



**DUAL BASKET  
AIR FRYER**

AFD100BLE  
Q197a

**Cuisinart®**

## CONTENTS

1. Important safeguards .....	4
2. Special cord set instructions .....	5
3. Getting to know the digital control panel ..	6
4. Before first use .....	7
5. Operation .....	7
6. Air Frying tips & hints.....	7
7. Troubleshooting .....	8
8. Cleaning and maintenance.....	8
9. Guarantee .....	69

## CONTENU

1. Précautions importantes.....	9
2. Consignes spéciales pour les câbles .....	11
3. Présentation du panneau de commande numérique .....	11
4. Avant la première utilisation .....	12
5. Utilisation de l'appareil .....	12
6. Conseils et astuces pour la friture à l'air ...	13
7. Résolution des problèmes .....	14
8. Nettoyage et entretien .....	14
9. Garantie .....	69

## INDICE

1. Importanti Misure di Cautela.....	15
2. Istruzioni per il set di cavi speciali .....	17
3. Conoscere il pannello di controllo digitale .	17
4. Prima di utilizzare l'unità per la prima volta .....	18
5. Funzionamento .....	18
6. Consigli e suggerimenti per la frittura ad aria.....	19
7. Risoluzione dei problemi .....	20
8. Pulizia e manutenzione .....	20
9. Garanzia.....	69

## TABLA DE CONTENIDOS

1. Salvaguardias importantes .....	21
2. Instrucciones especiales sobre el cable de alimentación .....	23
3. Elementos del panel de control digital ....	23
4. Antes de usar por primera vez.....	24
5. Funcionamiento.....	24
6. Consejos y recomendaciones para freír con aires .....	25
7. Resolución de problemas .....	26
8. Limpieza y mantenimiento.....	26
9. Garantía .....	69

## INHALT

1. Wichtige Informationen für Ihre Sicherheit.....	27
2. Anweisungen für den speziellen Kabelsatz .	29
3. Beschreibung der Bedienelemente ...	29
4. Vor der ersten Verwendung .....	30
5. Heissluftfritteuse bedienen .....	30
6. Tipps und hinweise zum frittieren .....	31
7. Fehlerbehebung .....	32
8. Reinigung und Pflege.....	32
9. Garantie .....	69

## INHOUD

1. Belangrijke waarborgen .....	33
2. Speciale koordset-instructies .....	35
3. Het bedieningspaneel leren kennen .....	35
4. Voor eerste gebruik .....	36
5. Gebruik van uw fritteuse .....	36
6. Tips en trucs voor luchtfrituren .....	37
7. Problemen oplossen.....	38
8. Reiniging en onderhoud .....	38
9. Garantie .....	69

## SPIS TREŚCI

1. Ważne środki ostrożności .....	39
2. Instrukcje dotyczące specjalnego zestawu przewodów .....	41
3. Informacja na temat cyfrowego panelu sterowania .....	41
4. Przed pierwszym użyciem .....	42
5. Obsługa .....	42
6. Porady i wskazówki dotyczące smażenia beztłuszczowego .....	43
7. Rozwiązywanie problemów .....	44
8. Czyszczenie i konserwacja .....	44
9. Gwarancja .....	69

## SISÄLLYS

1. Tärkeät turvaohjeet .....	45
2. Erityisjohtosarjan ohjeet .....	47
3. Ohjauspaneelin esittely .....	47
4. Ennen ensimmäistä käyttöä .....	48
5. Kiertoilmakäyttimen käyttö .....	48
6. Vinkkejä ja vihjeitä käyttöön .....	49
7. Vianmääritys .....	50
8. Puhdistus ja huolto .....	50
9. Takuu .....	69

## INDHOLD

1. Vigtige sikkerhedsforanstaltninger .....	51
2. Særlige instruktioner for ledningssettet ..	53
3. Bliv bekendt med det digitale kontrolpanel	53
4. Før første brug .....	54
5. Betjening .....	54
6. Tips og tricks til luftstegning .....	54
7. Fejlfinding .....	56
8. Rengøring og vedligeholdelse .....	56
9. Garanti .....	69

## INNHold




1. Viktige sikkerhetstiltak .....	57
2. Instruksjoner for spesielle ledningssett ..	59
3. Bli kjent med det digitale kontrollpanelet.	59
4. Før første gangs bruk .....	60
5. Betjening av airfryeren .....	60
6. Tips og råd om luftsteking .....	61
7. Feilsøking .....	62
8. Rengjøring og vedlikehold .....	62
9. Garanti .....	69


## INNEHÅLL

1. Viktiga säkerhetsåtgärder .....	63
2. Instruktioner för särskild sladdupsättning.	65
3. Bekanta dig med den digitala kontrollpanelen .....	65
4. Före första användning .....	66
5. Användning av din air fryer .....	66
6. Tips och råd för luftfritering .....	66
7. Felsökning .....	68
8. Rengöring och underhåll .....	68
9. Garanti .....	69

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. **Read all instructions.**
2. **UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING. Allow to cool before cleaning, handling, or putting on or taking off parts.**
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electric shock, do not place cord or plugs or the main body of the Air Fryer in water or other liquids. See Cleaning and Maintenance.
5. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way, or is not operating properly. Return the Air Fryer to the store or retailer where purchased for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may cause injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or countertop, where it could be pulled on inadvertently by children or pets, or touch hot surfaces, which could damage the cord.
10. Do not place the Air Fryer on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Do not use this Air Fryer for anything other than its intended purpose.
12. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass in the Air Fryer.
13. To avoid burns, use extreme caution when removing Air Fryer accessories or disposing of hot grease.
14. **When not in use, always unplug the unit.** Do not store any materials other than manufacturer's recommended ovenproof accessories in this Air Fryer.
15. Do not place any of the following materials in the Air Fryer: paper, cardboard, plastic, and similar products.
16. Do not cover any part of the Air Fryer with metal foil. This will cause the unit to overheat.
17. Oversize foods, metal foil packages, and utensils must not be inserted in the Air Fryer, as they may create the risk of fire or electric shock.
18. A fire may occur if the Air Fryer is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies, or walls when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation. Do not operate under wall cabinets.
19. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.
20. Do not attempt to dislodge food when the Air Fryer is plugged into an electrical outlet.
21. **WARNING:** To avoid possibility of fire, NEVER leave the Air Fryer unattended during use.
22. Use recommended temperature settings for all air frying.
23. Do not rest cooking utensils or baking dishes on the window or on top of the unit.
24. Press  after use to turn off the Air Fryer.
25. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create the risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage, or the door touches the unit as it closes.
26. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil  other hot liquids.
27. To disconnect, press  to turn off, then remove plug from wall outlet.
28. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
29. If the SUPPLY CORD is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

30. The appliance is intended for household use and not applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments
  - Farmhouses
  - By clients in hotels, motels, and other residential type environments
  - Bed and breakfast type environments
31.  This symbol means: The surface of this product is hot; please be careful when touching it.
32. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
33. Do not use this appliance for deep-frying.
34. Intended for worktop use only. Do not move the appliance when in use.
35. Prevent food contact with heating elements. Do not overfill when cooking. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.
36. Any adjacent furniture must be able to withstand a minimum temperature rise of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use. This appliance requires 100mm clearance around the front, back and sides of the appliance. Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture are particularly prone to heat damage or discolouration at temperatures even below the guidelines given above. Any damage caused by the appliance being installed in contravention of these instructions will be at the liability of the owner. You should not use this appliance to store items on or as work surface. Do not use the appliance near or under combustible materials like curtains or furniture.



**WARNING:** very hot surfaces.

Take care when using the oven, surface could be hot.


**DO NOT TOUCH** hot surfaces, as possible injury could occur.

The appliance must not be placed inside furniture or any built-in unit, when switched on and in use.

**THIS IS AN ATTENDED APPLIANCE.** Do not leave unattended during use. Do not leave unattended during use, unplug after each use. Never leave the appliance unattended when switched on or plugged in.

## DISPOSING OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES AT THE END-OF-LIFE



The symbol  on the product or on the packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be handed over to the appliance collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring this product is disposed of correctly you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of the product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council office or your household waste disposal service.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

**Please read and keep these instructions handy. These instructions will help you to safely operate your Cuisinart® Dual Air Fryer and get the most out of it with consistent, professional results.**

### SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risk of someone tripping or becoming entangled. Extension cords may be used if caution is exercised in their use.

If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.

# FOR HOUSEHOLD USE ONLY

# NOT INTENDED FOR COMMERCIAL USE

## GETTING TO KNOW THE CONTROL PANEL

### 1. Cooking functions

Select the desired cooking function based on your cooking method: Air Fry, Roast, Grill, Bake, Dehydrate or Max Crisp.

### 2. Left (L) and Right (R) basket control


The unit features two separate baskets: the Left (L) basket and the Right (R) basket.

Each basket can be set independently, allowing you to cook two different dishes at once.


### 3. Time and temperature controls


Use the + and - buttons to adjust the cooking time and temperature for your selected function. The temperature can be adjusted in increments of 5°C, and the cooking time can be adjusted in 1-minute increments up to 1 hour.

### 4. Preheat feature

The Bake and Grill function comes with a Preheat feature. To use it, select Bake or Grill, and then press the . The unit will begin preheating, and the display will show a scrolling rectangle symbol indicating the preheat process. Once preheating is complete, you'll hear a 5-tone beep. At this point, remove the basket, add your food, and return the basket to the unit. The cooking timer will then begin counting down.

### 5. Start/Stop button ()

Press the Start/Stop button () to begin or end the cooking process. The unit will start cooking once the timer and temperature are set, and

the cooking cycle will begin immediately once the Start/Stop button () is pressed. Tap it again to stop cooking. If you Stop cooking, the unit will cancel and reset. If you open the drawer without pressing Stop the cooking cycle will automatically pause until the drawer is closed.

### 6. Shake reminder

The Shake reminder alerts you to flip or shake your food halfway through cooking. This reminder will automatically activate for air frying functions, but you can also manually set it for any function.

If you want to disable the reminder, simply press the Shake reminder button again to turn it off. When the reminder activates, you will hear an audio alert.

### 7. Sync Cooking

The Smart Sync feature automatically finishes 2 different settings at once, regardless of function, timing or temperature.


### 8. Match settings

The Matched settings feature automatically mirrors settings for both baskets. This is useful for when you want to cook two identical dishes simultaneously.


### 9. Max crisp

Max Crisp is a high-temperature setting designed to get your food crispy in 30 minutes or less.

### 10. Ready indication

When the cooking time has finished, the unit will sound three beeps, and the display will show 00 for 1 minute. After that, the air fryer will automatically enter Keep Warm mode, unless the basket is removed or  is pressed.

### 11. Auto keep warm

The Keep Warm function begins automatically at the end of any cooking cycle to keep your food warm for up to 60 minutes. During this time, the unit will maintain a low temperature to keep the food ready to serve. If the basket is removed or ) is pressed, the unit will exit Keep Warm mode.

### 12. Favorite (FAV) Button(s)

Models equipped with favourite buttons (FAV.1 or FAV.2) have a default setting of 180°C for 20 minutes. To customise, adjust the desired function, temperature, and time, then press the Fav button again to save the settings. To restore the factory defaults, press and hold "FAV.1 + FAV.2" for 2 seconds until you hear three beeps.

## BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Place your Cuisinart® Dual Air Fryer on a flat, level surface.
3. Move 2 to 4 inches away from the wall or from any objects on the countertop. Do not use on heat-sensitive surfaces.

**NOTE: OBJECTS SHOULD NOT BE STORED ON TOP OF THE AIR FRYER. IF THEY ARE, REMOVE ALL OBJECTS BEFORE YOU TURN ON YOUR AIR FRYER. THE EXTERIOR WALLS GET HOT WHEN IN USE. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.**

4. Check that there is nothing inside the Cuisinart® Dual Air Fryer (except the air fry basket and crisper plate).
5. Plug power cord into the wall outlet.

## OPERATING YOUR AIR FRYER

Follow these simple steps for cooking operation:

### Place the Air Fryer on a stable surface

Place your air fryer on a flat, heat-resistant countertop.

Plug the unit into a 220-240V~ power outlet.

The unit will show a brief LED and sound a single beep to indicate it is in standby mode.

### Insert the baskets

Insert the left and right baskets into the unit base until you hear a click. Ensure the crisper plates are placed in the bottom of each basket.


### Power on

Press the Power icon. The LED display will show "--:--" and the unit is ready for use.

### Select cooking function

Tap the **L** or **R** icon to select the cooking function for the left or right basket. Adjust the temperature and cooking time as needed by tapping the Temp and Time icons and the + / - arrows. Select or deselect the shake reminder, Matched Settings or Sync Cooking as desired.

### Start cooking



Press the  icon to begin cooking. The digital display will show the countdown timer.

### End of cooking

When the timer reaches 00, the unit will beep to signal the end of the cooking cycle.

The Keep Warm function will automatically activate.

### START/STOP

Press the Start/Stop button (  ), or remove the basket to disable the Keep Warm function. Press the  button to turn off the unit. Unplug the unit when done.

## AIR FRYING TIPS & HINTS

Air frying is a healthy alternative to deep-frying in oil. A high-velocity fan and an upper heating element circulate air to prepare a variety of foods that are both delicious and healthier than traditional fried foods.

- Air frying doesn't require oil, but a light coating of cooking spray or drizzle of oil tossed with food can enhance browning.
- Shake Reminder is recommended when cooking large quantities that overlap and larger foods. Do not overload the basket; more surface area will result in faster cooking and better results.
- Foods will cook more evenly when they are cut into equal-size pieces with minimal overlap.
- An assortment of coatings can be used on air-fried foods. Some examples of different crumb coatings include breadcrumbs (plain, seasoned, and panko), crushed cornflakes, potato chips, and crackers. Various flours (including gluten-free) and other dry foods like cornmeal work as well.
- When cooking proteins, marinades and juices will drip to the bottom of the basket. This is a great base for a gravy or pan sauce.
- When air frying greasy foods (e.g., bacon), grease will drain into the bottom of the air fry basket. As a precaution, allow hot grease to cool in the basket before cleaning.
- Use tongs or a silicone spatula to remove food from the basket.
- For models equipped with a window, use the light/window feature to check on cooking food. The basket can also be removed to check on the food (this will pause cooking until the basket is reinserted into the unit).

## TROUBLESHOOTING

<b>Operation</b>	Why won't my unit turn on?	Make sure your unit is plugged into a functional outlet.
		Make sure the air fryer basket is securely in place in the unit. "out" is displayed if a basket is not inserted fully.
<b>Cooking</b>	Why are fried foods not crispy or fried evenly?	Some foods may require more oil than others. If not crispy enough, lightly spray, brush, or rub more oil on the food.
		Make sure food is spread evenly in a single layer in the air fryer basket with no overlap. If food still overlaps, toss or flip food halfway through cooking cycle; use the Shake Reminder for an audio alert.
		Put the food in for additional cooking time. Make sure to check frequently until food reaches desired brownness.
	Why is my food undercooked?	If you put too much food in the basket, it may not cook in the suggested time. Try using smaller batches of food and single layers, rather than stacking food items on top of each other.
If the temperature is too low, the food may not fully cook.		
<b>Cleaning</b>	How do I clean tough-to-remove food residue from the basket/crisper plate?	To remove baked-on grease, soak the accessories in hot, sudsy water or use a nonabrasive cleaner. We recommend hand-washing these parts in hot, sudsy water with a nylon scouring pad or nylon brush and then thoroughly rinsing them, or washing in a dishwasher.

## CLEANING AND MAINTENANCE




- Always unplug the air fryer from the electric outlet and allow it to cool completely before cleaning.
- Do not use abrasive cleaners, as they will damage the finish. Simply wipe the exterior with a clean, damp cloth and dry thoroughly. Apply the cleansing agent to a cloth, not directly onto the Air Fryer, before cleaning.
- To clean interior walls, use a damp cloth and a mild liquid soap solution or a spray solution on a sponge. Remove any residue from cleaners with a clean, damp rag. Never use harsh abrasives or corrosive products. These could damage the Air Fryer surface. Never use steel wool pads on interior of the Air Fryer.
- Air fry baskets and crisper plates are dishwasher safe. They can also be hand-washed in hot, soapy water with a nylon scouring pad or nylon brush and thoroughly rinsed.
- Remove the crisper plate from the air fry basket to easily access the bottom of the air fry basket.
- Any servicing should be performed by an authorised service representative.



# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, en particulier en présence d'enfants, vous devez respecter des principes de sécurité de base en toutes circonstances, notamment ceux qui suivent:

1. **Lire toutes les instructions.**
2. **DÉBRANCHER L'APPAREIL DE LA PRISE DE COURANT LORSQU'IL N'EST PAS UTILISÉ ET AVANT DE LE NETTOYER. Laisser refroidir l'appareil avant de nettoyer, manipuler, installer ou retirer des pièces.**
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
4. Ne pas placer le câble, les fiches ou l'unité principale de la friteuse dans l'eau ou dans d'autres liquides, pour éviter tout choc électrique. Voir la partie « Nettoyage et entretien ».
5. Éviter que les enfants ou les personnes souffrant de certains handicaps utilisent cet appareil ou se trouvent à proximité de lui.
6. Ne pas utiliser un appareil défectueux ou détérioré (câble ou fiche endommagé, dysfonctionnements, dommages causés par une chute ou autre). Renvoyer la friteuse au magasin ou au vendeur chez qui vous l'avez achetée pour qu'elle soit examinée, réparée ou réglée.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Cuisinart peut entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser le produit à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, où il pourrait être tiré par inadvertance par des enfants ou des animaux domestiques, ou toucher des surfaces chaudes, ce qui serait susceptible de l'endommager.
10. Ne pas placer la friteuse à air sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chauffé.
11. Ne pas utiliser cette friteuse à air à d'autres fins que celles pour lesquelles elle a été conçue.
12. Rester extrêmement prudent lors de l'utilisation de récipients fabriqués dans des matériaux autres que le métal ou le verre dans la friteuse à air.
13. Rester extrêmement prudent au moment de retirer les accessoires de la friteuse à air ou d'éliminer de la graisse chaude, afin d'éviter les brûlures.
14. **Toujours débrancher l'appareil après avoir fini de l'utiliser.** Ne pas mettre à l'intérieur de cette friteuse à air des accessoires autres que ceux adaptés aux fours et recommandés par le fabricant.
15. Ne placer aucun des matériaux suivants dans la friteuse à air : papier, carton, plastique et autres produits similaires.
16. Ne recouvrir aucune partie de la friteuse à air avec une feuille métallique. Cela entraînerait une surchauffe de l'appareil.
17. Ne pas insérer des aliments trop gros, des emballages métalliques ou des ustensiles dans la friteuse à air, pour éviter les risques d'incendie ou d'électrocution.
18. Éviter que la friteuse à air n'entre en contact avec des matériaux inflammables, comme des rideaux, des draps ou des parois murales, pour ne pas déclencher d'incendie. Ne pas placer d'objets sur l'appareil lorsqu'il est en marche. Ne pas faire fonctionner l'appareil sous des armoires murales.
19. Ne pas nettoyer les surfaces avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux pourraient se détacher du tampon et entrer en contact avec des pièces électriques, entraînant un risque d'électrocution.
20. Ne pas essayer de déloger les aliments lorsque la friteuse à air est branchée sur une prise électrique.
21. **AVERTISSEMENT:** Ne JAMAIS laisser la friteuse à air sans surveillance lorsqu'elle est en cours d'utilisation, pour éviter tout risque d'incendie.
22. Utiliser les réglages de température recommandés pour toutes les fritures à l'air.
23. Ne pas poser d'ustensiles de cuisine ou de plats de cuisson sur la fenêtre de l'appareil ou au-dessus de lui.

24. Appuyer sur le bouton  après utilisation pour éteindre la friteuse à air.
25. Ne pas utiliser votre appareil dans un garage ou sous une armoire murale. Lorsque vous rangez l'appareil dans un garage, débranchez-le systématiquement de la prise électrique. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'incendie, en particulier si l'appareil touche les murs du garage ou si la porte cogne contre l'appareil au moment d'être refermée.
26. Être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
27. Appuyer sur le bouton  puis débrancher la fiche de la prise murale pour éteindre l'appareil.
28. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des individus (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui n'ont pas l'expérience et les connaissances nécessaires pour l'utiliser, sauf s'ils sont dûment conseillés et guidés par une personne responsable de leur sécurité. Surveiller les enfants pour ne pas qu'ils jouent avec l'appareil.
29. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de maintenance ou une personne aux qualifications similaires afin d'éviter tout danger.
30. L'appareil est destiné à un usage domestique et non à des environnements tels que:
- Les cuisines réservées au personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements professionnels
  - Les fermes
  - Les cuisines pour clients d'hôtels/de motels et d'autres environnements de type résidentiel
  - Les environnements de type chambres d'hôtes
31.  Ce symbole signifie: La surface de ce produit est chaude ; soyez prudent lorsque vous la touchez.
32. Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
33. N'utilisez pas cet appareil pour la friture traditionnelle à l'huile.
34. Destiné à être utilisé sur un plan de travail uniquement. Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est utilisé.
35. Évitez que les aliments n'entrent en contact avec les éléments chauffants. Ne remplissez pas trop l'appareil lorsque vous cuisinez. Un remplissage excessif peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou nuire à la sécurité d'utilisation de l'appareil.
36. Tout meuble adjacent doit pouvoir supporter une augmentation de température minimale de 85°C au-dessus de la température ambiante de la pièce dans laquelle il se trouve, pendant l'utilisation. Cet appareil nécessite un espace de 100 mm autour de l'avant, de l'arrière et des côtés de l'appareil. Certains types de meubles de cuisine en vinyle ou en stratifié sont particulièrement susceptibles d'être endommagés par la chaleur ou de se décolorer à des températures inférieures à celles indiquées ci-dessus. Tout dommage causé par l'installation de l'appareil en violation de ces instructions sera à la charge du propriétaire. L'appareil ne doit pas être utilisé pour ranger des objets sur le plan de travail ou comme surface de travail. N'utilisez pas l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles tels que des rideaux ou des meubles.



**AVERTISSEMENT:** surfaces très chaudes.  
Attention lors de l'utilisation du four, car la surface peut être très chaude.


**NE TOUCHEZ PAS** les surfaces chaudes, car vous risquez de vous blesser.

L'appareil ne doit pas être placé à l'intérieur d'un meuble ni encastré lorsqu'il est allumé et en cours d'utilisation.

**CET APPAREIL DOIT ÊTRE SURVEILLÉ.** Ne faites pas fonctionner l'appareil en votre absence. Ne le laissez pas fonctionner en votre absence et débranchez-le après chaque utilisation. Ne laissez jamais l'appareil allumé ou branché sans surveillance.

## MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES EN FIN DE VIE



Ce symbole  apposé sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme un déchet ménager. Il convient de le déposer dans un point de collecte en vue du recyclage des équipements électriques et électroniques. En veillant à ce que ce produit soit mis au rebut adéquatement, vous contribuerez à éviter de potentielles conséquences néfastes pour l'environnement et la santé publique, conséquences pouvant être dues à la manipulation inappropriée des déchets de ce produit. Pour de plus amples informations concernant le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec votre administration locale ou avec votre service de traitement des déchets ménagers.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

**Veuillez lire ces instructions et les conserver à portée de main. Ces instructions vous aideront à utiliser en toute sécurité votre Cuisinart® Basket Air Fryer et à en tirer des résultats professionnels constants.**

## CONSIGNES SPÉCIALES POUR LES CÂBLES

Un câble d'alimentation court est prévu pour réduire le risque de trébuchement ou d'enchevêtrement. Vous pouvez utiliser des rallonges si vous les utilisez avec prudence.

Si une rallonge électrique est utilisée, sa puissance électrique nominale doit être au moins égale à celle de l'appareil. De plus, la rallonge doit être disposée de manière à ne pas pendre du bord du comptoir ou de la table, où elle pourrait être tirée par des enfants ou provoquer un trébuchement accidentel.

# POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT INADAPTÉ À USAGE COMMERCIAL

## PRÉSENTATION DU PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE

### 1. Modes de cuisson

Sélectionnez le mode de cuisson adapté au plat que vous souhaitez préparer : Air Fry (friture à l'air), Roast (rôtir), Grill, Bake (cuisson au four), Dehydrate (déshydrater) ou Max Crisp.


### 2. Réglage des paniers gauche (Left) et droit (Right)

L'appareil possède deux paniers distincts : le gauche (L) et le droit (R). Chaque panier peut être réglé indépendamment, ce qui vous permet de cuisiner deux plats différents en même temps.

### 3. Réglage du temps et de la température de cuisson

Utilisez les touches + et - pour régler le temps de cuisson et la température pour le mode de cuisson sélectionné. La température peut être réglée par paliers de 5°C, et le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à 1 heure.

### 4. Fonction de préchauffage

La fonction Bake et grill (cuisson au four) est assortie d'une fonction de préchauffage. Pour l'utiliser, sélectionnez Bake au Grill, puis appuyez sur . L'appareil commencera à préchauffer et l'écran affichera un bandeau défilant, qui décrira le processus de préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, vous entendrez 5 bips successifs. À ce stade, retirez le panier, ajoutez vos aliments et replacez le panier dans l'appareil. Le compte à rebours de la minuterie de cuisson sera alors lancé.

## 5. Bouton (▶■)

Appuyez sur (▶■) pour lancer ou arrêter le processus de cuisson. L'appareil démarrera la cuisson une fois que la minuterie et la température seront réglées, et le cycle de cuisson commencera immédiatement lorsque vous appuierez sur (▶■). Rappuyez sur l'icône pour arrêter la cuisson.

## 6. Shake Reminder

L'alerte pour remuer (Shake Reminder) vous avertit que vous devez retourner ou remuer vos aliments à mi-cuisson. Ce rappel est automatiquement activé pour les fonctions de friture à l'air, mais vous pouvez également le régler manuellement pour n'importe quel mode de cuisson. Si vous souhaitez désactiver l'alerte, il vous suffit d'appuyer à nouveau sur le bouton Shake Reminder. Lorsque l'alerte est activée, un signal sonore retentit.

## 7. Sync Cooking

Si vous avez défini des réglages différents pour les deux paniers, la fonction Sync Cooking (synchronisation intelligente) vous permet de terminer automatiquement la cuisson pour les deux en même temps, indépendamment du mode, de la durée ou de la température de cuisson.

## 8. Match Settings

La fonction Match Settings (synchronisation des réglages) permet d'avoir automatiquement les mêmes réglages pour les deux paniers. Cette fonction est utile lorsque vous souhaitez préparer simultanément deux plats identiques.

## 9. Max Crisp

Max Crisp est un mode de cuisson à haute température conçu pour rendre vos aliments croustillants en 30 minutes ou moins.

## 10. Indication de disponibilité

Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet trois bips et l'écran affiche 00 pendant 1 minute. Ensuite, la friteuse passe automatiquement en mode Keep Warm (maintien au chaud), sauf si vous retirez le panier ou que vous appuyez sur (▶■).

## 11. Maintien au chaud automatique (Keep Warm)

La fonction Keep Warm démarre automatiquement à la fin de chaque cycle de cuisson pour garder les aliments au chaud pendant 60 minutes. Pendant ce temps, l'appareil maintient une température basse pour que les aliments soient prêts à être servis. Si vous retirez le panier ou appuyez sur (▶■), l'appareil quitte le mode Keep Warm.

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Placez votre Cuisinart® Basket Air Fryer sur une surface plane et horizontale.
3. Éloignez l'appareil de 5 à 10 cm du mur ou de tout objet présent sur le comptoir. Ne l'utilisez pas sur des surfaces sensibles à la chaleur.  
**REMARQUE: AUCUN OBJET NE DOIT ÊTRE POSÉ SUR LE DESSUS DE LA FRITEUSE À AIR. SI UN OBJET EST POSÉ DESSUS, RETIREZ-LE AVANT DE METTRE VOTRE FRITEUSE EN MARCHÉ. LES PAROIS EXTÉRIEURES DE L'APPAREIL CHAUFFENT PENDANT L'UTILISATION. TENEZ L'APPAREIL HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.**
4. Vérifiez qu'il n'y a rien à l'intérieur du Cuisinart® Basket Air Fryer (à l'exception des paniers à friture et des plaques de cuisson).
5. Branchez le câble d'alimentation à la prise murale.

# UTILISATION DE LA FRITEUSE À AIR

Suivez ces étapes simples pour la cuisson des aliments:

## Placer la friteuse à air sur une surface stable

Placez votre friteuse sur un plan de travail plat et résistant à la chaleur. Branchez l'appareil sur une prise de courant de 220-240V. L'écran LED de l'appareil clignote brièvement et un bip retentit pour indiquer que la friteuse est en mode veille.

## Insérer les paniers

Insérez les paniers gauche et droit dans la base de l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Veillez à ce que les plaques de cuisson soient placées au fond de chaque panier.

## Mise sous tension


Appuyez sur l'icône de mise sous tension. L'écran LED affichera le symbole « --- » pour indiquer que l'appareil est prêt à l'emploi.

## Sélection du mode de cuisson

Appuyez sur le bouton **L** ou **R** pour sélectionner le mode de cuisson ou le pré-réglage du panier gauche ou droit. Ajustez la température et le temps de cuisson si nécessaire en appuyant sur les icônes correspondantes et sur les flèches + / -. Sélectionnez ou désélectionnez l'alerte pour remuer (Shake Reminder), la synchronisation intelligente

(Sync Cooking) ou la synchronisation des réglages (Match Settings) comme vous le souhaitez.

### **Commencer la cuisson**



Appuyez sur l'icône  pour lancer la cuisson. L'écran numérique affiche la température et le compte à rebours.

### **Fin de la cuisson**

Lorsque la minuterie atteint 00:00, l'appareil émet un signal sonore pour indiquer la fin du cycle de cuisson.

La fonction de maintien au chaud (Keep Warm) s'active automatiquement.

### **C'est prêt !**

Appuyez sur le bouton  ou retirez le panier pour désactiver la fonction de maintien au chaud. Appuyez sur le bouton  pour éteindre l'appareil.

Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé.

## **CONSEILS ET ASTUCES POUR LA FRITURE À L'AIR**

La friture à l'air est une alternative saine à la friture à l'huile. Un ventilateur à grande vitesse et un élément chauffant en hauteur font circuler l'air pour cuire une variété d'aliments à la fois délicieux et plus sains que les aliments frits traditionnels.

- La friture à l'air ne nécessite pas d'huile, mais une légère couche de spray de cuisson ou un filet d'huile mélangé à la nourriture peut permettre de mieux dorer les aliments.
- Il est recommandé d'utiliser l'alerte pour remuer, lors de la cuisson de grandes quantités d'aliments qui se chevauchent ou de morceaux volumineux. Ne surchargez pas le panier : plus les aliments auront de la place, plus la cuisson sera rapide et les résultats meilleurs.
- Les aliments cuisent plus uniformément lorsqu'ils sont coupés en morceaux de même taille, se chevauchant le moins possible.
- Les aliments frits à l'air peuvent être agrémentés de divers accompagnements. Vous pouvez notamment utiliser de la chapelure

(nature, assaisonnée et panko), des flocons de maïs écrasés, des chips et des crackers. Diverses farines (y compris les farines sans gluten) et d'autres aliments secs comme la farine de maïs conviennent également.

- Lors de la cuisson d'aliments riches en protéines, les marinades et les jus s'égouttent au fond du panier. Il s'agit d'une excellente base pour une sauce ou un jus de viande.
- Lorsque vous faites frire des aliments gras (par exemple, du bacon), la graisse s'écoule dans le fond du panier de la friteuse. Par précaution, laissez la graisse chaude refroidir dans le panier avant de le nettoyer.
- Utilisez des pinces ou une spatule en silicone pour retirer les aliments du panier.
- Utilisez la lumière/fenêtre pour vérifier la cuisson des aliments. Vous pouvez également retirer le panier pour vérifier l'état des aliments (la cuisson est alors interrompue jusqu'à ce que le panier soit réinséré dans l'appareil).

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES


<b>Fonctionnement</b>	Pourquoi mon appareil ne s'allume-t-il pas?	Assurez-vous que votre appareil est branché sur une prise de courant en état de marche.
		Assurez-vous que le panier de la friteuse à air est bien installé dans l'appareil.
<b>Cuisson</b>	Pourquoi les aliments frits ne sont-ils pas croustillants ou ne sont-ils pas frits uniformément?	Certains aliments nécessitent plus d'huile que d'autres. Si les aliments ne sont pas assez croustillants, vaporisez-les légèrement, badigeonnez-les ou frottez-les davantage avec de l'huile.
		Veillez à ce que les aliments soient répartis uniformément dans le panier de la friteuse, sans se chevaucher, pour former une seule couche. Si des aliments se chevauchent encore, retournez-les ou remuez-les à la moitié du cycle de cuisson. Utilisez la fonction Shake Reminder (alerte pour remuer) pour qu'un signal sonore vous le rappelle.
		Prolongez le temps de cuisson. Vérifiez fréquemment l'état des aliments jusqu'à ce qu'ils atteignent la coloration souhaitée.
	Pourquoi mes aliments ne sont-ils pas assez cuits?	Si vous mettez trop d'aliments dans le panier, le temps de cuisson suggéré risque de ne pas suffire. Privilégiez de plus petites quantités de nourriture, plutôt que l'empilement de plusieurs couches d'aliments (une seule couche est recommandée).
		Si la température est trop basse, les aliments risquent de ne pas cuire complètement.
<b>Nettoyage</b>	Comment nettoyer les résidus d'aliments difficiles à éliminer dans le panier/ sur la plaque de cuisson?	Pour enlever la graisse cuite, trempez les accessoires dans de l'eau chaude et savonneuse, ou utilisez un produit nettoyant non abrasif. Nous recommandons de laver ces pièces à la main dans de l'eau chaude et savonneuse, avec une éponge ou une brosse en nylon, puis de les rincer soigneusement, ou de les laver au lave-vaisselle.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez toujours la friteuse à air de la prise électrique et laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer.
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, car ils endommageraient la finition des parois extérieures de l'appareil. Essayez simplement avec un chiffon propre et humide, et séchez soigneusement. Appliquez le produit de nettoyage sur un chiffon, et non directement sur la friteuse à air, avant de la nettoyer.
- Pour nettoyer les parois intérieures, utilisez un chiffon humide et un savon liquide doux, ou une éponge imprégnée d'une solution en spray. Enlevez tout résidu de produit nettoyant avec un chiffon propre et humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs. Ceux-ci pourraient endommager la surface de la friteuse à air. N'utilisez jamais de tampons en laine d'acier à l'intérieur de la friteuse à air.
- Les paniers à friture et les plaques de cuisson peuvent être lavés au lave-vaisselle. Ils peuvent également être lavés à la main dans de l'eau chaude et savonneuse, avec une éponge ou une brosse en nylon, puis rincés abondamment.
- Retirez la plaque de cuisson du panier à friture pour accéder facilement au fond du panier.
- Toute autre opération d'entretien doit être effectuée par un représentant autorisé.

# IMPORTANTI MISURE DI CAUTELE

Quando si utilizza un'unità elettrica, soprattutto in presenza di bambini, è sempre necessario adottare precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

1. **Leggere tutte le istruzioni.**
2. **STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE QUANDO NON È IN USO E PRIMA DELLA PULIZIA. Lasciare raffreddare prima di pulire, maneggiare o montare e smontare componenti.**
3. Evitare di toccare le superfici calde. Utilizzare maniglie o pomelli.
4. Per prevenire scosse elettriche, evitare contatti tra il cavo, le spine o il corpo principale della friggitrice ad aria e l'acqua o altri liquidi. Vedere Pulizia e manutenzione.
5. Evitare l'utilizzo dell'unità da parte o in prossimità di bambini o persone con disabilità.
6. Un'unità con cavo o spina danneggiata, che abbia subito malfunzionamenti, cadute o danneggiamenti di qualsiasi tipo, o che non funzioni correttamente non deve essere utilizzata. Restituire la friggitrice ad aria al negozio o al rivenditore in cui è stata acquistata per controlli, riparazioni o regolazioni.
7. L'uso di accessori non raccomandati da Cuisinart può causare lesioni.
8. Non usare all'aperto.
9. Evitare che il cavo penda oltre il bordo della superficie di lavoro, dove potrebbe essere inavvertitamente tirato da bambini o animali domestici, o che entri in contatto con superfici calde, che possono danneggiarlo.
10. Evitare di porre la friggitrice ad aria sopra o in prossimità di stufe a gas o elettriche calde, né in forni riscaldati.
11. Evitare l'utilizzo della friggitrice ad aria per scopi diversi da quelli previsti.
12. Prestare la massima attenzione utilizzando contenitori in materiali diversi da metallo o vetro nella friggitrice ad aria.
13. Per evitare ustioni, prestare la massima attenzione durante la rimozione degli accessori dalla friggitrice ad aria o durante lo smaltimento del grasso caldo.
14. **Se non utilizzata, scollegare sempre l'unità.** Evitare di conservare nella friggitrice ad aria materiali diversi dagli accessori da forno raccomandati dal produttore.
15. Evitare di porre all'interno della friggitrice ad aria i seguenti materiali: carta, cartone, plastica e prodotti analoghi.
16. Evitare di coprire qualsiasi parte della friggitrice ad aria con fogli di metallo. Ciò causa il surriscaldamento dell'unità.
17. Evitare di porre all'interno della friggitrice ad aria alimenti di dimensioni eccessive, confezioni in pellicola metallica e utensili, che possono creare rischi di incendio o scosse elettriche.
18. Se la friggitrice ad aria è coperta da o in contatto con materiali infiammabili come tende, tendaggi o pareti durante il funzionamento, può verificarsi un incendio. Evitare di riporre qualsiasi oggetto sopra l'unità quando è in funzione. Evitare l'utilizzo sotto pensili.
19. Non pulire con pagliette in acciaio. Dalle pagliette possono distaccarsi pezzi ed entrare in contatto con i componenti elettrici, con conseguenti rischi di scosse elettriche.
20. Evitare tentativi di distaccare il cibo quando la friggitrice ad aria è collegata a una presa elettrica.
21. **ATTENZIONE:** Per prevenire le possibilità di incendio, la friggitrice ad aria non deve MAI restare incustodita durante l'uso.
22. Applicare le impostazioni di temperatura consigliate a tutte le frittiture ad aria.
23. Evitare l'appoggio di utensili da cucina o pirofile sulla finestra o la parte superiore dell'unità.
24. Premere  dopo l'uso per spegnere la friggitrice ad aria.
25. Evitare l'utilizzo dell'unità all'interno di armadietti per elettrodomestici o sotto pensili. Quando l'unità è conservata in un armadietto, scollegarla sempre dalla presa di corrente. In caso contrario, sono possibili rischi di incendio, specialmente se l'unità è in contatto con le pareti dell'armadietto o il suo sportello tocca l'unità una volta chiuso.

26. Prestare la massima attenzione spostando un'unità contenente olio o altri liquidi caldi.
27. Per scollegare l'unità, premere  per spegnerla, quindi staccare la spina dalla presa.
28. L'unità non deve essere utilizzata da persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o cognitive o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sotto stretta sorveglianza da parte di un responsabile della loro sicurezza in grado di dare istruzioni sull'uso della stessa. I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'unità.
29. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone altrettanto qualificate, onde evitare pericoli.
30. L'unità è destinata all'uso domestico e non per:
  - Aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
  - Agriturismi
  - Clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale
  - Ambienti di tipo bed and breakfast
31.  Questo simbolo significa: Superficie calda, toccare, con attenzione.
32. Gli apparecchi non sono destinati a essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
33. Non utilizzare questo apparecchio per friggere con olio tradizionale.
34. Destinato esclusivamente all'uso su piano di lavoro. Non spostare l'apparecchio quando è in uso.
35. Evitare il contatto degli alimenti con gli elementi riscaldanti. Non riempire eccessivamente l'apparecchio durante la cottura. Un riempimento eccessivo può causare danni a persone o cose o compromettere l'uso sicuro dell'apparecchio.
36. I mobili adiacenti devono essere in grado di sopportare un aumento della temperatura di almeno 85°C rispetto alla temperatura ambiente della stanza in cui si trovano, mentre sono in uso. Questo apparecchio richiede uno spazio di 100 mm intorno alla parte

anteriore, posteriore e laterale dell'apparecchio. Alcuni tipi di mobili da cucina in vinile o in laminato sono particolarmente soggetti a danni da calore o a scolorimento a temperature anche inferiori a quelle indicate sopra. Eventuali danni causati da un'installazione dell'apparecchio non conforme alle presenti istruzioni sono a carico del proprietario. Non utilizzare l'apparecchio per riporre oggetti su o come superficie di lavoro. Non utilizzare l'apparecchio vicino o sotto materiali combustibili come tende o mobili.



**AVVERTENZA:** superfici molto calde.

Prestare la massima attenzione nell'utilizzare il forno, la superficie potrebbe essere molto calda.


**NON TOCCARE** le superfici calde; ciò potrebbe essere causa di infortuni.

Quando è acceso e in uso, l'apparecchio non deve essere collocato all'interno di mobili o mobili da incasso.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO SOTTO LA SUPERVISIONE DI UN ADULTO. Non lasciare incustodito durante l'utilizzo. Non lasciare incustodito durante l'utilizzo e staccare dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'utilizzo se acceso o attaccato alla corrente elettrica.

## SMALTIMENTO DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE A FINE VITA



Questo simbolo  , sul prodotto o sull'imballaggio, indica che il prodotto non può essere trattato come rifiuto domestico. Deve essere consegnato a uno specifico punto di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Così facendo, il prodotto sarà smaltito correttamente e si contribuirà a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute, che potrebbero invece essere il risultato di un trattamento non corretto del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi ai servizi di nettezza urbana del proprio comune.



# CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Leggere e tenere a portata di mano le presenti istruzioni. Queste istruzioni aiutano a utilizzare in modo sicuro la friggitrice ad aria con cestello Cuisinart® e a ottenerne il massimo con risultati costanti e professionali.

## ISTRUZIONI PER IL SET DI CAVI SPECIALI

Il cavo di alimentazione in dotazione è corto per ridurre i rischi di inciampo o aggrovigliamento. È possibile usare prolunghe prestando attenzione durante l'uso.

Eventuali prolunghe utilizzate devono essere certificate per almeno la stessa potenza elettrica dell'unità, e quelle più lunghe devono essere disposte in modo da non pendere dalla superficie di lavoro, dove possono essere tirate da bambini o causare inciampi involontari.

# SOLO PER USO DOMESTICO NON DESTINATA A UTILIZZI COMMERCIALI

## CONOSCERE IL PANNELLO DI CONTROLLO

### 1. Funzioni di cottura

Selezionare la funzione di cottura desiderata in base al metodo di cottura desiderato: Air Fry (frittura ad aria), Roast (arrosto), Grill, Bake (forno), Dehydrate (disidratazione) o Max Crisp (massima croccantezza).


### 2. Controllo del cestello sinistro (L) e destro (R)

L'unità dispone di due cestelli separati: il cestello sinistro (L) e quello destro (R). Grazie alla possibilità di impostare indipendentemente ogni cestello, è possibile cucinare due piatti diversi contemporaneamente.



### 3. Controlli di durata e temperatura

Utilizzare i pulsanti + e - per regolare il tempo di cottura e la temperatura per la funzione selezionata. La temperatura è regolabile in incrementi di 5°C e il tempo di cottura è regolabile in incrementi di 1 minuto fino a 1 ora.

### 4. Funzione di preriscaldamento

La funzione Bake e Grill è dotata di funzione di preriscaldamento. Per utilizzarla, selezionare Bake o grill e premere . L'unità inizia il preriscaldamento e il display visualizza il simbolo di un rettangolo scorrevole che indica il processo di preriscaldamento. Il completamento del preriscaldamento viene segnalato da un segnale acustico a 5 toni. A questo punto, rimuovere il cestello, aggiungere l'alimento e riporre il cestello nell'unità. Il timer di cottura inizia il conto alla rovescia.

### 5. Pulsante

Premere  per avviare o terminare il processo di cottura. Una volta impostati il timer e la temperatura, l'unità avvia la cottura e il ciclo di cottura inizia immediatamente dopo aver premuto . Toccarlo di nuovo per interrompere la cottura.

### 6. Shake Reminder (promemoria di agitazione)

Il promemoria di agitazione ricorda di girare o mescolare gli alimenti a metà cottura. Si attiva automaticamente per le funzioni di frittura ad aria, ma può essere impostato manualmente per qualsiasi funzione. Per disattivare il promemoria, basta premere nuovamente il pulsante Shake Reminder. L'attivazione del promemoria viene segnalata da un segnale acustico.

### 7. Sync Cooking (sincronia intelligente)

La funzione Sync Cooking termina automaticamente 2 diverse impostazioni contemporaneamente, indipendentemente dalla funzione, dalla durata impostata o dalla temperatura.


### 8. Match Settings (sincronizza impostazioni)

La funzione Match Settings applica automaticamente le impostazioni di un cestello all'altro. È utile quando si vogliono cucinare due piatti identici contemporaneamente.

### 9. Max Crisp (massima croccantezza)

Max Crisp è un'impostazione ad alta temperatura sviluppata per rendere i cibi più croccanti in 30 minuti o meno.

### 10. Indicazione di pronto

Al termine del tempo di cottura, l'unità emette tre segnali acustici e il display visualizza 00 per 1 minuto. Dopodiché, la friggitrice ad aria entra automaticamente in modalità Keep Warm (mantenimento al caldo), a meno che non venga rimosso il cestello o premuto .

### 11. Auto Keep Warm (mantenimento automatico al caldo)

La funzione Auto Keep Warm si attiva automaticamente al termine di qualsiasi ciclo di cottura per mantenere al caldo gli alimenti per un massimo di 60 minuti. Durante questo periodo, l'unità mantiene una temperatura bassa che tiene il cibo pronto per essere servito.

Rimuovendo il cestello o premendo , l'unità esce dalla modalità Keep Warm.

## PRIMA DI UTILIZZARE L'UNITÀ PER LA PRIMA VOLTA

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Posizionare la friggitrice ad aria con cestello Cuisinart® su una superficie piana e in piano.
3. Allontanarla di circa 2 - 4 pollici dalla parete o da qualsiasi oggetto presente sulla superficie di lavoro. Non usare su superfici sensibili al calore.

**NOTA: EVITARE DI POSARE OGGETTI SULLA LA FRIGGITRICE AD ARIA. RIMUOVERE QUALSIASI OGGETTO PRESENTE PRIMA DI ACCENDERE LA FRIGGITRICE AD ARIA. LE PARETI ESTERNE SI SCALDANO A FRIGGITRICE IN FUNZIONE. TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.**

4. Verificare che non ci sia nulla all'interno della friggitrice ad aria con cestello Cuisinart® (tranne il cestello per friggere e il piatto Crisper).
5. Collegare il cavo di alimentazione alla presa.

## FUNZIONAMENTO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

Attenersi ai seguenti semplici passaggi per la cottura:

### Porre la friggitrice ad aria su una superficie stabile

Porre la friggitrice ad aria su una superficie d'appoggio piana e resistente al calore. Collegare l'unità a una presa di corrente da 220-240V. Il LED dell'unità lampeggia brevemente e viene emesso un segnale acustico singolo a indicare che si trova in modalità di standby.

### Inserire i cestelli

Inserire il cestello destro e quello sinistro nella base dell'unità fino a sentire uno scatto. Verificare che i piatti Crisper siano posti sul fondo di ogni cestello.


### Accensione

Premere l'icona di accensione. Il display LED visualizza "--:--" e l'unità è pronta per l'uso.

### Selezionare la funzione di cottura

Toccare l'icona L o R per selezionare la funzione o preimpostazione di cottura per il cestello destro o sinistro. Regolare la temperatura e il tempo di cottura secondo necessità toccando le icone Temp (temperatura) e Time (tempo) e le frecce + / -. Selezionare o deselezionare il promemoria di agitazione, Sync Cooking o Match Settings come desiderato.

### Iniziare a cucinare



Premere  per avviare la cottura. Il display digitale visualizza la temperatura e il timer del conto alla rovescia.

### Fine della cottura

Quando il timer arriva a 00:00, l'unità emette un segnale acustico per segnalare la fine del ciclo di cottura.

La funzione Keep Warm si attiva automaticamente.

### Fine

Premere il pulsante  o rimuovere il cestello per disattivare la funzione Keep Warm. Premere il tasto  per spegnere l'unità. Al termine, scollegare l'unità.

## SUGGERIMENTI E CONSIGLI PER LA FRITTURA AD ARIA

La frittura ad aria è un'alternativa sana alla frittura in olio. Una ventola ad alta velocità e un elemento riscaldante superiore fanno circolare l'aria per preparare una varietà di cibi deliziosi e più salutari di quelli fritti in modo tradizionale.

- La frittura ad aria non richiede olio: basta un leggero strato di spray da cucina o un filo d'olio aggiunto al cibo per migliorare la doratura.
- È consigliabile avvalersi del promemoria di agitazione quando si cucinano grandi quantità che possono sovrapporsi o alimenti di dimensioni maggiori. Evitare il sovraccarico del cestello; una maggiore superficie di appoggio consente di ottenere cotture più rapide e risultati migliori.
- Gli alimenti cuociono con maggiore uniformità se tagliati in pezzi di dimensioni circa uguali che assicurano sovrapposizioni minime.
- È possibile utilizzare un'ampia gamma di rivestimenti per gli alimenti fritti ad aria. Alcuni esempi di rivestimenti diversi sono il pangrattato (semplice, condito e panko), i triti di cornflakes, patatine e cracker. Ci sono diverse farine che funzionano altrettanto bene (anche senza glutine) e altri alimenti secchi come la farina di mais.
- Quando si cuociono proteine, le marinature e i succhi possono colare sul fondo del cestello. Si tratta di un'eccellente base per sughi o salse da padella.
- Quando si friggono cibi grassi (ad esempio, il bacon), il grasso cola sul fondo del cestello. Per precauzione, lasciare raffreddare il grasso caldo nel cestello prima di pulirlo.
- Utilizzare una pinza o una spatola in silicone per rimuovere il cibo dal cestello.
- Utilizzare l'illuminazione della finestra per controllare la cottura dei cibi. È inoltre possibile rimuovere il cestello per controllare il cibo (la cottura si interrompe finché il cestello non viene reinserito nell'unità).

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI


<b>Funzionamento</b>	Perché l'unità non si accende?	Verificare che l'unità sia collegata a una presa funzionante.
		Verificare che il cestello della friggitrice ad aria sia ben inserito nell'unità.
<b>Cucina</b>	Perché i cibi fritti non sono croccanti o fritti in modo uniforme?	Alcuni alimenti possono richiedere più olio di altri. Se la croccantezza non è sufficiente, spruzzare, spennellare o strofinare altro olio sul cibo, senza esagerare.
		Verificare che il cibo sia distribuito uniformemente in un unico strato nel cestello della friggitrice ad aria, senza sovrapposizioni. Se il cibo è ancora sovrapposto, girarlo o mescolarlo a metà del ciclo di cottura; utilizzare il promemoria di agitazione per un segnale acustico.
		Prolungare il tempo di cottura del cibo e reinserirlo. Controllare frequentemente finché il cibo non raggiunge la doratura desiderata.
	Perché il cibo è poco cotto?	Se la quantità di cibo inserita nel cestello è eccessiva, la cottura può non avvenire entro il tempo suggerito. Provare a utilizzare lotti di cibo più piccoli in strati singoli, anziché impilare gli alimenti l'uno sull'altro.
Se la temperatura è insufficiente, il cibo potrebbe non cuocere completamente.		
<b>Pulizia</b>	Come si puliscono i residui di cibo più difficili da rimuovere dal cestello/piatto Crisper?	Per rimuovere il grasso di cottura, immergere gli accessori in acqua calda e saponata o utilizzare detersivi non abrasivi. Si consiglia di lavare queste parti a mano in acqua calda e saponata con un panno o una spazzola in nylon e di risciacquarle accuratamente, oppure di lavarle in lavastoviglie.



## PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare sempre la friggitrice dalla presa e lasciarla raffreddare completamente prima di pulirla.
- Evitare l'utilizzo di detersivi abrasivi per non danneggiare la finitura. È sufficiente pulire l'esterno con un panno pulito e umido e asciugare accuratamente. Prima della pulizia, applicare il detersivo su un panno, non direttamente sulla friggitrice ad aria.
- Per pulire le pareti interne, utilizzare un panno umido e una soluzione di sapone liquido delicato o una soluzione spray su una spugna. Rimuovere eventuali residui di detersivo con uno straccio pulito e umido. Evitare l'utilizzo di abrasivi aggressivi o prodotti corrosivi. Essi possono danneggiare la superficie della friggitrice ad aria. Evitare l'utilizzo di pagliette d'acciaio all'interno della friggitrice ad aria.
- I cestelli per friggere e i piatti Crisper sono lavabili in lavastoviglie. È possibile anche lavarli a mano in acqua calda e umida con una spugnetta o spazzola di nylon, per poi risciacquarli accuratamente.
- Rimuovere il piatto Crisper dal cestello di frittura per accedere facilmente al fondo del cestello.
- Qualsiasi intervento di manutenzione deve essere eseguito da un rappresentante autorizzato dell'assistenza.

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al utilizar un electrodoméstico, especialmente en presencia de niños, deben tomarse siempre precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones.**
2. **DESENCHUFE EL ELECTRODOMÉSTICO CUANDO NO LO ESTÉ UTILIZANDO Y ANTES DE LIMPIARLO. Espere a que se enfríe antes de limpiarlo, manipularlo o montar y desmontar sus piezas.**
3. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o mangos.
4. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el cuerpo principal de la freidora de aire en agua u otros líquidos. Consulte la sección «Limpieza y mantenimiento».
5. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños ni personas con determinadas discapacidades, ni cerca de ellos.
6. No use este electrodoméstico si el cable o el enchufe están dañados o si ha fallado, se ha caído, ha sufrido algún desperfecto o no funciona correctamente. Lleve la freidora de aire al establecimiento o punto de compra para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart puede provocar lesiones.
8. No use este electrodoméstico en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de mesas o encimeras, donde puedan tirar de él accidentalmente niños o mascotas, ni que toque superficies calientes que puedan dañarlo.
10. No coloque la freidora de aire sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, ni lo meta dentro de un horno caliente.
11. No utilice esta freidora de aire para fines distintos de los previstos.
12. Extreme las precauciones si introduce en la freidora de aire recipientes que no sean de metal o vidrio.
13. Para prevenir quemaduras, tenga especial cuidado al retirar los accesorios de la freidora de aire y desechar la grasa caliente.
14. **Desenchufe siempre la unidad cuando no esté utilizándola.** No almacene en esta freidora de aire materiales que no sean los accesorios para horno recomendados por el fabricante.
15. No coloque ninguno de los siguientes materiales en la freidora de aire: papel, cartón, plástico y productos similares.
16. No cubra ninguna parte de la freidora de aire con papel de aluminio, puesto que eso hará que se sobrecaliente.
17. No introduzca en la freidora de aire alimentos de gran tamaño, utensilios metálicos ni envases de aluminio, ya que pueden provocar riesgo de incendio o descarga eléctrica.
18. Puede producirse un incendio si la freidora de aire está cubierta o toca materiales inflamables como cortinas o paredes cuando esté en funcionamiento. No coloque ningún objeto sobre el electrodoméstico cuando esté en funcionamiento. No lo utilice debajo de armarios o muebles de cocina.
19. No use estropajos metálicos para limpiarlas. El estropajo puede liberar partículas que, al entrar en contacto con las partes eléctricas, provocaría un riesgo de descarga eléctrica.
20. No intente retirar alimentos pegados o atascados mientras la freidora de aire esté conectada a la corriente.
21. **ADVERTENCIA:** Para prevenir incendios, no deje NUNCA la freidora de aire funcionando sin supervisión.
22. Siga las temperaturas recomendadas para freír con aire.
23. No coloque utensilios de cocina ni bandejas de horno sobre la ventana o la parte superior de la unidad.
24. Pulse el botón  para apagar la freidora de aire después de utilizarla.
25. No utilice este electrodoméstico dentro ni debajo de un armario o mueble de cocina. Si mantiene este electrodoméstico en un garaje, desenchúfelo siempre de la toma de corriente. De lo contrario, podría correr un riesgo de incendio, especialmente si está en contacto con las paredes del garaje o con la puerta al cerrarse.
26. Tenga mucho cuidado al mover el electrodoméstico cuando contenga aceite u otros líquidos calientes.

27. Para desconectarlo, pulse el botón  y luego desenchúfelo de la corriente.
28. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones u orientación sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el dispositivo.
29. Si el CABLE DE ALIMENTACIÓN está dañado, debe sustituirlo el fabricante, su personal técnico o una persona igualmente cualificada para evitar riesgos.
30. Este electrodoméstico es solo para uso doméstico y no debe usarse en los siguientes entornos:  
- Cocinas de establecimientos, oficinas u otros entornos laborales  
- Casas rurales  
- Hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial para uso de sus clientes  
- Entornos de tipo alojamiento con desayuno
31.  Este símbolo significa que la superficie del electrodoméstico está caliente, por lo que debe manipularlo con cuidado.
32. Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
33. No utilice este aparato para freír en aceite tradicional.
34. Destinado exclusivamente al uso en encimeras. No mueva el aparato mientras esté en uso.
35. Evite que los alimentos entren en contacto con los elementos calefactores. No llene demasiado el aparato cuando cocine. El llenado excesivo puede causar lesiones personales o daños materiales o afectar al uso seguro del aparato.
36. Cualquier mueble adyacente debe poder soportar un aumento de temperatura mínimo de 85°C por encima de la temperatura ambiente de la habitación en la que se encuentre, mientras esté en uso. Este aparato requiere un espacio libre de 100 mm alrededor de la parte

delantera, trasera y lateral del aparato. Ciertos tipos de muebles de cocina de vinilo o laminado son especialmente propensos a sufrir daños por calor o decoloración a temperaturas incluso inferiores a las indicadas anteriormente. Cualquier daño causado por la instalación del aparato en contravención de estas instrucciones será responsabilidad del propietario. No utilice este aparato para guardar objetos encima o como superficie de trabajo. No utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles como cortinas o muebles.



**ATENCIÓN:** Superficies muy calientes.

Tenga cuidado al utilizar los accesorios, la superficie puede estar muy caliente.


**No TOQUE** las superficies calientes, ya que podrían producirse lesiones.

El aparato no debe colocarse en el interior de muebles o alacenas cuando esté encendido y en uso.

ESTE APARATO DEBE UTILIZARSE SIEMPRE DE FORMA SUPERVISADA. No lo deje sin vigilancia durante su uso. No lo deje sin supervisión y desenchúfelo cuando termine de usarlo. Nunca deje el aparato desatendido cuando está enchufado.

## ELIMINACIÓN DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL



Este símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe ser desechado junto con la basura doméstica. Debe entregarlo en el punto de recogida encargado del reciclar equipos eléctricos y electrónicos. Al deshacerse correctamente de este producto ayuda a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podría causar una eliminación inadecuada del producto. Para más detalles sobre el reciclado de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el centro de tratamiento de residuos más cercano.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea y conserve estas instrucciones. Le permitirán utilizar su freidora de aire con cesta Cuisinart® con seguridad y sacarle el máximo provecho, con resultados uniformes y profesionales.

## INSTRUCCIONES ESPECIALES SOBRE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Se suministra un cable de alimentación corto para minimizar el riesgo de tropiezos o enredos. Se pueden usar alargadores si se tiene cuidado al utilizarlos.

En ese caso, asegúrese de que la capacidad eléctrica del alargador sea al menos igual a la del electrodoméstico y colóquelo de forma que no cuelgue del borde de la mesa o la encimera, donde los niños puedan tirar accidentalmente de él o provocar tropiezos.

## SOLO PARA USO DOMÉSTICO

## NO PREVISTO

## PARA USO COMERCIAL

### ELEMENTOS DEL PANEL DE CONTROL

#### 1. Funciones de cocción

Seleccione la función de cocción según el método deseado: Air Fry (Freír con aire), Roast (Asar), Grill Bake (Hornear a la parrilla), Dehydrate (Deshidratar) o Max Crisp (Extracrujiente).


#### 2. Control de las cestas izquierda (L) y derecha (R)

La unidad cuenta con dos cestas independientes: la cesta izquierda (L) y la cesta derecha (R). Puede configurar cada cesta por separado para preparar dos platos diferentes al mismo tiempo.



#### 3. Controles de tiempo y temperatura

Utilice los botones «+» y «-» para configurar el tiempo y la temperatura de cocción para la función seleccionada. Puede ajustar la temperatura en intervalos de 5°C y el tiempo de cocción en intervalos de 1 minuto hasta 1 hora.

#### 4. Función de precalentamiento

La función Bake y Grill (Hornear) incluye la opción de precalentar. Para utilizarla, seleccione Bake o Grill (Hornear) y, a continuación, pulse . La unidad comenzará a precalentarse y la pantalla mostrará un símbolo rectangular que indica el proceso de precalentamiento. Una vez finalizado el precalentamiento, oírás 5 tonos seguidos. En ese momento, saque la cesta, coloque los alimentos y vuelva a introducirla en la unidad. El temporizador de cocción iniciará entonces la cuenta atrás.

#### 5. Botón

Pulse  para iniciar o detener el proceso de cocción. La unidad comenzará a cocinar una vez que haya ajustado el tiempo y la temperatura, y el ciclo de cocción se iniciará inmediatamente después de pulsar el botón . Púlselo de nuevo para detener la cocción.

#### 6. Shake Reminder (Recordatorio para remover)

La función Shake Reminder (Recordatorio para remover) le avisa para que dé la vuelta o remueva los alimentos a mitad de la cocción. Este recordatorio se activará automáticamente para las funciones de fritura con aire, pero también puede ajustarlo manualmente con cualquier otra función. Para desactivar el recordatorio, solo tiene que volver a pulsar el botón Shake Reminder (Recordatorio para remover). Cuando se active el recordatorio, oírás una alerta.

#### 7. Sync Cooking (Sincronización inteligente)

La función Sync Cooking (Sincronización inteligente) completa automáticamente 2 configuraciones diferentes a la vez, independientemente de la función, el tiempo o la temperatura.


#### 8. **Match Settings (Sincronizar configuraciones)**

La función Match Settings (Sincronizar configuraciones) replica automáticamente los mismos ajustes en ambas cestas. Esto resulta útil si desea cocinar dos platos idénticos de forma simultánea.


#### 9. **Max Crisp (Extracrujiente)**

Max Crisp (Extracrujiente) ajusta la temperatura para obtener alimentos crujientes en 30 minutos o menos.

#### 10. **Indicación de final**

Cuando termine el tiempo de cocción, la unidad emitirá 3 tonos y la pantalla mostrará «00» durante 1 minuto. Después, la freidora de aire activará automáticamente el modo Keep Warm (Mantener caliente), a menos que retire la cesta o presione el botón .

#### 11. **Keep Warm (Mantener caliente) automático**

La función Keep Warm (Mantener caliente) se inicia automáticamente al final de cualquier ciclo de cocción y mantiene la comida caliente hasta 60 minutos. Durante ese tiempo, la unidad mantendrá una temperatura baja para que la comida esté lista para servir. Si retira la cesta o pulsa , la unidad saldrá del modo Keep Warm (Mantener caliente).

## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Coloque la freidora de aire con cesta Cuisinart® en una superficie plana y estable.
3. Sitúe el electrodoméstico a una distancia de 5 a 10 cm de las paredes y objetos cercanos. No lo coloque sobre superficies sensibles al calor.

**NOTA: NO DEBE COLOCAR NINGÚN OBJETO SOBRE LA FREIDORA DE AIRE. SI LO HACE, ASEGÚRESE DE RETIRARLO ANTES DE ENCENDERLA. LAS PAREDES EXTERIORES SE CALIENTAN DURANTE EL USO. MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.**

4. Compruebe que no haya nada en el interior de la freidora de aire con cesta Cuisinart® (excepto la cesta de freír y la bandeja perforada).
5. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente.

## FUNCIONAMIENTO DE LA FREIDORA DE AIRE

Siga estos sencillos pasos para cocinar:

### **Colocación de la freidora de aire sobre una superficie estable**

Asegúrese de colocar la freidora de aire en una encimera plana y resistente al calor. Enchufe la unidad a una toma de corriente de 220-240V. La unidad emitirá un breve parpadeo del LED y un único pitido para indicar que está en modo de espera.

### **Inserción de las cestas**

Introduzca las cestas izquierda y derecha en la base de la unidad hasta que escuche un clic. Compruebe que haya una bandeja perforada colocada en el fondo de cada cesta.


### **Encendido**

Pulse el icono de encendido. La pantalla LED mostrará « --:-- » y la unidad estará lista para usarse.

### **Selección de la función de cocción**

Pulse los iconos **L** o **R** para seleccionar la función de cocción o el programa predeterminado para la cesta izquierda o derecha. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción pulsando los iconos de temperatura y tiempo y las flechas «+» y «-». Active o desactive las funciones Shake Reminder (Recordatorio para remover), Sync Settings (Sincronización inteligente) o Match Cooking (Sincronizar configuraciones), según desee.

### **Inicio de la cocción**



Pulse  para iniciar la cocción. La pantalla digital mostrará la temperatura y el tiempo restante.

### **Fin de la cocción**

Cuando el temporizador llegue a 00:00, la unidad emitirá un pitido para señalar el final del ciclo de cocción.

La función Keep Warm (Mantener caliente) se activará automáticamente.

### **Acabado**

Pulse el botón  o extraiga la cesta para desactivar la función Keep Warm (Mantener caliente). Pulse el botón  para apagar la unidad. Desenchufe la unidad cuando haya terminado.



## CONSEJOS Y RECOMENDACIONES PARA FREÍR CON AIRE

La fritura al aire es una alternativa saludable a la fritura en aceite. Un ventilador de alta velocidad y un elemento calefactor superior hacen circular el aire para cocinar una gran variedad de alimentos sabrosos y más saludables que los fritos tradicionales.

- La fritura con aire no requiere aceite, aunque un poco de aceite en spray o una fina capa sobre los alimentos puede intensificar el dorado.
- Se recomienda activar el Shake Reminder (Recordatorio para remover) al cocinar grandes cantidades de alimentos que se solapan o piezas de mayor tamaño. Evite llenar la cesta en exceso; una mayor superficie expuesta acelera la cocción y mejora los resultados.
- Para una cocción uniforme, corte los alimentos en piezas de tamaño similar y colóquelos sin que se solapen.
- Los alimentos fritos con aire pueden llevar una amplia variedad de coberturas, como pan rallado (natural, sazonado o panko), copos de maíz triturados, patatas fritas y galletas saladas. También puede emplear diversas harinas (incluidas las que no tienen gluten) y alimentos secos como la sémola de maíz.
- Al cocinar proteínas, los jugos y marinados se acumulan en el fondo de la cesta y pueden usarse como base para salsas.
- Al freír alimentos grasos (como el beicon), la grasa se acumula en el fondo de la cesta. Como medida de seguridad, espere a que la grasa se enfríe antes de limpiarla.
- Use pinzas o una espátula de silicona para sacar los alimentos de la cesta.
- Encienda la luz para supervisar los alimentos a través de la ventana durante la cocción. También puede sacar la cesta para verlos (se pausará la cocción hasta que vuelva a introducir la cesta en la unidad).

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

<b>Funcionamiento</b>	¿Por qué no se enciende la unidad?	Asegúrese de que la unidad esté enchufada a una toma de corriente que funcione.
		Asegúrese de que la cesta esté correctamente insertada en la unidad.
<b>Cocción</b>	¿Por qué los alimentos fritos no quedan crujientes o no se cocinan de manera uniforme?	Algunos alimentos pueden necesitar más aceite que otros. Si no están lo suficientemente crujientes, aplique una fina capa de aceite o rocíelos con un spray.
		Asegúrese de que los alimentos estén distribuidos uniformemente en una sola capa en la cesta de la freidora de aire, sin solaparse. Si no puede evitar que se solapen, remueva o voltee los alimentos a mitad del ciclo de cocción; utilice el Shake Reminder (Recordatorio para remover) para recibir una alerta acústica.
		Prolongue el tiempo de cocción y revise los alimentos con frecuencia hasta que alcancen el punto de dorado deseado.
	¿Por qué la comida queda poco hecha?	Si pone demasiada comida en la cesta, puede que no se cocine en el tiempo sugerido. Intente usar cantidades más pequeñas y distribúyalas en una sola capa en lugar de apilar los alimentos.
Si la temperatura está demasiado baja, es posible que los alimentos no se cocinen completamente.		
<b>Limpieza</b>	¿Cómo elimino residuos difíciles de limpiar de las cestas o las bandejas perforadas?	Para eliminar la grasa incrustada, deje los accesorios en remojo en agua caliente con jabón o utilice un limpiador no abrasivo. Le recomendamos lavar estas piezas a mano con agua caliente, jabón y un estropajo o cepillo de nailon. Aclare bien al finalizar. También puede lavarlas en el lavavajillas.




## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe siempre la freidora de aire de la corriente y espere a que se enfríe por completo antes de proceder a su limpieza.
- No utilice limpiadores abrasivos, ya que dañarían el acabado. Simplemente limpie el exterior con un paño limpio y húmedo y séquelo bien. Aplique el producto de limpieza sobre un paño, no directamente sobre la freidora de aire.
- Limpie las paredes interiores con un paño húmedo y una solución de jabón líquido suave o aplique un spray limpiador sobre una esponja. Retire los restos de productos de limpieza con un paño limpio y húmedo. No utilice nunca productos abrasivos o corrosivos, ya que podrían deteriorar la superficie de la freidora de aire. No use nunca estropajos de acero en el interior de la freidora de aire.
- Las cestas de freír y las bandejas perforadas pueden lavarse en el lavavajillas. También puede lavarlas a mano con agua caliente, jabón y un estropajo o cepillo de nailon. Aclare bien al finalizar.
- Extraiga las bandejas perforadas para facilitar el acceso al fondo de las cestas.
- Cualquier reparación solo podrá ser realizada por personal técnico autorizado.

# WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR IHRE SICHERHEIT

Bei der Verwendung eines Elektrogeräts, insbesondere wenn Kinder anwesend sind, sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen wie die folgenden getroffen werden:

1. **Lesen Sie sämtliche Anweisungen.**
2. **DAS GERÄT VOM NETZ TRENNEN, WENN ES NICHT VERWENDET WIRD ODER BEVOR ES GEREINIGT WIRD. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, handhaben oder Teile anbringen oder abnehmen.**
3. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Henkel oder Griffe.
4. Legen oder stellen Sie weder das Kabel noch den Stecker oder das Gehäuse der Fritteuse in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden. Siehe Reinigung und Pflege.
5. Dieses Gerät sollte nicht von oder in der Nähe von Kindern oder Personen mit bestimmten Behinderungen verwendet werden.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, nachdem das Gerät eine Fehlfunktion hatte, heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde oder wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert. Geben Sie die Heißluftfritteuse an den Laden oder den Händler zurück, bei dem Sie sie gekauft haben, um sie überprüfen, reparieren oder einstellen zu lassen.
7. Die Verwendung von nicht von Cuisinart empfohlenen Zubehöerteilen kann zu Verletzungen führen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder die Arbeitsplatte hängen, wo es von Kindern oder Haustieren versehentlich herausgezogen werden könnte, und lassen Sie es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen, die das Kabel beschädigen könnten.
10. Die Heißluftfritteuse nicht auf oder in der Nähe von heißen Gas- oder Elektroherden oder in einem beheizten Ofen aufstellen.
11. Verwenden Sie diese Fritteuse nur für den vorgesehenen Zweck.
12. Bei der Verwendung von Behältern aus anderen Materialien als Metall oder Glas in der Heißluftfritteuse ist äußerste Vorsicht geboten.
13. Gehen Sie äußerst vorsichtig vor, wenn Sie das Zubehör der Fritteuse entfernen oder das heiße Fett entsorgen, um Verbrennungen zu vermeiden.
14. **Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.** Bewahren Sie keine anderen Materialien als das vom Hersteller empfohlene offenste Zubehör in der Fritteuse auf.
15. Geben Sie keine der folgenden Materialien in die Fritteuse: Papier, Pappe, Kunststoff oder Ähnliches.
16. Bedecken Sie keinen Teil der Fritteuse mit Metallfolie. Dies führt zu einer Überhitzung des Geräts.
17. Übergroße Lebensmittel, Metallfolienverpackungen und Utensilien dürfen nicht in die Fritteuse gelegt werden, da sonst die Gefahr eines Brandes oder Stromschlags besteht.
18. Es besteht Brandgefahr, wenn die Fritteuse während des Betriebs abgedeckt wird oder mit brennbaren Materialien wie Vorhängen, Gardinen oder Wänden in Berührung kommt. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, wenn es in Benutzung ist. Betreiben Sie das Gerät nicht unter Hängeschränken.
19. Nicht mit Scheuerschwämmen aus Metall reinigen. Teile des Scheuerschwamms können sich ablösen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
20. Versuchen Sie nicht, Speisereste zu entfernen, wenn die Fritteuse an eine Steckdose angeschlossen ist.
21. **WARNING:** Um Brandgefahr zu vermeiden, lassen Sie die Fritteuse während des Gebrauchs NIEMALS unbeaufsichtigt.
22. Verwenden Sie die empfohlenen Temperatureinstellungen für das Heißluftfrittieren.
23. Legen Sie keine Kochutensilien oder Backformen auf das Fenster oder die Oberseite des Geräts.

24. Drücken Sie nach dem Gebrauch , um die Fritteuse auszuschalten.
25. Betreiben Sie dieses Gerät nicht in einem Geräteschrank oder unter einem Hängeschrank. Wenn Sie das Gerät in einem Schrank verstauen, ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose. Wenn Sie dies nicht tun, besteht Brandgefahr, insbesondere wenn das Gerät die Schrankwände oder die Tür beim Schließen berührt.
26. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegt wird.
27. Drücken Sie , um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen.
28. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt und erhalten von ihr Anweisungen zur Verwendung. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
29. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
30. Das Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt und nicht für die Verwendung:
  - in Kantinen für das Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - in Frühstückspensionen.
31.  Dieses Symbol bedeutet: Die Oberfläche dieses Produkts ist heiß; bitte seien Sie vorsichtig, wenn Sie sie berühren.
32. Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

33. Verwenden Sie dieses Gerät nicht für das traditionelle Frittieren mit Öl.
34. Nur für die Verwendung auf der Arbeitsplatte vorgesehen. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Gebrauch ist.
35. Vermeiden Sie den Kontakt von Lebensmitteln mit den Heizelementen. Füllen Sie beim Kochen nicht zu viel Wasser ein. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder die sichere Verwendung des Geräts beeinträchtigen.
36. Benachbarte Möbel müssen in der Lage sein, einen Temperaturanstieg von mindestens 85°C über die Umgebungstemperatur des Raumes, in dem sie sich befinden, zu verkraften, während sie in Betrieb sind. Dieses Gerät benötigt einen Abstand von 100 mm um die Vorderseite, die Rückseite und die Seiten des Geräts. Bestimmte Arten von Küchenmöbeln aus Vinyl oder Laminat sind besonders anfällig für Hitzeschäden oder Verfärbungen bei Temperaturen, die sogar unter den oben genannten Richtlinien liegen. Für Schäden, die dadurch entstehen, dass das Gerät entgegen dieser Anleitung aufgestellt wird, haftet der Eigentümer. Verwenden Sie dieses Gerät nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen auf oder als Arbeitsfläche. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unter brennbaren Materialien wie Vorhängen oder Möbeln.



**ACHTUNG:** Sehr heiße Oberflächen.  
Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung des Geräts, die Oberfläche könnte heiß sein.


**Die heißen Oberflächen NICHT BERÜHREN**, es besteht Verletzungsgefahr.

Das Gerät darf nicht im Innenraum von Möbeln oder Einbaugeräten stehen, wenn es eingeschaltet ist und benutzt wird.

DIESES GERÄT MUSS BEAUF SICHTIGT WERDEN. Während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt lassen. Während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt lassen, nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es eingeschaltet oder an den Netzstrom angeschlossen ist.

## ENTSORGEN VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTEN



Dieses Symbol  auf Produkt oder Verpackung besagt, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es zu einer entsprechenden Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten gebracht werden. Durch das korrekte Recycling wird möglichen Schäden für die Umwelt und die Gesundheit vorgebeugt, die durch unsachgemäße Behandlung der Produktabfälle entstehen könnten. Weitere Information über die Wiederverwertung von batteriebetriebenen Elektrogeräten erhalten Sie in Ihrer lokalen Gemeindeverwaltung oder bei dem für Sie zuständigen Hausmüllverwertungszentrum.

## HEBEN SIE DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG AUF

**Bitte lesen Sie diese Anleitung und bewahren Sie sie jederzeit zugänglich auf. Diese Anleitung hilft Ihnen bei der sicheren Bedienung Ihres Cuisinart® Basket Air Fryers, damit Sie das Beste herausholen und gleichmäßige, professionelle Ergebnisse erzielen können.**

## ANWEISUNGEN FÜR DEN SPEZIELLEN KABELSATZ

Es wird ein kurzes Netzkabel mitgeliefert, um zu verhindern, dass jemand darüber stolpert oder sich darin verheddert. Verlängerungskabel können verwendet werden, es ist jedoch Vorsicht geboten.

Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss die angegebene elektrische Leistung des Verlängerungskabels mindestens so groß wie die des Geräts sein. Außerdem sollte das längere Kabel so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeits- oder Tischplatte hängt, wo es von Kindern herausgezogen werden oder eine Stolperfalle darstellen könnte.

# NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT NICHT FÜR DEN GEWERBLICHEN GEBRAUCH BESTIMMT

## BESCHREIBUNG DER BEDIENFELDELEMENTE

### 1. Kochfunktionen

Wählen Sie die gewünschte Kochfunktion entsprechend Ihrer Kochmethode aus: Heißluftfrittieren, Braten, Grillen, Backen, Dörren oder Max Crisp.

### 2. Einstellungen für den linken (L) und rechten (R) Frittierkorb


Das Gerät ist mit zwei separaten Körben ausgestattet, die als links (L) und rechts (R) gekennzeichnet sind.

Jeder Frittierkorb kann unabhängig vom anderen eingestellt werden, sodass Sie zwei verschiedene Gerichte gleichzeitig zubereiten können.



### 3. Zeit- und Temperurststeuerung

Verwenden Sie die Tasten „+“ und „-“, um die Garzeit und die Temperatur für die gewählte Funktion einzustellen. Die Temperatur kann in 5-Grad-Schritten und die Garzeit in 1-Minuten-Schritten bis zu 1 Stunde eingestellt werden.

### 4. Vorheizfunktion

Das Backprogramm verfügt über eine Vorheizfunktion. Wählen Sie dazu „Bake“ oder „Grill“ (Backen) und drücken Sie dann das . Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen, und auf dem Display wird ein Rechteck als Hinweis angezeigt, dass der Vorheizvorgang läuft. Nach Abschluss des Vorheizvorgangs ertönt ein 5-Ton-Signalton. Nehmen Sie nun den Frittierkorb heraus, geben Sie die Lebensmittel hinein und stellen Sie den Frittierkorb wieder in das Gerät. Der Gartimer beginnt dann, herunterzuzählen.

## 5. Symbol

Drücken Sie das , um den Garvorgang zu starten oder zu beenden. Das Gerät beginnt mit dem Garen, sobald der Timer und die Temperatur eingestellt sind, und der Garzyklus beginnt sofort, sobald das  gedrückt wird. Tippen Sie erneut darauf, um den Garvorgang zu beenden.

## 6. Shake-Reminder

Der Shake-Reminder erinnert Sie daran, Ihr Essen nach der Hälfte der Garzeit zu wenden oder zu schütteln. Diese Erinnerung wird automatisch für die Heißluft-Frittierfunktionen aktiviert, Sie können sie aber auch manuell für jede andere Funktion einstellen. Wenn Sie die Erinnerung deaktivieren möchten, drücken Sie einfach erneut auf „Shake-Reminder“, um sie auszuschalten. Wenn die Erinnerung aktiviert wird, hören Sie ein akustisches Signal.

## 7. Sync Cooking

Die Funktion „Sync Cooking“ (Kochvorgang synchronisieren) beendet automatisch 2 verschiedene Einstellungen auf einmal, unabhängig von Funktion, Zeit oder Temperatur.


## 8. Match Settings

Mit dieser Funktion können Sie die Einstellungen automatisch auf beide Frittierkörbe übertragen. Dies ist nützlich, wenn Sie zwei identische Gerichte gleichzeitig zubereiten möchten.

## 9. Max Crisp

Max Crisp ist eine Hochtemperatureinstellung, mit der Ihre Speisen in maximal 30 Minuten knusprig gegart werden.

## 10. Anzeige „Bereit“

Nach Ablauf der Garzeit ertönen drei Signaltöne, und auf dem Display wird eine Minute lang „00“ angezeigt. Danach schaltet die Fritteuse automatisch in den Warmhaltemodus, es sei denn, der Frittierkorb wird entfernt oder das  wird gedrückt.

## 11. Keep Warm

Die Funktion „Keep Warm“ (Warmhalten) startet automatisch am Ende eines jeden Garvorgangs und hält Ihre Speisen bis zu 60 Minuten lang warm. Während dieser Zeit erhält das Gerät eine niedrige Temperatur aufrecht und die Speisen servierbereit. Wenn der Frittierkorb entfernt oder das [Play/Stop]-Symbol gedrückt wird, beendet das Gerät den Warmhaltemodus.

# VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Stellen Sie den Cuisinart® Basket Air Fryer auf eine ebene Oberfläche.
3. Das Gerät sollte etwa 5 bis 10 cm von der Wand oder von Gegenständen auf der Arbeitsplatte entfernt stehen. Nicht auf hitzeempfindlichen Oberflächen verwenden.  
**WICHTIG: OBEN AUF DER FRITTEUSE SOLLTEN KEINE GEGENSTÄNDE ABGELEGT WERDEN. WENN DIES DER FALL IST, ENTFERNEN SIE ALLE GEGENSTÄNDE, BEVOR SIE IHRE FRITTEUSE EINSCHALTEN. DIE AUSSENWÄNDE WERDEN BEI DER BENUTZUNG HEISS. BEWAHREN SIE DAS GERÄT AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN AUF.**
4. Vergewissern Sie sich, dass sich nichts im Inneren des Cuisinart® Basket Air Fryers befindet (außer dem Frittierkorb und dem Einsatzrost).
5. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose.

# HEISSLUFTFRITTEUSE BEDIENEN

Befolgen Sie diese einfachen Schritte beim Kochen:

## Fritteuse auf einer stabilen Unterlage abstellen

Stellen Sie Ihre Fritteuse auf eine ebene, hitzebeständige Arbeitsplatte. Schließen Sie das Gerät an eine 230-V-Spannungsversorgung an. Das Gerät zeigt durch ein kurzes Blinken der LED und einen einzelnen Signalton an, dass es sich im Stand-by-Modus befindet.

## Körbe einsetzen

Setzen Sie den linken und rechten Frittierkorb in den Gerätesockel ein, bis Sie ein Klicken hören. Vergewissern Sie sich, dass die Einsatzroste in den Boden jedes Frittierkorbs eingesetzt sind.

## Einschalten


Drücken Sie auf das Einschalt-Symbol. Die LED-Anzeige zeigt „--:--“, dann ist das Gerät einsatzbereit.

## Kochfunktion auswählen

Tippen Sie auf **L** oder **R**, um die gewünschte Kochfunktion für den linken oder rechten Korb auszuwählen. Passen Sie die Temperatur und die Garzeit nach Bedarf an, indem Sie auf die Symbole für Temperatur und Garzeit tippen und die jeweiligen Werte mit den Pfeiltasten „+/-“

einstellen. Aktivieren oder deaktivieren Sie die Funktion Shake-Reminder, Sync Cooking oder Match Settings bei Bedarf.

### **Mit dem Kochen beginnen**



Drücken Sie auf das , um den Garvorgang zu starten. Auf dem digitalen Display werden die Temperatur und der Countdown-Timer angezeigt.

### **Ende der Garzeit**

Wenn der Timer „00:00“ erreicht, gibt das Gerät einen Signalton aus, um das Ende des Garvorgangs anzuzeigen.

Die Warmhaltefunktion wird automatisch aktiviert.

### **Beenden**

Drücken Sie das  oder nehmen Sie den Frittierkorb heraus, um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren. Drücken Sie die -Taste, um das Gerät auszuschalten.

Trennen Sie anschließend das Gerät vom Netz.

## **TIPPS UND HINWEISE ZUM FRITTIEREN**

Heißluftfrittieren ist eine gesunde Alternative zum Frittieren mit Öl. Ein Hochgeschwindigkeitsgebläse und ein Heizelement an der Oberseite bringen Luft zum Zirkulieren. Dadurch können Sie eine Vielzahl an Speisen zubereiten, die nicht nur köstlich, sondern auch gesünder sind als solche, die auf herkömmliche Weise frittiert werden.

- Für das Heißluftfrittieren benötigen Sie kein Öl, aber etwas Kochspray oder ein kleiner Spritzer Öl kann die Bräunung der Speisen verbessern.
- Der Shake-Reminder wird empfohlen, wenn Sie größere Mengen kochen, die sich zeitlich überschneiden, oder wenn Sie größere Speisen zubereiten. Überladen Sie den Frittierkorb nicht, denn eine größere Oberfläche verkürzt die Garzeit und verbessert das Gargebnis.
- Die Speisen werden gleichmäßiger gegart, wenn sie in gleich große Stücke geschnitten werden, die möglichst wenig übereinanderliegen.
- Für heißluftfrittierte Lebensmittel können verschiedene Paniermassen wie Semmelbrösel (pur, gewürzt, als Paniermehl), zerstoßene Cornflakes und Kartoffelchips und Cracker verwendet werden.

Verschiedene Mehle (auch glutenfreie) und andere trockene Lebensmittel wie Maismehl sind ebenfalls eine gute Alternative.

- Beim Garen von proteinhaltigen Lebensmitteln tropfen Marinaden und Säfte auf den Boden des Frittierkorbs. Diese sind eine hervorragende Grundlage für Bratensoße.
- Beim Frittieren von fettigen Lebensmitteln (z. B. Speck) läuft das Fett in den Boden des Frittierkorbs ab. Lassen Sie vorsichtshalber das heiße Fett im Frittierkorb abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie eine Grillzange oder einen Silikonspatel, um die Lebensmittel aus dem Frittierkorb zu nehmen.
- Überprüfen Sie das Gargut regelmäßig. Der Garraum ist beleuchtet und hat ein Fenster. Sie können den Frittierkorb auch herausnehmen, um das Gargut zu kontrollieren (dadurch wird der Garvorgang unterbrochen, bis der Frittierkorb wieder in das Gerät eingesetzt wird).

## FEHLERBEHEBUNG

<b>Bedienung</b>	Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät an eine funktionierende Steckdose angeschlossen ist.
		Vergewissern Sie sich, dass der Frittierkorb fest im Gerät sitzt.
<b>Kochen</b>	Frittierte Lebensmittel sind nicht knusprig oder gleichmäßig gebraten.	Manche Lebensmittel benötigen mehr Öl als andere. Wenn sie nicht knusprig genug sind, sprühen oder reiben Sie mehr Öl auf die Lebensmittel oder tragen Sie mehr Öl mit einem Pinsel auf.
		Vergewissern Sie sich, dass die Lebensmittel gleichmäßig in einer einzigen Schicht im Frittierkorb verteilt sind und nicht übereinander liegen. Wenn die Lebensmittel dennoch aufeinanderliegen, mischen Sie sie nach der Hälfte der Garzeit einmal durch. Aktivieren Sie hierfür den Shake-Reminder, der ein akustisches Signal ausgibt.
		Lassen Sie die Speisen etwas länger garen. Kontrollieren Sie regelmäßig, ob das Essen den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat.
	Die Mahlzeit ist nicht durchgebraten.	Wenn Sie zu viele Lebensmittel in den Frittierkorb geben, werden diese möglicherweise nicht in der empfohlenen Zeit gar. Versuchen Sie es mit kleineren Mengen an Lebensmitteln und einzelnen Schichten, anstatt Lebensmittel übereinanderzustapeln.
Wenn die Temperatur zu niedrig ist, werden die Speisen möglicherweise nicht vollständig gegart.		
<b>Reinigen</b>	Wie befreie ich den Frittierkorb/den Einsatzrost von hartnäckigen Lebensmittelresten?	Um eingebranntes Fett zu entfernen, weichen Sie das Zubehör in heißem Wasser mit Spülmittel ein oder verwenden Sie ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel. Wir empfehlen, diese Teile von Hand in heißem, spülmittelhaltigem Wasser mit einem Nylon-Topfreiniger oder einer Nylonbürste abzuspülen und anschließend gründlich abzubrausen oder in der Spülmaschine zu reinigen.

## REINIGUNG UND PFLEGE



- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Fritteuse vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, da diese die Oberfläche beschädigen können. Wischen Sie die Außenseite einfach mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie gründlich. Tragen Sie das Reinigungsmittel vor der Reinigung auf ein Tuch auf, nicht direkt auf die Fritteuse.
- Zur Reinigung der Innenwände verwenden Sie ein feuchtes Tuch und eine milde Flüssigseifenlösung oder eine Sprühlösung auf einem Schwamm. Entfernen Sie eventuelle Rückstände von Reinigungsmitteln mit einem sauberen, feuchten Lappen. Verwenden Sie niemals scharfe Scheuermittel oder ätzende Produkte. Diese könnten die Oberfläche der Fritteuse beschädigen. Verwenden Sie niemals Stahlwollschwämme für das Innere der Fritteuse.
- Frittierkörbe und Einsatzroste sind spülmaschinenfest. Sie können auch von Hand in heißem, spülmittelhaltigem Wasser mit einem Nylon-Topfreiniger oder einer Nylonbürste gespült und gründlich abgebraust werden.
- Nehmen Sie den Einsatzrost aus dem Frittierkorb, um einfacher an den Boden des Frittierkorbs zu gelangen.
- Jegliche anderen Wartungsmaßnahmen müssen von einem autorisierten Servicepartner durchgeführt werden.



# BELANGRIJKEVOORZOR GSMATREGELEN

Wanneer je een elektrisch apparaat gebruikt, vooral wanneer er kinderen bij zijn, moet je altijd de basisveiligheidsmaatregelen nemen, waaronder de volgende:

1. **Lees alle instructies.**
2. **TREK DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WANNEER NIET IN GEBRUIK EN VOORDAT SCHOONMAKEN. Laat afkoelen voordat u de onderdelen reinigt, hanteert, aanbrengt of verwijdert.**
3. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handgrepen of knoppen.
4. Ter bescherming tegen elektrische schokken mag u het snoer, de stekkers of de behuizing van de Air Fryer niet in water of andere vloeistoffen leggen. Zie Reiniging en onderhoud op.
5. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door of in de buurt van kinderen of personen met bepaalde handicaps.
6. Gebruik een apparaat niet met een beschadigd snoer of beschadigde stekker, nadat het apparaat defect is geraakt, gevallen of beschadigd is of niet goed werkt. Breng de Air Fryer terug naar de winkel of verkoper waar hij gekocht is voor onderzoek, reparatie of afstelling.
7. Het gebruik van hulpstukken die niet door Cuisinart worden aanbevolen, kan letsel veroorzaken.
8. Niet buiten gebruiken.
9. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen, waar kinderen of huisdieren er per ongeluk aan kunnen trekken, of hete oppervlakken aanraken, waardoor het snoer beschadigd kan raken.
10. Plaats niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander, of in een verwarmde oven.
11. Gebruik deze Air Fryer niet voor iets anders dan waarvoor hij bedoeld is.
12. Uiterste voorzichtigheid is geboden wanneer recipiënten van andere materialen dan metaal of glas worden gebruikt in de Air Fryer.
13. Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van Air Fryer accessoires of het weggoeien van heet vet om brandwonden te voorkomen.
14. **Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt.** Bewaar geen andere materialen dan de door de fabrikant aanbevolen ovenbestendige accessoires in deze Air Fryer.
15. Plaats geen van de volgende materialen in de Air Fryer: papier, karton, plastic en soortgelijke producten.
16. Bedek geen enkel deel van de Air Fryer met metaalfolie. Hierdoor raakt het apparaat oververhit.
17. Te groot voedsel, verpakkingen van metaalfolie en keukengerei mogen niet in de Air Fryer worden geplaatst, omdat ze brand of elektrische schokken kunnen veroorzaken.
18. Er kan brand ontstaan als de Air Fryer bedekt is of in aanraking komt met brandbare materialen zoals gordijnen, draperieën of muren wanneer deze in werking is. Plaats geen voorwerpen op het apparaat wanneer het in werking is. Niet gebruiken onder wandkasten.
19. Niet reinigen met een metalen schuurspons. Het is mogelijk dat er stukjes van de spons afbreken en in contact met elektrische onderdelen komen, wat gevaar van elektrische schokken kan veroorzaken.
20. Probeer geen voedsel los te maken als de stekker van de Air Fryer in het stopcontact zit.
21. **WAARSCHUWING:** Laat de Air Fryer NOOIT onbeheerd achter tijdens gebruik om brandgevaar te voorkomen.
22. Gebruik de aanbevolen temperatuurinstellingen voor alle luchtfruturen.
23. Plaats geen kookgerei of ovenschalen op het raam of op het apparaat.
24. Druk na gebruik op  om de Air Fryer uit te zetten.
25. Bedien uw apparaat niet in een apparatengarage of onder een wandkast. Als het apparaat in een apparatengarage wordt opgeborgen, dient de stekker altijd uit het stopcontact te worden verwijderd. Als dit niet gebeurt, kan dit brandgevaar met zich meebrengen als het apparaat de wanden van de garage raakt of als het apparaat de deur raakt als deze wordt gesloten.

26. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
27. Om de stekker uit het stopcontact te halen, drukt u op  om uit te schakelen.
28. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze instructies hebben gekregen van en/of worden begeleid bij het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
29. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
30. Het apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor toepassingen zoals:
- Keukenruimtes voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
  - Boerderijen
  - Door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen
  - Bed and breakfast-achtige omgevingen
31.  Dit symbool betekent: Het oppervlak van dit product is heet; wees voorzichtig als u het aanraakt.
32. De apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
33. Gebruik dit apparaat niet voor traditioneel frituren in olie.
34. Alleen bedoeld voor gebruik op het werkblad. Verplaats het apparaat niet wanneer het in gebruik is.
35. Voorkom contact van voedsel met verwarmingselementen. Niet te veel vullen tijdens het koken. Overvullen kan persoonlijk letsel of schade aan eigendommen veroorzaken of het veilige gebruik van het apparaat beïnvloeden.

36. Alle aangrenzende meubels moeten bestand zijn tegen een minimale temperatuurstijging van 85°C boven de omgevingstemperatuur van de kamer waarin ze staan, terwijl ze in gebruik zijn. Dit apparaat heeft 100 mm vrije ruimte nodig rond de voorkant, achterkant en zijkanten van het apparaat. Bepaalde soorten keukenmeubelen van vinyl of laminaat zijn bijzonder gevoelig voor schade door hitte of verkleuring bij temperaturen die zelfs lager zijn dan de bovenstaande richtlijnen. Schade die wordt veroorzaakt doordat het apparaat niet volgens deze instructies is geïnstalleerd, is voor rekening van de eigenaar. Gebruik dit apparaat niet om voorwerpen op of als werkblad op te bergen. Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder brandbare materialen zoals gordijnen of meubels.



**WAARSCHUWING:** Zeer hete oppervlakken.

Wees voorzichtig bij gebruik van de oven, het oppervlak kan heet zijn.


**RAAK HETE OPPERVLAKKEN NIET AAN** want dit kan letsel veroorzaken.

Het apparaat dient niet in meubilair of inbouwapparatuur geplaatst te worden wanneer hij aan staat en in gebruik is.

HOUD ALTIJD TOEZICHT OP DIT APPARAAT. Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens het gebruik. Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik. Haal de stekker uit het stopcontact na elk gebruik. Houd altijd toezicht op het apparaat wanneer hij aanstaat of wanneer de stekker in het stopcontact zit.

## HET AFVOEREN VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN AAN HET EINDE VAN HUN LEVENSDUUR



Dit symbool  op het product of op de verpakking betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijk afval gegooid mag worden. In plaats daarvan dient het naar een inzamelpunt gebracht te worden waar elektrische en elektronische apparatuur gerecycled kan worden. Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt

ingezameld, helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen, die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een onjuiste afvalverwerking van het product. Neem voor meer informatie over het recyclen van dit product contact op met uw gemeente, het scheidingsdepot of de milieustraat.

## BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Lees deze instructies en houd ze bij de hand. Deze instructies helpen u om uw Cuisinart® Mand luchtfriteuse te gebruiken en er het beste uit te halen met consistente, professionele resultaten.

### SPECIALE INSTRUCTIES VOORKABELSET

Er is een kort netsnoer voorzien om het risico te verkleinen dat iemand struikelt of verstrikt raakt. Verlengsnoeren mogen worden gebruikt als dit zorgvuldig wordt gedaan.

Als een verlengsnoer wordt gebruikt, moet het gemarkeerde elektrische vermogen van het verlengsnoer minstens even groot zijn als het elektrische vermogen van het apparaat en moet het langere snoer zo worden gelegd dat het niet over het apparaat valt het aanrecht of tafelblad waar kinderen eraan kunnen trekken of onbedoeld over kunnen struikelen.

## ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK NIET BEDOELD VOOR COMMERCIEEL GEBRUIK

## HET BEDIENINGSPANEEL LEREN KENNEN

### 1. Kookfuncties

Selecteer de gewenste kookfunctie op basis van uw kookmethode: Air Fry, Roast, Grill Bake, Dehydrateren of Max Crisp.


### 2. Linker (L) en rechter (R) mandbediening

Het apparaat heeft twee aparte korven: de linker(L) en rechter(R) korf. Elk mandje kan onafhankelijk worden ingesteld, zodat je twee verschillende gerechten tegelijk kunt bereiden.



### 3. Tijd- en temperatuurregeling

Gebruik de toetsen + en - om de kooktijd en temperatuur voor de geselecteerde functie aan te passen. De temperatuur kan worden aangepast in stappen van 5°C en de kooktijd kan worden aangepast in stappen van 1 minuut tot 1 uur.

### 4. Eigenschap voorverwarmen

De bakfunctie en Grill heeft een voorverwarmfunctie. Om het te gebruiken, selecteert u Bake of Grill en drukt u vervolgens op het pictogram . Het apparaat begint voor te verwarmen en op het display verschijnt een scrollend rechthoeksymbool dat het voorverwarmingsproces aangeeft. Zodra het voorverwarmen is voltooid, hoor je een 5-toonstoon. Op dit punt verwijderd u het mandje, voegt u uw voedsel toe en plaatst u het mandje terug in het apparaat. De kookwekker begint dan af te tellen.

### 5. Knop

Druk op het pictogram [afspelen/stoppen]  om het kookproces te starten of te beëindigen. Het apparaat begint met koken zodra de timer en de temperatuur zijn ingesteld, en de kookcyclus begint onmiddellijk zodra op het pictogram [afspelen/stoppen]  wordt gedrukt. Tik er nogmaals op om het koken te stoppen.

### 6. Shake Reminder

De Schudherinnering waarschuwt je om je eten halverwege de bereiding om te draaien of te schudden. Deze herinnering wordt automatisch geactiveerd voor luchtfrituurfuncties, maar je kunt het ook handmatig instellen voor elke functie. Als je de herinnering wilt uitschakelen, druk je gewoon weer op de knop Herinnering schudden om hem uit te schakelen. Wanneer de herinnering wordt geactiveerd, hoor je een audio-waarschuwing.

## 7. Sync Cooking

De Sync Cooking-functie werkt automatisch 2 verschillende instellingen tegelijk af, ongeacht de functie, timing of temperatuur.


## 8. Match Settings

De functie Instellingen synchroniseren spiegelt automatisch de instellingen voor beide manden. Dit is handig als je twee identieke gerechten tegelijk wilt bereiden.

## 9. Max Crisp

Max Crisp is een instelling op hoge temperatuur die is ontworpen om je voedsel krokant te maken in 30 minuten of minder.

## 10. Ready Indication

Wanneer de bereidingstijd is afgelopen, geeft het apparaat drie pieptonen en op het display verschijnt 00 gedurende 1 minuut. Daarna gaat de airfryer automatisch naar de modus Warmhouden, tenzij het mandje wordt verwijderd of op het  wordt gedrukt.

## 11. Auto Keep Warm

De functie Warm houden begint automatisch aan het einde van een kookcyclus om je eten tot 60 minuten warm te houden. Gedurende deze tijd zal het apparaat een lage temperatuur aanhouden om het voedsel klaar te houden om te serveren. Als het mandje wordt verwijderd of op het [afspeel/stop-pictogram] wordt gedrukt, verlaat het apparaat de warmhoudmodus.

# VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Plaats uw Cuisinart® Mand luchtfriteuse op een vlakke, egale ondergrond.
3. Ga 2 tot 4 centimeter weg van de muur of van voorwerpen op het aanrecht. Niet op hittegevoelige oppervlakken gebruiken.  
**OPMERKING: VOORWERPEN MOGEN NIET BOVENOP DE AIR FRYER WORDEN BEWAARD. ALS DAT ZO IS, VERWIJDER DAN ALLE VOORWERPEN VOORDAT U UW AIR FRYER AANZET. DE BUITENMUREN WARM WORDEN WANNEER ZE IN GEBRUIK ZIJN. BUITEN BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN.**
4. Controleer of er niets in de Cuisinart® Mand luchtfriteuse zit (behalve het frituurmandje en de crisperplaat).
5. Steek de stekker in het stopcontact.

# GEBRUIK VAN UW FRITEUSE

Volg deze eenvoudige stappen voor het koken:

## Plaats de airfryer op een stabiele ondergrond

Plaats je airfryer op een vlak, hittebestendig aanrecht. Steek de stekker in een stopcontact van 220-240V.

Het apparaat zal een korte LED-flits tonen en een enkele pieptoon laten horen om aan te geven dat het in stand-by staat.

## Insert the Baskets

Plaats de linker en rechter mand in de basis van het apparaat tot u een klik hoort. Zorg ervoor dat de groenteplaatjes op de bodem van elke mand liggen.


## Power On

Druk op het pictogram Power. De LED-display toont " --:-- " en het toestel is klaar voor gebruik.

## Select Cooking Function

Tik op het pictogram **L** of **R** om de kookfunctie of voorkeuze voor de linker- of rechterkorf te selecteren. Pas de temperatuur en kooktijd naar behoefte aan door op de pictogrammen Temp en Time en de pijlen + / - tikken. Selecteer of deselecteer de instellingen voor de trilhaerinnering, Sync Cooking of Matched Settings.

## Start Cooking



Druk op het pictogram [afspelen/pauze]  om te beginnen met koken. De digitale display toont de temperatuur en de aftelklok.

## End of Cooking

Wanneer de timer 00:00 bereikt, geeft het apparaat een pieptoon om het einde van de kookcyclus aan te geven.

De functie Warm houden wordt automatisch geactiveerd.

## Finish

Druk op de knop [afspelen/pauzeren]  of verwijder het mandje om de functie Warm houden uit te schakelen. Druk op de toets  om het toestel uit te schakelen.

Haal de stekker uit het stopcontact als je klaar bent.

## TIPS & HINTSVOOR LUCHTFRITUREN

Frituren met de lucht is een gezond alternatief voor frituren in olie. Een ventilator met hoge snelheid en een verwarmingselement aan de bovenkant circuleren lucht om verschillende soorten voedsel te bereiden die zowel lekker als gezonder zijn dan traditioneel gefrituurd voedsel.

- Voor luchtfrituren heb je geen olie nodig, maar een licht laagje bakspray of een drupje olie in het voedsel kan het bruin worden verbeteren.
- Shake Reminder wordt aanbevolen bij het koken van grote hoeveelheden die elkaar overlappen en grotere voedingsmiddelen. Overbelast de korf niet; meer oppervlak resulteert in sneller koken en betere resultaten.
- Voedsel wordt gelijkmatiger gaar als het in stukken van gelijke grootte wordt gesneden die elkaar zo min mogelijk overlappen.
- Een assortiment coatings kan worden gebruikt op luchtgebakken voedsel. Enkele voorbeelden van verschillende kruimelcoatings zijn broodkruim (gewoon, gekruid en panko), gemalen cornflakes, aardappelchips, en crackers. Verschillende soorten meel (ook glutenvrij) en andere droge voedingsmiddelen zoals maïsmeel werken ook.
- Bij het koken van eiwitten zullen marinades en sappen naar de bodem van het mandje druipen. Dit is een geweldige basis voor een jus of pannensaus.
- Bij het frituren van vettig voedsel (bv. spek) zal het vet in de bodem van het frituurmandje terecht komen. Laat uit voorzorg heet vet in de korf afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik een tang of een siliconen spatel om het voedsel uit het mandje te halen.
- Gebruik de licht/vensterfunctie om te controleren of het voedsel gaar is. Het mandje kan ook worden verwijderd om het voedsel te controleren (hierdoor wordt het koken onderbroken totdat het mandje weer in het apparaat wordt geplaatst).

## PROBLEEMOPLOSSING

<b>Operatie</b>	Waarom gaat mijn apparaat niet aan?	Zorg ervoor dat je apparaat is aangesloten op een werkend stopcontact.
		Zorg ervoor dat het mandje van de airfryer goed op zijn plaats zit in het toestel.
<b>Cooking</b>	Waarom is gefrituurd voedsel niet knapperig of niet gelijkmatig gebakken?	Sommige voedingsmiddelen hebben meer olie nodig dan andere. Als het voedsel niet knapperig genoeg is, spray, borstel of wrijf er dan meer olie op.
		Zorg ervoor dat het voedsel gelijkmatig in een enkele laag in het mandje van de airfryer is verdeeld, zonder overlapping. Als het voedsel elkaar nog steeds overlapt, gooi het dan om of draai het om halverwege de kookcyclus; gebruik de Schudherinnering voor een audio-waarschuwing.
		Zet het voedsel erin voor extra kooktijd. Controleer regelmatig tot het voedsel de gewenste bruinheid heeft.
	Waarom is mijn eten niet gaar?	Als je te veel voedsel in het mandje doet, is het mogelijk dat het niet gaar wordt in de voorgestelde tijd. Probeer kleinere porties voedsel en enkele lagen te gebruiken in plaats van voedsel op elkaar te stapelen.
		Als de temperatuur te laag is, wordt het voedsel mogelijk niet volledig gaar.
<b>Cleaning</b>	Hoe verwijder ik etensresten van de mand/ crisplaat?	Om aangebakken vet te verwijderen, dompelt u de accessoires in heet, soppig water of gebruikt u een niet-schurend reinigingsmiddel. We raden aan deze onderdelen met de hand af te wassen in heet, soppig water met een nylon schuursponsje of nylon borstel en ze daarna grondig af te spoelen, of ze in de vaatwasser te wassen.




## REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat de friteuse volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, want die beschadigen de afwerking. Veeg de buitenkant af met een schone, vochtige doek en droog goed af. Breng het reinigingsmiddel aan op een doek, niet rechtstreeks op de Air Fryer, voor het reinigen.
- Om binnenmuren schoon te maken, gebruik je een vochtige doek en een milde vloeibare zeepoplossing of een sprayoplossing op een spons. Verwijder eventuele resten van reinigingsmiddelen met een schone, vochtige doek. Gebruik nooit agressieve schuurmiddelen of bijtende producten. Deze kunnen het oppervlak van de Air Fryer beschadigen. Gebruik nooit staalwol aan de binnenkant van de Air Fryer.
- De frituurmanden en friteuseplaten zijn vaatwasmachinebestendig. Ze kunnen ook met de hand worden gewassen in heet, soppig water met een nylon schuursponsje of nylon borstel en grondig worden afgespoeld.
- Verwijder de crisperplaat van de airfryrmand om gemakkelijk bij de bodem van de airfryrmand te kunnen.
- Alle andere onderhoud moet worden uitgevoerd door een erkende onderhoudsmonteur.

# WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych, zwłaszcza w obecności dzieci, należy zawsze stosować podstawowe środki ostrożności, w tym następujące:

1. **Przeczytaj wszystkie instrukcje.**
2. **WYJMIJ WTYCZKĘ Z GNIAZDKA, GDY URZĄDZENIE NIE JEST UŻYWANE I PRZED CZYSZCZENIEM. Przed czyszczeniem, obsługą, zakładaniem lub zdejmowaniem części należy odczekać, aż ostygną.**
3. Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów lub pokręteł.
4. Aby uchronić się przed porażeniem prądem elektrycznym, nie wkładaj przewodu, wtyczek ani frytownicy beztłuszczowej do wody lub innych płynów. Patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”.
5. Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci lub osoby z niepełnosprawnością ani w ich pobliżu.
6. Nie używaj żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, gdy urządzenie działa nieprawidłowo, zostało upuszczone lub uszkodzone w jakikolwiek sposób lub nie działa prawidłowo. Frytownicę beztłuszczową należy zwrócić do sklepu lub sprzedawcy, w którym została zakupiona, w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
7. Korzystanie z akcesoriów niezalecanych przez firmę Cuisinart może być przyczyną obrażeń.
8. Nie stosuj na zewnątrz.
9. Nie pozwól, aby przewód zwisał nad krawędzią stołu lub blatu, gdzie mógłby zostać przypadkowo pociągnięty przez dzieci lub zwierzęta domowe, ani nie dotykaj gorących powierzchni, które mogłyby uszkodzić przewód.
10. Nie stawiaj frytownicy na palniku gazowym lub elektrycznym ani w ich pobliżu, a także nie wkładaj urządzenia do nagrzanego piekarnika.
11. Nie używaj frytownicy beztłuszczowej do celów niezgodnych z przeznaczeniem.
12. Zachowaj szczególną ostrożność podczas używania we frytownicy beztłuszczowej pojemników wykonanych z materiałów innych niż metal lub szkło.
13. Aby uniknąć poparzeń, zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania akcesoriów frytownicy lub usuwania gorącego tłuszczu.
14. **Nieużywane urządzenie należy zawsze odłączyć od zasilania.** Nie wkładaj do frytownicy beztłuszczowej żadnych innych akcesoriów niż te, które są zalecane przez producenta.
15. Nie wkładaj do frytownicy beztłuszczowej następujących materiałów: papieru, kartonu, tworzyw sztucznych i podobnych produktów.
16. Nie przykrywaj żadnej części frytownicy beztłuszczowej metalową folią. Spowoduje to przegrzanie urządzenia.
17. Nie wkładaj do frytownicy beztłuszczowej zbyt dużych produktów spożywczych, opakowań z folii metalowej ani przyborów kuchennych, ponieważ mogą one stwarzać ryzyko pożaru lub porażenia prądem elektrycznym.
18. Do pożaru może dojść w przypadku przykrycia frytownicy lub jeśli podczas pieczenia dotyka ona łatwopalnych materiałów, takich jak zasłony, firanki lub ściany. Podczas pracy urządzenia nie przechowuj na nim żadnych przedmiotów. Nie używaj urządzenia pod szafkami ściennymi.
19. Nie czyść urządzenia metalowymi czyścikami. Od płyty mogą odrywać się fragmenty, które następnie mogą zetknąć się z podzespołami elektrycznymi, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
20. Nie wyjmuj smażonych produktów, gdy frytownica beztłuszczowa jest podłączona do gniazdka elektrycznego.
21. **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć ryzyka pożaru, pracującej frytownicy NIGDY nie pozostawiaj bez nadzoru.
22. Podczas smażenia stosuj zalecane ustawienia temperatury.
23. Nie kładź przyborów kuchennych lub naczyń do pieczenia na szybie lub na górnej części urządzenia.

24. Aby wyłączyć frytownicę, naciśnij przycisk .
25. Nie używa urządzenia, jeśli jest ono umieszczone w szafce na sprzęt AGD lub pod szafką ścienną. Podczas przechowywania urządzenia w szafce na sprzęt AGD, zawsze najpierw odłącz je od gniazdka elektrycznego. Niedopełnienie tego obowiązku grozi pożarem, zwłaszcza w sytuacji, gdy urządzenie lub jego drzwiczki dotkną ścianek szafki.
26. Zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
27. Aby odłączyć urządzenie, naciśnij przycisk , aby je wyłączyć, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka zasilającego.
28. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że zostaną one poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia lub korzystają z niego pod opieką osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Pilnuj, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
29. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
30. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego, a nie do następujących zastosowań:  
-Pomieszczenia kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy  
-Domki letniskowe  
-Przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych  
-Obiektach typu „bed and breakfast”
31.  Ten symbol oznacza: Powierzchnia tego produktu jest gorąca; należy zachować ostrożność podczas jej dotykania.
32. Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
33. Nie używaj tego urządzenia do tradycyjnego smażenia na oleju.
34. Przeznaczone wyłącznie do użytku na blacie roboczym. Nie należy przesuwac urządzenia podczas użytkowania.
35. Należy zapobiegać kontaktowi żywności z elementami grzejnymi. Nie przepelniać urządzenia podczas gotowania. Przepelnienie może spowodować obrażenia ciała, uszkodzenie mienia lub wpłynąć na bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
36. Wszelkie sąsiadujące meble muszą być w stanie wytrzymać minimalny wzrost temperatury o 85°C powyżej temperatury otoczenia w pomieszczeniu, w którym się znajdują, podczas użytkowania. To urządzenie wymaga 100 mm wolnej przestrzeni z przodu, z tyłu i po bokach urządzenia. Niektóre rodzaje winylowych lub laminowanych mebli kuchennych są szczególnie podatne na uszkodzenia termiczne lub odbarwienia w temperaturach nawet poniżej wytycznych podanych powyżej. Za wszelkie szkody spowodowane instalacją urządzenia niezgodnie z niniejszymi instrukcjami odpowiedzialność ponosi właściciel. Nie należy używać urządzenia do przechowywania przedmiotów na powierzchni roboczej. Nie należy używać urządzenia w pobliżu lub pod materiałami łatwopalnymi, takimi jak zasłony lub meble.



**OSTRZEŻENIE:** bardzo gorące powierzchnie. Zachowaj ostrożność podczas korzystania z piekarnika, jego powierzchnia może być gorąca.

**NIE DOTYKAJ** gorących powierzchni, ponieważ może dojść do obrażeń. może dojść do obrażeń.


Urządzenia nie wolno umieszczać wewnątrz mebli lub innych wbudowanego urządzenia, gdy jest włączone i używane.

**JEST TO URZĄDZENIE NADZOROWANE.** Nie pozostawiać bez nadzoru.



## UTYLIZACJA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH PO ZAKOŃCZENIU ICH EKSPLOATACJI



Ten symbol  na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produkt ten nie może być traktowany jako odpad domowy. Zamiast tego należy go przekazać do punktu zbiórki urządzeń w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewnienie prawidłowej utylizacji tego produktu pomoże zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby zostać spowodowane niewłaściwym postępowaniem z odpadami produktu. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem gminy lub firmą zajmującą się utylizacją odpadów komunalnych.

## ZACHOWAJ NINIEJSZE INSTRUKCJE

**Należy zapoznać się z niniejszą instrukcją i przechowywać ją w łatwo dostępnym miejscu. Niniejsza instrukcja pomoże w bezpiecznej obsłudze frytownicy beztłuszczowej Cuisinart® z koszem i w pełni wykorzystać jej możliwości, uzyskując spójne, profesjonalne rezultaty pieczenia.**

## SPECJALNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE PRZEWODU ZASILAJĄCEGO

Krótki przewód zasilający zmniejsza ryzyko potknięcia się lub zaplątania. Można stosować przedłużacze, jednak pod warunkiem zachowania ostrożności.

Jeśli używany jest przedłużacz, jego wartości znamionowe muszą być co najmniej takie same, jak wartości znamionowe urządzenia, a dłuższy przewód powinien być ułożony w taki sposób, aby nie zwisał z blatu lub

stołu, ponieważ może to spowodować jego przypadkowe pociągnięcie przez dzieci lub można się o niego potknąć.

## WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO

## NIE NADAJE SIĘ DO UŻYTKU KOMERCYJNEGO

### INFORMACJE NA TEMAT CYFROWEGO PANELU STEROWANIA

#### 1. Funkcje pieczenia

Wybierz żądaną funkcję pieczenia w zależności od metody pieczenia: Air Fry (Smażenie beztłuszczowe), Roast (Pieczenie), Grill (Grillowanie), Bake (Opiekanie), Dehydrate (Suszenie), Max Crisp (Maksymalna chrupkość).


#### 2. Sterowanie ustawieniami lewego (L) i prawego (R) kosza

Urządzenie posiada dwa oddzielne kosze: lewy (L) i prawy (R). Funkcje każdego kosza można ustawić niezależnie, co pozwala na przygotowywanie dwóch różnych potraw jednocześnie.

#### 3. Elementy sterujące czasem i temperaturą



Użyj przycisków „+” i „-”, aby ustawić czas pieczenia i temperaturę dla wybranej funkcji. Temperaturę można regulować w krokach co 5°C, a czas pieczenia w krokach co 1 minutę do 1 godziny.

#### 4. Funkcja nagrzewania wstępnego

Funkcja Bake i Grill (Pieczenie w niższej temperaturze) jest wyposażona w funkcję nagrzewania wstępnego. Aby z niej skorzystać, wybierz Bake lub Grill (Pieczenie w niższej temperaturze), a następnie naciśnij . Urządzenie rozpocznie nagrzewanie wstępne, a na wyświetlaczu zostanie wyświetlony przewijający się symbol prostokąta wskazujący

proces nagrzewania. Po zakończeniu nagrzewania wstępny zostanie wyemitowany 5-tonowy sygnał dźwiękowy. W tym momencie wyjmij kosz, włóż produkty spożywcze i umieść kosz z powrotem w urządzeniu. Rozpocznie się odliczanie czasu pieczenia.

#### 5. Przycisk

Naciśnij , aby rozpocząć lub zakończyć proces pieczenia. Urządzenie rozpocznie pieczenie po ustawieniu timera i temperatury, a cykl pracy rozpocznie się natychmiast po naciśnięciu przycisku . Naciśnij go ponownie, aby zatrzymać pieczenie.

#### 6. Shake Reminder (Przypomnienie o konieczności wstrząśnięcia)

Funkcja Shake Reminder (Przypomnienie o konieczności wstrząśnięcia) ostrzega o konieczności wstrząśnięcia potrawą lub jej odwrócenia w połowie czasu pieczenia. Przypomnienie to włącza się automatycznie dla funkcji smażenia beztłuszczowego, ale można je również ustawić ręcznie dla dowolnej funkcji. Aby wyłączyć przypomnienie, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk Shake Reminder (Przypomnienie o konieczności wstrząśnięcia). Gdy przypomnienie zostanie aktywowane, słyszalny jest sygnał akustyczny.

#### 7. Sync Cooking (Inteligentna synchronizacja)

Funkcja Sync Cooking (Inteligentna synchronizacja) automatycznie kończy 2 różne ustawienia jednocześnie, niezależnie od funkcji, czasu lub temperatury.


#### 8. Match Settings (Ustawienia synchronizacji)

Funkcja Match Settings (Ustawienia synchronizacji) automatycznie kopiuje ustawienia dla obu koszyków. Jest to przydatne, gdy chcesz ugotować dwie identyczne potrawy jednocześnie.

#### 9. Max Crisp (Maksymalna chrupkość)

Max Crisp (Maksymalna chrupkość) to funkcja pieczenia w wysokiej temperaturze, którą stworzono, aby uzyskać chrupiące jedzenie w ciągu maksymalnie 30 minut.

#### 10. Wskazanie gotowości

Gdy czas pieczenia dobiegnie końca, urządzenie wyemituje trzy sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się na 1 minutę „00”. Następnie frytownica automatycznie przejdzie w tryb Keep Warm (Utrzymanie ciepła), chyba że kosz zostanie wyjęty lub zostanie naciśnięta .

#### 11. Keep Warm (Utrzymanie ciepła)

Funkcja Keep Warm (Utrzymanie ciepła) uruchamia się automatycznie

po zakończeniu dowolnego cyklu pieczenia, aby utrzymać ciepło potraw przez maksymalnie 60 minut. W tym czasie urządzenie będzie utrzymywać odpowiednią temperaturę, aby żywność była gotowa do podania. Po wyjęciu kosza lub naciśnięciu przycisku [play/stop icon] urządzenie wyjdzie z trybu Keep Warm (Utrzymanie ciepła).

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Zdejmij wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Ustaw frytownicę beztłuszczową Cuisinart® z koszem na płaskiej, równej powierzchni.
3. Odsuń urządzenie na odległość od 2,5 do 10 cm od ściany lub jakichkolwiek przedmiotów na blacie. Nie używaj na powierzchniach wrażliwych na ciepło.  
**UWAGA: NA GÓRZE FRYTOWNICY NIE WOLNO PRZECHOWYWAĆ ŻADNYCH PRZEDMIOTÓW. USUNĄĆ WSZYSTKIE ZNAJDUJĄCE SIĘ NA URZĄDZENIU PRZEDMIOTY PRZED WŁĄCZENIEM FRYTOWNICY. ŚCIANKI ZEWNĘTRZNE NAGRZEWAJĄ SIĘ PODCZAS UŻYTKOWANIA. PRZECHOWYWAĆ W MIEJSCU NIEDOSTĘPNYM DLA DZIECI.**
4. Sprawdź, czy wewnątrz frytownicy beztłuszczowej Cuisinart® z koszem nie ma żadnych elementów (z wyjątkiem kosza do smażenia beztłuszczowego i płyty do grillowania).
5. Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka ściennego.

## OBSŁUGA FRYTOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

Wykonaj poniższe proste kroki, aby rozpocząć pieczenie:

### Ustawienie frytownicy na stabilnej powierzchni

Ustaw frytownicę beztłuszczową na płaskim, odpornym na wysoką temperaturę blacie. Podłącz urządzenie do gniazda zasilania 230V. Dioda LED wbudowana w urządzenie krótko błysnie i frytownica wyemituje pojedynczy sygnał dźwiękowy, sygnalizując, że znajduje się w trybie gotowości.

### Włożenie koszy

Włóż lewy i prawy kosz do podstawy urządzenia, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie. Sprawdź, czy na dnie każdego kosza znajdują się płyty do grillowania.


## Włączenie zasilania

Naciśnij ikonę zasilania. Na wyświetlaczu LED pojawi się „--:--” i urządzenie będzie gotowe do użycia.

## Wybór funkcji pieczenia

Dotknij ikony „L” lub „R”, aby wybrać funkcję pieczenia lub ustawienie wstępne dla lewego lub prawego kosza. W razie potrzeby dostosuj temperaturę i czas pieczenia, dotykając ikony temperatury i czasu oraz wybierając preferowane ustawienia za pomocą strzałek +/- . Wybierz lub wyłącz wybrane funkcje Shake Reminder (Przypomnienie o konieczności wstrząśnięcia), Smart Sync (Inteligentna synchronizacja) lub Sync Settings (Ustawienia synchronizacji).



## Rozpoczęcie pieczenia

Naciśnij ikonę , aby rozpocząć pieczenie. Na cyfrowym wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury i timer odliczający czas.

## Zakończenie pieczenia

Gdy timer osiągnie wartość „00:00”, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy sygnalizujący zakończenie cyklu pieczenia. Automatycznie włączy się funkcja Keep Warm (Utrzymanie ciepła).

## Wyłączenie urządzenia

Naciśnij przycisk  lub wyjmij kosz, aby wyłączyć funkcję Keep Warm (Utrzymanie ciepła). Naciśnij przycisk , aby wyłączyć urządzenie.

Po zakończeniu pieczenia odłącz urządzenie.

## PORADY I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA BEZTŁUSZCZOWEGO

Smażenie beztłuszczowe to zdrowa alternatywa dla smażenia w głębokim oleju. Wentylator o dużej prędkości powoduje cyrkulację powietrza rozgrzanego przez grzałkę górną, co pozwala na przygotowanie różnorodnych potraw, które są zarówno smaczne, jak i zdrowsze niż tradycyjne smażone potrawy.

- Smażenie beztłuszczowe nie wymaga użycia oleju, ale lekkie skropienie potraw olejem do pieczenia może poprawić efekt przyrumienienia potraw.

- Funkcja Shake Reminder (Przypomnienie o konieczności wstrząśnięcia) jest zalecana w przypadku pieczenia dużych ilości produktów, które mogą się nakładać na siebie. Nie wkładaj nadmiernej ilości produktów do kosza, ponieważ większa powierzchnia spowoduje szybsze pieczenie i zapewni lepsze wyniki.
- Potrawy będą gotować się bardziej równomiernie, gdy zostaną pokrojone na kawałki o równej wielkości i nie będą się nakładać na siebie.
- Do potraw smażonych beztłuszczowo można stosować różne panierki. Przykłady panerek: bułka tarta (zwykłą, przyprawioną i panko), pokruszone płatki kukurydziane, chipsy ziemniaczane, i krakersy. Sprawdzają się również różne mąki (w tym bezglutenowe) i inne suche produkty spożywcze, takie jak mąka kukurydziana.
- Podczas pieczenia białek, marynaty i soki będą kapać na dno kosza. Jest to świetna baza do sosu lub sosu z patelni.
- Podczas smażenia beztłuszczowego tłustych potraw (np. bekonu) tłuszcz spływa na dno kosza. Przed czyszczeniem odczekaj, aż gorący tłuszcz ostygnie w koszu.
- Użyj szczypiec lub silikonowej szpatułki, aby wyjąć jedzenie z kosza.
- Użyj funkcji podświetlenia okienka, aby sprawdzić stan pieczonych produktów. Kosz można również wyjąć w celu sprawdzenia potrawy (spowoduje to wstrzymanie pieczenia do momentu ponownego włożenia kosza do urządzenia).

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW


<b>Czynność</b>	Dlaczego moje urządzenie się nie włącza?	Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do sprawnego gniazdka.
		Sprawdź, czy kosz frytownicy beztłuszczowej jest dobrze włożony do urządzenia.
<b>Pieczenie</b>	Dlaczego pieczone potrawy nie są chrupiące lub równomiernie upieczone?	Niektóre produkty mogą wymagać więcej oleju niż inne. Jeśli potrawa nie jest wystarczająco chrupiąca, lekko skrop ją olejem.
		Sprawdź, że produkty są równomiernie rozłożone w jednej warstwie w koszu frytownicy beztłuszczowej i że nie nakładają się na siebie. Jeśli produkty nadal nakładają się na siebie, wstrząśnij kosz lub odwróć produkty na drugą stronę w połowie cyklu pieczenia. Aby urządzenie wyemitowało przypomnienie dźwiękowe, użyj funkcji Shake Reminder (Przypomnienie o konieczności wstrząśnięcia).
		Włóż potrawy do urządzenia na dodatkowy czas pieczenia. Często sprawdzaj, czy potrawa osiągnie pożądany poziom przyrumienienia.
	Dlaczego moje jedzenie jest niedogotowane?	Jeśli do kosza zostanie włożona zbyt duża ilość produktów spożywczych, mogą one nie upiec się w sugerowanym czasie. Staraj się używać mniejszych porcji żywności i pojedynczych warstw, zamiast układać produkty spożywcze jeden na drugim.
Jeśli temperatura jest zbyt niska, potrawa może nie być w pełni upieczona.		
<b>Czyszczenie</b>	Jak usunąć trudne do usunięcia resztki jedzenia z kosza/płyty do grillowania?	Aby usunąć zapieczony tłuszcz, zanurz akcesoria w gorącej wodzie z mydłem lub użyj nieściernego środka czyszczącego. Zalecamy ręczne mycie tych części w gorącej wodzie z mydłem za pomocą nylonowego czyścika lub szczotki, a następnie dokładne wypłukanie lub mycie w zmywarce.



## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Zawsze odłączaj frytownicę beztłuszczową od gniazdka elektrycznego i przed jej wyczyszczenie zczekaj, aż całkowicie ostygnie.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę urządzenia. Wystarczy przetrzeć obudowę czystą, wilgotną ściereczką i dokładnie wysuszyć. Przed czyszczeniem nanieś środek czyszczący na ściereczkę, a nie bezpośrednio na frytownicę.
- Do czyszczenia ścianek wewnętrznych używaj wilgotnej szmatki i łagodnego roztworu mydła w płynie lub roztworu w sprayu na gąbce. Usuń wszelkie pozostałości środków czyszczących za pomocą czystej, wilgotnej szmatki. Nigdy nie używaj ostrych materiałów ściernych ani produktów żrących. Mogą one uszkodzić powierzchnię frytownicy. Nigdy nie używaj czyścików z wełny stalowej do czyszczenia wnętrza frytownicy.
- Kosze do smażenia beztłuszczowe i płyty do grillowania można myć w zmywarce. Można je również myć ręcznie w gorącej, mydlanej wodzie za pomocą nylonowego czyścika lub nylonowej szczotki i dokładnie wypłukać.
- Wyjmij płytę do grillowania z kosza do smażenia beztłuszczowego, aby uzyskać łatwy dostęp do dna kosza.
- Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez autoryzowany serwis.

# TÄRKEÄT TURVAOHJEET

Sähkölaitetta käytettäessä, erityisesti lasten läsnä ollessa, on aina noudatettava perusturvallisuustoimenpiteitä, joihin kuuluvat seuraavat:

1. **Lue kaikki käyttöohjeet.**
2. **IRROTA PISTOKE PISTORASIASTA, KUN LAITETTA EI KÄYTETÄ JA ENNEN PUHDISTUSTA. Anna jäähtyä ennen puhdistusta, käsittelyä tai osien asentamista tai irrottamista.**
3. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä kahvoja tai nuppeja.
4. Sähköiskulta suojaamiseksi älä upota johtoa tai pistokkeita tai kiertoilmakeittimen runkoa veteen tai muihin nesteisiin. Katso Puhdistus ja huolto.
5. Laitetta ei saa käyttää lasten tai sellaisten henkilöiden toimesta tai läheisyydessä, joilla on tiettyjä vammoja tai rajoitteita.
6. Älä käytä laitetta, jonka johto tai pistoke on vaurioitunut tai joka on toiminut huonosti tai joka on pudonnut tai vaurioitunut jollakin tavalla tai joka ei toimi oikein. Palauta kiertoilmakeitin tarkastusta, korjausta tai säätöä varten siihen liikkeeseen tai sille jälleenmyyjälle, jolta se on ostettu.
7. Muiden kuin Cuisinartin suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa vammoja.
8. Älä käytä laitetta ulkona.
9. Älä anna johdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli, jolloin lapset tai lemmikit voivat vetää siitä vahingossa, tai koskettaa kuumia pintoja, jotka voivat vahingoittaa johtoa.
10. Älä aseta laitetta kuumaan kaasu- tai sähköpolttimen lähelle tai kuumaan uuniin.
11. Älä käytä tätä kiertoilmakeitintä muuhun kuin sille suunniteltuun tarkoitukseen.
12. On noudatettava äärimmäistä varovaisuutta, kun kiertoilmakeittimessä käytetään muista materiaaleista kuin metallista tai lasista valmistettuja astioita.
13. Palovammojen välttämiseksi on noudatettava äärimmäistä varovaisuutta, kun irrotetaan kiertoilmakeittimen lisävarusteita tai hävitetään kuumaa rasvaa.
14. **Kun laitetta ei käytetä, irrota se aina pistorasiasta.** Älä säilytä muita materiaaleja kuin valmistajan suosittelemia uuninkestäviä lisävarusteita tässä kiertoilmakeittimessä.
15. Älä laita mitään seuraavista materiaaleista kiertoilmakeittimeen: paperi, pahvi, muovi ja vastaavat tuotteet.
16. Älä peitä mitään kiertoilmakeittimen osaa metallifoliolla. Tämä aiheuttaa laitteen ylikuumenemisen.
17. Kiertoilmakeittimeen ei saa laittaa ylisuuria ruokia, metallifoliopakkauksia eikä keittiövälineitä, sillä ne voivat aiheuttaa tulipalon tai sähköiskun.
18. Tulipalo voi syttyä, jos kiertoilmakeitin on peitettyinä tai koskettaa syttyviä materiaaleja, kuten verhoja, verhoiluja tai seinä ollessaan käynnissä. Älä säilytä mitään esineitä laitteen päällä sen ollessa käynnissä. Älä käytä seinäkaappien alla.
19. Älä käytä puhdistukseen metallisia hankaustyynyjä. Hankaustyynnystä voi irrota paloja, jotka päätyvät kosketuksiin sähköosien kanssa, mikä voi aiheuttaa sähköiskun vaaran.
20. Älä yritä irrottaa ruokaa, kun kiertoilmakeitin on kytketty pistorasiaan.
21. **VAROITUS:** Tulipalon vaaran välttämiseksi älä KOSKAAN jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
22. Käytä suositteluja lämpötila-asetuksia kaikessa kiertoilmakypsennyksessä.
23. Älä aseta keittoastioita tai leivonta-astioita ikkunan päälle tai laitteen päälle.
24. Paina -painiketta käytön jälkeen sammuttaaksesi laitteen.
25. Älä käytä laitetta keittiökaapiston laitetilassa tai seinäkaapin alla. Kun varastoit laitteen keittiökaapistoon, irrota laite aina pistorasiasta. Jos näin ei toimita, seurauksena saattaa olla tulipalovaara, etenkin, jos laite koskettaa kaappitilan seinää tai kaappitilan ovi koskettaa laitetta sulkemisen jälkeen.

26. Kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä sisältävää laitetta siirrettäessä on noudatettava äärimmäistä varovaisuutta.
27. Katkaise virta painamalla -painiketta ja irrota pistoke pistorasiasta.
28. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joilla on heikentynyt fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole opastanut tai valvonut heitä laitteen käytössä. Valvo, että lapset eivät leiki laitteella.
29. Jos VIRTAJOHTO on vaurioitunut, valmistajan, valmistajan huoltoliikkeen tai näitä vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
30. Laitte on tarkoitettu kotitalouskäyttöön, eikä se ole tarkoitettu esimerkiksi seuraaviin käyttötarkoituksiin:  
-Henkilökunnan keittiötilat myymälöissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä  
-Maatilat  
-Asiakaskäyttö hotelleissa, majataloissa ja muissa asuintyypisissä ympäristöissä  
-Bed and breakfast -tyyppiset ympäristöt
31. Tämä symboli tarkoittaa: Tämän tuotteen pinta on kuuma; ole varovainen, kun kosketat sitä.
32. Laitteita ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
33. Älä käytä tätä laitetta perinteiseen öljyssä paistamiseen.
34. Tarkoitettu vain työtasoon. Älä siirrä laitetta sen ollessa käytössä.
35. Estä ruoan joutuminen kosketuksiin lämmityselementtien kanssa. Älä ylitäytä keittämisen aikana. Ylitäyttö voi aiheuttaa henkilö- tai omaisuusvahinkoja tai vaikuttaa laitteen turvalliseen käyttöön.
36. Mahdollisten viereisten huonekalujen on kestettävä käytön aikana vähintään 85 °C:n lämpötilan nousu sen huoneen ympäristön lämpötilasta, jossa ne sijaitsevat. Tämä laite vaatii 100 mm:n vapaata tilaa laitteen etu-, taka- ja sivuosien ympärillä. Tietyyntyyppiset vinyyli- tai laminaattikeittiökalusteet ovat erityisen alttiita

lämpövaurioille tai värimuutoksille jopa edellä annettuja ohjearvoja alhaisemmissa lämpötiloissa. Jos laite on asennettu näiden ohjeiden vastaisesti, omistaja on vastuussa kaikista vahingoista, jotka aiheutuvat laitteen asennuksesta näiden ohjeiden vastaisesti. Tätä laitetta ei saa käyttää tavaroiden säilyttämiseen työtasolla tai työtasona. Älä käytä laitetta palavien materiaalien, kuten verhojen tai huonekalujen, lähellä tai alla.



**VAROITUS:** erittäin kuumat pinnat.  
Ole varovainen uunia käyttäessäsi, pinta voi olla kuuma.


**ÄLÄ KOSKETTAA** kuumia pintoja, koska mahdollinen loukkaantuminen voi tapahtua.

Laitetta ei saa sijoittaa huonekalujen tai minkään muun sisäänrakennettuun laitteeseen, kun se on päällä ja käytössä.

**TÄMÄ ON LÄSNÄOLEVA LAITE.** Älä jätä sitä valvomatta. käytön aikana. Älä jätä valvomatta käytön aikana, irrota pistoke pistorasiasta jokaisen käytön jälkeen. Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa, kun kytkettyinä tai pistorasiaan kytkettyinä.

## SÄHKÖ- JA ELEKTRONIKKALAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN NIIDEN ELINKAAREN LOPUSSA



Tämä symboli  tuotteessa tai pakkauksessa osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä kotitalousjätteenä. Sen sijaan se on luovutettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätykseen tarkoitettuun laitekeräyspisteeseen. Varmistamalla, että tämä tuote hävitetään oikein, autat välttämään mahdollisia kielteisiä seurauksia ympäristölle ja ihmisten terveydelle, joita tuotteen epäasianmukainen jätteenkäsittely voisi muuten aiheuttaa. Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrätyksestä saat paikallisesta kaupunginvaltuustosta tai kotitalousjätehuoltopalvelusta.

# LAITA NÄMÄ KÄYTTÖOHJEET TALTEEN

Lue ja pidä nämä ohjeet käsillä. Nämä ohjeet auttavat sinua käyttämään Cuisinart® Basket Air Fryer -laitetta turvallisesti ja hyödyntämään sitä parhaalla tavalla, saaden aikaan tasalaatuiset, ammattimaiset tulokset.

## ERITYISET JOHTOSARJAN OHJEET

Lyhyt virtajohto vähentää kompastumis- tai sotkeutumisvaaraa. Jatkojohtoja voidaan käyttää, jos niiden käytössä noudatetaan varovaisuutta.





Jos käytetään jatkojohtoa, jatkojohtoon merkityn sähköisen nimellisarvon on oltava vähintään yhtä suuri kuin laitteen sähköinen nimellisarvo, ja pidempi johto on asetettava siten, ettei se roiku työtason tai pöytälevyn yli, jolloin lapset voivat vetää siitä tai kompastua siihen vahingossa.

# VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN EI TARKOITETTU KAUPALLISEEN KÄYTTÖÖN

## OHJAUSPANEELIN ESITTELY

### 1. Kypsennystoiminnot


Valitse haluamasi kypsennystoiminto kypsennysmenetelmän mukaan: Air Fry (ilmakypsennys), Roast (paahtaminen), Grill (grillaaminen), Bake (paistaminen), Dehydrate (kuivattaminen) tai Max Crisp (erittäin rapea).

- 2. Vasemman (L) ja oikean (R) korin ohjausjärjestelmä**  
Laitteessa on kaksi erillistä koria: vasen kori (L) ja oikea kori (R). Kumpikin kori voidaan asettaa erillään toisistaan, joten voit valmistaa kahta eri ruokalajia samanaikaisesti.
- 3. Ajan ja lämpötilan säätö**  
Säädä valitun toiminnon kypsennysaika ja lämpötilaa + ja - -painikkeilla. Lämpötilaa voidaan säätää 5 °C:n askelin, ja kypsennysaika voidaan säätää 1 minuutin askelin enintään 1 tunti.
- 4. Esilämmitystoiminto**  
Paistotoimintoon sisältyy esilämmitystoiminto. Jos haluat käyttää sitä, valitse Bake tai grillaa (oaista) ja paina sitten . Laite aloittaa esilämmityksen, ja näytössä näkyy esilämmitysprosessia kuvaava vierivä suorakulmiosymboli. Kun esilämmitys on päättynyt, kuuluu 5-ääninen äänimerkki. Poista kori tässä vaiheessa, lisää ruoka ja palauta kori takaisin laitteeseen. Tämän jälkeen kypsennysajastin aloittaa kypsennyksen laskennan.
- 5. -painike**  
Aloita tai lopeta kypsennysprosessi painamalla . Laite aloittaa kypsennyksen, kun ajastin ja lämpötila on asetettu, ja kypsennysjakso alkaa välittömästi, kun -painiketta painetaan. Lopeta kypsennys napauttamalla sitä uudelleen.
- 6. Ravistelumuistutus**  
Ravistelumuistutus ilmoittaa, että sinun on käännettävä tai ravisteltava ruokaa kypsennyksen puolivälissä. Tämä muistutus aktivoituu automaattisesti kypsennystoimintoja varten, mutta voit myös asettaa sen manuaalisesti mitä tahansa toimintoa varten. Jos haluat poistaa muistutuksen käytöstä, voit poistaa sen käytöstä painamalla Shake Reminder -painiketta uudelleen. Kun muistutus aktivoituu, kuulet äänimerkin.
- 7. Älykäs synkronointi**  
Smart Sync -ominaisuus (älykäs synkronointi) viimeistelee automaattisesti 2 eri asetusta kerralla riippumatta toiminnosta, ajoituksesta tai lämpötilasta.
- 8. Synkronointiasetukset**  
Synkronointiasetuksettoiminto kopioi automaattisesti molempien korien asetukset. Tätä toimintoa voi käyttää, kun valmistetaan kahta samanlaista ruokalajia samanaikaisesti.

## 9. Max Crisp

Max Crisp (erittäin nopea) on korkean lämpötilan asetus, joka on suunniteltu tekemään ruoasta nopeaa 30 minuutissa tai lyhyemmässä ajassa.

## 10. Valmis-ilmoitus

Kun kypsennysaika on päättynyt, laite antaa kolme äänimerkkiä, ja näytössä näkyy 1 minuutin ajan "00". Tämän jälkeen laite siirtyy automaattisesti Pidä lämpimänä -tilaan, ellei koria oteta pois tai  -painiketta paineta.

## 11. Automaattinen lämpimänä pitäminen

Pidä lämpimänä -toiminto käynnistyy automaattisesti minkä tahansa kypsennysjakson lopussa ja pitää ruoan lämpimänä 60 minuuttiin asti. Tänä aikana laite ylläpitää matalaa lämpötilaa, jotta ruoka pysyy tarjoiluvalmiina. Jos kori poistetaan tai [play/stop icon]-painiketta painetaan, laite poistuu Pidä lämpimänä -tilasta.

## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1. Poista kaikki pakkausmateriaali.
2. Aseta Cuisinart®-kiertoilmakeitin tasaiselle alustalle.
3. Siirrä laite 5 - 10 cm:n päähän seinästä tai työtasolla olevista esineistä. Älä käytä kuumuutta kestävämmillä pinnoilla.

**HUOM.: LAITTEEN PÄÄLLÄ EI SAA SÄILYTTÄÄ ESINEITÄ. POISTA MAHDOLLISET PÄÄLLÄ OLEVAT ESINEET ENNEN KUIN KÄYNNISTÄT KIERTOILMAKEITTIMEN. LAITTEEN ULKOSEINÄT KUUMENEVAT KÄYTÖN AIKANA. SÄILYTETTÄVÄ POISSA LASTEN ULOTTUVILTA.**

4. Tarkista, ettei Cuisinart® Basket Air Fryer -laitteen sisällä ei ole mitään (paitsi paistokori ja ritilä).
5. Kytke virtajohto pistorasiaan.

## KIERTOILMAKEITTIMEN KÄYTTÖ

Noudata näitä yksinkertaisia kypsennysohjeita:

### Aseta kieroilmakeitin vakaalle alustalle

Aseta laite tasaiselle, kuumuutta kestäväälle työtasolle. Kytke laite 220-240 voltin pistorasiaan.

Laite vilkkuu lyhyesti ja antaa yhden äänimerkin valmiustilan merkiksi.

### Aseta korit paikalleen

Aseta vasen ja oikea kori laitteen pohjalle, kunnes kuulet naksahduksen. Varmista, että sisäritilät on sijoitettu kummankin korin pohjalle.

### Laitteen käynnistäminen

Paina virtakuvaketta. Näytössä näytetään " --:-- ", jolloin laite on käyttövalmis.

### Valitse kypsennystoiminto

Napauta **L**- tai **R**-kuvaketta valitaksesi kypsennystoiminnon tai esiasetuksen vasenta tai oikeaa koria varten. Säädä lämpötilaa ja kypsennysaikaa tarpeen mukaan napsauttamalla lämpötila- ja aikakuvakkeita ja + / - -nuolia. Valitse tai poista valinta ravistelumuistutus-, Smart Sync- tai Sync-asetuksista halutessasi.

### Kypsennyksen aloittaminen



Paina  -kuvaketta aloittaaksesi kypsennyksen. Digitaalinäytössä näkyy lämpötila ja ajastin.

### Kypsennyksen päättyminen

Kun ajastin saavuttaa ajan 00:00, laite antaa äänimerkin kypsennysjakson päättymisestä.

Pidä lämpimänä -toiminto aktivoituu automaattisesti.

### Lopettaminen

Paina  -painiketta tai poista kori poistaaksesi Pidä lämpimänä -toiminnon käytöstä. Sammuta laite painamalla  -painiketta. Irrota laite pistorasiasta, kun olet valmis.



# VINKKEJÄ JA OHJEITAIKIERTOILMAKYPSENNYKSEEN

Kiertoilmakypsennys on terveellinen vaihtoehto öljyssä friteeraamiselle. Korkeanopeuksinen tuuletin ja ylempi lämmityselementti kierrättävät ilmaa ja valmistavat erilaisia ruokia, jotka ovat sekä herkullisia että terveellisempiä kuin perinteiset paistetut ruoat.

- Ilmakypsennys ei vaadi öljyä, mutta kevyt kerros ruoanlaittosuihketta tai ripaus öljyä ruoan kanssa voi parantaa ruskistumista.
- Ravistelumuistutuksen (Shake Reminder) käyttöä suositellaan, kun valmistetaan suuria määriä päällekkäisiä tai isokokoisempia ruokia. Älä ylitäytä koria; suurempi pinta-ala nopeuttaa kypsennystä ja johtaa parempiin tuloksiin.
- Ruoat kypsyvät tasaisemmin, kun ne leikataan samankokoisiksi paloiksi ja peittävät toisiaan mahdollisimman vähän.
- KieKiertoilmakypsennyksen kanssa voidaan käyttää erilaisia leivityksiä. Esimerkkejä erilaisista murupäällysteistä ovat korppujauhot (tavalliset, maustetut ja panko-jauho), murskatut maissihutaleet ja perunalastut tai suolakeksit. Myös erilaisia jauhoja (myös gluteenittomia) ja muita kuivia elintarvikkeita, kuten maissijauhoja, voidaan käyttää.
- Kun kypsennät eläinproteiineja, marinadit ja nesteet valuvat korin pohjalle. Tämä on loistava pohja haluamallesi kastikkeelle.
- Kun rasvaisia ruokia (esim. pekonia) kiertoilmakypsennetään, rasva valuu paistokorin pohjalle. Varotoimenpiteenä anna kuumun rasvan jäähtyä korissa ennen puhdistusta.
- Poista ruoka korista pihdeillä tai silikonilastalla.
- Käytä valo-/ikkunatoimintoa kypsennettävän ruoan tarkistamiseen. Korin voi myös irrottaa ruoan tarkistamista varten (tämä keskeyttää kypsennyksen, kunnes kori asetetaan takaisin laitteeseen).

# VIANMÄÄRITYS


<b>Laitteen toiminta</b>	Miksi laitteeni ei käynnisty?	Varmista, että laite on kytketty toimivaan pistorasiaan.
		Varmista, että paistokori on tukevasti paikallaan laitteessa.
<b>Kypsennys</b>	Miksi paistetamani ruoka ei ole rapeaa tai paistunut tasaisesti?	Jotkin elintarvikkeet saattavat vaatia enemmän öljyä kuin toiset. Jos ruoka ei ole tarpeeksi rapeaa, suihkuta tai sivele siihen lisää öljyä.
		Varmista, että ruoka on levitetty tasaisesti yhteen kerrokseen paistokoriin. Jos ruokaa jää edelleen päällekkäin, heitä tai käännä sitä kypsennysjakson puolivälissä; käytä ravistamismuistutusta saadaksesi häilytyksen.
		Laita kori takaisin sisään lisäkypsentämistä varten. Tarkista usein, kunnes haluttu ruskistusaste on saavutettu.
	Miksi ruokani ei ole kypsää?	Jos laitot koriin liikaa ruokaa, se ei välttämättä kypsenny ohjelmoidussa ajassa. Yritä käyttää pienempiä ruokaeriä ja yksittäisiä kerroksia sen sijaan, että pinoat elintarvikkeita päällekkäin.
Jos lämpötila on liian alhainen, ruoka ei välttämättä kypsenny kokonaan.		
<b>Puhdistaminen</b>	Miten puhdistan pinttuneet ruokajäämät korista/siivilästä?	Voit poistaa pinttuneen rasvan liottamalla lisävarusteita kuumassa saippuavedessä tai käyttämällä hankaamatonta puhdistusainetta. Suosittelemme näiden osien pesemistä käsin kuumassa saippuavedessä nailonista valmistetulla hankaustyynyllä tai nailonharjalla ja sen jälkeen perusteellista huuhtelua tai pesemistä astianpesukoneessa.



## PUHDISTUS JA HUOLTO

- Irrota aina kiertoilmakeitin pistorasiasta ja anna sen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista.
- Älä käytä hankaavia puhdistusvälineitä, sillä ne vahingoittavat pintaa. Pyyhi ulkopinta puhtaalla, kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti. Levitä puhdistusainetta liinaan, ei suoraan laitteeseen.
- Käytä sisäseinien puhdistamiseen kosteaa liinaa ja mietoa nestemäistä saippualliuosta tai sientä ja puhdistussuihketta. Poista mahdolliset puhdistusainejäämät puhtaalla, kostealla rievulla. Älä koskaan käytä kovia hioma-aineita tai syövyttäviä tuotteita. Ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa. Älä koskaan käytä teräsvillatyynyjä kietoilmakeittimen sisäpuolella.
- Paistokorit ja siivilät voi pestä astianpesukoneessa. Ne voidaan myös pestä käsin kuumassa saippuavedessä nailonhankaussienellä tai nailonharjalla. Huuhtele huolellisesti.
- Irrota ritilä paistokorista, jotta pääset helposti käsiksi korin pohjaan.
- Kaikki huolto ja kunnossapito tulee jättää valtuutetun huoltoedustajan tehtäväksi.

# VIKTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Ved brug af et elektrisk apparat, især når der er børn til stede, skal der altid tages grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, herunder følgende:

1. **Læs alle instruktioner.**
2. **TAG STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN, NÅR ENHEDEN IKKE ER I BRUG, OG FØR RENGØRING. Lad apparatet køle af før rengøring, håndtering eller før dele sættes på og tages af.**
3. Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtag eller knopper.
4. For at beskytte mod elektrisk stød må du ikke placere airfryerens ledning, stik eller maskindiel i vand eller andre væsker. Se Rengøring og vedligeholdelse.
5. Dette apparat må ikke bruges af eller i nærheden af børn eller personer med visse handicap.
6. Brug ikke et apparat med en beskadiget ledning eller et beskadiget stik, efter at apparatet har udvist funktionsfejl eller er blevet tabt eller beskadiget på nogen måde, eller hvis det ikke fungerer korrekt. Returner airfryeren til den butik eller forhandler, hvor den er købt, med henblik på inspektion, reparation eller justering.
7. Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af Cuisinart, kan medføre personskade.
8. Må ikke anvendes udendørs.
9. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten på bordet eller bordpladen, hvor børn eller kæledyr ved et uheld kan trække i den, og lad ikke ledningen komme i kontakt med varme overflader, som kan beskadige den.
10. Anbring ikke airfryeren på eller i nærheden af en varm gaskogeplade eller elektrisk kogeplade eller i en opvarmet ovn.
11. Brug ikke denne airfryer til noget andet end det, den er beregnet til.
12. Der skal udvises stor forsigtighed ved brug af beholdere af andre materialer end metal eller glas i airfryeren.
13. For at undgå forbrændinger skal du være yderst forsigtig, når du fjerner tilbehør til airfryeren eller bortskaffer varmt fedt.
14. **Tag altid stikket ud af stikkontakten, når enheden ikke er i brug.** Opbevar ikke andre materialer end producentens anbefalede ovenfaste tilbehør i denne airfryer.
15. Læg ikke nogen af følgende materialer i airfryeren: papir, pap, plast og lignende produkter.
16. Dæk ikke nogen del af airfryeren med metalfolie. Det vil få enheden til at blive overophedet.
17. Store fødevarer, metalfoliepakker og redskaber må ikke sættes ind i airfryeren, da de kan skabe risiko for brand eller elektrisk stød.
18. Der kan opstå brand, hvis airfryeren tildækkes eller rører ved brændbare materialer som gardiner, forhæng eller vægge, når den er i brug. Opbevar ikke genstande oven på apparatet, når det er i drift. Må ikke anvendes under overskabe.
19. Må ikke rengøres med skuresvampe i metal. Dele kan falde af svampen og berøre elektriske dele, hvilket skaber en risiko for elektrisk stød.
20. Forsøg ikke at løsne maden, når airfryeren er tilsluttet en stikkontakt.
21. **ADVARSEL:** For at undgå brandfare må du ALDRIG efterlade airfryeren uden opsyn under brug.
22. Brug de anbefalede temperaturindstillinger til al luftstegning.
23. Læg ikke køkkenredskaber eller bageplader på vinduet eller oven på enheden.
24. Tryk på  efter brug for at slukke for airfryeren.
25. Brug ikke dette apparat i et særligt apparatskab eller under et overskab. Når du opbevarer det i et særligt skab til køkkenapparater, skal du altid tage stikket ud af stikkontakten. Hvis du ikke gør det, kan det skabe risiko for brand, især hvis apparatet berører væggene i skabet, eller skabslågen berører enheden, når den lukker.

26. Der skal udvises stor forsigtighed, når man flytter et apparat, der indeholder varm olie eller andre varme væsker.
27. For at afbryde apparatet skal du trykke på  for at slukke det og derefter tage stikket ud af stikkontakten.
28. Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller som mangler erfaring og viden, medmindre de er nøje overvåget eller er blevet instrueret i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
29. Hvis STRØMLEDNINGEN er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
30. Apparatet er beregnet til husholdningsbrug og ikke til anvendelser som f.eks.:
- Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
  - Bondegårde
  - Af gæster på hoteller, moteller og andre boligmiljøer
  - Miljøer af bed and breakfast-typen
31.  Dette symbol betyder: Overfladen på dette produkt er varm; vær forsigtig, når du rører ved den.
32. Apparatene er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
33. Brug ikke dette apparat til traditionel oliestegning.
34. Kun beregnet til brug på bordplader. Flyt ikke apparatet, når det er i brug.
35. Undgå, at fødevarer kommer i kontakt med varmeelementerne. Fyld ikke for meget på, når du laver mad. Overfyldning kan forårsage personskade eller skade på ejendom eller påvirke den sikre brug af apparatet.
36. Eventuelle tilstødende møbler skal kunne modstå en temperaturstigning på mindst 85 °C over omgivelsestemperaturen i det rum, de befinder sig i, mens de er i brug. Dette apparat kræver

100 mm frirum omkring apparatets forside, bagside og sider. Visse typer vinyl- eller laminatkøkkenmøbler er særligt udsatte for varmeskader eller misfarvning ved temperaturer, der ligger under ovenstående retningslinjer. Enhver skade forårsaget af, at apparatet er installeret i strid med disse instruktioner, vil være ejerens ansvar. Du må ikke bruge dette apparat til at opbevare ting på eller som arbejdsflade. Brug ikke apparatet i nærheden af eller under brændbare materialer som gardiner eller møbler.



**ADVARSEL:** meget varme overflader.

Vær forsigtig, når du bruger ovnen, overfladen kan være varm.


**RØR IKKE** ved varme overflader, da der kan opstå kan forekomme.

Apparatet må ikke placeres inde i møbler eller andre indbygget enhed, når den er tændt og i brug.

DETTE ER ET OVERVÅGET APPARAT. Må ikke efterlades uden opsyn under brug. Efterlad ikke apparatet uden opsyn under brug, træk stikket ud efter hver brug. Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er tændt eller tilsluttet.

## BORTSKAFFELSE AF ELEKTRISKE OG ELEKTRONISKE APPARATER I SLUTNINGEN AF DERES LEVETID



Dette symbol  på produktet eller på emballagen angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. I stedet skal det afleveres til et indsamlingssted for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre, at dette produkt bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne være forårsaget af uhensigtsmæssig affaldshåndtering af produktet. For mere detaljerede oplysninger om genbrug af dette produkt bedes du kontakte dit lokale kommunekontor eller din renovationservice.

# GEM DISSE INSTRUKTIONER

Læs venligst disse instruktioner og opbevar dem let tilgængeligt. Denne vejledning hjælper dig med at betjene din Cuisinart® Basket Air Fryer sikkert og få mest muligt ud af den med ensartede, professionelle resultater.

## SÆRLIGE INSTRUKTIONER

### TILLEDNINGSSÆTTET

Apparatet er udstyret med en kort strømledning for at reducere risikoen for, at man snubler eller bliver viklet ind i den. Forlængerledninger kan benyttes, hvis der udvises forsigtighed ved brug.

Hvis der bruges en forlængerledning, skal forlængerledningens elektriske mærkeværdi være mindst lige så stor som apparatets elektriske mærkeværdi, og den længere ledning skal placeres, så den ikke hænger ud over køkkenbordet eller bordpladen, hvor børn kan trække i den eller snuble over den.

# KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG IKKE BEREGNET TIL KOMMERCIEL BRUG

## BLIV BEKENDT MED KONTROLPANELET

### 1. Tilberedningsfunktioner

Vælg den ønskede tilberedningsfunktion baseret på din tilberedningsmetode: Air Fry (luftstege), Roast (stege), Grill (grille), Bake (bage), Dehydrate (dehydrere) eller Max Crisp (maks. sprødhed).


### 2. Betjeningsknap til venstre (L) og højre (R) kurv

Enheden har to separate kurve: den venstre(L) og den højre(R) kurv. Kurvene kan indstilles uafhængigt af hinanden, så du kan tilberede to forskellige retter på én gang.



### 3. Betjeningsknapper til tid og temperatur

Brug knapperne + og - til at justere tilberedningstiden og temperaturen for den valgte funktion. Temperaturen kan justeres i trin på 5°C, og tilberedningstiden kan justeres i trin på 1 minut op til 1 time.

### 4. Forvarmingsfunktion

Bagefunktionen har en forvarmingsfunktion. For at bruge den skal du vælge Bake eller Grill og derefter trykke på . Enheden begynder at forvarme, og displayet viser et rullende rektangelsymbol, der angiver forvarmingsprocessen. Når forvarmningen er færdig, høres et 5-tonet bip. Nu skal du tage kurven ud, lægge maden i og sætte kurven tilbage i enheden. Tilberedningstimeren begynder derefter at tælle ned.

### 5. -knappen

Tryk på  for at starte eller afslutte tilberedningsprocessen. Enheden starter tilberedningen, når timeren og temperaturen er indstillet, og tilberedningscyklussen begynder med det samme, når der trykkes på . Tryk på den igen for at stoppe tilberedningen.

### 6. Shake Reminder (rystepåmindelse)

Rystepåmindelsen, Shake Reminder, gør dig opmærksom på, at du skal vende eller ryste din mad halvvejs gennem tilberedningen. Denne påmindelse aktiveres automatisk for luftstegefunktioner, men du kan også indstille den manuelt for enhver funktion. Hvis du vil slå påmindelsen fra, skal du blot trykke på Shake Reminder-knappen igen for at slå den fra. Når påmindelsen aktiveres, vil du høre en lydalarm.

### 7. Sync Cooking

Sync Cooking-funktionen afslutter automatisk 2 forskellige indstillinger på samme tid, uanset funktion, tidsindstilling eller temperatur.


### 8. Match Settings

Funktionen Match Settings gør automatisk indstillingerne for begge kurve ens. Det er praktisk, når du vil tilberede to identiske retter på samme tid.

### 9. Max Crisp

Max Crisp er en højtemperaturindstilling, der er designet til at gøre maden sprød på 30 minutter eller mindre.

## 10. Klarindikering

Når tilberedningstiden er slut, lyder der tre bip, og displayet viser 00 i 1 minut. Derefter går airfryeren automatisk i tilstanden Keep Warm (hold varm), medmindre kurven tages ud, eller der trykkes på .

## 11. Auto Keep Warm

Keep Warm-funktionen starter automatisk, når en tilberedningscyklus er afsluttet for at holde maden varm i op til 60 minutter. I løbet af denne tid opretholder enheden en lav temperatur for at holde maden klar til servering. Hvis kurven fjernes, eller der trykkes på [play/stop icon], forlader enheden Keep Warm-tilstanden.

## FØR FØRSTE BRUG

1. Fjern alle emballagematerialer.
2. Placer din Cuisinart® Basket Air Fryer på en flad, plan overflade.
3. Flyt den 5-10 cm ud fra væggen eller fra eventuelle genstande på bordpladen. Må ikke anvendes på varmekfølsomme overflader.

**BEMÆRK: DER MÅ IKKE OPBEVARES GENSTANDE PÅ AIRFRYEREN. HVIS DU GØR DET, SKAL DU FJERNE ALLE GENSTANDE, FØR DU TÆNDER FOR AIRFRYEREN. ENHEDENS UDVENDIGE VÆGGE BLIVER VARME, NÅR DEN ER I BRUG. OPBEVARES UTILGÆNGELIGT FOR BØRN.**

4. Kontrollér, at der ikke er noget inde i Cuisinart® Basket Air Fryer (undtagen airfryer-kurven og crisper-pladen).
5. Sæt strømledningen i stikkontakten.

## BETJENING AF DIN AIRFRYER

Følg disse enkle trin til madlavning:

### Placer airfryeren på en stabil overflade

Stil airfryeren på en flad, varmebestandig bordplade. Sæt enhedens stik i en 220V stikkontakt.

Enheden vil vise et kort LED-blink og afgive et enkelt bip for at indikere, at den er i standby-tilstand.

### Sæt kurvene ind

Sæt venstre og højre kurv ind i enhedens base, indtil du hører et klik. Sørg for, at crisper-pladerne er placeret i bunden af hver kurv.


## Tænd

Tryk på tænd/sluk-ikonet. LED-displayet viser " --:-- ", og enheden er klar til brug.

## Vælg tilberedningsfunktion

Tryk på L- eller R-ikonet for at vælge tilberedningsfunktion eller forudindstilling for venstre (L) eller højre (R) kurv. Juster temperaturen og tilberedningstiden efter behov ved at trykke på ikonerne for temperatur og tid, samt pilene + / -. Vælg eller fravælg Shake Reminder (rystepåmindelse), Smart Sync (synkroniser sluttidspunkt) eller Sync Settings (synkroniser indstillinger) efter ønske.

## Start tilberedning



Tryk på ikonet  for at starte tilberedningen. Det digitale display viser temperaturen og nedtællingstimeren.

## Tilberedning slut

Når timeren har talt ned til 00:00, bipper enheden for at signalere, at tilberedningscyklussen er slut.

Keep Warm-funktionen aktiveres automatisk for at holde maden varm.

## Afslut

Tryk på knappen , eller tag kurven ud for at deaktivere Keep Warm-funktionen. Tryk på knappen  for at slukke for enheden.

Tag stikket ud af stikkontakten, når du er færdig.

## TIPS OG TRICKS TIL LUFTSTEGNING

Luftstegning er et sundt alternativ til friturestegning i olie. En højhastighedsventilator og et øvre varmeelement cirkulerer luft for at tilberede en række fødevarer, der er både lækre og sunderne end traditionelt stegte fødevarer.

- Luftstegning kræver ikke olie, men det kan forbedre bruningen at sprøjte et let lag madlavningssspray over maden eller at vende maden i et par stænk olie.
- Shake Reminder anbefales, når man tilbereder store mængder, der overlapper hinanden, og større fødevarer. Overfyld ikke kurven. Et større overfladeareal vil resultere i hurtigere tilberedning og bedre resultater.

- Madvarer tilberedes mere jævnt, når de skæres i lige store stykker med minimal overlappning.
- Der kan benyttes mange forskellige belægnings på luftstegte fødevarer.  
Nogle eksempler på forskellige raspbelægnings er brødkrummer (almindelige, krydrede og pankko), knuste cornflakes, franske kartofler og kiks. Forskellige meltyper (også glutenfri) og andre tørre fødevarer som majsmelet fungerer også.
- Når man tilbereder proteiner, vil marinader og saft dryppe ned i bunden af kurven. Dette er en god base for en sovs.
- Når man luftsteger fedtede fødevarer (f.eks. bacon), vil fedtet løbe ned i bunden af airfryer-kurven. Lad for en sikkerheds skyld varmt fedt køle af i kurven før rengøring.
- Brug en tang eller en silikonespatel til at tage maden ud af kurven.
- Brug lys/vindue-funktionen til at tjekke maden under tilberedningen. Kurven kan også tages ud for at se til maden (dette sætter tilberedningen på pause, indtil kurven sættes i igen).

## FEJLFINDING

<b>Betjening</b>	Hvorfor tænder min enhed ikke?	Sørg for, at din enhed er tilsluttet en stikkontakt, der fungerer.
		Sørg for, at airfryer-kurven er sat korrekt ind i enheden.
<b>Tilberedning</b>	Hvorfor er den tilberedte mad ikke sprød eller jævnt stegt?	Nogle fødevarer kræver mere olie end andre. Hvis maden ikke er sprød nok, kan du spraye, pensle eller gnide lidt mere olie på den.
		Sørg for, at maden er jævnt fordelt i et enkelt lag i airfryer-kurven uden overlappning. Hvis maden stadig overlapper, skal du ryste eller vende maden halvvejs gennem tilberedningscyklussen. Brug Shake Reminder til at få en lydalarm.
		Sæt maden ind igen for at forlænge tilberedningstiden. Sørg for at tjekke ofte, indtil maden har nået den ønskede bruning.
	Hvorfor er min mad ikke gennemstegt?	Hvis du lægger for meget mad i kurven, bliver den evt. ikke tilberedt på den anbefalede tid. Prøv at tilberede mindre portioner mad i ét lag i stedet for at stable madvarer oven på hinanden.
Hvis temperaturen er for lav, bliver maden evt. ikke helt færdigtilberedt.		
<b>Rengøring</b>	Hvordan fjerner jeg genstridige madrester fra kurven eller crispers-pladen?	For at fjerne fastbrændt fedt skal du lægge tilbehøret i blød i varmt sæbevand eller bruge et ikke-slibende rengøringsmiddel. Vi anbefaler at vaske disse dele i hånden i varmt sæbevand med en nylonkuresvamp eller nylonbørste og derefter skylle dem grundigt eller at komme dem i en opvaskemaskine.



## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE


- Tag altid stikket til airfryeren ud af stikkontakten, og lad den køle helt af før rengøring.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler, da de vil beskadige finishen. Tør blot ydersiden af med en ren, fugtig klud, og tør grundigt. Påfør rengøringsmidlet på en klud, ikke direkte på airfryeren, før rengøring.
- Brug en fugtig klud og en mild, flydende opvaskemiddelopløsning eller en sprayopløsning på en svamp til at rengøre indvendige vægge. Fjern eventuelle rester af rengøringsmidler med en ren, fugtig klud. Brug aldrig skræppe slibemidler eller ætsende produkter. Disse kan beskadige airfryerens overflade. Brug aldrig ståluldssvampe indvendigt i airfryeren.
- Airfryer-kurve og crispers-plader tåler opvaskemaskine. De kan også vaskes i hånden i varmt sæbevand med en nylonkuresvamp eller nylonbørste og skylles grundigt.
- Fjern crispers-pladen fra airfryer-kurven for at få nem adgang til bunden af airfryer-kurven.
- Al anden servicering bør udføres af en autoriseret servicerepræsentant



# VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

Når du bruker et elektrisk apparat, spesielt når det er barn til stede, bør du alltid ta grunnleggende sikkerhetstiltak, inkludert følgende:

1. **Les alle instruksjonene.**
2. **TREKKE UT STØPSELET FRA STIKKONTAKTEN NÅR DEN IKKE ER I BRUK OG FØR RENGJØRING. La avkjøles før rengjøring, håndtering eller på- og avmontering av deler.**
3. Ikke ta på varme overflater. Bruk håndtakene eller bryterne.
4. For å beskytte mot elektrisk støt må du ikke legge ledningen, støpslene eller hoveddelen av Airfryeren i vann eller andre væsker. Se rengjøring og vedlikehold.
5. Dette apparatet skal ikke brukes av eller i nærheten av barn eller personer med visse funksjonshemminger.
6. Ikke bruk et apparat med skadet ledning eller støpsel, etter at apparatet har hatt en funksjonsfeil eller har blitt mistet ned eller skadet på noen måte, eller ikke fungerer som det skal. Returner Airfryeren til butikken eller forhandleren der du kjøpte den for undersøkelse, reparasjon eller justering.
7. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av Cuisinart, kan føre til personskade.
8. Må ikke brukes utendørs.
9. Ikke la ledningen henge over bordkanten eller benkeplaten, slik at den utilsiktet kan bli trukket i av barn eller kjæledyr, eller komme i kontakt med varme overflater, noe som kan skade ledningen.
10. Ikke plasser Airfryeren på eller i nærheten av en varm gassbrenner, elektrisk brenner eller i en oppvarmet ovn.
11. Ikke bruk Airfryeren til noe annet enn det den er beregnet til.
12. Vær ytterst forsiktig når du bruker beholdere av andre materialer enn metall eller glass i Airfryeren.
13. For å unngå brannskader må du være svært forsiktig når du fjerner tilbehør fra Airfryeren eller kaster varmt fett.
14. **Trekk alltid ut støpselet når enheten ikke er i bruk.** Ikke oppbevar andre materialer enn produsentens anbefalte ovnsbestandige tilbehør i denne Airfryeren.
15. Ikke legg noen av følgende materialer i Airfryeren: papir, papp, plast og lignende produkter.
16. Ikke dekk til noen del av Airfryeren med metallfolie. Dette vil føre til at enheten blir overopphetet.
17. Matvarer som er for store, metallfoliepakker og redskaper må ikke settes inn i Airfryeren, da de kan skape fare for brann eller elektrisk støt.
18. Det kan oppstå brann hvis Airfryeren er tildekket eller kommer i berøring med brennbare materialer som gardiner, draperier eller vegger når den er i bruk. Ikke oppbevar gjenstander oppå apparatet når det er i bruk. Må ikke brukes under overskap.
19. Ikke rengjør med skuresvamper av metall. Biter kan løsne fra puten og komme i kontakt med elektriske deler, noe som innebærer risiko for elektrisk støt.
20. Ikke prøv å fjerne mat når Airfryeren er koblet til et strømuttak.
21. **ADVARSEL:** For å unngå brannfare må du ALDRI la Airfryeren stå uten tilsyn under bruk.
22. Bruk anbefalte temperaturinnstillinger for all luftsteking.
23. Ikke legg kjøkkenredskaper eller bakeformer på vinduet eller på toppen av enheten.
24. Trykk på  etter bruk for å slå av Airfryeren.
25. Ikke bruk apparatet i en garasje eller under et overskap. Når du oppbevarer apparatet i et skap, må du alltid trekke ut støpselet fra stikkkontakten. Hvis du ikke gjør dette, kan det oppstå brannfare, spesielt hvis apparatet kommer i berøring med skapveggene eller hvis døren kommer i berøring med enheten når den lukkes.
26. Vær ytterst forsiktig når du flytter et apparat som inneholder varm olje eller andre varme væsker.
27. For å koble fra, trykk på  for å slå av, og trekk deretter støpselet ut av stikkkontakten.

28. Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de har fått instruksjoner og/eller veiledning om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Barn bør holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
29. Hvis STRØMLEDNINGEN er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes serviceagent eller en person med tilsvarende kvalifikasjoner for å unngå fare.
30. Apparatet er beregnet for husholdningsbruk og ikke for bruksområder som f.eks:  
-Personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer  
-Gårder  
-Av kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer  
-Miljøer av typen bed and breakfast
31.  Dette symbolet betyr: Overflaten på dette produktet er varm; vær forsiktig når du berører den.
32. Apparatene er ikke beregnet på å betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
33. Ikke bruk dette apparatet til tradisjonell steking i olje.
34. Kun beregnet for bruk på benkeplater. Ikke flytt apparatet når det er i bruk.
35. Unngå at mat kommer i kontakt med varmeelementene. Ikke overfyll apparatet når du lager mat. Overfylling kan føre til personskade eller skade på eiendom eller påvirke sikker bruk av apparatet.
36. Eventuelle tilstøtende møbler må tåle en temperaturstigning på minst 85 °C over omgivelsestemperaturen i rommet de befinner seg i, mens de er i bruk. Dette apparatet krever 100 mm klaring rundt fronten, baksiden og sidene av apparatet. Visse typer kjøkkenmøbler av vinyl eller laminat er spesielt utsatt for varmeskader eller misfarging ved temperaturer selv under retningslinjene som er angitt ovenfor. Eventuelle skader som skyldes at apparatet er installert i strid med disse instruksjonene, vil være eierens ansvar. Du må ikke bruke dette apparatet til å oppbevare gjenstander på eller som arbeidsflate. Ikke

bruk apparatet i nærheten av eller under brennbare materialer som gardiner eller møbler.




**ADVARSEL:** svært varme overflater.  
Vær forsiktig når du bruker ovnen, overflaten kan være varm.  
**IKKE BERØR** varme overflater, da det kan føre til personskade. kan oppstå.

Apparatet må ikke plasseres inne i møbler eller andre innebygde enheter når den er slått på og i bruk.

DETTE ER ET OVERVÅKET APPARAT. Må ikke etterlates uten tilsyn under bruk. Ikke la apparatet stå uten tilsyn under bruk, trekk ut støpselet etter hver bruk. La aldri apparatet stå uten tilsyn når det er slått på eller koblet til.

## KASSER ELEKTRISKE OG ELEKTRONISKE APPARATER ETTER ENDT LEVETID



Dette symbolet  på produktet eller på emballasjen indikerer at dette produktet ikke kan behandles som husholdningsavfall. I stedet skal det leveres til et innsamlingssted for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for at dette produktet avhendes på riktig måte, bidrar du til å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse, som ellers kan forårsakes av feilaktig avfallshåndtering av produktet. For mer detaljert informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt ditt lokale kommunekontor eller renovasjonstjenesten for husholdningsavfall.

# LAGRE DISSE INSTRUKSJONENE

Vennligst les og oppbevar disse instruksjonene lett tilgjengelig. Disse instruksjonene vil hjelpe deg å betjene din Cuisinart® Airfryer med kurv og få mest mulig ut av den med jevne, profesjonelle resultater.

## SPESEILLE INSTRUKSJONER FOR LEDNINGESETT

En kort strømledningen er vedlagt for å redusere risikoen for at noen snubler eller vikler seg inn i den. Skjøteledninger kan brukes hvis de brukes med forsiktighet.

Hvis det brukes en skjøteledning, må skjøteledningens merkede elektriske klassifisering være minst like stor som apparatets elektriske klassifisering. Den lengre ledningen bør plasseres slik at den ikke henger over benkeplaten eller bordplaten der den barn kan dra i den eller noen utilsiktet kan snuble over den.

# KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK IKKE MENT FOR KOMMERSIELL BRUK

## BLI KJENT MED KONTROLLPANELET

### 1. Matlagingsfunksjoner

Velg ønsket tilberedningsfunksjon basert på tilberedningsmetoden: Luftsteke, Steke, Grillbake, Dehydrere eller Max Crisp.


### 2. Venstre (L) og høyre (R) kurvkontroll

Enheden har to separate kurver: venstre(L)kurv og høyre(R)kurv. Hver kurv kan stilles inn uavhengig av hverandre, slik at du kan tilberede to forskjellige retter samtidig.



### 3. Tids- og temperaturkontroll

Bruk knappene + og - for å justere tilberedningstid og temperatur for den valgte funksjonen. Temperaturen kan justeres i trinn på 5°C, og steketiden kan justeres i trinn på 1 minutt opptil 1 time.

### 4. Forvarmingsfunksjon

Bake og Grill-funksjonen kommer med en forvarmingsfunksjon. For å bruke den, velg Bake eller Grill, og trykk deretter på . Enheten begynner å forvarme, og displayet viser et rullende rektangel-symbol som indikerer forvarmingsprosessen. Når forvarmingen er fullført, hører du et femtoners pip. Ta ut kurven, tilsett maten og sett kurven tilbake i apparatet. Tilberedningstimeren begynner deretter å telle ned.

### 5. Knappen

Trykk på  for å starte eller avslutte tilberedningsprosessen. Enheten starter tilberedningen når timeren og temperaturen er stilt inn, og tilberedningssyklusen starter umiddelbart når du trykker på . Trykk på det igjen for å stoppe tilberedningen.

### 6. Påminnelse om risting

Påminnelse om risting varsler deg om å snu eller riste maten halvveis gjennom tilberedningen. Denne påminnelsen aktiveres automatisk for luftstekefunksjoner, men du kan også stille den inn manuelt for alle funksjoner. Hvis du vil deaktivere påminnelsen, trykker du bare på Påminnelse om risting-knappen igjen for å slå den av. Når påminnelsen aktiveres, vil du høre et lydvarsel.

### 7. Sync Cooking

Smart synkroniserings-funksjonen fullfører automatisk to forskjellige innstillinger samtidig, uavhengig av funksjon, tidspunkt eller temperatur.

### 8. Match Settings


Funksjonen Synkroniseringsinnstillinger speiler automatisk innstillingene

for begge kurvene. Dette er nyttig når du ønsker å tilberede to identiske retter samtidig.

### 9. Max Crisp

Max Crisp er en høytemperaturinnstilling som er utviklet for å gjøre maten sprø på 30 minutter eller mindre.

### 10. Klar-indikasjon

Når tilberedningstiden er utløpt, avgir apparatet tre pip, og displayet viser 00 i 1 minutt. Etter dette vil Airfryeren automatisk gå inn i Hold varm-modus, med mindre kurven tas ut eller  trykkes.

### 11. Auto Hold varm

Hold varm-funksjonen starter automatisk på slutten av en tilberedningssyklus for å holde maten varm i opptil 60 minutter. I løpet av denne tiden vil enheten holde en lav temperatur for å holde maten klar til servering. Hvis kurven tas ut eller [play/stop-ikonet] trykkes inn, går enheten ut av Hold varm-modus.

## FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Fjern alt emballasjemateriale.
2. Plasser din Cuisinart® Airfryer med kurv på en flat, jevn overflate.
3. Flytt 5-10 cm bort fra veggen eller gjenstander på benkeplaten. Må ikke brukes på varmekfølsomme overflater.

**MERK! GJENSTANDER SKAL IKKE OPPBEVARES PÅ TOPPEN AV AIRFRYEREN. FJERN ALLE GJENSTANDER FØR DU SLÅR PÅ AIRFRYEREN. YTTERVEGGENE BLIR VARME UNDER BRUK. OPPBEVARES UTILGJENGELIG FOR BARN.**

4. Kontroller at det ikke er noe inne i Cuisinart® Airfryer med kurv (bortsett fra frityrgrytekurven og crisperplaten).
5. Koble strømledningen til veggutaket.

## BETJENING AV AIRFRYEREN

Følg disse enkle trinnene for tilberedning:

### Plasser Airfryeren på et stabilt underlag

Plasser Airfryeren på en flat, varmebestandig benkeplate. Koble enheten til et 220-240V strømuttak.

Enheden vil vise et kort LED-blink og avgir et enkelt pip for å indikere at den er i standby-modus.

### Sett inn kurvene

Sett venstre og høyre kurv inn i enhetens base til du hører et klikk. Sørg for at crisperplaten er plassert i bunnen av hver kurv.


### Slå på

Trykk på strømikonet. LED-displayet vil vise "--:--" og enheten er klar til bruk.

### Velg tilberedningsfunksjon

Trykk på L- eller R- ikonet for å velge tilberedningsfunksjon eller forhåndsinnstilling for venstre eller høyre kurv. Juster temperatur og steketid etter behov ved å trykke på Temp- og Time-ikonene og pilene + / -. Velg eller slå av Påminnelse om risting, Smart Sync eller Synkroniseringsinnstillinger etter ønske.

### Start matlagingen



Trykk på -ikonet for å starte tilberedningen. Det digitale displayet viser temperatur og nedtellingstid.

### Matlaging ferdig

Når timeren når 00:00, avgir enheten et lydsignal for å signalisere at tilberedningssyklusen er avsluttet.

Hold varm-funksjonen aktiveres automatisk.

### Avslutt

Trykk på -knappen, eller ta ut kurven for å deaktivere Hold varm-funksjonen. Trykk på -knappen for å slå av enheten.

Koble fra enheten når du er ferdig.

## TIPS OG RÅD OM LUFTSTEKING

Luftsteking er et sunt alternativ til frityrsteking i olje. En høyhastighetsvifte og et øvre varmeelement sirkulerer luft for å tilberede en rekke matvarer som både er deilige og sunnere enn tradisjonell stekt mat.

- Luftsteking krever ikke olje, men et fint lag med stekespray eller et par dråper olje over maten kan forbedre bruningen.
- Påminnelse om risting anbefales ved tilberedning av større mengder som ligger over hverandre og ved større matvarer. Ikke overfyll kurven. Mer overflateareal vil resultere i raskere tilberedning og bedre resultater.
- Maten blir jevnere tilberedt når den er skåret i like store biter som ikke ligger over hverandre.
- Ulike garneringer kan brukes på mat tilberedt i Airfryer. Noen eksempler på forskjellige smuldre-garneringer er brødsmuler (vanlig, krydret og panko), knuste cornflakes og potetgull, og kjeks. Ulike meltyper (inkludert glutenfritt) og andre tørre matvarer som maismel fungerer også.
- Når du tilbereder proteiner, vil marinader og saft dryppe ned i bunnen av kurven. Dette er en flott base for en saus eller grytesaus.
- Ved luftsteking av fettholdig mat (f.eks. bacon) vil fett renne ned i bunnen av kurven. La varmt fett avkjøles i kurven før rengjøring.
- Bruk en tang eller en silikonspatel til å fjerne maten fra kurven.
- Bruk lys-/vindusfunksjonen til å se til maten. Kurven kan også tas ut for å se til maten (da settes matlagingen på pause til kurven settes inn igjen).

## FEILSØKING


<b>Drift</b>	Hvorfor slår ikke enheten seg på?	Sørg for at enheten er koblet til en stikkontakt som fungerer.
		Sørg for at Airfryer-kurven sitter godt på plass i enheten.
<b>Matlaging</b>	Hvorfor er ikke den stekte maten sprø eller stekt jevnt?	Noen matvarer kan kreve mer olje enn andre. Hvis maten ikke er sprø nok, spray, pensle eller gni mer olje på maten.
		Sørg for at maten er jevnt fordelt i et enkelt lag i Airfryer-kurven uten å ligge over hverandre. Hvis maten fortsatt ligger over hverandre, kan du riste eller snu maten halvveis i tilberedningssyklusen. Bruk Påminnelse om risting for å få et lydvarsel.
		Sett maten inn igjen for ytterligere tilberedningstid. Sørg for å sjekke ofte til maten når ønsket brunfarge.
	Hvorfor er ikke maten gjennomstekt?	Hvis du legger for mye mat i kurven, kan det hende at den ikke blir tilberedt på den foreslåtte tiden. Prøv å bruke mindre mengder mat i ett lag i stedet for å legge matvarer oppå hverandre.
Hvis temperaturen er for lav, kan det hende at maten ikke blir helt ferdig.		
<b>Rengjøring</b>	Hvordan rengjør jeg kurven/crisperplaten for matrester som er vanskelige å fjerne?	For å fjerne innbakt fett kan du bløtlegge tilbehøret i varmt såpevann eller bruke et ikke-slipende rengjøringsmiddel. Vi anbefaler at du vasker disse delene for hånd i varmt såpevann med skuresvamp i nylon eller nylonbørste og deretter skyller dem grundig, eller at du vasker dem i oppvaskmaskin.



## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten og la Airfryeren avkjøles helt før du rengjør den.
- Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, da de vil skade overflaten. Tørk av utsiden med en ren, fuktig klut og tørk grundig. Påfør rengjøringsmiddelet på en klut før rengjøring, og ikke direkte på Airfryeren.
- Innvendige vegger rengjøres med en fuktig klut og en mild flytende såpeløsning eller en sprayløsning på en svamp. Fjern eventuelle rester av rengjøringsmidler med en ren, fuktig fille. Bruk aldri sterke slipemidler eller etsende produkter. Disse kan skade overflaten på Airfryeren. Bruk aldri stålull på innsiden av Airfryeren.
- Stekekurver og crisperplater tåler oppvaskmaskin. De kan også vaskes for hånd i varmt såpevann med skuresvamp i nylon eller nylonbørste og skylles grundig.
- Fjern crisperplaten fra Airfryer-kurven for å få enkel tilgang til bunnen av Airfryer-kurven.
- All service skal utføres av en autorisert servicerepresentant.

# VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

När du använder en elektrisk apparat, särskilt när barn är närvarande, bör du alltid vidta grundläggande säkerhetsåtgärder, inklusive följande:

1. **Läs alla anvisningar.**
2. **DRA UT STICKPROPPEN UR VÄGGUTTAGET NÄR DEN INTE ANVÄNDS OCH INNAN RENGÖRING** Låt svalna innan rengöring, hantering eller på- eller avmontering av delar.
3. Rör inte vid heta ytor. Använd handtag eller knoppar.
4. För att skydda mot elektriska stötar får du inte placera sladden eller kontakterna eller huvuddelen av Air Fryer i vatten eller andra vätskor. Se Rengöring och underhåll.
5. Denna apparat får inte användas av eller i närheten av barn eller personer med vissa funktionsnedsättningar.
6. Använd inte en apparat med skadad sladd eller kontakt, om apparaten fungerat fel, om den har tappats eller skadats på något sätt eller om den inte fungerar korrekt. Återlämna Air Fryer till butiken eller återförsäljaren där den köptes för undersökning, reparation eller justering.
7. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av Cuisinart kan orsaka personskador.
8. Får ej användas utomhus.
9. Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller bänkskivan, där den kan dras i oavsiktligt av barn eller husdjur, eller vidrör heta ytor, som kan skada sladden.
10. Placera inte apparaten på eller i närheten av en het gas- eller elektrisk brännare eller i en uppvärmd ugn. .
11. Använd inte denna Air Fryer för något annat än det avsedda ändamålet.
12. Extrem försiktighet bör iakttas när du använder behållare konstruerade av andra material än metall eller glas i Air Fryer.
13. För att undvika brännskador, var extremt försiktig när du tar bort tillbehör till luftfriteren eller kasserar hett fett.
14. **Dra alltid ur kontakten när enheten inte används.** Förvara inga andra material än tillverkarens rekommenderade ugnssäkra tillbehör i denna Air Fryer.
15. Lägg inte något av följande material i luftfriteren: papper, kartong, plast och liknande.
16. Täck inte över någon del av luftfrytaren med metallfolie. Detta kommer att leda till att enheten överhettas.
17. För stora livsmedel, metallfolieförpackningar och redskap får inte sättas in i luftfrysaren, eftersom de kan skapa risk för brand eller elektriska stötar.
18. En brand kan uppstå om luftfriteren är täckt eller vidrör brandfarliga material som gardiner, draperier eller väggar när den är i drift. Förvara inga föremål ovanpå apparaten när den är i drift. Använd inte under väggskåp.
19. Använd inte skurborstar av metall för rengöring. Bitar kan lossna från dynan och komma i kontakt med elektriska delar, vilket medför risk för elektriska stötar.
20. Försök inte att lossa maten när luftfriteren är ansluten till ett eluttag.
21. **VARNING:** För att undvika brandrisk, lämna ALDRIG luftfrytaren obebvakad i drift.
22. Använd rekommenderade temperaturinställningar för all luftsfritering.
23. Ställ inte köksredskap eller bakformar på fönstret eller ovanpå enheten.
24. Tryck på  efter användning för att stänga av luftfriteren.
25. Använd inte apparaten i utrymmen med andra apparater eller under ett väggskåp. Om du förvarar apparaten i ett skåp för köksapparat ska du alltid koppla bort den från eluttaget. Om du inte gör det kan det uppstå brandrisk, särskilt om apparaten är i kontakt med väggarna eller om dörren kommer i kontakt med enheten när den stängs.
26. Var ytterst försiktig när du flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.

27. För att koppla ur, tryck på  för att stänga av och dra sedan ut kontakten ur vägguttaget.
28. Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som har bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte är under nära uppsikt av och får anvisningar från en person som ansvarar för deras säkerhet. Barn bör övervakas så att de kan hindras från att leka med apparaten.
29. Om matningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller en person med motsvarande kvalifikationer för att undvika fara.
30. Apparaten är avsedd för hushållsbruk och inte för tillämpningar som t.ex:
- Personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer
  - Bondgårdar
  - Av kunder inom hotell, motell och andra bostadsmiljöer
  - Bed and breakfast boendena
31.  Den här symbolen betyder.: Ytan på denna produkt är varm; var försiktig när du vidrör den.
32. Apparaterna är inte avsedda att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
33. Använd inte denna apparat för traditionell fritering i olja.
34. Endast avsedd för användning på bänkskivor. Flytta inte på apparaten när den används.
35. Förhindra att livsmedel kommer i kontakt med värmeelementen. Fyll inte på för mycket när du lagar mat. Överfyllning kan orsaka person- eller egendomsskador eller påverka en säker användning av apparaten.
36. Eventuella intilliggande möbler måste tåla en temperaturökning på minst 85°C över omgivningstemperaturen i det rum där de är placerade, när de används. Denna apparat kräver 100 mm fritt utrymme runt apparatens framsida, baksida och sidor. Vissa typer av köksmöbler av vinyl eller laminat är särskilt utsatta för värmeskador eller missfärgning vid temperaturer som till och med understiger

de riktlinjer som anges ovan. Eventuella skador som orsakas av att apparaten installeras i strid med dessa instruktioner kommer att vara ägarens ansvar. Använd inte apparaten för att förvara föremål på eller som arbetsytta. Använd inte apparaten i närheten av eller under brännbara material, t.ex. gardiner eller möbler.



**VARNING:** mycket heta ytor.  
Var försiktig när du använder ugnen, ytan kan vara het.


**RÖR INTE** vid heta ytor, eftersom möjliga skador kan uppstå.

Apparaten får inte placeras inuti möbler eller inbyggda enheter inbyggd enhet, när den är påslagen och används.

DETTA ÄR EN BEVAKAD APPARAT. Lämna den inte obevakad under användning. Lämna inte apparaten obevakad under användning, dra ur stickproppen efter varje användning. Lämna aldrig apparaten obevakad när den är påslagen eller inkopplad.

## AVFALLSHANTERING AV ELEKTRISKA OCH ELEKTRONISKA APPARATER I SLUTET AV LIVSCYKELN



Denna symbol  på produkten eller på förpackningen anger att denna produkt inte får hanteras som hushållsavfall. Istället ska den lämnas till en samlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att se till att denna produkt kasseras på rätt sätt hjälper du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa som annars skulle kunna orsakas av olämplig avfallshantering av produkten. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, kontakta ditt lokala kommunkontor eller din avfallshanteringstjänst för hushållsavfall.



# SPARA DESSA ANVISNINGAR

Läs igenom och förvara dessa instruktioner nära till hands. Dessa instruktioner hjälper dig att på ett säkert sätt använda din Cuisinart® Dual Basket Air Fryer och få ut det mesta av det med konsekventa, professionella resultat.

## SÄRSKILDA INSTRUKTIONER FÖR SLADDUPPSÄTTNING

En kort nätsladd minskar risken för att någon snubblar eller trasslar in sig. Förlängningssladdar kan användas förutsatt att det sker med försiktighet.

Om en förlängningssladd används måste den elektriska märkningen på förlängningssladden vara minst lika stor som den elektriska märkningen på apparaten, och den längre sladden ska placeras så att den inte hänger över bänkskivan eller bordsskivan där barn kan dra i den eller snubbla på den oavsiktligt.

# ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK INTE AVSIKTLIG FÖR KOMMERSIELLT BRUK

## LÄRA KÄNNA KONTROLLPANELEN

### 1. Funktioner för matlagning

Välj önskad tillagningsfunktion baserat på din tillagningsmetod: Luftfriter, rosta, grillbaka, torka ut eller maxa krispigt.

### 2. Kontroll av vänster (L) och höger (R) korg


Enheten har två separata korgar: den vänstra(L)korgen och den högra(R) korgen.

Varje korg kan ställas in oberoende av varandra, vilket gör att du kan laga två olika rätter samtidigt.



### 3. Tids- och temperaturkontroller

Använd knapparna + och - för att justera tillagningstid och temperatur för den valda funktionen. Temperaturen kan justeras i steg om 5°C och tillagningstiden kan justeras i steg om 1 minut upp till 1 timme.

### 4. Förvärmningsfunktion

Bakningsfunktionen har en förvärmningsfunktion. För att använda den väljer du Bake eller Grill och trycker sedan på . Enheten börjar förvärmas och displayen visar en rullande rektangelsymbol som indikerar förvärmningsprocessen. När förvärmningen är klar hörs en 5-tonig ljudsignal. Ta då bort korgen, lägg i maten och sätt tillbaka korgen i enheten. Tillagningstimmern börjar sedan räkna ner.

### 5. Knapp [Play/Stop]

Tryck på  ikonen för att starta eller avsluta tillagningsprocessen. Enheten startar tillagningen när timern och temperaturen är inställda, och tillagningscykeln börjar omedelbart när  ikonen trycks in. Tryck på den igen för att stoppa tillagningen.

### 6. Påminnelse om skakning [Shake Reminder]

Skakpåminnaren varnar dig för att vända eller skaka maten halvvägs genom tillagningen. Denna påminnelse aktiveras automatiskt för luftfriteringsfunktioner, men du kan också ställa in den manuellt för valfri funktion. Om du vill avaktivera påminnelsen trycker du bara på Shake Reminder-knappen igen för att stänga av den. När påminnelsen aktiveras hörs en ljudsignal.

### 7. Smart synkronisering [Sync Cooking]

Smartsynkronisering-funktionen gör automatiskt klart 2 olika inställningar samtidigt, oavsett funktion, tid eller temperatur.


### 8. Synkroniseringsinställningar [Match Settings]

Funktionen synkroniseringsinställningar speglar automatiskt inställningarna för båda korgarna. Detta är användbart när du vill laga två identiska rätter samtidigt.

### 9. Maxa krispering [Max Crisp]

Maxa krispering är en högtemperaturinställning som är utformad för att göra din mat krispig på 30 minuter eller mindre.

## 10. Klar indikation [Ready Indication]

När tillagningstiden är slut avger enheten tre ljudsignaler och displayen visar 00 i 1 minut. Därefter går fritösen automatiskt in i varmhållningsläge, såvida inte korgen tas bort eller  ikonen trycks in.

## 11. Automatisk varmhållning

Varmhållningsfunktionen startar automatiskt i slutet av varje tillagningscykel och håller maten varm i upp till 60 minuter. Under denna tid håller enheten en låg temperatur för att hålla maten klar för servering. Om korgen tas bort eller om du trycker på spela/stopp ikonen går enheten ur varmhållningsläget.

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Placera din Cuisinart® Dual Basket Air Fryer på en plan, jämn yta.
3. Flytta 5 till 10 cm [2 till 4 tum] bort från väggen eller från föremål på bänkskivan. Använd inte på värmekänsliga ytor.

**OBS! FÖREMÅL SKA INTE FÖRVARAS OVANPÅ AIR FRYER. OM DE ÄR DET, TA BORT ALLA FÖREMÅL INNAN DU SÄTTER PÅ DIN AIR FRYER. YTTERVÄGGARNA BLIR VARMA NÄR DE ANVÄNDS. FÖRVARAS OÅTKOMLIGT FÖR BARN.**

4. Kontrollera att det inte finns något inuti Cuisinart® Dual Basket Air Fryer (utom luftfrys-korgen och krispig plattan).
5. Anslut nätsladden till vägguttaget.

## ANVÄNDNING AV DIN AIR FRYER

Följ dessa enkla steg för att använda matlagningen:

### Placera luftfrysaren på ett stabilt underlag

Placera din luftfriterer på en plan, värmetålig bänkskiva. Anslut enheten till ett 220-240V eluttag.

Enheten visar en kort LED-blixt och avger en enda ljudsignal för att visa att den är i standby-läge.

### Sätt i korgarna

För in vänster och höger korg i enhetens bas tills du hör ett klick. Se till att krisplattorna är placerade i botten av varje korg.


## Ström på

Tryck på Power-symbolen. LED-displayen visar " --:-- " och enheten är klar för användning.

## Välj tillagningsfunktion

Tryck på ikonen **L** eller **R** för att välja tillagningsfunktion eller förinställning för den vänstra eller högra korgen. Justera temperatur och tillagningstid efter behov genom att trycka på ikonerna Temp och Time och pilarna + / -. Välj eller avmarkera skakningspåminnelse, Smart synkronisering eller synkroniseringsinställningar efter önskemål.

## Börja laga mat



Tryck på -ikonen för att starta tillagningen. Den digitala displayen visar temperatur och nedräkningstimer.

## Slut på matlagning

När timern når 00:00 avger enheten en ljudsignal för att signalera att tillagningscykeln är slut.

Varmhållningsfunktionen [Keep Warm] aktiveras automatiskt.

## Avsluta

Tryck på -knappen eller ta bort korgen för att inaktivera varmhållningsfunktionen. Tryck på -knappen för att stänga av enheten.

Koppla ur enheten när du är klar.

## TIPS OCH RÅD OM LUFTSFRITERING

Luftsfritering är ett hälsosamt alternativ till fritering i olja. En höghastighetsfläkt och ett övre värmeelement cirkulerar luft för att tillaga en mängd olika livsmedel som är både läckra och hälsosammare än traditionell friterad mat.

- Luftsfritering kräver inte olja, men en lätt beläggning av matlagningsspray eller dropp av olja som kastas med mat kan förbättra bruningen.
- Skakpåminnelse rekommenderas vid tillagning av stora mängder som överlappar varandra och större livsmedel. Överbelasta inte korgen; större yta ger snabbare tillagning och bättre resultat.

- Livsmedel tillagas jämnare när de skärs i lika stora bitar med minimal överlappning.
- Ett sortiment av beläggningar kan användas på luftfrysta livsmedel. Några exempel på olika smulbeläggningar är brödsmulor (vanliga, kryddade och panko), krossade cornflakes, potatischips, och kex. Olika mjölsorter (inklusive glutenfria) och andra torra livsmedel som majs mjöl fungerar också.
- När du tillagar proteiner kommer marinad och juice att droppa ner i korgens botten. Det här är en bra bas för en sås eller stekpanna.
- Vid luftstekning av feta livsmedel (t.ex. bacon) rinner fett ner i botten på luftfriteringskorgen. Som en försiktighetsåtgärd bör du låta hett fett svalna i korgen före rengöring.
- Använd en tång eller en silikonspatel för att ta ut maten ur korgen.
- Använd ljus-/fönsterfunktionen för att kontrollera tillagningen av maten. Korgen kan också tas ut för att kontrollera maten (då pausas tillagningen tills korgen sätts in i enheten igen).

## FELSÖKNING

<b>Drift</b>	Varför slås inte min enhet på?	Kontrollera att enheten är ansluten till ett fungerande eluttag.
		Se till attluffriterens korg sitter ordentligt på plats i enheten.
<b>Matlagning</b>	Varför är stekt mat inte krispig eller stekt jämnt?	Vissa livsmedel kan kräva mer olja än andra. Om maten inte är tillräckligt krispig, spraya, pensla eller gnid in den med mer olja.
		Se till att maten är jämnt fördelad i ett enda lager i luftfriterernas korg utan överlappning. Om maten fortfarande överlappar, kasta eller vänd maten halvvägs genom tillagningscykeln; använd skakpåminnaren för en ljudvarning.
		Lägg in maten för ytterligare tillagningstid. Kontrollera ofta tills maten har fått önskad färg.
	Varför är min mat inte tillräckligt tillagad?	Om du lägger för mycket mat i korgen kan det hända att den inte tillagas på den rekommenderade tiden. Försök att använda mindre portioner och enstaka lager i stället för att stapla matvaror ovanpå varandra.
Om temperaturen är för låg kan det hända att maten inte tillagas helt.		
<b>RENGÖRING</b>	Hur rengör jag korgen/ skrapans platta från matrester som är svåra att få bort?	För att ta bort fastbränt fett, blötlägg tillbehören i varmt, skummande vatten eller använd ett icke-slipande rengöringsmedel. Vi rekommenderar att du handdiskar dessa delar i varmt, skummande vatten med en skursvamp av nylon eller en nylonborste och sedan sköljer dem noggrant, eller att du diskar dem i diskmaskin.

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Koppla alltid ur luftfriteren från eluttaget och låt den svalna helt före rengöring.
- Använd inte slipande rengöringsmedel, eftersom de skadar ytan. Torka helt enkelt av utsidan med en ren, fuktig trasa och torka ordentligt. Applicera rengöringsmedlet på en trasa, inte direkt på Air Fryer, före rengöring.
- För att rengöra innerväggar, använd en fuktig trasa och en mild flytande tvållösning eller en spraylösning på en svamp. Avlägsna eventuella rester av rengöringsmedel med en ren, fuktig trasa. Använd aldrig hårda slipmedel eller frätande produkter. Dessa kan skada luftfriterens yta. Använd aldrig stålullsrondeller på insidan av Air Fryer.
- Luftfriterens korgar och stekhällsplattor tål maskindisk. De kan också tvättas för hand i varmt, skummande vatten med en nylonskura eller nylonborste och sköljas noggrant.
- Ta bort krisplåten från friterkorgen för att enkelt komma åt botten av friterkorgen.
- All annan service ska utföras av en behörig servicerepresentant.

# Cuisinart



www.cuisinart.eu

**CUISINART**  
ZI du Val de Calvigny  
59141 Iwuy - France

**Garantie Internationale / International Guarantee/ Internationale Garantie / Internationaal garantiebewijs / Garanzia Internazionale / Garantía Internacional / Garantía Internacional / Gwarancja międzynarodowa**

**ENGLISH :** CUISINART guarantees easier contact with its customer services in every country. For details of the customer services in your area, call:

**FRANÇAIS :** CUISINART vous garantit une mise en relation facilitée avec ses services consommateurs de tous les pays. Pour connaître les coordonnées de votre service consommateur, composez le :

**ITALIANO :** CUISINART garantisce in ogni paese un facile contatto con i propri servizi di assistenza ai consumatori. Per conoscere i dettagli del vostro servizio consumatori, telefonate al numero:

**ESPAÑOL :** CUISINART le facilita la comunicación con los servicios de atención al cliente de todos los países. Para conocer los datos de su servicio de atención al cliente, marque el:

**DEUTSCH :** CUISINART gewährleistet Ihnen eine unkomplizierte Kontaktaufnahme mit den Kundendienststellen in allen Ländern. Um die Adresse Ihres Kundendienstes zu erfahren, wählen Sie:

**NEDERLANDS :** CUISINART garandeert u een eenvoudig contact met de klantenservice in alle landen. Om telefonisch contact met de klantenservice te verkrijgen, raadpleegt u het volgende nummer:

**POLSKI :** Firma CUISINART zapewnia Państwu łatwy kontakt ze swoim działem obsługi klientów w wszystkich krajach. Aby uzyskać dane kontaktowe działu obsługi klientów w Państwa kraju, należy wybrać numer:

**FINNISH :** CUISINART takaa, että sen asiakaspalveluun on helpmpi ottaa yhteyttä kaikissa maissa. Pyydä oman alueesi asiakaspalvelua koskevat lisätiedot soittamalla seuraavaan numeroon:

**DANISH :** CUISINART garanterer nem kontakt med sin kundeservice i hvert land. For nærmere oplysninger om kundeservice i dit område skal du ringe på:

**NORWEGIAN :** CUISINART forsikrer deg om at det er enkelt å komme i kontakt med kundeservicen vår i alle land. For mer informasjon om tilgangen til kundeservice der du bor, ring:

**SWEDISH :** CUISINART garanterar enklare kontakt med kundtjänst i varje land. För information om kundtjänst i ditt område, ring:

France **N°VERT** 00 800 2011 2014

Belgique, België, Belgien **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Nederland +31 (79) 363 4242

Deutschland **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Italia **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

España **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Portugal **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Polska **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

**Facture - Ticket de caisse / Receipt - Sales ticket / Rechnung - Kassenschein / Factuur - Kasticket / Fattura - scontrino / Factura - Tique de caja / Factura - talão de caixa / Faktura - Paragon**

Acheteur / Purchaser / Käufer / Koper / Acquirente / Comprador / Comprador / Nabywca

- *Merci de conserver cette carte de garantie avec l'original de votre preuve d'achat.*
- *Please keep this warranty card with your original proof of purchase.*
- *Bitte bewahren Sie diese Garantiekarte zusammen mit dem Original Ihres Kaufbelegs auf.*
- *Bewaar deze garantiekart goed, samen met uw originele aankoopbewijs*

- *Conservare il presente attestato di garanzia con l'originale della prova d'acquisto.*
- *Debe conservar este certificado de garantía junto con el original de su prueba de compra.*
- *Conserve este certificado de garantia com o original do comprovativo de compra.*
- *Proszę zachować tę kartę gwarancyjną z oryginalnym dowodem zakupu.*

Hot Line: 00 800 5000 6000  
cuisinart\_international@conair.com

## ENGLISH: GUARANTEE

Cuisinart offers you a 3-year warranty. We offer a standard exchange of the appliance (identical or equivalent) during this period. To benefit from the warranty, the original proof of purchase (sales ticket or receipt) must be attached to this warranty slip along with your full contact details. The warranty does not cover damage resulting from misuse, falls, dismantling, or repair by unauthorized persons. This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

## FRANÇAIS : GARANTIE (pays autres que la France)

Cuisinart vous offre 3 ans de garantie contre tout défaut de fabrication. Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période. Pour en bénéficier, le présent bon doit comporter l'original de la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture) ainsi que vos coordonnées complètes. La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage ou de réparation par des personnes non autorisées. Cette garantie contractuelle vient en complément de la garantie légale.

## ITALIANO: GARANZIA

Cuisinart vi offre 3 anni di garanzia. Durante tale periodo sarà effettuato uno scambio standard (prodotto identico o, in mancanza, prodotto equivalente). Per beneficiare della garanzia, il presente buono deve essere accompagnato dall'originale della prova di acquisto (scontrino o fattura) e dai vostri dati completi. Dalla garanzia sono esclusi deterioramenti dovuti ad un errato utilizzo, a cadute, a smontaggio o riparazione eseguiti da personale non autorizzato. La presente garanzia non influisce in alcun modo sui vostri diritti in base alle normative vigenti.

## ESPAÑOL: GARANTÍA

Cuisinart le ofrece 3 años de garantía. Durante este periodo se llevará a cabo un cambio estándar (producto idéntico o, en su defecto, producto equivalente). Para utilizarla, debe adjuntar a este bono el original de la prueba de compra (tique de caja o factura), así como sus datos completos. La garantía excluye el deterioro derivado de una utilización incorrecta, una caída, el desmontaje o la reparación realizados por personal no autorizado. Lo dispuesto en este contrato de garantía no puede afectar en modo alguno a los derechos que le otorga la legislación de su país.

## DEUTSCH: GARANTIE

Cuisinart bietet 3 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein Standardumtausch des Geräts (identisches Produkt oder gegebenenfalls gleichwertiges Produkt). Um auf diese Garantie zurückgreifen zu können, muss dem vorliegenden Garantieschein das Original des Einkaufsbelegs (Kassenzettel oder Rechnung) beigelegt werden. Die Garantie schließt Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Verwendung, eines Sturzes, eines Zerlegens oder einer Reparatur durch nicht autorisierte Personen aus. Diese Garantie schränkt auf keinen Fall Ihre gesetzlichen Rechte ein.

## NEDERLANDS: GARANTIE

Cuisinart biedt u 3 jaar garantie. Tijdens eventuele reparatie wordt standaard een vervangend product (een zelfde of vergelijkbaar apparaat) beschikbaar gesteld. Om hiervan gebruik te kunnen maken dient u deze volledig ingevulde bon en het originele aankoopbewijs te overleggen. De garantie omvat niet beschadigingen voortvloeiend uit een verkeerd gebruik, een val, demontage of herstelling door onbevoegde personen. Deze garantie heeft op geen enkele manier invloed op uw rechten volgens de statutaire wet.

## POLSKI: GWARANCJA

Firma Cuisinart udziela gwarancji 3-letniej dotyczącej wad produkcyjnych. W tym okresie przeprowadzona zostanie standardowa wymiana (na produkt identyczny lub równoważny). Aby z niej skorzystać, niniejszy bon musi zawierać oryginalny dowód zakupu (paragon lub fakturę) oraz Państwa pełne dane identyfikacyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, upadku, demontażu lub przeprowadzenia naprawy przez osoby nieupoważnione. Niniejsza gwarancja umowna stanowi uzupełnienie gwarancji prawnej.

## FINNISH: GUARANTEE

Cuisinart tarjoaa sinulle 3 vuoden takuun. Tarjoamme tänä aikana laitteen tavanomaisen vaihto-oikeuden (samaa tai vastaavaan laitteeseen). Takuun hyödyntäminen edellyttää, että tämän takuulipukkeen mukaan on liitettävä alkuperäinen ostotodistus (kuitti) ja täydelliset yhteystietosi. Takuu ei kata vahinkoja, jotka ovat seurausta laitteen väärinkäytöstä, puutoimisesta tai purkamisesta tai valtuuttamattomien henkilöiden suorittamasta korjauksesta. Tämä takuu ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

## DANISH: GUARANTEE

Cuisinart tilbyder tre års garanti. Vi tilbyder standardudskiftning af apparatet (identisk eller tilsvarende) i denne periode. For at udnytte garantien skal du vedlægge det originale bevis på købet (købsbevis eller kvittering) med denne garantiseddell sammen med dine fulde kontaktoplysninger. Denne garanti dækker ikke skader, som er forårsaget af misbrug, fald, demontering eller reparationer, der er udført af uautoriseret personale. Denne garanti påvirker på ingen måde dine lovbestemte rettigheder.

## NORWEGIAN: GUARANTEE

Cuisinart tilbyr deg en 3-års garanti. Vi tilbyr standard bytte av apparatet (identisk eller tilsvarende) i denne perioden. For å dra nytte av denne garantien, må det originale kjøpsbeviset (salgsbillett eller kvittering) legges ved denne garantiseddelen sammen med kontaktopplysningene dine. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil bruk, fall, demontering eller reparasjon av uautoriserte personer. Denne garantien påvirker på ingen måte dine lovbestemte rettigheter.

## SWEDISH: GUARANTEE

Cuisinart ger dig tre års garanti. Under denna tid erbjuder vi standard utbyte av apparaten (identisk eller likvärdig). För att utnyttja garantin måste ursprungligt köpbevis (kvitto) bifogas denna garantitalong tillsammans med dina fullständiga kontaktoppgifter. Garantin täcker inte skada som orsakats av felaktig användning, fall, isärmontering eller reparation utförd av icke auktoriserad person. Denna garanti har ingen inverkan på dina lagstadgade rättigheter.





FR

Cet appareil et  
ses accessoires  
se recyclent

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

**EAC**

**BABYLISS SARL**  
ZI du Val de Calvigny  
59141 Iwuy  
France

[www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

IB-24/390

Instructions - Istruzioni - Instrucciones - Anleitung - Instructie  
Instrukcja - Ohje - Instruktionen - Brukerveiledning - Anvisning

**AFD100BLE**