.
- ◆ Do not clip or crease the power cord.
- ◆ Do not allow the power cord to come into contact with the appliance's hot surfaces.
- ◆ 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.
- ◆ The appliance is not suitable for outdoor use.
- ◆ 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 touch any of the appliance's moving parts while it is operating
- ◆ Do not touch the heated parts of the appliance, as it may cause serious burns.
- ◆ Do not touch metal parts or the body when it is operating, as it may cause serious burns.

Use and care:

- ◆ Fully extend the appliance's power cable before each use.
- ◆ Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
- ◆ Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- ◆ Do not move the appliance while in use.
- ◆ Do not use the appliance if it is tipped up and do not turn it over.
- ◆ Do not force the appliance's work capacity.
- ◆ 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 the appliance if it is still hot.

- ◆ Make sure that dust, dirt or other foreign objects do not block the fan grill on the appliance.
- ◆ Keep the inside of the oven clean to avoid the carbonising of leftover food, which may damage the appliance.
- ◆ Do not use the inside of the oven for storage purposes.
- ◆ Use only utensils appropriate for ovens.
- ◆ Use only utensils appropriate to support high temperatures.
- ◆ Don't place heavy utensils or trays on the open door.
- ◆ CAUTION: Do not use the appliance if the glass is cracked or broken.
- ◆ Turning the thermostat control to the minimum (MIN) setting. This does not mean that the appliance is switched off permanently.

Service:

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

DESCRIPTION

- A Main unit
- B Digital control panel
 1. Start button
 2. Internal light button
 3. Rotation button
 4. Temperatura control button
 5. Time control button
 6. Star/Pause button
 7. Pre-set menu
- C Air outlet
- D Air inlet
- E Cabel and housing
- F Air fow rack (2uts)
- G Rotating basket
- H Oil drip tray
- I Rotisserie shaft
- J Handle

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

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.
- ◆ Prepare the appliance according to the function you wish to use:

ACCESSORIES USE:

Oil drip tray:

- ◆ ALWAYS place oil drip tray in the lower rails of the cooking space (Fig.A)
- ◆ It can be used as baking tray. Then place it in the middle rails of the appliance.

Air flow rack

- ◆ Place the racks in the middle rails (Fig.B)
- ◆ NOTE: The heating element is located at the top of the cooking place. If placed near the heating element the intensity of heat will be more-
- ◆ For a crispy result place the rack on the top rail.
- ◆ For even and gentle cooking place racks on the lower rails.

Rotisserie shaft (Fig.C)

- ◆ Remove the fork from the rod by loosening the fastening screw.
- ◆ Push the rod through the meat and slide it to the centre.
- ◆ Put the fork onto the rod again with the prongs facing towards the meat.
- ◆ Chicken should be bound in a string to prevent the chicken legs or wings from touching the heating element during roasting, so that the rotisserie assembly will rotate smoothly.
- ◆ Slide both forks firmly against the meat and tighten the fork fastening screws well.
- ◆ Place the rod with the meat into the oven.
- ◆ Activate the rotation button (3)
- ◆ After cooking, loosen the fork fastening screws and remove the meat by sliding it to the end of the rod.

Rotating basket

- ◆ The rotating basket can be used to fry potatoes (frozen, natural or oven), vegetables, meat, croquettes, nuggets, fish bars, among other frozen products.
- ◆ NOTE: For even cooking, DO NOT overfill the basket.
- ◆ Make sure the basket is tightly closed before starting the cooking process.
- ◆ To place the basket in the appliance, first insert the left side (Fig.D) and then hook the right side (Fig.E) into the basket.
- ◆ Activate the rotation button (3)

Use:

- ◆ Extend the cable completely before plugging it in.
- ◆ Connect the appliance to the mains.
- ◆ Open the door
- ◆ If you don't use the oil tray pan (H) as a baking tray, place it at the bottom part of the appliance.
- ◆ Use the appropriate accessory according to the food you want to cook.
- ◆ Prepare the food, place it in the accessory and insert it into the appliance.
- ◆ Close the door
- ◆ Press the power button during a few seconds. The screen will activate.
- ◆ Then select the temperature by pressing the temperature control button (4).
- ◆ Select the appropriate time by pressing the time control button (5) for cooking or select the pre-defined program (7) if you wish.
- ◆ NOTE: keep in mind that the cooking time may vary depending on the food, quantity and size.
- ◆ If you use the rotisserie accessory or the rotating basket, you may select Rotation Button (3).
- ◆ By pressing the internal light button (2) you can check the cooking process while the appliance is operating.
- ◆ If you open the door, the appliance will pause automatically and the light will come on. When you close it again, the appliance will start up again.
- ◆ After the selected time or once the pre-defined menu is finished, the appliance will stop automatically and emit a beep.
- ◆ To completely turn off the appliance, press the power button until the screen turns off.
- ◆ Open the door and remove the food.
- ◆ CAUTION: Always use oven gloves to protect your hands. The metallic parts can become very hot during use. Take care when touching the rods and the forks.

- ◆ To minimize the generation of acrylamide during the food cooking process, do not allow food to turn dark tan or black.
- ◆ Let the appliance and tools cool down before cleaning.

Rotisserie Function:

PRESET MENU GUIDE

Button	Temperature	Time
Drumstick	180°C	20min
Fish	200°C	12min
Shrimp	160°C	6min
Pizza	180°C	8min
Frys	200°C	20min
Rotisserie	200°C	25min
Steaks/Chops	180°C	9min
Dehydration	65°C	360min

Rotisserie cooking time can vary depending on the weight of the piece, you can use a thermometer to check if the internal temperature is correct according to the below internal temperature chart.

NOTE: when selecting any predefined menu, the cooking time will begin to reverse once the appliance reaches the desired temperature. If you are using the appliance for the first time, and select a menu the panel will show the selected temperature and time, but will not start counting until the optimum cooking temperature is reached.

INTERNAL TEMPERATURE CHART:

Food	Type	Internal Temp.
Beef& Veal	Grinded	70°C
	Steaks, roasts-medium	
	Steaks, roasts-rare	63°C
Poultry	Breasts	75°C
	Grinded, stuffed	
	Whole bird, legs, wings, ...	

Seafood	Any type	63°C
Lamb	Grinded	70°C
	Steaks, roasts-medium	
	Steaks, roasts-rare	63°C
Pork	Choped, grinded, ribs, roasts	70°C
	Fully cooked ham	60°C

Once you have finished using the appliance:

- ◆ Turn the appliance off, using the on/off switch.
- ◆ Unplug the appliance from the mains.
- ◆ Allow to cool.
- ◆ Clean the appliance.

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.
- ◆ Do not let water or any other liquid get into the air vents to avoid damage to the inner parts of the appliance.
- ◆ Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running 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.
- ◆ The following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program):
 - ◆ Oil drip tray
 - ◆ Racks
 - ◆ Rotating basket
 - ◆ Rotisserie shaft
 - ◆ Handle
- ◆ Then dry all parts before its assembly and storage.

ANOMALIES AND REPAIR

- ◆ Take the appliance to an authorised technical support service if product is damaged or other problems arise. Do not attempt to disassemble or repair the appliance yourself as this may be dangerous.

For EU product versions and/or in 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 recycling bins 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 from Electric 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 ecodesign 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/>

RECOMMENDATIONS 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.

COOKING GUIDE

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

PROBLEM SOLUTION

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 on the appliance by pressing the power button for a few seconds. Select the desired time and temperature and close the door properly.
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.	Temperature setting - refer to the cooking guide for reference.
The food is fried unevenly in the AIR FRYER.	Certain food types need to be turned halfway through the cooking time.	Turn food over halfway to ensure food cooks equally on both sides.
Fried snacks are not crispy when they come out of the AIR FRYER.	Incorrect food type used.	Refer food manufacturer's cooking instructions.
The door does not close properly.	The door comes out of the hinge.	Align the hinge and make sure the joints drop over the grooves. Then close the door. Make sure to properly align the racks or tray over the slots. Then close the door.
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.
	Grease drip tray still contains grease residue from previous use.	White smoke is caused by grease heating up on the drip tray. Make sure you clean the drip tray after every use.


FRITEUSE À AIR CHAUD - FOUR BXAFO1200E

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. La non observation et application de ces instructions peuvent entraîner un 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, uniquement s'ils sont 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.
- ◆ 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.
- ◆ Conserver l'appareil hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ◆ Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ◆ Quand l'appareil est mis en marche, la température des surfaces accessibles peut être élevée.
- ◆ Ne pas utiliser l'appareil associé à un programmateur, minuteur ou autre dispositif connectant automatiquement l'appareil.
- ◆ Si la prise du secteur est abîmée, elle doit être remplacée, l'emmener à un Service d'Assistance Technique agréé. Ne pas tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil; cela implique des risques.
- ◆ Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non à un usage professionnel ou industriel.
- ◆  Ce symbole indique que la surface peut chauffer pendant l'usage.
- ◆ 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.
- ◆ Ne pas enrouler le câble électrique de connexion autour de 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 une des enveloppes protectrices de l'appareil se rompt, débrancher immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout choc électrique.
- ◆ Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il présente des signes visibles de dommages ou en présence de fuites.
- ◆ Cet appareil n'est pas adapté à un usage extérieur.
- ◆ Ne pas placer l'appareil sur des surfaces chaudes, plaques de cuisson, cuisinières à gaz, fours ou similaires.
- ◆ - Placer l'appareil sur une surface plane, stable et pouvant supporter des températures élevées, éloignée d'autres sources de chaleur et des possibles éclaboussures d'eau.
- ◆ AVERTISSEMENT : Afin d'éviter une surchauffe, ne pas couvrir l'appareil.
- ◆ Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne pas boucher totalement ou partiellement l'entrée et la sortie d'air de l'appareil, par des meubles, rideaux, vêtements, etc.
- ◆ Ne pas exposer l'appareil aux intempéries.
- ◆ 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).
- ◆ Ne pas toucher les parties mobiles de l'appareil en marche.

- ◆ Éviter de toucher les parties chauffantes de l'appareil en raison du risque de brûlure.
- ◆ Ne pas toucher les parties métalliques ou le corps de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne, ceci peut entraîner des brûlures.

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 son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- ◆ Ne pas faire bouger l'appareil en cours de fonctionnement.
- ◆ Ne pas utiliser l'appareil en position inclinée, ni le retourner.
- ◆ Ne pas forcer la capacité de travail de l'appareil.
- ◆ 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 ranger l'appareil s'il est encore chaud.
- ◆ Vérifier que les grilles de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées par de la poussière, des saletés ou tout autre objet.
- ◆ Maintenir l'intérieur du four propre, dans le cas contraire, les restes d'aliment pourraient se carboniser et abîmer l'appareil.
- ◆ Ne pas utiliser l'appareil sur des animaux domestiques ou sur tout autre animal.
- ◆ Ne pas utiliser l'appareil pour sécher des vêtements.
- ◆ Ne pas utiliser la cavité interne de l'appareil pour y garder quoi que ce soit.
- ◆ N'utiliser que des ustensiles adaptés aux fours.
- ◆ Ne pas appuyer d'ustensiles lourds ni de plateaux sur la porte ouverte.
- ◆ AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser l'appareil si le verre est brisé ou cassé.
- ◆ Mettre le thermostat sur la position minimum (MIN) ne garantit pas l'arrêt complet de l'appareil.

Service :

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

DESCRIPTION

A Unité principale

B Panneau de commande numérique

1 Interrupteur marche/arrêt

2 Bouton lumière interne

3 Bouton rotation

4 Bouton réglage de la température

5 Bouton réglage du temps

6 Bouton marche/arrêt

7 Menus pré-définis

C Sorties d'air

D Entrée d'air

E Câble électrique et prise

F Grilles de cuisson four (2 unités)

G Panier rotatif

H Bac à graisse

I Broche rôtissoire rotative

J Anse d'extraction

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

MODE D'EMPLOI

Remarques avant utilisation :

- ◆ 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.
- ◆ Préparer l'appareil conformément à la fonction désirée :

UTILISATION DES ACCESSOIRES :

Bac à graisse

- ◆ Placez TOUJOURS le bac sur la partie inférieure de la friteuse à air four. (Fig.A)
- ◆ Si vous souhaitez utiliser le bac comme plateau de cuisson, il faudra l'introduire sur le support central de la friteuse.

Grilles de cuisson

- ◆ Introduisez les grilles de cuisson en utilisant les supports intermédiaires. (Fig.B)
- ◆ REMARQUE : la résistance se trouve sur la partie supérieure donc plus vous mettez les grilles hautes, plus l'intensité de chaleur que recevra l'aliment sera forte.
- ◆ Si vous souhaitez un résultat croustillant, placez la grille sur la partie supérieure.
- ◆ Si vous voulez une cuisson plus douce et uniforme, utiliser le support intermédiaire ou inférieur.

Accessoire Broche rôtissoire rotative (Fig.C)

- ◆ Retirer la broche de la barre en dévissant la vis de fixation
- ◆ Percer la viande avec la barre, puis la glisser jusqu'au centre.
- ◆ Remettre la broche sur la barre avec les pointes vers la viande.
- ◆ Le poulet doit être attaché avec une corde pour éviter que les cuisses et les ailes ne touchent les éléments chauffants durant la cuisson et que la broche puisse tourner correctement
- ◆ Faire glisser les deux broches fermement contre la viande et bien serrer les vis de fixation de celles-ci.
- ◆ Placer la barre de fixation avec la viande dans le four.
- ◆ Actionner le bouton de rotation (3) pour que l'aliment cuisine uniformément.
- ◆ Après cuisson, desserrer les vis de fixation des broches et retirer la viande en la faisant glisser vers l'extrémité de la barre.

Panier rotatif

- ◆ Le panier rotatif peut être utilisé pour frire les pommes de terre (surgelées, naturelles ou au four), les légumes, viande, croquettes, nuggets, bâtonnets de poisson, parmi d'autres produits surgelés.
- ◆ REMARQUE : pour obtenir une cuisson uniforme, NE PAS REMPLIR le panier en excès.
- ◆ Veiller à ce que le panier soit bien fermé avant de démarrer la cuisson.
- ◆ Pour placer le panier dans l'appareil, introduire tout d'abord l'extrémité gauche (Fig D) du panier, puis emboîter l'extrémité droite dans son logement (Fig E).
- ◆ Actionner le bouton de Rotation (3)

Utilisation :

- ◆ Dérouler complètement le câble avant de le brancher.

- ◆ Brancher l'appareil au secteur.
- ◆ Ouvrir la porte.
- ◆ Si vous n'allez pas utiliser le bac à graisse (H) comme plateau de cuisson, l'introduire sur la partie inférieure de l'appareil.
- ◆ Utiliser l'accessoire approprié selon les aliments que vous souhaitez cuisiner.
- ◆ Préparer les aliments, les placer dans l'accessoire et introduire dans l'appareil.
- ◆ Fermer la porte
- ◆ Appuyer sur le bouton d'allumage durant quelques secondes. L'écran s'allumera.
- ◆ Sélectionner ensuite la température en appuyant sur les boutons de réglage de la température (4).
- ◆ Sélectionner le temps en appuyant sur les boutons de réglage du temps (5) pour la cuisson ou sélectionner un des programmes pré-définis (7) si vous le souhaitez.
- ◆ REMARQUE : le temps de cuisson peut varier selon l'aliment, la quantité et la taille.
- ◆ Si vous utilisez la broche rôtissoire ou le panier rotatif, actionner le bouton de rotation (3).
- ◆ Si vous appuyez sur le bouton de lumière interne (2), vous pourrez contrôler le processus de cuisson lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- ◆ Si vous ouvrez la porte, l'appareil se mettra automatiquement en pause et la lumière s'allumera. En refermant la porte, l'appareil se remettra en marche.
- ◆ Une fois le temps sélectionné écoulé ou lorsque se termine le menu pré-défini, l'appareil s'arrêtera automatiquement et émettra un signal sonore.
- ◆ Pour éteindre complètement l'appareil, appuyer sur le bouton marche/arrêt jusqu'à ce que l'écran s'éteigne.
- ◆ Ouvrir la porte et retirer les aliments. **AVERTISSEMENT** : Toujours utiliser des gants de protection lorsque vous utiliserez le four. Les parties en métal peuvent se chauffer durant l'usage.
- ◆ Afin de réduire la formation d'acrylamide lors du brunissage, faire en sorte que le pain n'acquière pas les couleurs marron foncé ou noir.
- ◆ Laisser refroidir l'appareil et les ustensiles avant de les nettoyer.

GUIDE DES MENUS PRÉ-DÉFINIS

Bouton	Température	Temps
Cuisse de poulet	180°C	20min
Poisson	200°C	12min
Fruits de mer	160°C	6min

Pizza	180°C	8min
Frites	200°C	20min
Rôtisserie	200°C	25min
Côtelettes	180°C	9min
Déshydrater	65°C	360min

*Le temps de cuisson du poulet rôtisserie peut varier selon le poids de la pièce, vous pouvez utiliser un thermomètre pour vérifier si la température interne est correcte selon le tableau de température interne.

REMARQUE : en sélectionnant un menu pré-défini, le temps de cuisson commencera son compte-à-rebours lorsque l'appareil atteindra la température souhaitée. Si vous utilisez l'appareil pour la première fois et sélectionnez un menu, le panneau affichera la température et le temps sélectionnés, mais ce dernier commencera à compter une fois la température optimale de cuisson atteinte.

TABLEAU DE TEMPÉRATURE INTERNE :

Aliment	Type	Temp. interne
Veau	Viande hachée	70°C
	Filet cuit	
	Filet à point	63°C
Volaille	Blanc	75°C
	Viande hachée, fumée	
	Volaille entière, cuisses, ailes...	
Poisson et fruits de mer	Toute espèce	63°C
Agneau	Viande hachée	70°C
	Filet cuit	
	Filet à point	63°C
Porc	Viande hachée, morceaux, côtelettes, etc.	70°C
	Jambon entier	60°C

Après utilisation de l'appareil :

- ◆ Arrêter l'appareil en appuyant sur la touche marche/arrêt.
- ◆ Débrancher l'appareil de la prise secteur.
- ◆ Laisser refroidir l'appareil.
- ◆ 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 laisser pénétrer d'eau ni aucun autre liquide dans les orifices d'aération afin d'éviter d'endommager les parties internes de l'appareil.
- ◆ Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.
- ◆ 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.
- ◆ Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat) :
 - ◆ Bac à graisse
 - ◆ Grilles
 - ◆ Panier rotatif
 - ◆ Accessoire Broche rôtissoire rotatif
 - ◆ Anse d'extraction
 - ◆ 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 de l'appareil

- ◆ 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 consigné, en prenant les mesures adaptées, à un centre agréé de collecte sélective 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.

MINUTERIE DE CUISINE

Aliment	Temps (min)	Température (°C)	Recommandations
Pommes de terre			
Frites fines surgelées	15-16	200	
Frites épaisses surgelées	15-20	200	
Frites maison (8x8 mm)	10-16	200	Ajouter une demie cuillère d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	18-22	180	Ajouter une demie cuillère d'huile
Cubes de pommes de terre maison	12-18	180	Ajouter une demie cuillère d'huile
Pommes de terre gratinées	15-18	200	
Viande et volailles			
Bifteck	8-12	180	
Côtes de porc	10-14	180	
Hamburgers	7-14	180	
Rouleaux de saucisse	13-15	180	
Cuisses de poulet	18-22	180	
Blanc de poulet	10-15	180	
Collations			
Rouleaux de printemps	15-20	200	Utiliser des préparations pour four
Nuggets de poulet surgelés	10-20	200	Utiliser des préparations pour four
Bâtonnets de poisson surgelés	6-10	200	Utiliser des préparations pour four
Bâtonnets de fromage panés surgelés	8-10	180	Utiliser des préparations pour four
Légumes farcis	10	160	
Réchauffage			Utiliser un moule à pâtisserie
Gâteau	20-25	160	Utiliser un moule à pâtisserie/ plat de cuisson
Quiche	20-22	180	Utiliser un moule à pâtisserie
Muffins	15-18	200	Utiliser un moule à pâtisserie/ plat de cuisson

TABLEAU SOLUTION AUX PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
AIR FRY OVEN ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Brancher l'appareil à une prise de terre.
	Bouton marche/arrêt non actionné ou menu non sélectionné.	Allumer l'appareil en appuyant durant quelques secondes sur le bouton d'allumage. Sélectionner le temps et la température souhaitée. Fermer correctement la porte.
Les aliments sont crus ou peu 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.	Réglage de la température : voir le guide de cuisson.
La friture n'est pas uniforme.	Certains aliments doivent être mélangés ou retournés durant la préparation.	Retourner les aliments à la mi-cuisson pour garantir qu'ils cuisent de manière uniforme des deux côtés.
Les frites ne sont pas croustillantes.	Elles contiennent trop d'eau.	Les sécher avant cuisson. Découper les aliments en morceaux plus petits. Ajouter un peu d'huile.
La porte ne ferme pas correctement.	La porte sort de la charnière.	Aligner la charnière et veiller à ce que les articulations soient sur les rainures. Fermer ensuite la porte. Veiller à aligner correctement les lignes ou le plateau sur les rainures. Fermer ensuite la porte.
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.	Nettoyer le panier après chaque utilisation.

HEISSLUFTFRITTEUSE - BACKOFEN BXAFO1200E

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 benutzen, sofern sie die von dem Gerät ausgehenden Gefahren verstehen.
- ◆ Kinder dürfen an dem Gerät keine Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten vornehmen, sofern sie nicht älter als 8 Jahre sind und von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden.
- ◆ Das Gerät und sein Netzanschluss dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren kommen.
- ◆ Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ◆ Die zugänglichen Oberflächen können sehr heiß werden, während das Gerät in Betrieb ist.
- ◆ Dieses Gerät nicht über einen Programmschalter, eine externe Zeitschaltuhr oder eine sonstige Vorrichtung zum automatischen Einschalten betreiben.
- ◆ Wenn der Netzstecker beschädigt ist, muss er ausgetauscht werden. Bringen Sie das Gerät zu diesem Zweck zu einem zugelassenen Kundendienst. Um jegliche Gefahr auszuschließen, versuchen Sie nicht selbst, den Stecker abzumontieren und zu reparieren.
- ◆ Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch ausgelegt und ist für professionelle oder gewerbliche Zwecke nicht geeignet.
- ◆  Dieses Symbol bedeutet, dass die Oberfläche beim Gebrauch sehr heiß werden kann.

- ◆ 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.
- ◆ Kabel nicht um das Gerät rollen.
- ◆ 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 Verbindungskabels. 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.
- ◆ Sollte ein Teil der Geräteverkleidung beschädigt sein, ist die Stromzufuhr umgehend zu unterbrechen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ◆ 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.
- ◆ Der Lufteintritt und –austritt darf während des Betriebes weder teilweise noch ganz durch Möbel, Vorhänge, Kleidung usw. behindert werden. Es besteht Brandgefahr.
- ◆ Das Gerät nicht im Freien benutzen oder aufbewahren.
- ◆ 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).
- ◆ Bewegliche Teile des Geräts während dem Betrieb nicht berühren.

- ◆ Die Heizteile des Gerätes nicht berühren, da sie schwere Verbrennungen verursachen können.
- ◆ Metallteile oder das Gerätegehäuse während des Betriebes nicht berühren, da Verbrennungsgefahr besteht.

Benutzung und Pflege:

- ◆ Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig abwickeln.
- ◆ Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
- ◆ Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
- ◆ Das Gerät nicht bewegen, während es in Betrieb ist.
- ◆ Verwenden Sie das Gerät nicht im gekippten oder umgedrehten Zustand.
- ◆ Betriebskapazität des Geräts nicht überbeanspruchen.
- ◆ 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.
- ◆ Überprüfen Sie, dass das Ventilationsgitter des Geräts nicht mit Staub, Schmutz oder anderen Substanzen verstopft ist.
- ◆ Halten Sie den Backraum sauber, da Speisereste andernfalls verkohlen und das Gerät beschädigen können.
- ◆ Gerät nicht zum Trocknen von Haus- oder andere Tieren benützen.
- ◆ Das Gerät nicht zum Trocknen von Textilien jeglicher Art verwenden.
- ◆ Verwenden Sie den Backraum nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen.
- ◆ Verwenden Sie nur für Backöfen geeignete Utensilien.
- ◆ Keine schweren Gegenstände oder Backbleche auf der offenen Backofentür abstellen.
- ◆ WARNUNG Das Gerät nicht benutzen, wenn das Glas Risse aufweist oder zerbrochen ist.
- ◆ Die vollständige Abschaltung des Geräts wird nicht dadurch garantiert, dass der Temperaturregler auf der niedrigsten Position (MIN) steht.

Betrieb:

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

BEZEICHNUNG

- A Haupteinheit
- B Digitales Bedienfeld
 - 1 An-/Aus-Taste
 - 2 Taste für die Innenbeleuchtung
 - 3 Taste Rotation
 - 4 Tasten zur Temperaturregelung
 - 5 Zeitsteuerungstasten
 - 6 Start/Stop-Taste
 - 7 Vordefinierte Menüs
- C Luftaustritt
- D Lufteinlass
- E Netzkabel und Stecker
- F Backgitter (2 Stück)
- G Drehkorb
- H Fettauffangwanne
- I Rotisserie-Kreisel
- J Entnahmegriff

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

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.
- ◆ Das Gerät für die von Ihnen bestimmte Funktion vorbereiten.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS:

Fettauffangwanne

- ◆ Setzen Sie **IMMER** die Wanne in den unteren Teil der Ofen-Heißluftfritteuse. (Abb.A)
- ◆ Wenn Sie die Auffangwanne als Backblech verwenden wollen, dann muss sie in die Mittelstütze der Fritteuse eingesetzt werden.

Backgitter

- ◆ Setzen Sie die Backgitter an den mittleren Schienen ein. (Abb.B)
- ◆ **HINWEIS:** das Heizelement befindet sich oben, d. h. je höher Sie die Gitter platzieren, desto intensiver ist die Hitze, die die Speisen aufnehmen.
- ◆ Wenn Sie eine knusprigere Oberfläche wünschen, setzen Sie das Gitter oben ein.
- ◆ Für ein sanfteres und gleichmäßigeres Garen verwenden Sie die mittleren oder unteren Schienen.

Zubehör Drehbare Rostisseire (Abb.C)

- ◆ Entfernen Sie die Gabel vom Spieß, indem Sie die Befestigungsschraube lösen.
- ◆ Durchstechen Sie das Fleisch mit dem Spieß und schieben Sie es in die Mitte.
- ◆ Setzen Sie die Gabel mit den Zinken zum Fleischweisend wieder auf den Spieß.
- ◆ Das Hähnchen muss mit einer Schnur festgebunden werden, damit die Beine oder Flügel des Hähnchens während des Bratens nicht die Heizelemente berühren, damit es sich richtig drehen kann.
- ◆ Schieben Sie beide Gabeln fest gegen das Fleisch und ziehen Sie die Gabelbefestigungsschrauben fest an.
- ◆ Setzen Sie den Spieß mit dem Fleisch in den Herd ein.
- ◆ Betätigen Sie den Drehknopf (3), um das Gargut gleichmäßig zu garen.
- ◆ Nach dem Garen, lösen Sie die Befestigungsschrauben der Gabel und entfernen Sie das Fleisch, indem Sie es zum Ende des Spießes schieben.

Drehkorb

- ◆ Der Drehkorb kann zum Frittieren von Kartoffeln (gefroren, natur oder gebacken), Gemüse, Fleisch, Kroketten, Nuggets Fischstäbchen und anderen Tiefkühlprodukten verwendet werden.
- ◆ **HINWEIS:** für gleichmäßiges Garen, den Korb **NICHT** überfüllen.
- ◆ Stellen Sie sicher, dass der Korb richtig geschlossen ist, bevor Sie den Garvorgang starten.
- ◆ Um den Korb in das Gerät einzusetzen, setzen Sie zuerst das linke Ende (Abb D) des Korbs ein und danach setzen Sie das rechte Ende in einen Platz (Abb E).
- ◆ Betätigen Sie die Taste Rotation (3)

Benutzung:

- ◆ Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- ◆ Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- ◆ Öffnen Sie die Ofentüre.

- ◆ Wenn die Auffangwanne (H) nicht als Backblech verwendet werden soll, setzen Sie sie in den Boden des Geräts ein.
- ◆ Verwenden Sie das entsprechende Zubehör entsprechend der Speise, die Sie garen möchten.
- ◆ Bereiten Sie die Lebensmittel vor, legen Sie sie in das Zubehör und setzen Sie es in das Gerät ein.
- ◆ Schließen Sie die Türe
- ◆ Drücken Sie die Ein/Aus-Taste für ein paar Sekunden. Der Bildschirm wird aktiviert.
- ◆ Wählen Sie dann die Temperatur durch Drücken der Tasten zur Temperaturregelung (4).
- ◆ Wählen Sie die entsprechende Zeit durch Drücken der Zeitsteuerungstasten (5) für das Garen oder wählen Sie auf Wunsch eines der voreingestellten Programme (7).
- ◆ **HINWEIS:** Bitte beachten Sie, dass die Garzeit je nach Lebensmittel, Menge und Größe variieren kann.
- ◆ Wenn Sie das Zubehör Rotisserie oder den Drehkorb verwenden, müssen Sie den Drehknopf (3) betätigen.
- ◆ Durch Drücken der Taste für die Innenbeleuchtung (2) können Sie den Garvorgang während des Betriebs des Geräts kontrollieren.
- ◆ Wenn Sie die Tür des Geräts öffnen, hält das Gerät automatisch an und das Licht geht an. Wenn Sie das Gerät wieder schließen, nimmt das Gerät seinen Betrieb wieder auf.
- ◆ Nach Ablauf der gewählten Zeit oder nach Beendigung des voreingestellten Menüs stoppt das Gerät automatisch und gibt einen Signalton ab.
- ◆ Um das Gerät komplett auszuschalten, drücken Sie die Netzaste, bis sich das Display ausschaltet.
- ◆ Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie die Lebensmittel. **WARNUNG:** Zum Schutz Ihrer Hände, benutzen Sie bitte immer Handschuhe. Die Metallteile können sich bei Betrieb stark erhitzen.
- ◆ Um die Entstehung von Acrylamid während des Kochvorgangs zu vermeiden, sollten Sie darauf achten, dass die Lebensmittel nicht dunkelbraun oder schwarz werden.
- ◆ Lassen Sie das Gerät und das Zubehör vor der Reinigung abkühlen.

Rotisserie	200°C	25min
Rippen	180°C	9min
Trocknen	65°C	360min

Die Garzeit des Rotisserie-Hähnchens kann je nach Gewicht des Stücks variieren. Sie können ein Thermometer verwenden, um zu prüfen, ob die Innentemperatur gemäß der Innentemperaturtabelle korrekt ist.

HINWEIS: bei der Auswahl eines beliebigen voreingestellten Menüs, beginnt die Garzeit rückwärts zu laufen, sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen und ein Menü auswählen, zeigt das Bedienfeld die gewählte Temperatur und Zeit an, aber letztere beginnt erst dann herunterzuzählen, wenn die optimale Gartemperatur erreicht ist.

TABELLE INTERNE TEMPERATUR

Lebensmittel	Typ	Interme Temp.
Kalbfleisch	Kleingeschnittenes Fleisch	70°C
	Filet halbgar	
	Filet gut durch	63°C
Geflügel	Hähnchenbrust	75°C
	Kleingeschnittenes, geräuchertes Fleisch	
	Geflügel ganz, Schenkel, Flügel...	
Fisch und Meeresfrüchte	Jeder Art	63°C
Lamm	Kleingeschnittenes Fleisch	70°C
	Filet halbdurch	
	Filet ganz durch	63°C
Schwein	Kleingeschnittenes Fleisch, Fleischstücke, Rippen, usw	70°C
	Ganzer Schinken	

ANLEITUNG FÜR VORDEFINIERTEN MENÜS

Taste	Temperatur	Zeit
Schenkel	180°C	20min
Fisch	200°C	12min
Meeresfrüchte	160°C	6min
Pizza	180°C	8min
Pommes Frites	200°C	20min

Nach der Benutzung des Geräts:

- ◆ Stellen Sie das Gerät mit dem An-/Ausschalter ab.
- ◆ Den Stecker aus der Netzdose ziehen.
- ◆ Lassen Sie das Gerät abkühlen
- ◆ Das Gerät säubern

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.
- ◆ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Belüftungsöffnungen eindringen, um Schäden an den inneren Funktionsteilen des Gerätes zu vermeiden.
- ◆ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- ◆ 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.
- ◆ Folgende Teile sind für die Reinigung in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine (kurzes Spülprogramm) geeignet:
 - ◆ Fettauffangwanne
 - ◆ Gitter
 - ◆ Drehkorb
 - ◆ Zubehör drehbare Rostisserie
 - ◆ Entnahmegriff
 - ◆ 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 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.

BRATANLEITUNG

Lebensmittel	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Hinweis
Kartoffeln			
Gefrorene dünne Pommes Frites	15-16	200	
Gefrorene dicke Pommes Frites	15-20	200	
Hausgemachte Pommes (8x8 mm)	10-16	200	1/2 Löffel Öl dazu geben
Hausgemachte Kartoffelspalten	18-22	180	1/2 Löffel Öl dazu geben
Hausgemachte Kartoffelwürfel	12-18	180	1/2 Löffel Öl dazu geben
Überbackene Bratkartoffeln	15-18	200	
Fleisch und Geflügel			
Steak	8-12	180	
Schweinekoteletts	10-14	180	
Hamburger	7-14	180	
Wurstrollen	13-15	180	
Hähnchenschenkel	18-22	180	
Hähnchenbrust	10-15	180	
Snacks			
Frühlingsrollen	15-20	200	Ofenzubereitungen verwenden
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	10-20	200	Ofenzubereitungen verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	6-10	200	Ofenzubereitungen verwenden
Gefrorene panierte Käsestangen	8-10	180	Ofenzubereitungen verwenden
Gefülltes Gemüse	10	160	
Aufbacken			Backform verwenden
Kuchen	20-25	160	Backform/ofenfesteste Form verwenden
Quiche	20-22	180	Backform verwenden
Muffins	15-18	200	Backform/ofenfesteste Form verwenden

TABELLE PROBLEMLÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der AIR FRY OVEN funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose mit Erdungsanschluss an.
	Keine Betätigung der Ein/Aus-Taste oder Menüauswahl Taste.	Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Netztaaste für einige Sekunden drücken. Wählen Sie die gewünschte Zeit und Temperatur. Schließen Sie die Tür richtig.
Lebensmittel sind roh oder nicht vollständig gegart.	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.	Temperatureinstellung: siehe Kochanleitung.
Die Lebensmittel werden ungleichmäßig gebraten.	Einige Speisen sollten nach der Hälfte der Zubereitungszeit umgerührt oder gewendet werden.	Wenden Sie die Speisen nach der Hälfte der Garzeit, um sicherzustellen, dass die Speisen auf beiden Seiten gleichmäßig gegart werden.
Das Gebratene wird nicht knusprig.	Frittiergut hat einen zu hohen Wassergehalt	Trocknen Sie das Frittiergut zunächst vor. Schneiden Sie Lebensmittel in kleinere Größen. Fügen Sie ein wenig Öl hinzu.
Die Tür schließt nicht richtig.	Tür fällt aus dem Scharnier	Richten Sie das Scharnier aus und achten Sie darauf, dass die Scharniere in die Nuten fallen. Schließen Sie danach die Tür. Achten Sie darauf, dass die Gitter bzw. die Wanne korrekt über den Nuten ausgerichtet sind. Schließen Sie danach die Tür.
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.	Reinigen Sie den Korb nach jeder Verwendung.


FRITEUSE À AIR CHAUD - FOUR BXAFO1200E

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. La non observation et application de ces instructions peuvent entraîner un 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, uniquement s'ils sont 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.
- ◆ 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.
- ◆ Conserver l'appareil hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ◆ Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ◆ Quand l'appareil est mis en marche, la température des surfaces accessibles peut être élevée.
- ◆ Ne pas utiliser l'appareil associé à un programmateur, minuteur ou autre dispositif connectant automatiquement l'appareil.
- ◆ Si la prise du secteur est abîmée, elle doit être remplacée, l'emmener à un Service d'Assistance Technique agréé. Ne pas tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil; cela implique des risques.
- ◆ Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non à un usage professionnel ou industriel.
- ◆  Questo simbolo indica che la superficie si può riscaldare durante l'uso.
- ◆ 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.
- ◆ Ne pas enrouler le câble électrique de connexion autour de 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 une des enveloppes protectrices de l'appareil se rompt, débrancher immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout choc électrique.
- ◆ Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il présente des signes visibles de dommages ou en présence de fuites.
- ◆ Cet appareil n'est pas adapté à un usage extérieur.
- ◆ Ne pas placer l'appareil sur des surfaces chaudes, plaques de cuisson, cuisinières à gaz, fours ou similaires.
- ◆ - Placer l'appareil sur une surface plane, stable et pouvant supporter des températures élevées, éloignée d'autres sources de chaleur et des possibles éclaboussures d'eau.
- ◆ **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter une surchauffe, ne pas couvrir l'appareil.
- ◆ Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne pas boucher totalement ou partiellement l'entrée et la sortie d'air de l'appareil, par des meubles, rideaux, vêtements, etc.
- ◆ Ne pas exposer l'appareil aux intempéries.
- ◆ 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).
- ◆ Ne pas toucher les parties mobiles de l'appareil en marche.
- ◆ Éviter de toucher les parties chauffantes de l'appareil en raison du risque de brûlure.

- ◆ Ne pas toucher les parties métalliques ou le corps de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne, ceci peut entraîner des brûlures.

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 son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- ◆ Ne pas faire bouger l'appareil en cours de fonctionnement.
- ◆ Ne pas utiliser l'appareil en position inclinée, ni le retourner.
- ◆ Ne pas forcer la capacité de travail de l'appareil.
- ◆ 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 ranger l'appareil s'il est encore chaud.
- ◆ Vérifier que les grilles de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées par de la poussière, des saletés ou tout autre objet.
- ◆ Maintenir l'intérieur du four propre, dans le cas contraire, les restes d'aliment pourraient se carboniser et abîmer l'appareil.
- ◆ Ne pas utiliser l'appareil sur des animaux domestiques ou sur tout autre animal.
- ◆ Ne pas utiliser l'appareil pour sécher des vêtements.
- ◆ Ne pas utiliser la cavité interne de l'appareil pour y garder quoi que ce soit.
- ◆ N'utiliser que des ustensiles adaptés aux fours.
- ◆ Ne pas appuyer d'ustensiles lourds ni de plateaux sur la porte ouverte.
- ◆ **AVERTISSEMENT** : Ne pas utiliser l'appareil si le verre est brisé ou cassé.
- ◆ Mettre le thermostat sur la position minimum (MIN) ne garantit pas l'arrêt complet de l'appareil.

Service :

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

DESCRIPTION

A Unité principale

B Panneau de commande numérique

1 Interrupteur marche/arrêt

2 Bouton lumière interne

3 Bouton rotation

4 Bouton réglage de la température

5 Bouton réglage du temps

6 Bouton marche/arrêt

7 Menus pré-définis

C Sorties d'air

D Entrée d'air

E Câble électrique et prise

F Grilles de cuisson four (2 unités)

G Panier rotatif

H Bac à graisse

I Broche rôtissoire rotative

J Anse d'extraction

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

MODE D'EMPLOI

Remarques avant utilisation :

- ◆ 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.
- ◆ Préparer l'appareil conformément à la fonction désirée :

UTILISATION DES ACCESSOIRES :

Bac à graisse

- ◆ Placez TOUJOURS le bac sur la partie inférieure de la friteuse à air four. (Fig.A)
- ◆ Si vous souhaitez utiliser le bac comme plateau de cuisson, il faudra l'introduire sur le support central de la friteuse.

Grilles de cuisson

- ◆ Introduisez les grilles de cuisson en utilisant les supports intermédiaires. (Fig.B)
- ◆ REMARQUE : la résistance se trouve sur la partie supérieure donc plus vous mettez les grilles hautes, plus l'intensité de chaleur que recevra l'aliment sera forte.
- ◆ Si vous souhaitez un résultat croustillant, placez la grille sur la partie supérieure.
- ◆ Si vous voulez une cuisson plus douce et uniforme, utiliser le support intermédiaire ou inférieur.

Accessoire Broche rôtissoire rotative (Fig.C)

- ◆ Retirer la broche de la barre en dévissant la vis de fixation
- ◆ Percer la viande avec la barre, puis la glisser jusqu'au centre.
- ◆ Remettre la broche sur la barre avec les pointes vers la viande.
- ◆ Le poulet doit être attaché avec une corde pour éviter que les cuisses et les ailes ne touchent les éléments chauffants durant la cuisson et que la broche puisse tourner correctement
- ◆ Faire glisser les deux broches fermement contre la viande et bien serrer les vis de fixation de celles-ci.
- ◆ Placer la barre de fixation avec la viande dans le four.
- ◆ Actionner le bouton de rotation (3) pour que l'aliment cuisine uniformément.
- ◆ Après cuisson, desserrer les vis de fixation des broches et retirer la viande en la faisant glisser vers l'extrémité de la barre.

Panier rotatif

- ◆ Le panier rotatif peut être utilisé pour frire les pommes de terre (surgelées, naturelles ou au four), les légumes, viande, croquettes, nuggets, bâtonnets de poisson, parmi d'autres produits surgelés.
- ◆ REMARQUE : pour obtenir une cuisson uniforme, NE PAS REMPLIR le panier en excès.
- ◆ Veiller à ce que le panier soit bien fermé avant de démarrer la cuisson.
- ◆ Pour placer le panier dans l'appareil, introduire tout d'abord l'extrémité gauche (Fig D) du panier, puis emboîter l'extrémité droite dans son logement (Fig E).
- ◆ Actionner le bouton de Rotation (3)

Utilisation :

- ◆ Dérouler complètement le câble avant de le brancher.
- ◆ Brancher l'appareil au secteur.

- ◆ Ouvrir la porte.
- ◆ Si vous n'allez pas utiliser le bac à graisse (H) comme plateau de cuisson, l'introduire sur la partie inférieure de l'appareil.
- ◆ Utiliser l'accessoire approprié selon les aliments que vous souhaitez cuisiner.
- ◆ Préparer les aliments, les placer dans l'accessoire et introduire dans l'appareil.
- ◆ Fermer la porte
- ◆ Appuyer sur le bouton d'allumage durant quelques secondes. L'écran s'allumera.
- ◆ Sélectionner ensuite la température en appuyant sur les boutons de réglage de la température (4).
- ◆ Sélectionner le temps en appuyant sur les boutons de réglage du temps (5) pour la cuisson ou sélectionner un des programmes pré-définis (7) si vous le souhaitez.
- ◆ REMARQUE : le temps de cuisson peut varier selon l'aliment, la quantité et la taille.
- ◆ Si vous utilisez la broche rôtissoire ou le panier rotatif, actionner le bouton de rotation (3).
- ◆ Si vous appuyez sur le bouton de lumière interne (2), vous pourrez contrôler le processus de cuisson lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- ◆ Si vous ouvrez la porte, l'appareil se mettra automatiquement en pause et la lumière s'allumera. En refermant la porte, l'appareil se remettra en marche.
- ◆ Une fois le temps sélectionné écoulé ou lorsque se termine le menu pré-défini, l'appareil s'arrêtera automatiquement et émettra un signal sonore.
- ◆ Pour éteindre complètement l'appareil, appuyer sur le bouton marche/arrêt jusqu'à ce que l'écran s'éteigne.
- ◆ Ouvrir la porte et retirer les aliments. AVERTISSEMENT : Toujours utiliser des gants de protection lorsque vous utiliserez le four. Les parties en métal peuvent se chauffer durant l'usage.
- ◆ Afin de réduire la formation d'acrylamide lors du brunissage, faire en sorte que le pain n'acquière pas les couleurs marron foncé ou noir.
- ◆ Laisser refroidir l'appareil et les ustensiles avant de les nettoyer.

GUIDE DES MENUS PRÉ-DÉFINIS

Bouton	Température	Temps
Cuisse de poulet	180°C	20min
Poisson	200°C	12min
Fruits de mer	160°C	6min
Pizza	180°C	8min
Frites	200°C	20min

Rôtisserie	200°C	25min
Côtelettes	180°C	9min
Déshydrater	65°C	360min

Le temps de cuisson du poulet rôtisserie peut varier selon le poids de la pièce, vous pouvez utiliser un thermomètre pour vérifier si la température interne est correcte selon le tableau de température interne.

REMARQUE : en sélectionnant un menu pré-défini, le temps de cuisson commencera son compte-à-rebours lorsque l'appareil atteindra la température souhaitée. Si vous utilisez l'appareil pour la première fois et sélectionnez un menu, le panneau affichera la température et le temps sélectionnés, mais ce dernier commencera à compter une fois la température optimale de cuisson atteinte.

TABEAU DE TEMPÉRATURE INTERNE :

Aliment	Type	Temp. interne
Veau	Viande hachée	70°C
	Filet cuit	
	Filet à point	63°C
Volaille	Blanc	75°C
	Viande hachée, fumée	
	Volaille entière, cuis- ses, ailes...	
Poisson et fruits de mer	Toute espèce	63°C
Agneau	Viande hachée	70°C
	Filet cuit	
	Filet à point	63°C
Porc	Viande hachée, mor- ceaux, côtelettes, etc.	70°C
	Jambon entier	60°C

Après utilisation de l'appareil :

- ◆ Arrêter l'appareil en appuyant sur la touche marche/arrêt.
- ◆ Débrancher l'appareil de la prise secteur.
- ◆ Laisser refroidir l'appareil.
- ◆ 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 laisser pénétrer d'eau ni aucun autre liquide dans les orifices d'aération afin d'éviter d'endommager les parties internes de l'appareil.
- ◆ Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.
- ◆ 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.
- ◆ Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat) :
- ◆ Bac à graisse
- ◆ Grilles
- ◆ Panier rotatif
- ◆ Accessoire Broche rôtissoire rotatif
- ◆ Anse d'extraction
- ◆ Avant son montage et stockage, veiller à bien sécher toutes les pièces.



Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous débarrasser de l'appareil, en fin de vie utile, celui-ci devra être consigné, en prenant les mesures adaptées, à un centre agréé de collecte sélective 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/>

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 de l'appareil

- ◆ 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.

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.

MINUTERIE DE CUISINE

Aliment	Temps (min)	Température (°C)	Recommandations
Pommes de terre			
Frites fines surgelées	15-16	200	
Frites épaisses surgelées	15-20	200	
Frites maison (8x8 mm)	10-16	200	Ajouter une demie cuillère d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	18-22	180	Ajouter une demie cuillère d'huile
Cubes de pommes de terre maison	12-18	180	Ajouter une demie cuillère d'huile
Pommes de terre gratinées	15-18	200	
Viande et volailles			
Bifteck	8-12	180	
Côtes de porc	10-14	180	
Hamburgers	7-14	180	
Rouleaux de saucisse	13-15	180	
Cuisses de poulet	18-22	180	
Blanc de poulet	10-15	180	
Collations			
Rouleaux de printemps	15-20	200	Utiliser des préparations pour four
Nuggets de poulet surgelés	10-20	200	Utiliser des préparations pour four
Bâtonnets de poisson surgelés	6-10	200	Utiliser des préparations pour four
Bâtonnets de fromage panés surgelés	8-10	180	Utiliser des préparations pour four
Légumes farcis	10	160	
Réchauffage			Utiliser un moule à pâtisserie
Gâteau	20-25	160	Utiliser un moule à pâtisserie/ plat de cuisson
Quiche	20-22	180	Utiliser un moule à pâtisserie
Muffins	15-18	200	Utiliser un moule à pâtisserie/ plat de cuisson

TABLEAU SOLUTION AUX PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
AIR FRY OVEN ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Brancher l'appareil à une prise de terre.
	Bouton marche/arrêt non actionné ou menu non sélectionné.	Allumer l'appareil en appuyant durant quelques secondes sur le bouton d'allumage. Sélectionner le temps et la température souhaitée. Fermer correctement la porte.
Les aliments sont crus ou peu 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.	Réglage de la température : voir le guide de cuisson.
La friture n'est pas uniforme.	Certains aliments doivent être mélangés ou retournés durant la préparation.	Retourner les aliments à la mi-cuisson pour garantir qu'ils cuisent de manière uniforme des deux côtés.
Les frites ne sont pas croustillantes.	Elles contiennent trop d'eau.	Les sécher avant cuisson. Découper les aliments en morceaux plus petits. Ajouter un peu d'huile.
La porte ne ferme pas correctement.	La porte sort de la charnière.	Aligner la charnière et veiller à ce que les articulations soient sur les rainures. Fermer ensuite la porte. Veiller à aligner correctement les lignes ou le plateau sur les rainures. Fermer ensuite la porte.
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.	Nettoyer le panier après chaque utilisation.


FREIDORA DE AIRE - HORNO BXAFO1200E

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 pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- ◆ La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- ◆ Mantener el aparato y su conexión de red fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ◆ Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.
- ◆ La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
- ◆ No usar el aparato asociado a un programador, temporizador u otro dispositivo que conecte el aparato automáticamente.
- ◆ Si la conexión red está dañada, debe ser substituida, llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. Con el fin de evitar un peligro, no intente desmontarlo o repararlo por sí mismo.
- ◆ Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial.
- ◆  Este símbolo indica que la superficie puede calentarse durante el uso.
- ◆ 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 enrollar el cable eléctrico de conexión alrededor del 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.
- ◆ Este aparato no es adecuado para uso en exteriores.
- ◆ 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.
- ◆ Evitar que tanto la entrada como la salida de aire queden total o parcialmente tapadas por muebles, cortinajes, ropas, etc., existiría riesgo de incendio.
- ◆ No utilizar ni guardar el aparato a la intemperie.
- ◆ 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 móviles del aparato en marcha.
- ◆ No tocar las partes calefactadas del aparato, ya que pueden provocar quemaduras.
- ◆ No tocar las partes metálicas o el cuerpo del aparato cuando está en funcionamiento, ya que puede provocar quemaduras.

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 su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- ◆ No mover o desplazar el aparato mientras esté en funcionamiento.
- ◆ No utilizar el aparato inclinado, ni darle la vuelta.
- ◆ No forzar la capacidad de trabajo del aparato.
- ◆ Desenchar 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 el aparato si todavía está caliente.
- ◆ Verificar que las rejillas de ventilación del aparato no queden obstruidas por polvo, suciedad u otros objetos.
- ◆ Mantener la cavidad del horno limpia, caso contrario los restos de alimento pueden carbonizarse y dañar el aparato.
- ◆ No usar el aparato para secar mascotas o animales.
- ◆ No usar el aparato para secar prendas textiles de ningún tipo.
- ◆ No utilizar la cavidad interna del horno para guardar cosas.
- ◆ Utilizar solamente utensilios apropiados para hornos.
- ◆ No apoyar utensilios pesados o bandejas sobre la puerta abierta.
- ◆ **ADVERTENCIA:** No usar el aparato si el cristal está agrietado o roto.
- ◆ Colocar el mando termostato a la posición de mínimo (MIN), no garantiza la desconexión permanente del aparato.

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 Unidad principal
- B Panel de control digital
 - 1 Botón de encendido
 - 2 Botón luz interna

- 3 Botón de rotación
- 4 Botones control temperatura
- 5 Botones control tiempo
- 6 Botón Marcha/Paro
- 7 Menús pre-definidos
- C Salidas de aire
- D Entrada de aire
- E Cable de corriente y enchufe
- F Rejillas de horneado (2uds)
- G Cesta giratoria
- H Bandeja recolectora de grasa
- I Rostisserie giratorio
- J Asa de extracción

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.

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.
- ◆ Preparar el aparato acorde a la función que desee realizar:

USO DE LOS ACCESORIOS:

Bandela colectora de grasa

- ◆ Coloque SIEMPRE la bandeja en la parte inferior de la freidora de aire horno. (Fig.A)
- ◆ Si desea utilizar la bandeja recolectora como bandeja de horneado, entonces deberá introducirla en el soporte central de la freidora.

Rejillas de horneado

- ◆ Introduzca las rejillas de horneado utilizando los carriles intermedios. (Fig.B)
- ◆ NOTA: la resistencia se encuentra en la parte superior por lo que cuando más alto coloque las rejillas más intensidad de calor recibirá el alimento.
- ◆ Si desea un acabado más crocante coloque la rejilla en la parte superior.

- ◆ Si desea una cocción más suave y uniforme utilizar el carril intermedio o inferiores.

Accesorio Rostisserie giratorio (Fig.C)

- ◆ Saque la horquilla de la varilla aflojando el tornillo de fijación.
- ◆ Atraviese la carne con la varilla y deslícela hasta el centro de la misma.
- ◆ Vuelva a colocar la horquilla en la varilla con las puntas hacia la carne.
- ◆ El pollo debe estar atado con una cuerda para evitar que las piernas del pollo o las alas toquen los elementos calefactores durante el tostado y pueda girar correctamente.
- ◆ Deslice ambas horquillas firmemente contra la carne y aprete bien los tornillos de fijación de las mismas.
- ◆ Coloque la varilla de fijación con la carne en el horno.
- ◆ Accion el botón de rotación (3) para que el alimento se cocine uniformemente.
- ◆ Después de cocinar, afloje los tornillos de fijación de las horquillas y sacar la carne deslizándola hacia el extremo de la varilla.

Cesta giratoria

- ◆ La cesta giratoria se puede utilizar para freír patatas (congeladas, naturales o de horno), verduras, carne, croquetas, nuggets, barritas de pescado, entre otros productos congelados.
- ◆ NOTA: para conseguir una cocción uniforme, NO LLENE la cesta en exceso.
- ◆ Asegúrese que la cesta está bien cerrada antes de iniciar el proceso de cocción.
- ◆ Para colocar la cesta en el aparato, primero introduzca el extremo izquierdo (Fig D) de la cesta y a continuación encaje el extremo derecho en su alojamiento (Fig E).
- ◆ Accione el botón de Rotación (3)

Uso:

- ◆ Extienda completamente el cable antes de enchufar.
- ◆ Enchufe el aparato a la red eléctrica.
- ◆ Abra la puerta.
- ◆ Si no va a utilizar la bandeja recolectora (H) como bandeja de horno introdúzcala en la parte inferior del aparato.
- ◆ Utilice el accesorio adecuado según los alimentos que desea cocinar.
- ◆ Prepare los alimentos, colóquelos en el accesorio e introdúzcalos en el aparato.
- ◆ Cierre la puerta

- ◆ Pulse el botón de encendido unos segundos. La pantalla se activará.
- ◆ A continuación, seleccione la temperatura pulsando los botones de control de temperatura (4).
- ◆ Seleccione el tiempo adecuado pulsando los botones de control de tiempo (5) para la cocción o seleccione uno de los programas pre-definidos (7) si lo desea.
- ◆ **NOTA:** tenga en cuenta que el tiempo de cocción puede variar dependiendo del alimento, cantidad y tamaño.
- ◆ Si utiliza el accesorio de rostisserie o la cesta giratoria, deberá accionar el botón de rotación (3).
- ◆ Si presiona el botón de luz interna (2) podrá comprobar el proceso de cocción mientras el aparato está en funcionamiento.
- ◆ Si abre la puerta el aparato se pausará automáticamente y la luz se encenderá. Cuando la vuelva a cerrar, el aparato se volverá a poner en marcha.
- ◆ Transcurrido el tiempo seleccionado o una vez finalizado el menú pre-definido, el aparato se parará automáticamente y emitirá un pitido.
- ◆ Para apagar completamente el aparato pulse el botón de encendido hasta que la pantalla se apague.
- ◆ Abra la puerta y retire los alimentos. **ADVERTENCIA:** Siempre use guantes para el horno para protegerse las manos. Las partes metálicas pueden calentarse durante el uso.
- ◆ Para minimizar la generación de acrilamida durante el proceso de cocción de alimentos, no dejar que los alimentos adquieran colores tostados oscuros o negros.
- ◆ Deje enfriar el aparato y los utensilios antes de limpiarlos.

verificar si la temperatura interna es correcta según tabla de temperatura interna.

NOTA: al seleccionar cualquier menú predefinido, el tiempo de cocción empezará su marcha atrás una vez el aparato alcance la temperatura deseada. Si utiliza el aparato por primera vez y selecciona un menú, el panel mostrará la temperatura y el tiempo seleccionados, pero este último no empezará a contar hasta que se alcance la temperatura de cocción óptima.

TABLA DE TEMPERATURA INTERNA:

Alimento	Tipo	Temp. interna
Ternera	Carne Picada	70°C
	Filete medio hecho	
	Filete al punto	63°C
Aves	Pechuga	75°C
	Carne picada, ahumada	
	Ave entera, piernas, alitas...	
Pescado y mariscos	Cualquier tipo	63°C
Cordero	Carne Picada	70°C
	Filete medio hecho	
	Filete al punto	63°C
Cerdo	Carne picada, piezas, costillas, etc	70°C
	Jamón entero	60°C

GUIA DE MENUS PREDEFINIDOS

Botón	Temperatura	Tiempo
Muslo	180°C	20min
Pescado	200°C	12min
Mariscos	160°C	6min
Pizza	180°C	8min
Patatas fritas	200°C	20min
Rostisserie	200°C	25min
Costillas	180°C	9min
Deshidratar	65°C	360min

El tiempo de coccion del pollo rostisserie puede variar según el peso de la pieza, puede usar un termómetro para

Una vez finalizado el uso del aparato:

- ◆ Parar el aparato, accionando el botón marcha/paro.
- ◆ Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- ◆ Dejar enfriar el aparato.
- ◆ 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 deje entrar agua u otro líquido por las aberturas de ventilación para evitar daños en las partes operativas interiores del aparato.
- ◆ No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.
- ◆ 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.
- ◆ Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):
- ◆ Bandeja recolectora de grasa
- ◆ Rejillas
- ◆ Cesta giratoria
- ◆ Accesorio rostisserie giratorio
- ◆ Asa de extracción
- ◆ A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

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/>

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

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.

GUIA DE COCINA

Alimento	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Consejo
Patatas			
Patatas fritas congeladas finas	15-16	200	
Patatas fritas congeladas gruesas	15-20	200	
Patatas fritas caseras (8×8mm)	10-16	200	Añadir ½ cucharada de aceite
Cuñas de patata caseras	18-22	180	Añadir ½ cucharada de aceite
Cubos de patata caseros	12-18	180	Añadir ½ cucharada de aceite
Patatas gratinadas	15-18	200	
Carne y pollo			
Bistec	8-12	180	
Chuletas de cerdo	10-14	180	
Hamburguesa	7-14	180	
Rollitos de salchicha	13-15	180	
Muslos de pollo	18-22	180	
Pechuga de pollo	10-15	180	
Snacks			
Rollitos de primavera	15-20	200	Usar preparados para horno
Nuggets de pollo congelados	10-20	200	Usar preparados para horno
Palitos de pescado congelados	6-10	200	Usar preparados para horno
Palitos de queso rebozados congelados	8-10	180	Usar preparados para horno
Verduras rellenas	10	160	
Horneado			Usar molde de horno
Pastel	20-25	160	Usar molde de horno/plato para horno
Quiche	20-22	180	Usar molde de horno
Muffins	15-18	200	Usar molde de horno/plato para horno

TABLA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
El AIR FRY OVEN no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte al aparato a un enchufe con toma de tierra.
	No accionado el botón de encendido o seleccionado el menú.	Encienda el aparato pulsando durante unos segundos el botón de encendido. Seleccione el tiempo y temperatura deseado. Cierre la puerta correctamente.
Los alimentos están crudos o poco cocidos	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.	Ajuste de temperatura: consulte la guía de cocción.
Los alimentos se frien de manera desigual.	Algunos alimentos se deben mezclar o dar la vuelta a mitad del tiempo de preparación.	De la vuelta a los alimentos a mitad de la cocción para asegurar que los alimentos se cocinen por ambos lados por igual.
Los fritos no salen crujientes.	Los fritos tienen demasiado contenido de agua	Seque los fritos antes. Corte los alimentos en tamaños más pequeños. Añada un poquito de aceite.
La puerta no cierra correctamente.	La puerta se sale de la bisagra	Alinee la bisagra y asegure que las articulaciones caen sobre las ranuras. Luego cierre la puerta. Asegurese de alinear correctamente las rejillas o la bandeja sobre las ranuras. Luego cierre la puerta.
Sale humo blanco del aparato.	Se están preparando ingredientes con alto contenido de aceite. Se ha añadido aceite a la preparación.	No utilice alimentos con alto contenido de aceite ni agregue más aceite del estrictamente necesario. Esta freidora utiliza una tecnología que requiere poco o ningún aceite.
	La bandeja recogegrasas todavía contiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco se debe a que la grasa se calienta en la bandeja de goteo. Asegúrese de limpiar la bandeja de goteo después de cada uso.


FRITADEIRA DE AR QUENTE - FORNO BXAFO1200E

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.

CONSELHOS E ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

- ◆ Leia atentamente este manual de instruções antes de ligar o aparelho e guarde-o para consultas futuras. A não observação e cumprimento destas instruções pode resultar num 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 acarreta.
- ◆ 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.
- ◆ Guarde o aparelho fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- ◆ Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- ◆ A temperatura das superfícies acessíveis pode aumentar quando o aparelho está em funcionamento.
- ◆ Não utilize o aparelho associado a um programador, temporizador ou outro dispositivo que o ligue automaticamente.
- ◆ Se a ligação à corrente estiver danificada, deverá ser substituída. Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. A fim de evitar o perigo, não tente desmontá-lo ou repará-lo sozinho.
- ◆ Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico, não para uso profissional ou industrial.
- ◆  Este símbolo indica que a superfície pode aquecer durante a utilização.
 - ◆ 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 enrole o cabo no aparelho à volta do equipamento.
- ◆ 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.
- ◆ Este aparelho não deve ser utilizado no exterior.
- ◆ 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.
- ◆ Evite que a entrada e a saída de ar fiquem total ou parcialmente tapadas por móveis, cortinas, roupas, etc., devido ao risco de incêndio.
- ◆ Não utilize nem guarde o aparelho ao ar livre.
- ◆ 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 móveis do aparelho quando este estiver em funcionamento.
- ◆ Não toque nas partes quentes do aparelho, uma vez que podem provocar queimaduras graves.
- ◆ Não toque nas partes metálicas ou no corpo do aparelho quando este estiver em funcionamento, uma vez que poderá provocar queimaduras.

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 o dispositivo de ligar/desligar

não funcionar.

- ◆ Não mova o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- ◆ Não utilize o aparelho inclinado ou invertido.
- ◆ Não force a capacidade de trabalho do aparelho.
- ◆ Desligue o aparelho da corrente quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- ◆ Este aparelho não está destinado a pessoas (incluindo crianças) que apresentem capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que tenham falta de experiência e conhecimento
- ◆ Não guarde o aparelho se ainda estiver quente.
- ◆ Assegure-se de que as grelhas de ventilação do aparelho não ficam obstruídas por pó, sujidade ou outros objectos.
- ◆ Mantenha o interior do forno limpo, caso contrário os restos de alimentos podem ficar carbonizados e danificar o aparelho.
- ◆ Não utilize o aparelho para secar animais.
- ◆ Não utilize o aparelho para secar peças de vestuário.
- ◆ Não utilizar a cavidade interna do aparelho para guardar coisas.
- ◆ Utilize apenas utensílios apropriados para fornos.
- ◆ Não apoie utensílios pesados ou bandejas sobre a porta aberta.
- ◆ **ADVERTÊNCIA:** Não utilize o aparelho se o vidro apresentar fissuras ou danos.
- ◆ Colocar o termostato na posição de mínimo (MIN) não garante que o aparelho fique totalmente desligado.

Assistência técnica:

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 Unidade principal

B Painel de controlo digital

1 Botão de ligação

2 Botão de luz interna

3 Botão de rotação

4 Botões de controlo da temperatura

5 Botões de controlo do tempo

6 Botão de ligar/desligar

7 Menus predefinidos

C Saída de ar

D Entrada de ar

- E Cabo elétrico de ligação
- F Grelhas de assar (2uds)
- G Cuba rotativa
- H Tabuleiro coletor de gordura
- I Espeto rotativo
- J Pega(s) de extração

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

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.
- ◆ Prepare o aparelho consoante a função pretendida:

UTILIZAÇÃO DOS ACESSÓRIOS:

Tabuleiro coletor de gordura

- ◆ Coloque SEMPRE a bandeja na parte inferior da fritadeira de ar e forno. (Fig.A)
- ◆ Se desejar utilizar a tabuleiro coletor de gordura como tabuleiro de assar, deverá introduzi-la no suporte central da fritadeira.

Grelhas de assar

- ◆ Introduza as grelhas de assar utilizando os encaixes-guias intermédios. (Fig.B)
- ◆ NOTA: a resistência encontra-se na parte superior pelo que quanto mais alto colocar as grelhas, mais intensidade de calor receberá o alimento.
- ◆ Se desejar um acabamento mais crocante coloque a grelha na parte superior.
- ◆ Se desejar uma confeção mais suave e uniforme utilize os encaixes-guia intermédios ou inferiores.

Acessório Espeto rotativo (Fig.C)

- ◆ Retire o garfo do espeto afrouxando o parafuso de fixação.
- ◆ Atravesse a carne com a vareta e faça-a deslizar até ao centro da mesma.

- ◆ Volte a colocar o garfo com os dentes voltados para a carne.
- ◆ O frango deve estar atado com uma corda para evitar que as pernas do frango ou as asas toquem nos elementos de aquecimento durante o assado e possa girar corretamente.
- ◆ Deslize firmemente ambos os garfos contra a carne e aperte bem os parafusos de fixação dos mesmos.
- ◆ Coloque a vareta com a carne no forno.
- ◆ Acione o botão de rotação(3) para que o alimento cozinhe uniformemente.
- ◆ Após cozinhar, desaperte os parafusos de fixação dos garfos e remova a carne deslizando-a para a extremidade do espeto.

Cuba rotativa

- ◆ A cuba rotativa pode ser utilizado para fritar batatas (congeladas, ao natural ou assadas), legumes, carne, croquetes, nuggets, douraditos de peixe de peixe, entre outros produtos congelados.
- ◆ NOTA: para conseguir uma fritura uniforme, NÃO ENCHA demasiado a cuba.
- ◆ Verifique se a cuba está bem fechada antes de iniciar o processo de fritura.
- ◆ Para colocar a cuba no aparelho, introduza primeiro a extremidade esquerda (Fig D) da cuba e, em seguida, encaixe al extremidade direita no seu compartimento (Fig E).
- ◆ Acione o botão de Rotação (3)

Utilização:

- ◆ Desenrole completamente o cabo antes de o ligar à tomada.
- ◆ Ligue o aparelho à corrente.
- ◆ Abra a porta.
- ◆ Se não for utilizar o tabuleiro coletor de gordura (H) como tabuleiro de forno, introduza-o na parte inferior do aparelho.
- ◆ Utilize o acessório adequado de acordo com o tipo de alimentos que deseja cozinhar.
- ◆ Prepare os alimentos, coloque-os no acessório e introduza-os no aparelho.
- ◆ Feche a porta
- ◆ Prima o botão de ligar durante alguns segundos O ecrã ativa-se
- ◆ Em seguida, seleccione a temperatura premindo os botões de controlo da temperatura (4).
- ◆ Seleccione o tempo adequado premindo os botões de controlo de tempo (5) para a confeção, ou seleccione um

dos programas predefinidos (7), se preferir.

- ◆ **NOTA:** tenha em conta que o tempo de confeção pode variar dependendo do tipo de alimento, quantidade e tamanho.
- ◆ Se utilizar o espeto rotativo ou a cuba rotativa, deverá acionar o botão de rotação (3).
- ◆ Se premir o botão de luz interna (2) poderá ir verificando o processo de confeção enquanto o aparelho está em funcionamento.
- ◆ Se abrir a porta, o aparelho para automaticamente e a luz acende-se. Quando a voltar a fechar, o aparelho volta novamente a funcionar.
- ◆ Decorrido o tempo selecionado, ou terminado o menu predefinido, o aparelho para automaticamente e emitirá um aviso sonoro.
- ◆ Para desligar completamente o aparelho, prima o botão de ligar/desligar até o ecrã se apagar.
- ◆ Abra a porta e retire os alimentos. **ADVERTÊNCIA:** Use sempre luvas para o forno, de modo a proteger as suas mãos. As peças metálicas podem aquecer durante a utilização.
- ◆ Para minimizar a produção de acrilamida durante o processo de confeção, não deixe que os alimentos fiquem tostados ou queimados.
- ◆ Deixe o aparelho e os utensílios arrefecer antes os limpar.

GUIA DE MENUS PREDEFINIDOS

Botão	Temperatura	Tempo
Coxas	180°C	20min
Peixe	200°C	12min
Mariscos	160°C	6min
Pizza	180°C	8min
Batatas fritas	200°C	20min
Rotisserie	200°C	25min
Costeletas	180°C	9min
Desidratar	65°C	360min

O tempo de confeção do frango no espeto rotativo pode variar com o peso da peça, pode usar um termómetro para verificar se a temperatura interna é a correta, de acordo com a tabela de temperaturas internas.

NOTA: ao selecionar qualquer menu predefinido, o tempo de confeção inicia a contagem decrescente assim que o aparelho alcançar a temperatura desejada. Se utilizar o aparelho pela primeira vez e selecionar um menu, o painel mostrará a temperatura e o tempo selecionados, mas este último não iniciará a contagem sem antes alcançar a temperatura de confeção ótima.

TABELA DE TEMPERATURAS INTERNAS:

Alimento	Tipo	Temp. interna
Vitela	Carne Picada	70°C
	Bife mal passado	
	Bife bem passado	63°C
Aves	Peito	75°C
	Carne picada, fumada	
	Ave inteira, pernas, asas, etc	
Peixe e marisco	Qualquer tipo	63°C
Borrego	Carne Picada	70°C
	Bife mal passado	
	Bife bem passado	63°C
Porco	Carne picada, peças, costeletas, etc	70°C
	Presunto inteiro	60°C

Uma vez concluída a utilização do aparelho:

- ◆ Desligue o aparelho, acionando o botão de ligar/desligar.
- ◆ Desligue o aparelho da corrente elétrica.
- ◆ Deixe o aparelho arrefecer.
- ◆ Limpe o aparelho

LIMPEZA

- ◆ Desligue o aparelho da corrente elétrica e deixe-o arrefecer 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.
- ◆ Não deixe entrar água ou outro líquido pelas aberturas de ventilação para evitar danos nas peças interiores do aparelho.
- ◆ Nunca mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.
- ◆ 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.

- ◆ As seguintes peças podem ser lavadas em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça (com um programa suave de lavagem):
- ◆ Tabuleiro coletor de gordura
- ◆ Grelhas
- ◆ Cuba rotativa
- ◆ Acessório do Espeto rotativo
- ◆ Pega(s) de extração
- ◆ Em seguida, seque bem todas as peças antes de as montar e guardar.

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/>

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 contentores 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/EU de Baixa Tensão, a Diretiva 2014/30/EU de Compatibilidade Eletromagnética, a Diretiva 2011/65/EU sobre restrições à utilização de determinadas substâncias perigosas em aparelhos elétricos e eletrónicos e a Diretiva 2009/125/EC sobre os requisitos de design ecológico aplicável aos produtos relacionados com a energia.

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.

GUIA CULINÁRIO

Alimento	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Conselho
Batatas			
Batatas fritas congeladas finas	15-16	200	
Batatas fritas congeladas grossas	15-20	200	
Batatas fritas em rodela (8x8 mm)	10-16	200	Adicionar ½ colher de óleo
Batatas caseiras em gomos	18-22	180	Adicionar ½ colher de óleo
Batatas fritas em gomos	12-18	180	Adicionar ½ colher de óleo
Batatas gratinadas	15-18	200	
Carne e frango			
Bife	8-12	180	
Costeletas de porco	10-14	180	
Hambúrguer	7-14	180	
Salsichas	13-15	180	
Coxas de frango	18-22	180	
Peito de frango	10-15	180	
Snacks			
Crepes chineses	15-20	200	Usar preparados para forno
Nuggets de frango congelados	10-20	200	Usar preparados para forno
Douraditos de peixe congelados	6-10	200	Usar preparados para forno
Bites com cobertura de queijo congelados	8-10	180	Usar preparados para forno
Legumes recheados	10	160	
Cozer			Usar forma para forno
Tarte	20-25	160	Usar forma/tabuleiro para forno
Quiche	20-22	180	Usar forma para forno
Muffins	15-18	200	Usar forma/tabuleiro para forno

TABELA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O AIR FRY OVEN não funciona.	O aparelho não está ligado à corrente elétrica.	Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra.
	O botão de ligar ou de seleção do menu não funciona.	Ligue o aparelho premindo o botão de ligar durante alguns segundos. Selecione o tempo e a temperatura desejados. Feche corretamente a porta.
Os alimentos estão crus ou mal cozinhados	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.	Ajuste da temperatura: consulte o guia de confeção.
Os alimentos estão fritos de maneira desigual.	Alguns alimentos devem ser mexidos ou voltados a meio do tempo de preparação.	Dê a volta aos alimentos a meio da confeção para assegurar que os alimentos fiquem cozinhados de ambos os lados de modo igual.
Os fritos não ficam crocantes.	Os fritos têm demasiado conteúdo de água	Seque bem os fritos previamente. Corte os alimentos em tamanhos mais pequenos. Adicione um pouco de óleo.
A porta não fecha corretamente.	A porta sai da dobradiça	Alinhe a dobradiça e verifique se as articulações entram nas ranhuras. Em seguida, feche a porta. Verifique se as grelhas e o tabuleiro ficam corretamente alinhados com as ranhuras. Em seguida, feche a porta
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.	Limpe a cuba após cada utilização


LUCHTFRITEUSE - OVEN BXAFO1200E

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 naleven en veronachtzamen van deze voorschriften 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 apparaat mag onder toezicht door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis, of kinderen vanaf 8 jaar gebruikt worden, mits zij voldoende informatie ontvangen hebben om het apparaat op een veilige manier te kunnen gebruiken en de gevaren kennen.
- ◆ De door de gebruiker te verrichten reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- ◆ Houd het apparaat en de aansluiting op het lichtnet altijd buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ◆ Dit apparaat is geen speelgoed. Houd toezicht op kinderen om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- ◆ De temperatuur van de uitwendige oppervlakken kan hoog zijn als het apparaat in gebruik is.
- ◆ Sluit het apparaat nooit aan op een programmeur, timer of een ander mechanisme dat het apparaat automatisch kan inschakelen.
- ◆ Wanneer de voedingskabel beschadigd is, moet hij worden vervangen. Breng het apparaat naar een erkende Technische Service. Probeer het apparaat niet zelf te demonteren of repareren om risico's te vermijden.
- ◆ Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel of industrieel gebruik.
- ◆  Dit symbool geeft aan dat het oppervlak heet kan worden tijdens gebruik.
- ◆ Controleer dat de spanningsgegevens op het typeplaatje overeenkomen met die van het lichtnet alvorens het apparaat erop aan te sluiten.
- ◆ Sluit het apparaat 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.
- ◆ Wikkel de elektriciteitskabel niet om het apparaat.
- ◆ 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.
- ◆ Als een deel van de behuizing beschadigd wordt, moet u de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact trekken om een elektrische schok te voorkomen.
- ◆ Gebruik het apparaat niet als het is gevallen, wanneer er zichtbare tekenen van schade zijn of wanneer het lekt.
- ◆ Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- ◆ 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.
- ◆ Verzeker u ervan dat de luchtinlaat en –uitlaat niet geheel of gedeeltelijk belemmerd wordt door meubels, gordijnen, kleren, enz., want hierdoor kan brandgevaar ontstaan.
- ◆ Bewaar of gebruik het apparaat niet 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 bewegende onderdelen van het apparaat niet aan wanneer het aan staat.
- ◆ Raak de verhitte delen van het apparaat niet aan, aangezien daardoor brandwonden kunnen ontstaan.
- ◆ Raak tijdens gebruik de metalen delen of het lichaam van het apparaat niet aan; dit kan brandwonden veroorzaken.

- ◆ Gebruik het apparaat niet wanneer de accessoires niet correct aangesloten zijn.
- ◆ Gebruik het apparaat niet als de aan/uit knop niet werkt.
- ◆ Beweeg of verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- ◆ Gebruik het apparaat niet wanneer het scheef staat en keer het niet om.
- ◆ Overschrijd de maximale capaciteit van het apparaat niet.
- ◆ 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.
- ◆ Berg het apparaat niet op als het nog warm is.
- ◆ Controleer dat de ventilatieroosters van het apparaat niet verstopt raken met stof, vuil of voorwerpen.
- ◆ Houd het inwendige van de oven schoon, anders kunnen achtergebleven etensresten verkolen en het apparaat beschadigen.
- ◆ Gebruik het apparaat niet om (huis-) dieren te drogen.
- ◆ Gebruik het apparaat niet om kledingstukken te drogen.
- ◆ Gebruik de binnenuimte van de oven niet voor het bewaren van voorwerpen.
- ◆ Gebruik alleen keukengerie dat geschikt is voor hoge temperaturen.
- ◆ Steun zware voorwerpen of bakplaten niet op de openstaande deur.
- ◆ **WAARSCHUWING:** Gebruik het apparaat niet als het glas gebarsten of kapot is.
- ◆ Wanneer men de thermostaat op de minimum stand (MIN) zet, garandeert dit niet dat het apparaat permanent uitgeschakeld is.

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 Hoofdeenheid

B Digitaal controlepaneel

1 Aanknop

2 Knop voor interne verlichting

3 Knop voor draaien

4 Temperatuurknoppen +/-

5 Timerknoppen

6 Aan/uit schakelaar

Gebruik en onderhoud:

- ◆ Rol voor gebruik de voedingskabel van het apparaat volledig af.

- 7 Voorgeprogrammeerde menu's
- C Luchtuitvoer
- D Luchtinvoer
- E Voedingskanel en stekker
- F Ovenroosters (2 stuks)
- G Draaiende mand
- H Vetopvangbak
- I Draaiend spit
- J Handvat voor verwijderen

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

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.
- ◆ Bereid het apparaat voor op de gewenste functie:

GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES:

Vetopvangbak

- ◆ Plaats de bak ALTIJD onderin de luchtfriteuse en oven. (Fig. A).
- ◆ Wanneer u de opvangbak als ovenbak wilt gebruiken, moet u deze in de middelste houder van de friteuse plaatsen.

Ovenroosters

- ◆ Plaats de ovenroosters in de middelste houders. (Fig. B)
- ◆ OPMERKING: het verwarmingselement bevindt zich bovenin het apparaat zodat het gerecht meer hitte zal ontvangen als de roosters hoger worden geplaatst.
- ◆ Plaats de roosters in de bovenste stand voor een knapperig resultaat.
- ◆ Gebruik de middelste of onderste stand voor een milder en meer gelijkmatig resultaat.

Draaispit hulpstuk (Fig. C).

- ◆ Haal de spitvork van het spit door de bevestigingsschroef los te draaien.

- ◆ Steek het spit door het vlees heen zodat het vlees centraal op het spit zit.
- ◆ Plaats de spitvork weer op het spit met de punten in het vlees.
- ◆ Kip moet met een touwtje worden vastgebonden om te voorkomen dat de poten of de vleugels van de kip de verwarmingselementen tijdens het braden aanraken en zodat de kip correct roteert.
- ◆ Druk beide spitvorken flink in het vlees en draai de bevestigingsschroeven stevig aan.
- ◆ Plaats het spit met het vlees in de oven.
- ◆ Druk op de knop voor draaien (3) zodat het gerecht gelijkmatig wordt gekookt.
- ◆ Als het gerecht klaar is, maak de bevestigingsschroeven van de spitvorken los en verwijder het vlees door het van het spit af te schuiven.

Draaiende mand

- ◆ De draaiende mand kan gebruikt worden om aardappelen (diepgevroren, vers of voor de oven), groenten, vlees, kroketten, nuggets, vissticks en andere bevroren producten te frituren.
- ◆ OPMERKING: vul de mand NIET teveel voor een homogeen resultaat.
- ◆ Controleer dat de mand goed gesloten is voordat u start te koken.
- ◆ Plaats de mand in het apparaat door eerst de linkerkant (Fig D) van de mand en vervolgens de rechterkant in hun houder te plaatsen (Fig E).
- ◆ Druk op de knop voor draaien (3)

Gebruik:

- ◆ Rolde kabel helemaal af alvorens de stekker in het stopcontact te steken.
- ◆ Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- ◆ Open de deur.
- ◆ Plaats de opvangbak (H) onderin het apparaat wanneer men hem niet als ovenbak gaat gebruiken.
- ◆ Gebruik het hulpstuk dat geschikt is voor het te bereiden gerecht.
- ◆ Bereid de gerechten voor, plaats ze in het hulpstuk en plaats dat in het apparaat.
- ◆ Sluit de deur
- ◆ Druk enige seconden op de aan-knop. Het scherm licht op.
- ◆ Stel vervolgens de gewenste temperatuur in met de temperatuurknoppen (4).
- ◆ Selecteer de gewenste tijd met de tijdknoppen (5) of selecteer een van de voorgeprogrammeerde menu's (7), indien gewenst.

- ◆ **OPMERKING:** houd er rekening mee dat de kooktijd kan variëren al naar gelang het type product, zijn gewicht en omvang.
- ◆ Wanneer men het draaispit of de draaiende mand gebruikt, moet u op de knop voor draaien drukken (3).
- ◆ Wanneer u op de knop voor interne verlichting (2) drukt kunt u de voortgang van het kookproces zien terwijl het apparaat aan staat.
- ◆ Wanneer u de deur van het apparaat opent, pauzeert het automatisch en gaat het licht aan. Wanneer u de deur van het apparaat weer sluit, gaat het apparaat automatisch weer aan.
- ◆ Wanneer de tijd verlopen is of het voorgeprogrammeerde menu afgewerkt is, gaat het apparaat automatisch uit en klinkt er een pieptoon.
- ◆ Zet het apparaat geheel uit door op de aan-knop te drukken totdat het scherm uitgaat.
- ◆ Open de deur en verwijder het gerecht. **WAARSCHUWING:** Gebruik altijd ovenhandschoenen om de handen te beschermen. De metalen delen kunnen warm worden tijdens gebruik.
- ◆ Om de productie van acrylzuuramide tijdens het koken te minimaliseren moet u erop letten dat de voedingsmiddelen niet donkerbruin of zwart worden.
- ◆ Laat het apparaat en de hulpstukken afkoelen voordat u ze reinigt.

TABEL INWENDIGE TEMPERATUUR:

Product	Soort	Inwendige temp.
Kaifsvlees	Gehakt	70°C
	Medium gebakken biefstuk	
	Rosé gebakken biefstuk	63°C
Gevogelte	Kippenborst	75°C
	Gehakt, gerookt	
	Hele kip, drumsticks, vleugels...	
Vis en schaaldieren	Alle soorten	63°C
Lamsvlees	Gehakt	70°C
	Medium gebakken biefstuk	
	Rosé gebakken biefstuk	63°C
Varkensvlees	Gehakt, stukken, ribben, enz	70°C
	Hele ham	60°C

Na gebruik van het apparaat:

- ◆ Zet het apparaat uit met de aan/uit knop.
- ◆ Trek de stekker uit het stopcontact.
- ◆ Laat het apparaat afkoelen.
- ◆ Het apparaat reinigen

GIDS VOORGEPROGRAMMEERDE MENU'S

Knop	Temperatuur	Tijd
Drumsticks	180°C	20 min
Vis	200°C	12 min
Schaaldieren	160°C	6 min
Pizza	180°C	8 min
Patat friet	200°C	20 min
Braadspit	200°C	25 min
Varkensribben	180°C	9 min
Drogen	65°C	360 min

De kooktijd van kip aan het spit hangt af van het gewicht en men kan een thermometer gebruiken om te controleren dat de inwendige temperatuur correct is volgens de bijbehorende tabel.

OPMERKING: wanneer men een voorgeprogrammeerd menu geselecteerd heeft, start de kooktijd wanneer het apparaat de gewenste temperatuur bereikt heeft. Wanneer men het apparaat voor het eerst gebruikt en een menu selecteert, toont het scherm de geselecteerde temperatuur en tijd, maar deze laatste begint pas te lopen wanneer de optimale kooktemperatuur bereikt is.

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.
- ◆ Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeistof binnendringt via de ventilatie-openingen, om schade aan de functionele delen in het inwendige van het apparaat te voorkomen.
- ◆ Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.
- ◆ Het is raadzaam 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 volgende onderdelen mogen met warm zeepsop schoongemaakt worden of in de vaatwasser geplaatst worden (op een zacht wasprogramma):
- ◆ Vetopvangbak
- ◆ Roosters
- ◆ Draaiende mand
- ◆ Draaispit hulpstuk
- ◆ Handvat voor verwijderen
- ◆ Droog alle onderdelen goed af alvorens het apparaat opnieuw te monteren en op te bergen.

GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product valt onder de legale garanti voorwaarden 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/>

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:

Ecologie 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/EU, de richtlijn 2014/30/EU met betrekking tot elektromagnetische compatibiliteit, de richtlijn 2011/65/EU 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-geregelde producten.

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.

KOOKSUGGESTIES

Product	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Tip
Aardappelen			
Ingevroren fijne patat friet	15 -16	200	
Ingevroren grove patat friet	15 -20	200	
Zelfgemaakte patat friet (8x8 mm)	10 -16	200	½ eetlepel olie toevoegen
Zelfgemaakte aardappelpartjes	18 -22	180	½ eetlepel olie toevoegen
Zelfgemaakte aardappelblokjes	12 -18	180	½ eetlepel olie toevoegen
Gegratineerde aardappelen	15 -18	200	
Vlees en kip			
Biefstuk	8 -12	180	
Varkenskotelet	10 -14	180	
Hamburger	7 -14	180	
Worstrollen	13 -15	180	
Drumsticks	18 -22	180	
Kippenborst	10 -15	180	
Snacks			
Loempia's	15 -20	200	Kant en klare ovengerechten
Ingevroren kipnuggets	10 -20	200	Kant en klare ovengerechten
Ingevroren vissticks	6 -10	200	Kant en klare ovengerechten
Ingevroren gepaneerde kaassticks	8 -10	180	Kant en klare ovengerechten
Gevulde groenten	10	160	
Ovengerechten			Gebruik een ovenschotel
Gebak	20 -25	160	Gebruik een ovenschotel/ ovenbord
Quiche	20 -22	180	Gebruik een ovenschotel
Muffins	15 -18	200	Gebruik een ovenschotel/ ovenbord

MOGELIJKE PROBLEMEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De AIR FRY OVEN werkt niet.	De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een stopcontact met randaarde.
	De startknop is niet ingedrukt of het menu is niet geselecteerd.	Zet het apparaat aan door de startknop gedurende enige seconden in te drukken. Selecteer de gewenste tijd en temperatuur. Sluit de deur goed.
De gerechten zijn rauw of niet goed gekookt	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.	Regel de temperatuur bij: zie kooksuggesties.
De producten worden ongelijkmatig gefrituurd.	Sommige producten moeten halverwege opgeschud of omgekeerd worden.	Keer de producten halverwege om, om ervoor te zorgen dat de producten aan beide zijden gekookt worden.
De gefrituurde producten zijn niet knapperig.	De te frituren producten bevatten teveel water	Droog deze producten eerst. Snijd de producten in kleinere stukken. Voeg een beetje olie toe.
De deur sluit niet goed.	De deur schiet uit het scharnier	Zet het scharnier recht en zorg dat de schakels in de gleuven vallen. Sluit de deur vervolgens. Controleer dat de roosters of de bak recht in de gleuven zitten. Sluit de deur vervolgens.
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.	Reinig de mand na elk gebruik.


FRYTOWNICA POWIETRZNA – PIEKARNIK BXAFO1200E

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.
- ◆ To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i powyżej oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli były one nadzorowane lub odpowiednio przeszkolone w zakresie korzystania z urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją zagrożenia z tego wynikające.
- ◆ Dzieci powyżej 8 roku życia nie powinny czyścić urządzenia, jeśli nie są pod kontrolą osób dorosłych zapoznanych ze sprzętem.
- ◆ Konserwacja urządzenia i podłączenie go do sieci nie mogą być wykonywane przy dzieciach młodszych niż 8 lat.
- ◆ To urządzenie nie jest zabawką. Dzieci powinny pozostać pod czujną opieką w celu zagwarantowania iż nie bawią się urządzeniem.
- ◆ Temperatura dostępnych powierzchni może ulec podniesieniu, kiedy urządzenie jest podłączone do sieci.
- ◆ Nie należy używać z urządzeniami automatycznymi jak czasomierze lub podobne, które włączałyby urządzenie automatycznie.
- ◆ W razie awarii zanieść produkt do autoryzowanego Serwisu Technicznego. Nie próbować rozbierać urządzenia ani go naprawiać, ponieważ może to być niebezpieczne.
- ◆ Urządzenie to zaprojektowane zostało wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku profesjonalnego czy przemysłowego.
- ◆  Ten symbol oznacza, że powierzchnie zewnętrzne urządzenia nagrzewają się podczas pracy urządzenia.
- ◆ 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 napiąć kabla połączeniowego. Nie używać nigdy kabla elektrycznego do podnoszenia, przenoszenia ani wyłączania urządzenia.
- ◆ Nie zwiijać przewodu zasilającego wokół 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 popęka jakiś element obudowy urządzenia, natychmiast wyłączyć urządzenie z prądu, aby uniknąć porażenia prądem.
- ◆ Nie używać urządzenia, jeśli ono upadło czy kiedy występują widoczne oznaki uszkodzenia, albo jeśli istnieją wycieki.
- ◆ Urządzenie nie jest przystosowane do używania na zewnątrz.
- ◆ 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 zamoczeniem.
- ◆ **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć przegrzania nie przykrywać urządzenia.
- ◆ Należy upewnić się, że zarówno wlot i wylot powietrza nie są zakryte obcymi materiałami jak odzież, zasłony itd. gdy może to grozić pożarem.
- ◆ Nie używać, ani nie przechowywać urządzenia 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 ruchomych części urządzenia, kiedy jest ono w trakcie działania.
- ◆ Nie dotykać części grzejnych, gdyż może to spowodować poważne oparzenia.
- ◆ Nie dotykać metalowych części ani korpusu urządzenia

w trakcie jego działania, jako że może to doprowadzić do poparzeń.

UŻYWANIE I KONSERWACJA:

- ◆ Przed każdym użyciem, rozwinąć całkowicie przewód zasilania urządzenia.
- ◆ Nie używać urządzenia jeśli jego akcesoria lub filtry nie są odpowiednio dopasowane.
- ◆ Nie używać urządzenia, jeśli nie działa przycisk ON/OFF.
- ◆ Nie ruszać urządzenia w czasie jego działania.
- ◆ Nie należy używać urządzenia, gdy jest przechylone ani do góry dnem.
- ◆ Nie przeciążać urządzenia ponad dopuszczalne normy wydajności pracy.
- ◆ 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 jeśli jest jeszcze gorące.
- ◆ Sprawdzać, czy kratki wentylacyjne urządzenia nie są zapychane kurzem, zanieczyszczeniami czy innymi przedmiotami.
- ◆ Należy dokładnie czyścić wewnątrz piekarnika po każdym użyciu. W przeciwnym razie resztki produktów żywnościowych spalą się i może to prowadzić do zmniejszenia efektywności urządzenia.
- ◆ Nie używać urządzenia do suszenia maskotek czy zwierząt.
- ◆ Nie stosować urządzenia do suszenia żadnego rodzaju tkanin.
- ◆ Nie należy używać wnętrza urządzenia do przechowywania naczyń.
- ◆ Należy używać tylko instrumentów przeznaczonych do pieca.
- ◆ Nie ustawiać ciężkich przedmiotów lub naczyń na otwartych drzwiach urządzenia.
- ◆ **OSTRZEŻENIE:** Nie należy używać urządzenia, jeśli szkło drzwi jest pęknięte lub zniszczone.
- ◆ Ustawić sterowanie termostatu na wartość minimalną (MIN), nie gwarantuje stałego wyłączenia urządzenia.

Serwis techniczny:

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

OPIS

A Jednostka główna urządzenia

B Panel sterowania

1 Przycisk ON/OFF

2 Przycisk światła wewnętrznego

3 Przycisk obrotu

4 Przyciski regulacji temperatury (+/-)

5 Przyciski sterowania czasem

6 Wyłącznik ON / OFF

7 Wstępnie zdefiniowane menu

C Wyloty powietrza

D Wlot powietrza

E Kabel elektryczny i wtyczka

F Ruszty do pieczenia (2 szt.)

G Kosz obrotowy

H Taca na tłuszcz

I Rożen obrotowy

J Uchwyt do wyjmowania

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

SPOSÓB UŻYCIA

Uwagi przed użyciem:

- ◆ Upewnij 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.
- ◆ Przygotowanie urządzenia do pracy w zależności od czynności, którą będzie wykonywać:

SPOSÓB UŻYCIA AKCESORIÓW:

Taca do zbierania tłuszczu

- ◆ ZAWSZE umieszczać tacę na spodzie frytownicy powietrznej lub. (Fig.A)
- ◆ Jeśli chcemy użyć tacy do zbierania tłuszczu jako blachy do pieczenia, wtedy należy włożyć ją do środkowego wspomniana frytownicy.

Kratki do pieczenia

- ◆ Włożyć kratki do pieczenia za pomocą środkowych szyn. (Fig.B)

- ◆ UWAGA: spirala oporowa znajduje się na górze, więc im wyżej umieścimy kratki, tym większa intensywność ciepła otrzyma produkt.
- ◆ Jeśli chcemy, aby produkt był bardziej chrupiący, należy kratkę umieścić w górnej części.
- ◆ Jeśli chcemy uzyskać lekkie i równomierne gotowanie, należy użyć środkowych lub dolnych szyn.

Akcesorium Rożen obrotowy (Fig.C)

- ◆ Zdjąć widelec z drążka, poluzowując śrubę dociskową.
- ◆ Wsunąć mięso na pręt i przesunąć je na jego środek.
- ◆ Umieść ponownie widelec z powrotem na pręcie tak, aby końcówki były skierowane w stronę mięsa.
- ◆ Kurczaka należy związać sznurkiem, aby udka lub skrzydełka kurczaka nie dotykały elementów grzewczych podczas opiekania i mogły się prawidłowo obracać.
- ◆ Mocno dosunąć oba widelce do mięsa i mocno dokręcić śruby mocujące widelki.
- ◆ Wstawić pręt mocujący z mięsem do piekarnika.
- ◆ Naciśnąć przycisk obrotu (3), aby produkt opiekał się równomiernie.
- ◆ Po upieczeniu, poluzować śruby mocujące widelców i wysunąć mięso przesuwając je w kierunku końca pręta.

Kosz obrotowy

- ◆ Kosz obrotowy może być używany do smażenia ziemniaków (zamrożonych, naturalnych lub z pieca) warzyw, mięsa, krokietów, kurczaków, paluszków rybnych, spośród innych produkty zamrożonych.
- ◆ UWAGA: aby uzyskać równomierne smażenie, gotowanie, NIE PRZEPEŁNIAĆ kosza.
- ◆ Przed smażeniem, gotowaniem upewnij się, że kosz jest dobrze zamknięty.
- ◆ Aby umieścić kosz w urządzeniu, najpierw włożyć lewy koniec (Fig D) kosza a następnie zamocować prawą końcówkę w w jej gnieździe (Fig E).
- ◆ Wcisnąć przycisk Obrotu (3)

Użycie:

- ◆ Przed podłączeniem urządzenia rozwinąć całkowicie kabel elektryczny.
- ◆ Podłączyć urządzenie do prądu.
- ◆ Otworzyć drzwiczki.
- ◆ Jeśli taca zbierająca (H) nie będzie używana jako taca piekarnika, należy włożyć ją do dolnej części urządzenia.
- ◆ Użyć odpowiedniego akcesorium zgodnie z potrawą, które chcemy przygotować.
- ◆ Przygotować produkty, umieścić je na akcesorium i włożyć do urządzenia.

- ◆ Zamknąć drzwiczki
- ◆ Nacisnąć przycisk ON/OFF na kilka sekund. Włączy się ekran.
- ◆ Następnie wybrać temperaturę za pomocą przycisków regulacji temperatury (4).
- ◆ Wybrać odpowiedni czas do przygotowaniu potrawy, naciskając przyciski sterowania czasem (5), lub wybrać jeden z wstępnie zdefiniowanych programów (7), jeśli to konieczne.
- ◆ UWAGA: Należy pamiętać, że czas pieczenia może się różnić w zależności od rodzaju składników, ilości i rozmiaru.
- ◆ W przypadku korzystania z akcesorium do rożna lub obracającego się kosza należy nacisnąć przycisk obrotu (3).
- ◆ Naciskając przycisk oświetlenia wewnętrznego (2), można sprawdzić proces pieczenia podczas pracy urządzenia.
- ◆ Po otwarciu drzwi urządzenie automatycznie przerwie pracę i zaświeci się wskaźnik. Po ponownym zamknięciu urządzenie uruchomi się ponownie.
- ◆ Po upływie wybranego czasu lub po zakończeniu wstępnie zdefiniowanego menu urządzenie zatrzyma się automatycznie zatrzyma i wyemituje sygnał dźwiękowy.
- ◆ Aby całkowicie wyłączyć urządzenie, nacisnąć przycisk zasilania, aż wyświetlacz zgaśnie.
- ◆ Otworzyć drzwiczki i wyjąć jedzenie. **OSTRZEŻENIE:** Zawsze należy używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę. Części metalowe urządzenie nagrzewają się podczas działania urządzenia.
- ◆ Aby zminimalizować wytwarzanie się amidu kwasu akrylowego w czasie procesu piekania, nie dopuszczać, by potrawy nabierały ciemnobrązowego ani czarnego koloru.
- ◆ Przed czyszczeniem poczekać, aż urządzenie i przybory ostygną.

PRZEWODNIK WSTĘPNIE ZDEFINIOWANYM MENU

Przycisk	Temperatura	Czas
Udka	180°C	20min
Ryba	200°C	12min
Owoce morza	160°C	6min
Pizza	180°C	8min
Frytki	200°C	20min
Rostisserie	200°C	25min
Żeberka	180°C	9min
Odwodnić	65°C	360min

Czas przygotowania kurczaka z rożna może się różnić w zależności od wagi części, można użyć termometru, aby sprawdzić, czy temperatura wewnętrzna jest prawidłowa zgodnie z tabelą temperatury wewnętrznej.

UWAGA: Po wybraniu dowolnego wstępnie zaprogramowanego menu czas pieczenia znacznie się cofać po osiągnięciu przez urządzenie żądanej temperatury. Jeśli urządzenie jest używane po raz pierwszy i zostanie wybrane menu, na panelu zostanie wyświetlona wybrana temperatura i czas, ale nie rozpocznie się odliczanie czasu do momentu osiągnięcia optymalnej temperatury pieczenia.

TABELA TEMPERATURY WEWNĘTRZNEJ:

Żywność	Typ	Temperatura wewnętrzna
Cielęcina	Mięso mielone	70°C
	Stek średnio wysmażony	63°C
	Stek dobrze wysmażony	
Drób	Pierś	75°C
	Mięso mielone, wędzone	
	Cały drób, nogi, skrzydła...	
Ryby i owoce morza	Dowolny typ	63°C

Baranina	Mięso mielone	70°C
	Stek średnio wysmażony	
	Stek dobrze wysmażony	63°C
Wieprzowina	Mięso mielone, kawałki, żeberka itp.	70°C
	Cała szynka	60°C

go Serwisu Technicznego. Nie próbować rozbiierać 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 praw 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/>

Po zakończeniu korzystania z urządzenia:

- ◆ Wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF.
- ◆ Wyłączyć z sieci elektrycznej.
- ◆ Pozostawić urządzenie do ostygnięcia
- ◆ Wyczyścić urządzenie.

Czyszczenie

- ◆ Odłączyć urządzenie z 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 dopuścić do przedostania się wody ni innej cieczy do otworów wentylacyjnych, aby uniknąć uszkodzeń części mechanicznych znajdujących się we wnętrzu urządzenia.
- ◆ Nie zanurzać urządzenia w wodzie ni innej cieczy, nie wkładać pod kran.
- ◆ Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie z niego pozostałości produktów żywnościowych.
- ◆ Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w stanie czystości, jego powierzchnia może się zniszczyć i skrócić żywotność urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- ◆ Poniższe części można myć w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce (ustawiając najniższy program):
- ◆ Taca na tłuszcz
- ◆ Ruszta
- ◆ Kosz obrotowy
- ◆ Akcesorium Rożen obrotowy
- ◆ Uchwyt do wyjmowania
- ◆ Wysuszyć wszystkie elementy przed ponownym montażem.

Nieprawidłowości i naprawa

- ◆ W razie awarii zanieść urządzenie do autoryzowane-

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.

PRZEWODNIK GOTOWANIA

Żywność	Czas (min)	Temperatura (°C)	Porada:
Ziemniaki			
Cienkie mrożone frytki	15-16	200	
Grube mrożone frytki	15-20	200	
Domowe frytki (8x8 mm)	10-16	200	Dodać ½ łyżki oleju
Domowe kliny ziemniaczane	18-22	180	Dodać ½ łyżki oleju
Domowe kostki ziemniaczane	12-18	180	Dodać ½ łyżki oleju
Zapiekanka ziemniaczana	15-18	200	
Mięso i kurczak			
Stek	8-12	180	
Kotlety wieprzowe	10-14	180	
Hamburger	7-14	180	
Roladki z kielbasą	13-15	180	
Udka z kurczaka	18-22	180	
Pierś z kurczaka	10-15	180	
Przekąski			
Roladki wiosenne	15-20	200	Użyć mieszanek do pieczenia
Nuggets z mrożonego kurczaka	10-20	200	Użyć mieszanek do pieczenia
Mrożone paluszki rybne	6-10	200	Użyć mieszanek do pieczenia
Mrożone paluszki serowe w panierce	8-10	180	Użyć mieszanek do pieczenia
Faszerowane warzywa	10	160	
Pieczenie			Użyć formy do pieczenia
Ciasto	20-25	160	Użyć formy do pieczenia/ naczynia żaroodpornego
Quiche	20-22	180	Użyć formy do pieczenia
Muffins	15-18	200	Użyć formy do pieczenia/ naczynia żaroodpornego

TABELA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
AIR FRY OVEN nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone.	Podłączyć urządzenie do gniazdka z uziemieniem.
	Nie wciśnięty przycisk zasilania lub wyboru menu.	Włączyć urządzenie, naciskając i przytrzymując przez kilka sekund przycisk zasilania. Wybrać żądany czas i temperaturę. Zamknąć dobrze drzwiczki.
Żywność jest surowa lub niedogotowana.	Została umieszczona zbyt duża ilość produktów w koszyku.	Należy umieścić mniejszą ilość produktów w koszyku, Mniejsze ilości łatwiej się potrząsa i smażą się równomierniej.
	Wybrana temperatura jest zbyt niska.	Ustawienie temperatury: skonsultować z Przewodnikiem gotowania
Potrawy smażą się w sposób nie równomierny.	Niektóre produkty należy mieszać lub obracać w połowie czasu przygotowania.	Obróć żywność w połowie gotowania, aby mieć pewność, że potrawy gotują się równomiernie po obu stronach
Smażone potrawy nie wychodzą chrupiące.	Smażone potrawy mają zbyt dużą zawartość wody	Wyciągnąć smażone produkty wcześniej. Pokroić produkty na mniejsze kawałki. Dodać troszeczkę oleju.
Drzwiczki nie zamykają się prawidłowo.	Drzwiczki wysuwają się z zawiasów.	Ustawić zawiasy i upewnić się, że przeguby wchodzą w szczeliny. Następnie zamknąć drzwiczki. Upewnić się, że ruszta lub tacka są prawidłowo ustawione w rowkach. Następnie zamknąć drzwiczki.
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.	Kosz należy oczyścić po każdym użyciu.

ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ - ΦΟΥΡΝΟΣ ΒΧΑΦ01200Ε

Αξιότιμη 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 και μη συμμόρφωση με τις εν λόγω οδηγίες μπορούν να οδηγήσουν 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 τη συσκευή μπορούν να τη χρησιμοποιούν παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω καθώς επίσης και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσεων, εφόσον τους παρέχεται η κατάλληλη εποπτεία ή εκπαιδευτούν στην ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους κινδύνους που εγκυμονεί.
- ◆ Η καθαριότητα και η συντήρηση που πρέπει να κάνει ο χρήστης, δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά, εκτός αν είναι μεγαλύτερα από 8 χρονών και βρίσκονται υπό επίτηρηση.
- ◆ Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από τα παιδιά ηλικίας κάτω των οκτώ ετών.
- ◆ Η παρούσα συσκευή δεν είναι παιχνίδι. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- ◆ Η θερμοκρασία των επιφανειών που είναι εύκολα προσβάσιμες μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή λειτουργεί
- ◆ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη με προγραμματιστές, χρονοδιακόπτες ή άλλη δι-άταξη που ενεργοποιεί τη συσκευή αυτομάτως.
- ◆ Εάν έχει υποστεί βλάβη το καλώδιο σύνδεσης στο ρεύμα, πρέπει να αντικατασταθεί και να μεταφέρετε τη συσκευή σε εξουσιοδοτημένο κατάστημα τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Προκειμένου να μην εκτεθείτε σε κίνδυνο, μην προσπαθήσετε να αποσυναρμολογήσετε ή να επιδιορθώσετε τη συσκευή.
- ◆ Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση, όχι για επαγγελματική ή βιομηχανική χρήση.

♦ Αυτό το σύμβολο δείχνει ότι η επιφάνεια μπορεί να θερμανθεί κατά τη διάρκεια της χρήσης.

- ♦ 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. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το ηλεκτρικό καλώδιο για να σηκώνετε, να μεταφέρετε ή να βγάλετε από την πρίζα τη συσκευή.
- ♦ Μην τυλίγετε το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης γύρω από 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. Καλώδια που έχουν υποστεί βλάβη ή έχουν μπερδευτεί αυξάνουν τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- ♦ Μην αγγίζετε το βύσμα σύνδεσης με υγρά χέρια.
- ♦ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν το ηλεκτρικό καλώδιο ή το βύσμα έχουν υποστεί ζημιά.
- ♦ Εάν κάποιο από τα περιβλήματα της συσκευής σπάσει, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από το ρεύμα για να αποφύγετε πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- ♦ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει πέσει στο δάπεδο, αν παρουσιάζει εμφανή φθορά ή διαρροή.
- ♦ Η συσκευή αυτή δεν ενδείκνυται για χρήση έξω στην ύπαιθρο.
- ♦ 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.
- ♦ Αποφύγετε η εισόδος αλλά και η έξοδος του αέρα να βρίσκονται πλήρως ή μερικώς σκεπασμένες από έπιπλα, κουρτίνες, ρούχα, κ.λπ., υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
- ♦ Μην χρησιμοποιείτε ούτε να φυλάσσετε τη συσκευή σε

εξωτερικούς χώρους.

- ♦ 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 κινητά τμήματα της συσκευής, όταν λειτουργεί.
- ♦ Μην αγγίζετε τα θερμασμένα τμήματα της συσκευής, γιατί μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα.
- ♦ Μην αγγίζετε τα μεταλλικά τμήματα ή το σώμα της συσκευής όταν αυτή λειτουργεί, γιατί μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα.

Χρήση και συντήρηση:

- ♦ Πριν από κάθε χρήση, ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής.
- ♦ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν τα εξαρτήματά της δεν είναι σωστά συναρμολογημένα.
- ♦ Μην χρησιμοποιείται τη συσκευή αν δεν λειτουργεί ο διακόπτης έναρξης/παύσης λειτουργίας.
- ♦ Μην μετακινείτε ή μεταφέρετε τη συσκευή ενώ λειτουργεί.
- ♦ Μην χρησιμοποιείται τη συσκευή κεκλιμένη ούτε να την αναποδογυρίζετε.
- ♦ Μην ζορίζετε τη δυνατότητα της συσκευής να δουλεύει.
- ♦ Αποσυνδέτε 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 άτομα με ελλιπείς εμπειρίες ή γνώσεις.
- ♦ Μην φυλάσσετε ούτε να μεταφέρετε τη συσκευή όσο είναι ακόμα ζεστή.
- ♦ Βεβαιωθείτε ότι το πλέγμα εξερισμού της συσκευής δεν παρεμποδίζεται από σκόνη, βρωμιά ή άλλα αντικείμενα.
- ♦ Διατηρείται το εσωτερικό του φούρνου καθαρό, αλλιώς μπορεί υπολείμματα τροφών να απανθρακωθούν και να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή.
- ♦ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να στεγνώσετε ζώα συντροφιάς ή ζώα γενικότερα.
- ♦ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να στεγνώσετε υφάσματα κανενός είδους.
- ♦ Μην χρησιμοποιείτε την εσωτερική κοιλότητα του φούρνου για τη φύλαξη πραγμάτων.
- ♦ Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλα για φούρνο σκεύη.
- ♦ Μην ακουμπάτε βαριά σκεύη ή δίσκους στην ανοιχτή πόρτα.

- ♦ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το το κρύσταλλο είναι ραγισμένο ή σπασμένο.
- ♦ Η τοποθέτηση του διακόπτη του θερμοστάτη στη θέση «ελάχιστη θερμοκρασία» (MIN), δεν διασφαλίζει τη μόνιμη αποσύνδεση της συσκευής.

Λειτουργία:

- ♦ 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 Βασική μονάδα

B Ψηφιακός πίνακας ελέγχου

1 Διακόπτης έναρξης λειτουργίας

2 Κουμπί εσωτερικής λυχνίας

3 Κουμπί περιστροφής

4 Κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας

5 Κουμπί ελέγχου χρόνου

6 Κουμπί έναρξης/παύσης λειτουργίας

7 Προκαθορισμένα μενού

C Έξοδος αέρα

D Είσοδος αέρα

E Καλώδιο ρεύματος και πρίζα

F Σχάρες ψήσιματος (2 τεμάχια)

G Περιστρεφόμενο καλάθι

H Δίσκος συλλογής λίπους

I Περιστρεφόμενη σούβλα

J Χερούλι αφαίρεσης

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.

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.

- ♦ Προετοιμάστε τη συσκευή ανάλογα με τη λειτουργία που θέλετε να πραγματοποιήσετε:

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Δίσκος συλλογής λίπους

- ♦ Τοποθετείτε ΠΑΝΤΑ τον δίσκο, στο κάτω μέρος της φριτζας αέρος φούρνο. (Fig.A)
- ♦ Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τον δίσκο συλλογής ως ταψί ψησίματος, τότε θα πρέπει να τον εισαγάγετε στο κεντρικό στήριγμα της φριτζας.

Σχάρες ψήσιματος

- ♦ Εισαγάγετε τις σχάρες ψήσιματος, χρησιμοποιώντας τις ενδιάμεσες ράγες. (Fig.B)
- ♦ ΣΗΜΕΙΩΣΗ: η αντίσταση βρίσκεται στο επάνω μέρος, οπότε όσο πιο ψηλά τοποθετήσετε τις σχάρες, τόσο περισσότερη ζεστή θα απορροφήσει το τρόφιμο.
- ♦ Αν θέλετε ένα πιο τραγανό αποτέλεσμα, τοποθετήστε τη σχάρα στο επάνω τμήμα.
- ♦ Αν θέλετε πιο ήπιο και ομοιόμορφο ψήσιμο, χρησιμοποιήστε τη μεσαία ή την κάτω ράγα.

Εξάρτημα περιστρεφόμενης σούβλας (Fig.C)

- ♦ Αφαιρέστε τη φουρκέτα της σούβλας, χαλαρώνοντας τη βίδα στερέωσης.
- ♦ Σουβλίστε το κρέας με την ράβδο και σπρώξτε την προς το κέντρο της.
- ♦ Τοποθετήστε και πάλι τη φουρκέτα στη σούβλα, με τις μύτες στραμμένες προς το κρέας.
- ♦ Το κοτόπουλο πρέπει να είναι δεμένο με σχοινί, για να μην αγγίζουν τα πόδια ή οι φτερούγες του κοτόπουλου τις αντιστάσεις θερμότητας, κατά το ψήσιμο, και για να μπορεί να γυρίζει σωστά.
- ♦ Γλιστρήστε και τις δύο φουρκέτες να μπουν σίγουρα μέσα στο κρέας και σφίξτε τις βίδες στήριξής τους.
- ♦ Τοποθετήστε την ράβδο με το κρέας στον φούρνο.
- ♦ Ενεργοποιήστε το κουμπί περιστροφής (3) για να μαγειρευτεί ομοιόμορφα το τρόφιμο.
- ♦ Μετά το ψήσιμο, χαλαρώστε τις βίδες στήριξης των φουρκετών και βγάλτε το κρέας, γλιστρώντας το προς την άκρη της σούβλας.

Περιστρεφόμενο καλάθι

- ♦ Το περιστρεφόμενο καλάθι μπορεί να χρησιμοποιείται για να τηγανίσετε πατάτες (κατεψυγμένες, κανονικές ή φούρνου), λαχανικά, κρέας, κροκέτες, nuggets, ψαροκροκέτες, μεταξύ άλλων κατεψυγμένων προϊόντων.
- ♦ ΣΗΜΕΙΩΣΗ: για να επιτύχετε ομοιόμορφο ψήσιμο, ΜΗ ΓΕΜΙΖΕΤΕ υπερβολικά το καλάθι.

- ♦ Βεβαιωθείτε ότι το καλάθι έχει κλείσει καλά, προτού αρχίσετε τη διαδικασία ψησίματος.
- ♦ Για να τοποθετήσετε το καλάθι στη συσκευή, πρώτα βάλτε την αριστερή άκρη (Σχ. D) του καλάθιου και στη συνέχεια κουμπώστε τη δεξιά άκρη στη θέση της (Σχ. E).
- ♦ Ενεργοποιήστε το κουμπί της περιστροφής (3)

Χρήση:

- ♦ Ξετυλίξετε/ελάιws το καλώδιο πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα.
- ♦ Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- ♦ Ανοίξτε την πόρτα.
- ♦ Αν δεν χρησιμοποιήσετε τον δίσκο συλλογής (H) ως ταψί φούρνου, βάλετέ τον στο κάτω μέρος της συσκευής.
- ♦ Χρησιμοποιήστε το κατάλληλο εξάρτημα ανάλογα με τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε.
- ♦ Ετοιμάστε τα τρόφιμα, τοποθετήστε τα στο εξάρτημα και εισαγάγετε τα στη συσκευή.
- ♦ Κλείστε την πόρτα.
- ♦ Πίστετε το κουμπί έναρξης λειτουργίας για μερικά δευτερόλεπτα. Θα ενεργοποιηθεί η οθόνη.
- ♦ Στη συνέχεια, επιλέξτε τη θερμοκρασία, πατώντας τα κουμπιά ελέγχου της θερμοκρασίας (4).
- ♦ Επιλέξτε τον σωστό χρόνο, πατώντας τα κουμπιά ελέγχου του χρόνου (5) για το μαγείρεμα ή επιλέξτε ένα από τα προκαθορισμένα προγράμματα (7), αν το επιθυμείτε.
- ♦ ΣΗΜΕΙΩΣΗ: να λαμβάνετε υπόψη τον χρόνο μαγειρέματος, επειδή μπορεί να διαφέρει, ανάλογα το τρόφιμο, την ποσότητα και το μέγεθος.
- ♦ Αν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα της σούβλας ή το περιστρεφόμενο καλάθι, θα πρέπει να ενεργοποιήσετε το κουμπί περιστροφής (3).
- ♦ Αν πατήσετε το κουμπί της εσωτερικής λυχνίας (2), θα μπορείτε να ελέγξετε τη διαδικασία μαγειρέματος, ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- ♦ Αν η πόρτα της συσκευής ανοίξει θα σταματήσει αυτόματα η λειτουργία και θα ανάψει το φως. Όταν ξανακλείσετε την πόρτα, η συσκευή θα θεθεί και πάλι σε λειτουργία.
- ♦ Αφού περάσει ο χρόνος που έχετε επιλέξει ή αφού ολοκληρωθεί το προκαθορισμένο μενού, η συσκευή θα σταματήσει αυτόματα και θα εκπέμψει ένα σφύριγμα.
- ♦ Για να σβήσετε τελείως τη συσκευή, πατήστε το κουμπί μέχρι η οθόνη να σβήσει.
- ♦ Ανοίξτε την πόρτα και βγάλτε τα τρόφιμα. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πάντα να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να προστατεύετε τα χέρια σας. Τα μεταλλικά μέρη μπορούν να θερμανθούν κατά την διάρκεια της χρήσης.

- ♦ Για να ελαχιστοποιείται η παραγωγή ακρυλαμιδίου κατά τη διαδικασία ψησίματος τροφίμων, μην αφήνετε τα τρόφιμα να παίρνουν καφέ ή μαύρο χρώμα κατά το ψήσιμο.
- ♦ Αφήστε τη συσκευή και τα σκεύη να κρυώσουν προτού τα καθαρίσετε.

ΟΔΗΓΟΣ ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΜΕΝΟΥ

Κουμπί	Θερμοκρασία	Χρόνος
Μπουτάκι	180°C	20min
Ψάρι	200°C	12min
Θαλασσινά	160°C	6min
Πίτσα	180°C	8min
Τηγανήτες πατάτες	200°C	20min
Ψησταριά	200°C	25min
Παιδιάκια	180°C	9min
Αφυδάτωση	65°C	360min

*Ο χρόνος ψησίματος του κοτόπουλου σούβλας μπορεί να ποικίλλει ανάλογα με το βάρος του κομματιού· μπορείτε να χρησιμοποιήσετε θερμομότρο για να ελέγξετε αν η εσωτερική θερμοκρασία είναι σωστή σύμφωνα με τον πίνακα με τις εσωτερικές θερμοκρασίες.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: επιλέγοντας οποιοδήποτε προκαθορισμένο μενού, ο χρόνος μαγειρέματος θα αρχίσει να μετράει από την στιγμή που η συσκευή φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία. Αν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για πρώτη φορά και επιλέξετε ένα μενού, ο πίνακας θα δείξει την επιλεγμένη θερμοκρασία και χρόνο, αλλά αυτός ο τελευταίος δεν θα ξεκινήσει να μετράει παρά μόνο όταν φτάσει στη βέλτιστη θερμοκρασία ψησίματος.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ:

Φαγητό	Είδος	Εσωτερική θερμοκρ.
Μοσχάρι	Κιμάς	70°C
	Φιλέτο με μεσαίο ψήσιμο	
	Φιλέτο σεινάν	63°C
Πουλερικά	Φτερούγα	75°C
	Κιμάς, καπνιστός	
	Ολόκληρο πουλερικό, μπουτίτα, φτερούγες...	
Ψάρι και θαλασσινά	Οποιοδήποτε είδος	63°C

Αρνί	Κιμάς	70°C
	Φιλέτο με μεσαίο ψήσιμο	
Χοιρινό	Φιλέτο σενιάν	63°C
	Κιμάς, τεμάχια, παιδάκια, κ.λπ.	70°C
	Ολόκληρο χαμόν	60°C

Αφού ολοκληρωθεί η χρήση της συσκευής:

- ♦ Σταματήστε τη λειτουργία της συσκευής, χρησιμοποιώντας το κουμπί έναρξη/παύση λειτουργίας.
- ♦ Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- ♦ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- ♦ Καθαρίστε τη συσκευή.

ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

- ♦ Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε τη να κρυώσει 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 αφήσετε να εισχωρήσει νερό ή άλλο υγρό από τα ανοίγματα εξαερισμού για να αποφύγετε ζημιές στα λειτουργικά τμήματα στο εσωτερικό της συσκευής.
- ♦ Μην εμβαπτίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, ούτε να τη βάζετε κάτω από τη βρύση.
- ♦ 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.
- ♦ Τα ακόλουθα σκεύη μπορούν να καθαριστούν με ζεστό νερό με σαπούνι ή σε πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιείτε ένα ελαφρύ πρόγραμμα πλυσίματος):
- ♦ Δίσκος συλλογής λίπους
- ♦ Σχάρες
- ♦ Περιστρεφόμενο καλάθι
- ♦ Εξάρτημα περιστρεφόμενης σούβλας
- ♦ Χερούλι αφαίρεσης
- ♦ 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:

Οικολογία και ανακυκλωσιμότητα του προϊόντος

- ♦ 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 εναποθέσετε, με τα κατάλληλα μέσα, στα χέρια ενός διαχειριστή αποβλήτων, εγκεκριμένου για την επιλεκτική 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 επικινδύνων 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.

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Φαγητό	Χρόνος (min)	Θερμοκρασία (°C)	Συμβουλή
Πατάτες			
Τηγανιτές πατάτες λεπτές κατεψυγμένες	15-16	200	
Κατεψυγμένες χοντρές τηγανητές πατάτες	15-20	200	
Τηγανιτές πατάτες σπιτικές (8x8 mm)	10-16	200	Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι
Κυδωνάτες σπιτικές πατάτες	18-22	180	Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι
Σπιτικές πατάτες σε κύβους	12-18	180	Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι
Πατάτες ογκραντέν	15-18	200	
Κρέας και πουλερικά			
Μπριζόλα	8-12	180	
Χοιρινή μπριζόλα	10-14	180	
Μπιφτέκια	7-14	180	
Λουκανικοπιτάκια	13-15	180	
Μπουτάκια κοτόπουλο	18-22	180	
Φτερούγα	10-15	180	
Σνακς			
Ανοιξιάτικα ρολά	15-20	200	Χρήση παρασκευασμάτων για τον φούρνο
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	10-20	200	Χρήση παρασκευασμάτων για τον φούρνο
Κατεψυγμένα στικ ψαριού	6-10	200	Χρήση παρασκευασμάτων για τον φούρνο
Κατεψυγμένα παναρισμένα στικ τυριού	8-10	180	Χρήση παρασκευασμάτων για τον φούρνο
Γεμιστά λαχανικά	10	160	
Ψητό φούρνου			Χρήση σκεύους για τον φούρνο
Γλυκό	20-25	160	Χρήση σκεύους για τον φούρνο/πίατου για τον φούρνο
Κις	20-22	180	Χρήση σκεύους για τον φούρνο
Μάφινς	15-18	200	Χρήση σκεύους για τον φούρνο/πίατου για τον φούρνο

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η συσκευή AIR FRY OVEN δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στο ρεύμα.	Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα με γείωση.
	Δεν έχει ενεργοποιηθεί το κουμπί έναρξης λειτουργίας ή δεν έχει επιλεγεί μενού.	Ενεργοποιήστε τη συσκευή, πατώντας για λίγα δευτερόλεπτα το κουμπί ενεργοποίησης. Επιλέξτε τον χρόνο και τη θερμοκρασία που επιθυμείτε. Κλείστε σωστά την πόρτα.
Τα τρόφιμα είναι ωμά ή έχουν ψηθεί λίγο.	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.	Προσαρμόστε τη θερμοκρασία: συμβουλευτείτε τον οδηγό μαγειρέματος.
Τα τρόφιμα τηγανίζονται με τρόπο ανομοιογενή.	Ορισμένα τρόφιμα πρέπει να ανακατεύονται ή να γυρίζουν στο μέσο του χρόνου μαγειρέματος.	Γυρίστε τα τρόφιμα στο μέσο του μαγειρέματος για να είστε σίγουροι ότι έχουν μαγειρευτεί και από τις δύο πλευρές εξίσου.
Τα τηγανιτά δεν βγαίνουν τραγανά.	Τα τηγανιτά έχουν υπερβολική περιεκτικότητα σε νερό	Στεγνώνετε από πριν τα τρόφιμα. Κόψτε τα τρόφιμα σε μικρότερα μεγέθη. Προσθέστε λίγο λάδι.
Η πόρτα δεν κλείνει σωστά.	Η πόρτα βγαίνει από τον μεντεσέ	Ευθυγραμμίστε τον μεντεσέ και βεβαιωθείτε ότι όλοι οι σύνδεσμοι συμπίπτουν με τις σχισμές. Μετά κλείστε την πόρτα. Βεβαιωθείτε ότι έχετε ευθυγραμμίσει σωστά τις σχάρες ή τον δίσκο επάνω στις σχισμές. Μετά κλείστε την πόρτα.
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 φριτέζα χρησιμοποιεί μια τεχνολογία που απαιτεί λίγο ή καθόλου λάδι.
	Το τηγάνι περιέχει ακόμη υπολείμματα λίπους από την προηγούμενη χρήση.	Καθαρίστε το καλάθι μετά από κάθε χρήση.

ДУХОВКА-ФРИТЮРНИЦА BXAF01200E

Уважаемый клиент!


Благодарим за выбор продукции 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.

- ◆ Внимательно прочтите эту инструкцию перед включением электроприбора и сохраните ее для использования в будущем. Ненадлежащее соблюдение этой инструкции может быть причиной несчастного случая.

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;
- ◆ Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами, не обладающими соответствующим опытом или знаниями, только под присмотром или после проведения инструктажа по безопасному использованию устройства и с пониманием связанных с ним опасностей.
- ◆ Очистка и уход за электроприбором не должны производиться детьми за исключением, если они старше 8 лет и находятся под присмотром взрослых.
- ◆ храните прибор и его кабель вне досягаемости детей младше 8 лет.
- ◆ Прибор не является игрушкой. Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с ним.
- ◆ Во время использования прибора температура дверцы и других наружных поверхностей может быть очень высокой.
- ◆ не используйте прибор вместе с устройствами программирования, таймерами или другими устройствами, которые могут автоматически включить его.
- ◆ Поврежденный сетевой шнур подлежит замене в авторизованном сервисном центре. Не допускается разбирать или ремонтировать прибор, так как это небезопасно.
- ◆ этот прибор предназначен только для домашнего, а не профессионального или промышленного использования.

◆  Этот значок означает, что во время использования поверхность может иметь высокую температуру

- ◆ Прежде чем включить электроприбор, убедитесь, что напряжение на этикетке соответствует напряжению электросети.
- ◆ 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 за шнур питания. Не допускается использовать шнур питания, чтобы поднимать или переносить электроприбор, вынимать вилку из розетки, потянув за шнур.
- ◆ Не наматывайте сетевой шнур на прибор.
- ◆ Не допускается пережимать или сильно сгибать шнур питания.
- ◆ Не допускается, чтобы шнур питания 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.
- ◆ Данный прибор не предназначен для использования вне дома.
- ◆ 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.
- ◆ Убедитесь, что доступ к воздуху и выход воздуха не прикрыты ни полностью ни частично шторами, одеждой, и т.п., так как увеличивается риск возникновения пожара.

- ◆ 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;
- ◆ Не прикасайтесь к подвижным частям во время работы прибора.
- ◆ Не трогайте нагревающиеся части прибора, так как это может вызвать серьезные ожоги.
- ◆ Не прикасайтесь к металлическим частям или корпусу включенного электроприбора влажными руками, поскольку это чревато серьезными ожогами.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

- ◆ Перед каждым использованием полностью разворачивайте сетевую кабель.
- ◆ Не допускается эксплуатировать прибор, если насадки не установлены должным образом.
- ◆ Не допускается эксплуатировать электроприбор с неисправным выключателем питания.
- ◆ Не перемещайте прибор во время использования.
- ◆ Не допускается использовать прибор в наклонном положении;
- ◆ не перегружайте прибор;
- ◆ Отсоедините электроприбор от сети после использования или для его чистки.
- ◆ Храните этот прибор вне досягаемости от детей и/или лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, или же тех, кто не знаком с правилами его использования.
- ◆ Не ставьте электроприбор на хранение, пока он горячий.
- ◆ Убедитесь, что пыль, грязь или другие посторонние объекты не блокируют вентиляционную решетку прибора.
- ◆ Поддерживайте чистоту внутри духовки, чтобы избежать обугливания остатков пищи, так как это может повредить прибор.
- ◆ Не допускается использовать электроприбор для сушки домашних животных;
- ◆ Не используйте прибор для сушки тканей.
- ◆ Не используйте внутреннюю часть духовки как место для хранения посуды.
- ◆ Используйте только подходящую для духовки посуду.
- ◆ Используйте только те кухонные приборы, которые способны выдержать высокие температуры.
- ◆ Не ставьте тяжелые кухонные принадлежности или подносы на открытую дверь.

- ◆ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не используйте прибор, если стекло треснуто или разбито.
- ◆ Только если прибор имеет термостат.
- ◆ установите термостат в минимальное (MIN) положение. Это не означает, что электроприбор будет выключен вообще.

Сервисное обслуживание:

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

ОПИСАНИЕ

A Главный корпус

B Цифровая панель управления

1. Кнопка Старт
2. Кнопка внутреннего освещения
3. Кнопка поворота
4. Кнопка регулировки температуры
5. Кнопка регулировки времени
6. Кнопка Старт/Пауза
7. Меню предустановленных настроек

C Воздуховыпускное отверстие

D Воздухозаборник

E Провод и отсек для его хранения

F Решетка для духовки (2 шт.)

G Вращающаяся корзина

H Поддон для сбора излишков масла

I Вертел для мяса

J Ручка

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

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.
- ◆ Подготовьте электроприбор к работе.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК:

Поддон для сбора излишков масла:

- ◆ ВСЕГДА устанавливайте поддон для сбора излишков масла на нижний уровень для приготовления (Fig.A)
- ◆ Его можно использовать как противень. Затем поместите его на средний уровень прибора.

Решетка

- ◆ Установите решетки на средний уровень духовки (Fig.B)
- ◆ ПРИМЕЧАНИЕ: Нагревательный элемент находится в верхней части прибора. Если вы разместите еду вблизи нагревательного элемента, то интенсивность нагрева будет больше.
- ◆ Для получения хрустящей корочки установите решетку на верхний уровень.
- ◆ Для равномерного и сбалансированного приготовления блюда поставьте решетку на нижний уровень.

Вертел для мяса (Fig.C)

- ◆ Снимите вилку с прута, ослабив крепежный винт.
- ◆ Насаживайте мясо на прут, сдвигая его к центру.
- ◆ Снова установите вилку на вертел острыми концами к мясу.
- ◆ Курицу необходимо привязать веревкой, чтобы куриные ножки или крылышки случайно не касались нагревательных элементов во время запекания, и чтобы вращение вертела происходило должным образом.
- ◆ Плотно прижмите обе вилки к мясу и хорошо затяните крепежные винты.
- ◆ Поместите вертел с насаженным на него мясом в духовку.
- ◆ Активируйте кнопку вращения (3).
- ◆ По окончании приготовления ослабьте крепежные винты на вилках и снимите мясо, продвигая его к концу вертела.

Вращающаяся корзина

- ◆ Вращающуюся корзину можно использовать для жарки картофеля (замороженного, натурального или запеченного), овощей, мяса, крокетов, наггетсов, рыбных палочек и других замороженных продуктов.

- ◆ **ПРИМЕЧАНИЕ:** Для достижения равномерного приготовления ни в коем случае НЕ переполняйте корзину.
- ◆ Перед тем, как начать приготовление, убедитесь, что корзина плотно закрыта.
- ◆ Устанавливая корзину в прибор, сначала вставьте левую сторону (Fig.D), а затем закрепите правую сторону (Fig.E) за крепежные скобы.
- ◆ Активируйте кнопку вращения (3)

Использование:

- ◆ Полностью разверните кабель перед подключением к сети.
- ◆ Подключите прибор к электросети.
- ◆ Открытие дверцы
- ◆ Если вы не используете поддон для сбора излишков масла (H) в качестве противня, разместите его в нижней части прибора.
- ◆ Используйте соответствующую насадку в зависимости от ингредиентов, которые вы хотите приготовить.
- ◆ Подготовьте ингредиенты, поместите их в насадку и вставьте ее в прибор.
- ◆ Закройте дверцу.
- ◆ Удерживайте кнопку включения питания в течение нескольких секунд. Загорится экран прибора.
- ◆ Затем выберите желаемую температуру, нажав на кнопку регулировки температуры (4).
- ◆ Выберите подходящее время для приготовления пищи, нажав кнопку регулировки времени (5), или при желании выберите предустановленную программу (7).
- ◆ **ПРИМЕЧАНИЕ:** имейте в виду, что время приготовления может изменяться в зависимости от ингредиентов, их количества и размера.
- ◆ Если вы используете принадлежности для гриля или вращающуюся корзину, вы можете использовать кнопку вращения (3).
- ◆ Нажав на кнопку внутреннего освещения (2), можно следить за процессом приготовления во время работы прибора.
- ◆ Если во время работы прибора вы откроете дверцу, то он автоматически остановится, и загорится свет. Когда вы закроете дверцу, прибор продолжит работу.
- ◆ По истечении заданного времени или после того, как предустановленная программа будет завершена, прибор автоматически остановится, оповестив об этом при помощи звукового сигнала.
- ◆ Чтобы полностью отключить прибор, нажимайте на кнопку питания до тех пор, пока экран не выключится.

- ◆ Откройте крышку и выньте еду.
- ◆ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Для защиты рук всегда надевайте теплозащитные перчатки при пользовании духовкой. Металлические части могут сильно нагреваться во время использования гриля. Будьте осторожны при прикосновении к вертелу и вилкам.
- ◆ Чтобы свести к минимуму образование акриламида в процессе приготовления, при жарке не позволяйте еде становиться темно-коричневого или черного цвета.
- ◆ Перед тем, как очищать прибор, дайте ему и другим принадлежностям остыть.

Функционирование гриля:

РУКОВОДСТВО ПО ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫМ ПРОГРАММАМ

Кнопка	Температура	Время
Куриные ножки	180°C	20 мин.
Рыба	200°C	12 мин.
Креветки	160°C	6 мин.
Пицца	180°C	8 мин.
Картофель фри	200°C	20 мин.
Шашлык	200°C	25 мин.
Стейки/Отбивные	180°C	9 мин.
Дегидратация	65°C	360 мин.

Время приготовления шашлыков может варьироваться в зависимости от веса мяса. Можно использовать термометр для проверки соответствия температуры внутри духовки приведенной ниже таблице температуры в приборе.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы выбрали любую предустановленную программу приготовления, таймер начнет обратный отсчет времени приготовления по достижении прибором нужной температуры. Если вы используете прибор в первый раз и выбираете одну из предустановленных программ, на панели будут отображаться выбранная температура и время, но отсчет не начнется до тех пор, пока прибор не достигнет оптимальной температуры приготовления.

ТАБЛИЦА ТЕМПЕРАТУРЫ В ПРИБОРЕ:

Еда	Тип	Внутр. темп.
Говядина и телятина	Измельченные	70°C
	Стейк, жаркое-средняя степень приготов.	
	Стейки, жаркое-с кровью	63°C
Птица	Грудка	75°C
	Нарезанная, фаршированная	
	Целая птица, ножки, крылышки...	
Морепродукты	Любой тип	63°C
Баранина	Измельченная	70°C
	Стейк, жаркое-средняя степень приготов.	
	Стейки, жаркое-с кровью	63°C
Свинина	Рубленая, измельченная, ребрышки, жаркое	70°C
	Полностью приготовленная ветчина	60°C

По окончании использования прибора:

- ◆ Выключите прибор, используя переключатель on/off.
- ◆ Остановите работу прибора, используя кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.
- ◆ Выключите прибор с помощью переключателя включения.
- ◆ Остановите двигатель, выбрав позицию 0 на переключателе скоростей.
- ◆ Отключите прибор от сети.
- ◆ Очистите прибор.

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.

- ◆ Не допускайте попадания внутрь через отверстия для прохождения воздуха воды или иной жидкости, чтобы не повредить внутренние части.
- ◆ Не помещайте электроприбор в воду или иную жидкость, а также под струю воды.
- ◆ Рекомендуется регулярно очищать прибор и тщательно удалять все пищевые остатки.
- ◆ Если прибор не поддерживается в чистом состоянии, то его поверхность может повредиться, это также, безусловно, сокращает срок службы прибора и даже может привести к тому, что его использование станет небезопасным.
- ◆ Никакие части этого электроприбора не допускаются мыть в посудомоечной машине.
- ◆ Вы можете мыть в посудомоечной машине следующие части:
 - ◆ Поддон для сбора излишков масла:
 - ◆ Решетки
 - ◆ Вращающаяся корзина
 - ◆ Вертел для мяса
 - ◆ Ручка
- ◆ Затем просушите все части перед сборкой.

НЕИСПРАВНОСТИ И РЕМОНТ

- ◆ В случае неисправности отнесите электроприбор в сервисный центр. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать 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/EU, Директивой по электромагнитной совместимости 2014/30/EU, Директивой 2011/65/EU, ограничивающей использование некоторых опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании, а также Директивой 2009/125/EC 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 эту инструкцию и ее обновления на сайте <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.

РУКОВОДСТВО ПО КУЛИНАРИИ

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

РЕШЕНИЙ ПРОБЛЕМ

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.
Дверь не закрывается должным образом.	Дверь выходит из петли.	Выровняйте шарнир и убедитесь, что стыки переходят в канавки. Затем закройте дверь. Убедитесь, что стойки или лоток правильно выровнены по пазам. Затем закройте дверь.
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-CUPTOR CU AER CALD BXAFO1200E


Stimate client,

Suntem bucuroși 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.

- ◆ 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.

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 către copiii cu vârsta de peste 8 ani, precum și de către persoanele cu o capacitate fizică, senzorială sau mentală redusă sau fără experiență și cunoștințe, doar dacă aceștia sunt sub supraveghere sau au fost instruiți în legătură cu utilizarea aparatului
- ◆ În condiții de siguranță și înțeleg eventualele pericole.
- ◆ Curățarea și întreținerea destinate utilizatorului nu trebuie efectuate de copii decât dacă au vârsta de cel puțin 8 ani și sunt supravegheați.
- ◆ Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- ◆ Acest aparat nu este o jucărie. Copiii trebuie supravegheați, pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- ◆ Temperatura ușii și a altor suprafețe accesibile poate fi ridicată atunci când aparatul este în funcțiune.
- ◆ Nu utilizați acest aparat împreună cu un programator, temporizator sau alt dispozitiv care îl pornește în mod automat.
- ◆ În cazul în care conexiunea la rețeaua de alimentare a fost avariata, aceasta trebuie înlocuită, iar aparatul trebuie dus la un service de asistență tehnică autorizat. Nu încercați să dezamblați sau să reparați aparatul pe cont propriu, pentru a evita pericolele.
- ◆ Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic, nu pentru uz profesional sau industrial.
- ◆  Acest simbol arată că suprafața se poate încălzi în timpul folosirii.

- ◆ Înainte de a branșa aparatul, verificați dacă tensiunea de pe plăcuța cu datele de identificare corespunde celei de la rețeaua de alimentare electrică.
- ◆ 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 decupla aparatul.
- ◆ Nu înfășurați cablul electric în jurul aparatului.
- ◆ Nu prindeți cu cleme și nu pliați cablul de alimentare.
- ◆ Nu lăsați cablul de alimentare 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 umede.
- ◆ Nu utilizați aparatul dacă acesta are ștecărul sau cablul de alimentare deteriorat.
- ◆ Dacă una dintre părțile carcasei aparatului se sparge, deconectați imediat aparatul de la rețeaua de alimentare electrică, pentru a preveni posibilitatea unei electrocutări.
- ◆ Nu utilizați aparatul dacă a căzut pe pardoseală, dacă există semne vizibile de deteriorare sau dacă prezintă scurgeri.
- ◆ Acest aparat nu este adecvat pentru utilizarea în exterior.
- ◆ 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.
- ◆ Asigurați-vă că atât calea de acces a aerului cât și cea de ieșire nu sunt acoperite parțial sau în totalitate cu draperii sau materiale etc., întrucât acestea sporesc riscul de incendiu.
- ◆ 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 atingeți niciuna din piesele mobile ale aparatului în timp ce acesta funcționează.
- ◆ Nu atingeți părțile încălzite ale aparatului, deoarece ele vă pot produce arsuri grave.
- ◆ Nu atingeți părțile metalice sau corpul aparatului în timpul funcționării, se pot produce arsuri grave.

Utilizare și îngrijire:

- ◆ Desfășurați complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- ◆ Nu utilizați aparatul dacă accesoriile acestuia nu sunt montate corespunzător.
- ◆ Nu utilizați aparatul dacă comutatorul pornit/oprit nu funcționează.
- ◆ Nu mișcați aparatul în timpul utilizării.
- ◆ Nu utilizați aparatul dacă este înclinat și nu îl răsturnați.
- ◆ Nu forțați capacitatea de lucru a aparatului.
- ◆ Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare atunci când nu îl utilizați și înainte de a-l curăța.
- ◆ 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 experiența sau cunoștințele necesare.
- ◆ Nu depozitați aparatul dacă este încă fierbinte.
- ◆ Asigurați-vă că praful, impuritățile sau alte obiecte străine nu blochează grilajul ventilatorului de pe aparat.
- ◆ Păstrați interiorul cuptorului curat, pentru a evita carbonizarea produselor alimentare rămase, care pot deteriora aparatul.
- ◆ Nu utilizați aparatul pentru a usca animalele domestice sau sălbatice.
- ◆ Nu utilizați aparatul pentru a usca articole textile de nici un tip.
- ◆ Nu folosiți interiorul cuptorului pentru depozitare.
- ◆ Utilizați numai ustensile adecvate pentru cuptoare.
- ◆ Utilizați numai ustensile adecvate, care rezistă la temperaturi mari.
- ◆ Nu puneți ustensile sau tăvi grele pe ușa deschisă.
- ◆ ATENȚIE: Nu utilizați aparatul dacă sticla este fisurată sau spartă.

Numai în cazul în care aparatul are termostat:

- ◆ Răsuciți butonul termostatului la setarea minimă (MIN). Aceasta nu înseamnă că aparatul este oprit permanent.

Service:

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

DESCRIERE

A Unitate principală

B Panou digital de comandă

1. Buton de pornire
2. Buton de iluminare internă
3. Buton de rotire
4. Buton pentru controlul temperaturii
5. Buton pentru controlul timpului
6. Buton Start/Pauză
7. Meniu prestabilit

C Leșire pentru aer

D Admisie de aer

E Cablu și carcasă

F Tavă cu grătar pentru circulația aerului (2 unități)

G Coș rotativ

H Tavă de scurgere a uleiului

I Furculiță de manipulare pentru rotisor

J Mâner

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

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.
- ◆ Pregătiți aparatul conform funcției pe care doriți să o folosiți.

UTILIZARE ACCESORII:

Tavă de scurgere a uleiului:

- ◆ Poziționați ÎNTOTDEAUNA tava de scurgere a uleiului pe șinele inferioare ale spațiului de gătit (Fig.A)
- ◆ Poate fi folosit ca tavă de copt. Apoi poziționați pe șinele din mijloc ale aparatului.

Tavă cu grătar pentru circulația aerului

- ◆ Poziționați tăvile pe șinele din mijloc (Fig.B)
- ◆ NOTĂ: Elementul de încălzire este situat în partea superioară a locului de gătit. Dacă așezați alimentele în apropierea elementului de încălzire, intensitatea căldurii va fi mai mare.
- ◆ Pentru un rezultat crocant, așezați tava pe șina superioară.

- ◆ Pentru o preparare uniformă și ușoară, așezați tava pe șinele inferioare.

Furculiță de manipulare pentru rotisor (Fig.C)

- ◆ Îndepărtați furca de pe tijă prin slăbirea șurubului de fixare.
- ◆ Treceți carnea prin tijă și glisați-o până în centrul acesteia.
- ◆ Puneți la loc furca în tijă cu vârfurile îndreptate către carne.
- ◆ Puil trebuie să fie legat într-o frânghie pentru a evita ca picioarele puilului sau aripile să atingă elementele de încălzire în timpul prăjirii și pentru ca el să se poată roti corect.
- ◆ Glisați ambele furci ferm pe carne și strângeți bine șuruburile de fixare a furculițelor.
- ◆ Poziționați tijă pentru rotisor în cuptor.
- ◆ Activați butonul de rotire (3)
- ◆ În urma gătirii, slăbiți șuruburile de fixare ale furcii și scoateți carnea glisând-o spre capătul tijei.

Coș rotativ

- ◆ Printre alte produse congelate, coșul rotativ poate fi folosit pentru a prăji cartofi (congealați, nature sau la cuptor), legume, carne, crutoane, nuggets de pui, bețisoare de pește.
- ◆ NOTĂ: Pentru o gătire uniformă, NU umpleți prea mult coșul.
- ◆ Verificați cât de bine este închis coșul înainte de a începe procesul de gătit.
- ◆ Pentru a plasa coșul în aparat, introduceți mai întâi partea stângă (Fig.D) și apoi fixați partea dreaptă (Fig.E) în suport.
- ◆ Activați butonul de rotire (3)

Utilizare:

- ◆ Desfășurați complet cablul înainte de a-l introduce în priză.
- ◆ Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- ◆ Deschideți ușa
- ◆ Dacă nu folosiți tava de scurgere a uleiului (H) ca tavă de copt, așezați-o în partea de jos a aparatului.
- ◆ Utilizați accesoriul corespunzător în funcție de alimentele pe care doriți să le gătiți.
- ◆ Pregătiți alimentele, puneți-le în accesoriu și introduceți-le în aparat.
- ◆ Închideți ușa
- ◆ Apăsăți butonul de alimentare timp de câteva secunde. Ecranul va fi activat.

- ◆ Apoi selectați temperatura prin apăsarea butonului pentru controlul temperaturii (4).
- ◆ Selectați timpul corespunzător prin apăsarea butonului pentru controlul timpului (5) pentru gătit sau selectați programul prestabilit (7) dacă doriți.
- ◆ NOTĂ: țineți cont de faptul că timpul de gătit poate varia în funcție de alimente, cantitate și mărime.
- ◆ Dacă folosiți accesoriul pentru rotisor sau coșul rotativ, puteți selecta butonul rotire (3).
- ◆ Prin apăsarea butonului de iluminare internă (2) puteți verifica procesul de gătit în timp ce aparatul este în funcțiune.
- ◆ Dacă deschideți ușa, aparatul se va opri automat și lumina se va aprinde. Când o închideți, aparatul va porni din nou.
- ◆ După expirarea timpului selectat sau după terminarea meniului prestabilit, aparatul se va opri automat și va emite un semnal sonor.
- ◆ Pentru a opri complet aparatul, apăsați butonul de alimentare până când ecranul se stinge.
- ◆ Deschideți ușa și scoateți alimentele.
- ◆ ATENȚIE: Utilizați întotdeauna mănuși pentru cuptor pentru a vă proteja mâinile. Părțile metalice se pot încălzi în timpul utilizării. Aveți mare grijă atunci când atingeți tija și furcile
- ◆ Pentru a minimiza generarea de acrilamidă în timpul procesului de gătit, nu lăsați alimentele să devină de culoare închisă sau neagră.
- ◆ Lăsați aparatul și instrumentele să se răcească înainte de a le curăța.

Funcție rotisor:

GHID MENUI PRESTABILIT

Buton	Temperatură	Timp
Ciocănele	180 °C	20min.
Pește	200 °C	12min.
Creveți	160 °C	6min.
Pizza	180 °C	8 min.
Cartofi prăjiți	200 °C	20min.
Rotisor	200 °C	25min.
Fripturi/cotlete	180 °C	9min.
Deshidratare	65 °C	360min.

Timpul de gătit la rotisor poate varia în funcție de greutatea bucății, de aceea puteți folosi un termometru pentru a verifica dacă temperatura este corectă, conform tabelului de temperatură internă de mai jos.

NOTĂ: atunci când selectați orice meniu prestabilit, timpul de gătit va începe să se inverseze odată ce aparatul atinge temperatura dorită. Dacă utilizați aparatul pentru prima dată și selectați un meniu, panoul va afișa temperatura și timpul selectate, dar nu va începe să contorizeze până când nu este atinsă temperatura optimă de gătit.

TABLA DE TEMPERATURA INTERNA:

Aliment	Tip	Temp. internă
Carne de vită și mânzat	Tocat/ă	70 °C
	Fripturi, grad de prăjire mediu	
	Fripturi, grad de prăjire rare	63 °C
Carne de pasăre	Piept de pui	75 °C
	Tocat/ă, umplut/ă	
	Pui întreg, pulpe, aripi, ...	
Fructe de mare	Orice tip	63 °C
Miel	Tocat/ă	70 °C
	Fripturi, grad de prăjire mediu	
	Fripturi, grad de prăjire rare	63 °C
Porc	Coaste, fripturi tocate, mărunțite	70 °C
	Șuncă gătită integral	60 °C

După ce ați terminat de utilizat aparatul:

- ◆ Opriți aparatul de la comutatorul pornit/oprit.
- ◆ Opriți aparatul utilizând comutatorul de pornire/oprire.
- ◆ Opriți aparatul de la comutatorul pornit/oprit.
- ◆ Opriți aparatul selectând poziția 0 cu butonul de selectare.
- ◆ Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare.
- ◆ Curățați aparatul.

CURĂȚAREA

- ◆ 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 permiteți ca apa sau orice alt lichid să pătrundă în gurile de aerisire pentru a evita deteriorarea pieselor interne ale aparatului.
- ◆ Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu lăsați apa să curgă pe acesta.
- ◆ 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.
- ◆ Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase (utilizând un program de curățare delicată):
- ◆ Tavă de scurgere a uleiului
- ◆ Tăvi
- ◆ Coș rotativ
- ◆ Furculiță de manipulare pentru rotisor
- ◆ Mâner
- ◆ Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

Acest aparat respectă Directiva 2014/35/EU cu privire la echipamentele electrice destinate utilizării în cadrul unor anumite limite de tensiune, Directiva 2014/30/EU cu privire la compatibilitatea electromagnetică, Directiva 2011/65/EU privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice, precum și Directiva 2009/125/EC de instituire a unui cadru pentru stabilirea cerințelor în materie de proiectare ecologică aplicabile 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 acestuia de pe site-ul <http://www.2helpu.com/>

ANOMALII ȘI REPARAȚII

- ◆ Dacă produsul este deteriorat sau apar alte probleme, duceți aparatul la un service autorizat de asistență tehnică. Nu încercați să demontați sau să reparați singur aparatul, deoarece acest lucru poate fi periculos.

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

Ecologie și reciclarea produsului

- ◆ Materialele din care este format ambalajul acestui produs sunt incluse în sistemul de colectare, clasificare și reciclare. Dacă doriți să le eliminați, utilizați pubelele publice corespunzătoare fiecărui tip de material.
- ◆ Produsul nu conține substanțe în concentrații care ar putea fi considerate ca dăunătoare pentru mediu.



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

TABEL DE 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.

GHID DE GĂTIRE

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

REZOLVAREA PROBLEMEI

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.	Canitatea 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.
Ușa nu se închide corect.	Ușa iese din balama.	Aliniați balama și asigurați-vă că articulațiile cad peste caneluri. Apoi închide ușa. Asigurați-vă că aliniați corect rafturile sau tava peste sloturi. Apoi închide ușa.
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.


LUCHTFRITEUSE - OVEN BXAFO1200E

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 naleven en veronachtzamen van deze voorschriften 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 apparaat mag onder toezicht door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis, of kinderen vanaf 8 jaar gebruikt worden, mits zij voldoende informatie ontvangen hebben om het apparaat op een veilige manier te kunnen gebruiken en de gevaren kennen.
- ◆ De door de gebruiker te verrichten reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- ◆ Houd het apparaat en de aansluiting op het lichtnet altijd buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ◆ Dit apparaat is geen speelgoed. Houd toezicht op kinderen om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- ◆ De temperatuur van de uitwendige oppervlakken kan hoog zijn als het apparaat in gebruik is.
- ◆ Sluit het apparaat nooit aan op een programmeur, timer of een ander mechanisme dat het apparaat automatisch kan inschakelen.
- ◆ Wanneer de voedingskabel beschadigd is, moet hij worden vervangen. Breng het apparaat naar een erkende Technische Service. Probeer het apparaat niet zelf te demonteren of repareren om risico's te vermijden.
- ◆ Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel of industrieel gebruik.
- ◆  Този символ означава, че повърхността може да се загрее по време на използването на уреда.

- ◆ Controleer dat de spanningsgegevens op het typeplaatje overeenkomen met die van het lichtnet alvorens het apparaat erop aan te sluiten.
- ◆ Sluit het apparaat 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.
- ◆ Wikkel de elektriciteitskabel niet om het apparaat.
- ◆ 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.
- ◆ Als een deel van de behuizing beschadigd wordt, moet u de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact trekken om een elektrische schok te voorkomen.
- ◆ Gebruik het apparaat niet als het is gevallen, wanneer er zichtbare tekenen van schade zijn of wanneer het lekt.
- ◆ Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- ◆ 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.
- ◆ Verzekeer u ervan dat de luchtinlaat en –uitlaat niet geheel of gedeeltelijk belemmerd wordt door meubels, gordijnen, kleren, enz., want hierdoor kan brandgevaar ontstaan.
- ◆ Bewaar of gebruik het apparaat niet 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 bewegende onderdelen van het apparaat niet aan wanneer het aan staat.
- ◆ Raak de verhitte delen van het apparaat niet aan, aangezien daardoor brandwonden kunnen ontstaan.

- ◆ Raak tijdens gebruik de metalen delen of het lichaam van het apparaat niet aan; dit kan brandwonden veroorzaken.

Gebruik en onderhoud:

- ◆ Rol voor gebruik de voedingskabel van het apparaat volledig af.
- ◆ Gebruik het apparaat niet wanneer de accessoires niet correct aangesloten zijn.
- ◆ Gebruik het apparaat niet als de aan/uit knop niet werkt.
- ◆ Beweeg of verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- ◆ Gebruik het apparaat niet wanneer het scheef staat en keer het niet om.
- ◆ Overschrijd de maximale capaciteit van het apparaat niet.
- ◆ 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.
- ◆ Berg het apparaat niet op als het nog warm is.
- ◆ Controleer dat de ventilatieroosters van het apparaat niet verstopt raken met stof, vuil of voorwerpen.
- ◆ Houd het inwendige van de oven schoon, anders kunnen achtergebleven etensresten verkolen en het apparaat beschadigen.
- ◆ Gebruik het apparaat niet om (huis-) dieren te drogen.
- ◆ Gebruik het apparaat niet om kledingstukken te drogen.
- ◆ Gebruik de binnenuimte van de oven niet voor het bewaren van voorwerpen.
- ◆ Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor hoge temperaturen.
- ◆ Steun zware voorwerpen of bakplaten niet op de openstaande deur.
- ◆ **WAARSCHUWING:** Gebruik het apparaat niet als het glas gebarsten of kapot is.
- ◆ Wanneer men de thermostaat op de minimum stand (MIN) zet, garandeert dit niet dat het apparaat permanent uitgeschakeld is.

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 Hoofdeenheid

B Digitaal controlepaneel

- 1 Aanknop
- 2 Knop voor interne verlichting
- 3 Knop voor draaien
- 4 Temperatuurknoppen +/-
- 5 Timerknoppen
- 6 Aan/uit schakelaar
- 7 Voorgeprogrammeerde menu's
- C Luchtuitvoer
- D Luchtinvoer
- E Voedingskabel en stekker
- F Ovenroosters (2 stuks)
- G Draaiende mand
- H Vetopvangbak
- I Draaiend spit
- J Handvat voor verwijderen

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

ГЕБРИКСААНВИЈЗИНГ

Opmerkingen voorafgaand aan het gebruik:

- ◆ 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.
- ◆ Bereid het apparaat voor op de gewenste functie:

ГЕБРИК ВАН ДЕ АССЕСОИРЕС:

Vetopvangbak

- ◆ Plaats de bak ALTIJD onderin de luchtfriteuse en oven. (Fig. A).
- ◆ Wanneer u de opvangbak als ovenbak wilt gebruiken, moet u deze in de middelste houder van de friteuse plaatsen.

Ovenroosters

- ◆ Plaats de ovenroosters in de middelste houders. (Fig.B)
- ◆ OPMERKING: het verwarmingselement bevindt zich bovenin het apparaat zodat het gerecht meer hitte zal ontvangen als de roosters hoger worden geplaatst.

- ◆ Plaats de roosters in de bovenste stand voor een knapperig resultaat.
- ◆ Gebruik de middelste of onderste stand voor een milder en meer gelijkmatig resultaat.

Draaispit hulpstuk (Fig. C)

- ◆ Haal de spitvork van het spit door de bevestigingsschroef los te draaien.
- ◆ Steek het spit door het vlees heen zodat het vlees centraal op het spit zit.
- ◆ Plaats de spitvork weer op het spit met de punten in het vlees.
- ◆ Kip moet met een touwtje worden vastgebonden om te voorkomen dat de poten of de vleugels van de kip de verwarmingselementen tijdens het braden aanraken en zodat de kip correct roteert.
- ◆ Druk beide spitvorken flink in het vlees en draai de bevestigingsschroeven stevig aan.
- ◆ Plaats het spit met het vlees in de oven.
- ◆ Druk op de knop voor draaien (3) zodat het gerecht gelijkmatig wordt gekookt.
- ◆ Als het gerecht klaar is, maak de bevestigingsschroeven van de spitvorken los en verwijder het vlees door het van het spit af te schuiven.

Draaiende mand

- ◆ De draaiende mand kan gebruikt worden om aardappelen (diepgevroren, vers of voor de oven), groenten, vlees, kroketten, nuggets, vissticks en andere bevroren producten te frituren.
- ◆ OPMERKING: vul de mand NIET teveel voor een homogeen resultaat.
- ◆ Controleer dat de mand goed gesloten is voordat u start te koken.
- ◆ Plaats de mand in het apparaat door eerst de linkerkant (Fig D) van de mand en vervolgens de rechterkant in hun houder te plaatsen (Fig E).
- ◆ Druk op de knop voor draaien (3)

Gebruik:

- ◆ Rolde kabel helemaal af alvorens de stekker in het stopcontact te steken.
- ◆ Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- ◆ Open de deur.
- ◆ Plaats de opvangbak (H) onderin het apparaat wanneer men hem niet als ovenbak gaat gebruiken.
- ◆ Gebruik het hulpstuk dat geschikt is voor het te bereiden gerecht.
- ◆ Bereid de gerechten voor, plaats ze in het hulpstuk en

plaats dat in het apparaat.

- ◆ Sluit de deur
- ◆ Druk enige seconden op de aan-knop. Het scherm licht op.
- ◆ Stel vervolgens de gewenste temperatuur in met de temperatuurknoppen (4).
- ◆ Selecteer de gewenste tijd met de tijdknoppen (5) of selecteer een van de voorgeprogrammeerde menu's (7), indien gewenst.
- ◆ OPMERKING: houd er rekening mee dat de kooktijd kan variëren al naar gelang het type product, zijn gewicht en omvang.
- ◆ Wanneer men het draaispit of de draaiende mand gebruikt, moet u op de knop voor draaien drukken (3).
- ◆ Wanneer u op de knop voor interne verlichting (2) drukt kunt u de voortgang van het kookproces zien terwijl het apparaat aan staat.
- ◆ Wanneer u de deur van het apparaat opent, pauzeert het automatisch en gaat het licht aan. Wanneer u de deur van het apparaat weer sluit, gaat het apparaat automatisch weer aan.
- ◆ Wanneer de tijd verlopen is of het voorgeprogrammeerde menu afgewerkt is, gaat het apparaat automatisch uit en klinkt er een pieptoon.
- ◆ Zet het apparaat geheel uit door op de aan-knop te drukken totdat het scherm uitgaat.
- ◆ Open de deur en verwijder het gerecht.
WAARSCHUWING: Gebruik altijd ovenhandschoenen om de handen te beschermen. De metalen delen kunnen warm worden tijdens gebruik.
- ◆ Om de productie van acrylzuuramide tijdens het koken te minimaliseren moet u erop letten dat de voedingsmiddelen niet donkerbruin of zwart worden.
- ◆ Laat het apparaat en de hulpstukken afkoelen voordat u ze reinigt.

dat de inwendige temperatuur correct is volgens de bijbehorende tabel.

OPMERKING: wanneer men een voorgeprogrammeerd menu geselecteerd heeft, start de kooktijd wanneer het apparaat de gewenste temperatuur bereikt heeft. Wanneer men het apparaat voor het eerst gebruikt en een menu selecteert, toont het scherm de geselecteerde temperatuur en tijd, maar deze laatste begint pas te lopen wanneer de optimale kooktemperatuur bereikt is.

TABEL INWENDIGE TEMPERAATUUR:

Product	Soort	Inwendige temp.
Kalfsvlees	Gehakt	70°C
	Medium gebakken biefstuk	
	Rosé gebakken biefstuk	63°C
Gevogelte	Kippenborst	75°C
	Gehakt, gerookt	
	Hele kip, drumsticks, vleugels...	
Vis en schaaldieren	Alle soorten	63°C
Lamsvlees	Gehakt	70°C
	Medium gebakken biefstuk	
	Rosé gebakken biefstuk	63°C
Varkensvlees	Gehakt, stukken, ribben, enz	70°C
	Hele ham	60°C

GIDS VOORGEPROGRAMMEERDE MENU'S

Knop	Temperatuur	Tijd
Drumsticks	180°C	20 min
Vis	200°C	12 min
Schaaldieren	160°C	6 min
Pizza	180°C	8 min
Patat friet	200°C	20 min
Braadspit	200°C	25 min
Varkensribben	180°C	9 min
Drogen	65°C	360 min

De kooktijd van kip aan het spit hangt af van het gewicht en men kan een thermometer gebruiken om te controleren

Na gebruik van het apparaat:

- ◆ Zet het apparaat uit met de aan/uit knop.
- ◆ Trek de stekker uit het stopcontact.
- ◆ Laat het apparaat afkoelen.
- ◆ Het apparaat reinigen

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.
- ◆ Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeistof binnendringt via de ventilatie-openingen, om schade aan de functionele delen in het inwendige van het apparaat te voorkomen.
- ◆ Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.
- ◆ Het is raadzaam 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 volgende onderdelen mogen met warm zeepsop schoongemaakt worden of in de vaatwasser geplaatst worden (op een zacht wasprogramma):
- ◆ Vetopvangbak
- ◆ Roosters
- ◆ Draaiende mand
- ◆ Draaispit hulpstuk
- ◆ Handvat voor verwijderen
- ◆ Droog alle onderdelen goed af alvorens het apparaat opnieuw te monteren en op te bergen.

Dit apparaat voldoet aan de laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU, de richtlijn 2014/30/EU met betrekking tot elektromagnetische compatibiliteit, de richtlijn 2011/65/EU 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-gerelateerde producten.

GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product valt onder de legale garantievoorzwaarden 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/>

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:

Ecologie 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).

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.

KOOKSUGGESTIES

Product	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Tip
Aardappelen			
Ingevroren fijne patat friet	15 -16	200	
Ingevroren grove patat friet	15 -20	200	
Zelfgemaakte patat friet (8x8 mm)	10 -16	200	½ eetlepel olie toevoegen
Zelfgemaakte aardappelpartjes	18 -22	180	½ eetlepel olie toevoegen
Zelfgemaakte aardappelblokjes	12 -18	180	½ eetlepel olie toevoegen
Gegratineerde aardappelen	15 -18	200	
Vlees en kip			
Biefstuk	8 -12	180	
Varkenskotelet	10 -14	180	
Hamburger	7 -14	180	
Worstrollen	13 -15	180	
Drumsticks	18 -22	180	
Kippenborst	10 -15	180	
Snacks			
Loempia's	15 -20	200	Kant en klare ovengerechten
Ingevroren kipnuggets	10 -20	200	Kant en klare ovengerechten
Ingevroren vissticks	6 -10	200	Kant en klare ovengerechten
Ingevroren gepaneerde kaassticks	8 -10	180	Kant en klare ovengerechten
Gevulde groenten	10	160	
Ovengerechten			Gebruik een ovenschotel
Gebak	20 -25	160	Gebruik een ovenschotel/ ovenbord
Quiche	20 -22	180	Gebruik een ovenschotel
Muffins	15 -18	200	Gebruik een ovenschotel/ ovenbord

MOGELIJKE PROBLEMEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De AIR FRY OVEN werkt niet.	De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een stopcontact met randaarde.
	De startknop is niet ingedrukt of het menu is niet geselecteerd.	Zet het apparaat aan door de startknop gedurende enige seconden in te drukken. Selecteer de gewenste tijd en temperatuur. Sluit de deur goed.
De gerechten zijn rauw of niet goed gekookt	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.	Regel de temperatuur bij: zie kooksuggesties.
De producten worden ongelijkmatig gefrituurd.	Sommige producten moeten halverwege opgeschud of omgekeerd worden.	Keer de producten halverwege om, om ervoor te zorgen dat de producten aan beide zijden gekookt worden.
De gefrituurde producten zijn niet knapperig.	De te frituren producten bevatten teveel water	Droog deze producten eerst. Snijd de producten in kleinere stukken. Voeg een beetje olie toe.
De deur sluit niet goed.	De deur schiet uit het scharnier	Zet het scharnier recht en zorg dat de schakels in de gleuven vallen. Sluit de deur vervolgens. Controleer dat de roosters of de bak recht in de gleuven zitten. Sluit de deur vervolgens.
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.	Reinig de mand na elk gebruik.

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 recepc@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 Kleinbösingen	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 Turturelor 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