

EN	User Manual 8000 Air Fryer Oven	02
DE	Gebrauchsanweisung 8000 Air-Fryer-Ofen	13
ES	Libro de Instrucciones 8000 Horno de freidora de aire	25
PT	MANUAL DE INSTRUÇÕES 8000 Fritadeira de ar quente	36
CA	LLIBRE D'INSTRUCCIONS 8000 Forn de fregidora d'aire	47

USER MANUAL



CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION	3
2. PRODUCT DESCRIPTION	5
3. BEFORE FIRST USE	5
4. OPERATING INSTRUCTIONS	6
5. CARE AND CLEANING	11
6. WHAT TO DO IF...	12
7. ENVIRONMENT CONCERNS	12

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble-shooting, service information:
www.aeg.com/webselfservice



Register your product for better service:
www.registeraeg.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

Symbols in the instruction:

 Warning / Caution-Safety information.

 General information and tips.

 Environmental information.

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have received instruction concerning how to safely use the appliance and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- 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 in a safe way and understand the hazards involved by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they don't not play with the appliance.
- Please keep the air fryer and the power cord out of the reach of children less than 8 years.
- This appliance is intended for normal household use only.
- If the power cord is damaged or broken, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons to avoid safety hazards.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Always return the appliance to an authorized service center for examination or repair.
- Do not attempt to repair the appliance yourself.
- Do not place the appliance on or near a hot gas stove, any kind of electric stove, electric cooking plates or in a heated oven.
- Always make sure that the plug is inserted into the socket properly.
- Keep the mains cord away from hot surfaces or sharp objects to avoid damage.
- Never put anything flammable, explosive or corrosive in the basket.
- Do not excessively pinch, bend, twist or place heavy objects on the power cord to prevent from exposing or breaking its core.
- Do not use the appliance if the plug, the main cord or the appliance itself is damaged.
- Never start cooking without the basket being in place.
- Do not fill up the basket above the "MAX" line in order to prevent food contact with the heating element.

- Do not touch the basket directly with your hands during or right after use to avoid getting scalded.
- Do not use any plastic utensils or normal paper wrapping materials to wrap food for cooking.
- Do not insert pins, wires or other objects into any of the openings of the air fryer to avoid an electrical shock or injury.
- Please be sure to unplug the air fryer before cleaning or repairing it.
- Do not move or shake the air fryer during use.
- Do not insert any foreign objects into the safety switch to avoid any danger.
- Not suitable for contact with high acidic and/or high salty ingredients.
- Avoid using metal tools when manipulating the food in the basket.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Power consumption in standby:0.5W
- Maximum time needed for the equipment to reach automatically the applicable low power mode: 20Min

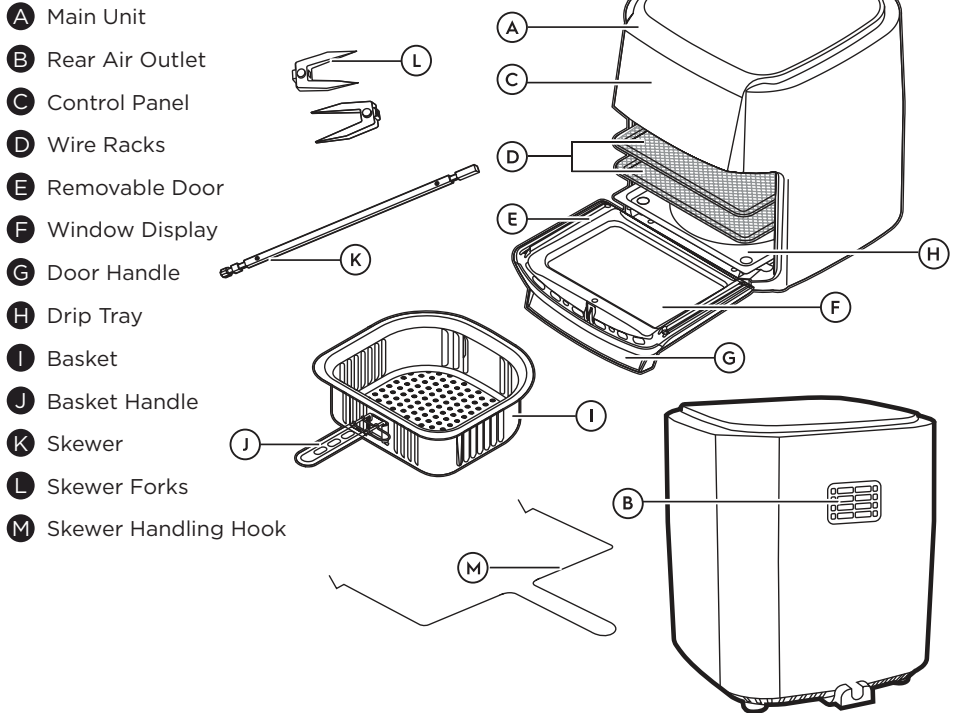


CAUTION: Hot Surface



2. PRODUCT DESCRIPTION

2.1 General Overview



3. BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials and promotional labels from the inside and outside of the appliance.
2. Place the appliance on a stable, level and heat-resistant surface, leaving enough space to open the door.
3. Clean the appliance and accessories (see CARE & CLEANING).

4. Heat the appliance for 10 min using the Air Fry function.

NOTE: During the first heating operation you may notice a small amount of smoke and/or an odor of oil.

4. OPERATING INSTRUCTIONS

4.1 Usage of the Control Panel



1 Temperature Adjustment:

Press the + or - temperature buttons to set the preparation temperature. For a quick adjustment, Hold down the button.

NOTE: The operating temperature varies between 60°C and 200°C (Dehydrate function operates between 30°C and 80°C)

2 AIR FRY

With Air Fry mode selected, you can choose one of the 7 preset recipes or manually adjust the preparation.

3 BAKE

With bake mode selected, cook your favorite foods such as cookies, cakes, cinnamon rolls and more.

4 REHEAT

Quickly warm up your favorite foods.

5 DEHYDRATE

Dehydrate fruits and vegetables at low temperatures for healthy snacks.

6 ROTISSERIE

With the skewer inserted into the appliance, use this function to rotate your meats for even cooking.

NOTE: The preset temperature and time in the cooking modes can also be manually adjusted according to your preference.

7 Time Adjustment

Tap the + or - time buttons to set the cooking time. For a quick adjustment, hold down the button.

NOTE: The operating time varies between 1 minute and 99 minutes (except for the "dehydrate" function: which is between 5 minutes and 300 minutes).

8 Light

Press the Light button to turn the light on or off.

9 Preheat Indicator Light

The indicator light will turn on informing you that the appliance is preheating. The preheating lasts for a maximum of 5 minutes.

10 Preparation Mode Button

Press the Preparation Modes menu to select one of the 5 preparation modes.

11 On / Off

This button has three functions: Tap the button to activate the control panel. If the appliance is not in use, touch the button for the panel to enter rest mode. The panel will show a countdown of 20 seconds for the appliance to cool down.

12 Start/Pause

Tap the button to start preparing your food or to pause the process during cooking. When paused, it is possible to adjust the temperature/time of the cycle if necessary.

NOTE: If the Air Fryer is paused at any time for more than 10 minutes, the appliance will return to the home screen.





13 Turn Food Indicator Light




This indication will appear halfway through the cooking time for some of the preset recipes and for manual adjustment.

4.2 Preset Recipes

Select one of the 7 predefined preparation recipes:

NOTE: It is necessary to turn certain foods at halfway through the cooking time for uniform texture. Use gloves or tongs to handle to ensure your safety and avoid accidents. The cooking process pauses if the door is opened. Operation resumes once the door is closed.

Food	Temp. (°C)	Prep time (minutes)	Portion (kg)	Turn food at halfway point?
French Fries 	180	20	0.4	Yes
Muffin 	165	15	0.45 (50g x 9pcs)	No
Meat 	180	30	0.9	Yes
Chicken 	200	40	1	Yes

Bread		180	30	0.5	No
Fish		180	15	0.2 (40x120x100mm)	No
Vegetable		180	30	0.8	Yes

NOTE: Big Bread: 500g, 180°C 30 minutes; Frozen Cheese bread: 50gx18pcs, 160°C, 24 minutes

IMPORTANT

The temperature and preparation times listed in the table are guidelines and vary depending on the recipes and the amount of ingredients, shape and texture of the foods. You can adjust the cooking temperature and time as desired.

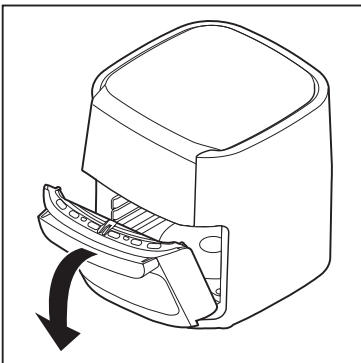
4.3 Using Your Air Fryer

1. Place the appliance on a stable, level and heat-resistant surface leaving enough room to open the door.

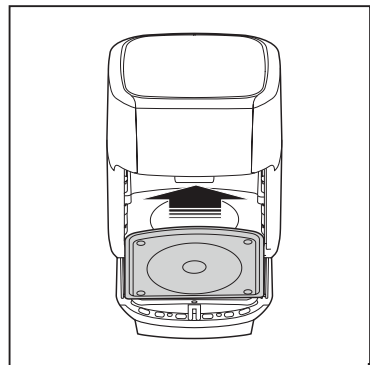
IMPORTANT

Do not obstruct the air outlets of the product.

2. Plug in the appliance.
3. Pull on the handle to open Door.



4. Insert the Drip Tray into the bottom of the appliance so that grease and debris do not fall into the appliance.



5. Your appliance has 3 accessories for the preparation of various foods (See General Overview).
6. Place food in the chosen accessory and close the door of your appliance.
7. Press the On/Off button once to turn on the appliance.
8. Select a preset recipe, staging mode, or manually adjust the temperature and time as desired.
9. Press the Start/Pause button to begin food preparation.

NOTE:

- The control panel buttons beep to confirm selection.
 - The appliance automatically preheats when the start/pause button is pressed. The preheat light stays on for up to 5min. The time countdown begins once the cooking temperature is reached.
10. At the end of the programmed time, the panel shows "END", together with 3 "Beeps" signal.
 11. Pull the handle to open the door.
 12. Use a heat resistant utensil to remove food and deposit it in a container.

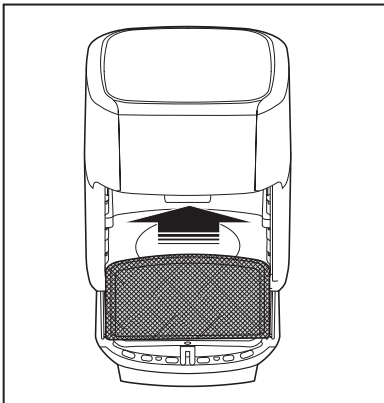
**WARNING**

Keep your face, arms and hands away from steam released when opening the door.

13. Unplug the appliance when finished or, return to step 8 if you wish to prepare more food.

4.4 Wire Racks

1. Place the appliance on a stable, level and heat-resistant surface leaving enough room to open the door.



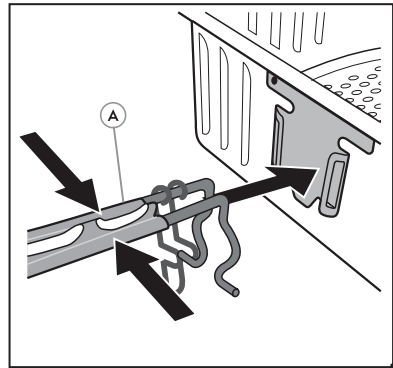
2. Use the wire racks when dehydrating fruits/vegetables.

NOTE: If both wire racks are used at the same time it is recommended to switch the rack positions halfway through the cooking time for more even cooking.

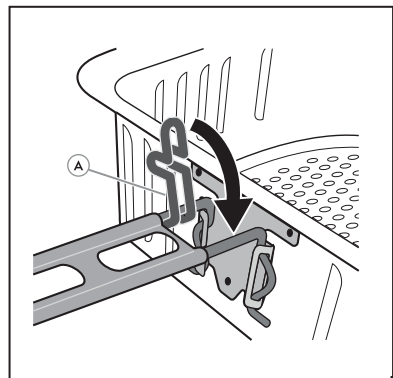
4.5 Basket

The basket handle must be attached when inserting or removing food.

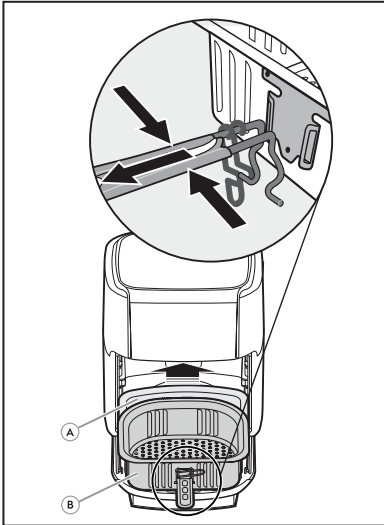
1. Press the sides of the handle (A) and fit the handle into the slots on the basket.



2. Release the handle then close the clip to lock the handle in place.



3. Place the Basket on the desired shelf and remove the basket handle.



IMPORTANT

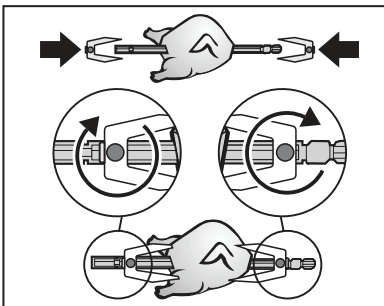
Be sure handles are assembled and fastened properly.

4.6 Spinning Skewer

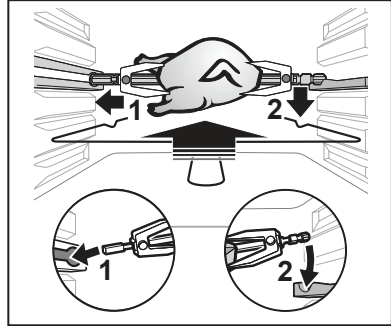
Insert the Skewer into the meat of your choice. Make sure the meat can freely rotate within the cavity. If meats are too large they may not cook correctly, and they may hit the side of the cavity and damage the appliance.

1. Position the forks and attach them with the screws so that the food is securely fastened.

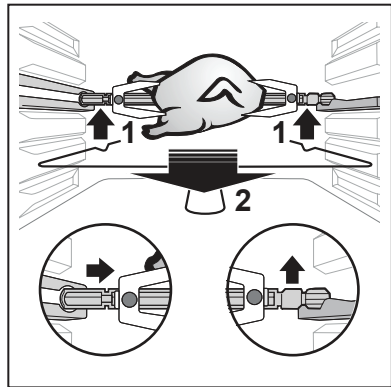
NOTE: Use the forks to help secure the food.



2. Use the Handling Hook to position the Skewer on the rails and slide it to the docking points. Make sure the Skewer is properly seated in the turning hole on the left side of the appliance.



3. To remove the Skewer, use the Handling Hook by snapping into the skewer and pushing it slightly to the right to disengage it from the fixing brackets. Then slide the Skewer down the rails out of the appliance.



5. CARE & CLEANING

5.1 Cleaning

To avoid electric shock, remove the plug from the outlet before performing any cleaning or maintenance. Cleaning should be done with a cold appliance.

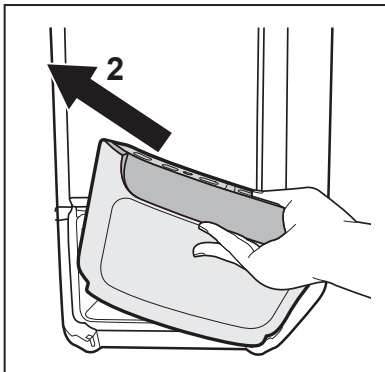
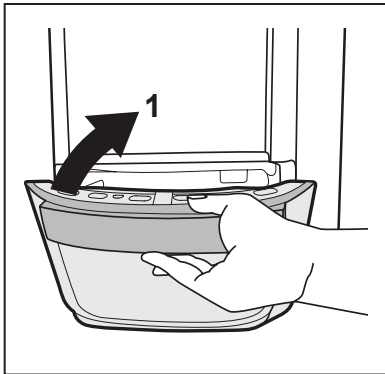
Use only a damp cloth to clean the outside of the appliance and its electrical cable.

1. Open the door at 45° and remove the Removable Door by first pulling the left side up and then pull the door to the left. Clean both sides with warm water and mild detergent.



CAUTION

Do not place the removable door in the dishwasher. Handwash only.



2. Use a soft sponge and mild detergent and rinse thoroughly to clean the accessories.

NOTE: The Drip Tray (H), Basket (I), Basket Handle (J), Skewer (K), Skewer Forks (L), and Skewer Handling Hooks (M) are dishwasher safe. (See General Overview)

3. Use a dry, soft cloth to clean the outside of the appliance.



CAUTION

Never immerse the appliance, plug or power cord in water or any other liquid. Never clean your appliance with flammable fluids such as alcohol, kerosene, gasoline, thinner, solvents, removers or with chemicals such as detergents with ammonia, acids, vinegars, soda or abrasives such as soaps.

Do not use steam equipment to clean the appliance.

4. It is important to clean your appliance after each use as the buildup of oil, grease or food can cause unpleasant odors, malfunctions and decrease performance.

5.2 Storage


1. Turn off the appliance and allow it to cool down completely.
2. Ensure that all components and accessories are clean and dry.
3. Store your appliance in a flat, dry, safe place away from children.


6. WHAT TO DO IF ...

Use this guide to help with common issues that may interfere with the performance of the product. If this does not help improve the issue, please contact Customer Service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Appliance does not turn on or heat up	The appliance is not plugged into the outlet	Place the power plug into the socket
	The door is not closed properly	Check that the door is closed
Food preparation takes longer than expected	The basket is over filled with food	Prepare a smaller amount of ingredients
	The set temperature is too low	Increase the temperature using the temperature control keys
	Food was not turned or shaken	Turn round or shake the food after some minutes cooking
The food is raw on the inside and/or burned on the outside.	The set temperature is too high	Reduce the temperature by using the temperature control keys
	The Wire Racks are not set at a suitable height	Set wire racks at a suitable height
	Food was not turned or shaken	Turn round or shake the food after some minutes cooking
White smoke coming from appliance.	Preparation of fatty foods	The oil released when cooking some foods may splash on the heating element and produce white smoke. This is normal and does not affect the food
	Residue from previous use	Be sure to clean the appliance after each use

7. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances.

Do not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

INHALT

1. SICHERHEITSHINWEISE	14
2. PRODUKTBESCHREIBUNG	16
3. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	16
4. BEDIENUNGSANLEITUNG	17
5. REINIGUNG UND PFLEGE	22
6. WAS TUN, WENN...	23
7. UMWELTTIPPS	23

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG-Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind.

Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

Besuchen Sie unsere Website unter:



Holen Sie sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen:

www.aeg.com/webselfservice



Registrieren Sie Ihr erworbenes Produkt, um den besten Service dafür zu gewährleisten:

www.registreaeg.com



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät sind hier zu erwerben:

www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

Die Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

Symbole in der Anleitung:

 Warnung / Achtung - Sicherheitshinweise.

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen.

 Informationen zum Umweltschutz.

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät kann durch Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren dabei bestehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ausgeführt werden, sofern sie nicht älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
- Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Bitte bewahren Sie die Heißluftfritteuse und das Netzkabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich auf.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Gebrauch im Haushalt vorgesehen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung von Gefahren ersetzt werden.
- Die zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
- Decke den Lufteinlass und die Luftauslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung oder Reparatur immer an ein autorisiertes Service-Center zurück.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gasherds, eines Elektroherds, elektrischer Kochplatten oder eines beheizten Ofens auf.
- Stellen Sie immer sicher, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen oder scharfen Gegenständen fern, um Schäden zu vermeiden.
- Legen Sie niemals entzündliche, explosive oder korrosive Gegenstände in den Korb.

- Klemmen, biegen oder verdrehen Sie das Netzkabel nicht und platzieren Sie keine schweren Gegenstände darauf, um zu verhindern, dass die Adern freigelegt werden oder brechen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt sind.
- Beginnen Sie niemals mit dem Kochen, ohne dass der Korb am vorgesehenen Ort ist.
- Füllen Sie den Korb nicht über die „MAX“-Linie, um den Kontakt von Lebensmitteln mit dem Heizelement zu vermeiden.
- Berühren Sie den Korb während oder unmittelbar nach der Verwendung nicht direkt mit den Händen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Plastikutensilien oder normalen Papierverpackungsmaterialien, um Lebensmittel zum Kochen einzuwickeln.
- Stecken Sie keine Stifte, Drähte oder andere Gegenstände in eine der Öffnungen der Heißluftfritteuse, um Stromschläge oder Verletzungen zu vermeiden.
- Bitte stellen Sie sicher, dass der Netzstecker der Heißluftfritteuse gezogen ist, bevor Sie sie reinigen oder reparieren.
- Bewegen oder schütteln Sie die Heißluftfritteuse nicht während des Gebrauchs.
- Setzen Sie keine Fremdkörper in den Sicherheitsschalter ein, um Gefahren zu vermeiden.
- Nicht für den Gebrauch mit stark säurehaltigen und/oder stark salzhaltigen Zutaten geeignet.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Metallwerkzeugen, wenn Sie Speisen im Korb zubereiten.
- Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie z. B.:
 - Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen,
 - Bauernhöfe,
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen,
 - Bed & Breakfast-artige Unterkünfte.
- Stromverbrauch im Standby-Modus: 0,5 W
- Höchstdauer bis zum automatischen Umschalten in den entsprechenden Energiesparmodus: 20 Minuten



ACHTUNG: Heiße Oberflächen.



2. PRODUKTBESCHREIBUNG

2.1 Allgemeiner Überblick

Ⓐ Gehäuse

Ⓑ Rückwärtiger Luftauslass

Ⓒ Bedienblende

Ⓓ Gitterroste

Ⓔ Abnehmbare Tür

Ⓕ Sichtfenster

Ⓖ Handgriff der Tür

Ⓗ Auffangwanne

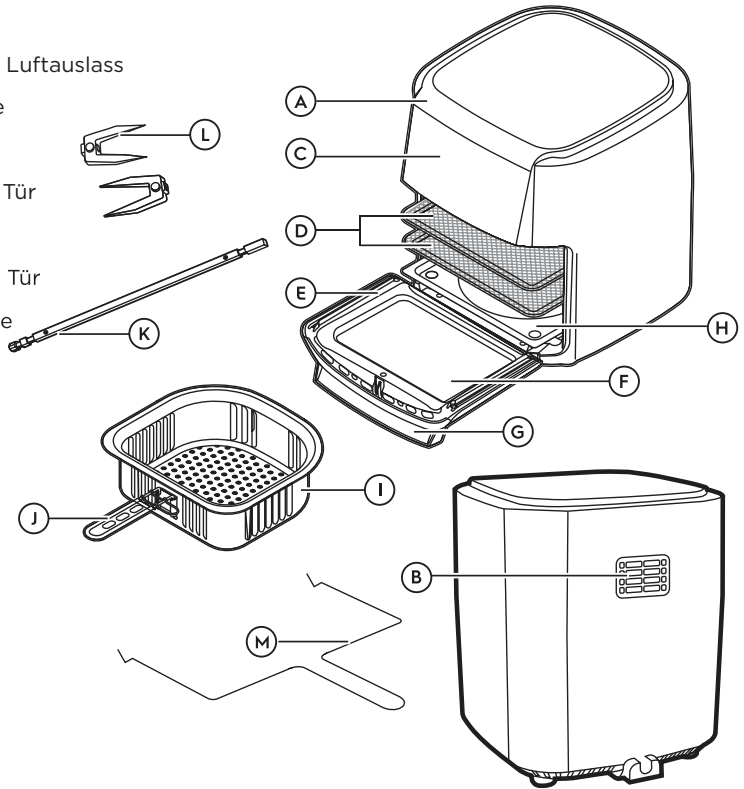
Ⓘ Korb

Ⓝ Korbgriff

Ⓚ Spieß

Ⓛ Gabelspieße

Ⓜ Spießhaken



3. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

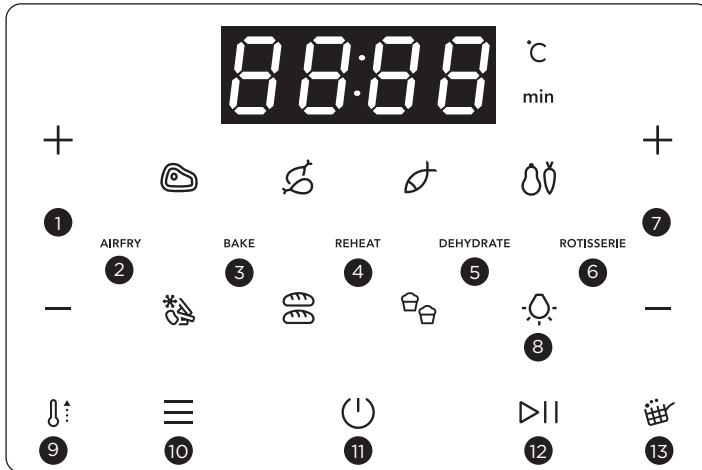
1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Werbeaufkleber von der Innen- und Außenseite des Geräts.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Unterlage und lassen Sie genügend Platz, um die Tür öffnen zu können.
3. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör (siehe REINIGUNG & PFLEGE).

4. Erwärmen Sie das Gerät 10 Minuten lang mit der Air-Fry-Funktion.

HINWEIS: Während des ersten Erwärmungsvorgangs können Sie eine leichte Rauchentwicklung und/oder einen Ölgeruch wahrnehmen.

4. BEDIENUNGSANLEITUNG

4.1 Verwendung des Bedienfelds



1 Einstellung der Temperatur:

Drücken Sie die Temperaturtasten + oder -, um die Zubereitungstemperatur einzustellen. Halten Sie die Taste gedrückt, um schnell eine Einstellung vorzunehmen.

HINWEIS: Die Betriebstemperatur liegt zwischen 60°C und 200°C (die Trocknungsfunktion kann zwischen 30°C und 80°C ausgeführt werden)

2 AIR FRY

Wenn Sie den Modus „Air Fry“ gewählt haben, können Sie eines der 7 voreingestellten Rezepte auswählen oder die Zubereitung manuell anpassen.

3 BACKEN

Im Backmodus können Sie Ihre Lieblings Speisen wie Kekse, Kuchen, Zimtschnecken und vieles mehr backen.

4 AUFWÄRMEN

Wärmen Sie Ihre Lieblings Speisen schnell auf.

5 TROCKNEN

Trocknen Sie Obst und Gemüse bei niedrigen Temperaturen für gesunde Snacks.

6 ROTISSERIE

Mit dieser Funktion können Sie das Fleisch bei eingesetztem Spieß im Gerät drehen, um es gleichmäßig zu garen.

HINWEIS: Die voreingestellte Temperatur und Zeit in den Kochmodi kann auch manuell nach Ihren Wünschen eingestellt werden.

7 Zeiteinstellung

Tippen Sie auf die Tasten + oder - der Zeit, um die Garzeit einzustellen. Halten Sie die Taste gedrückt, um schnell eine Einstellung vorzunehmen.

HINWEIS: Die Betriebszeit variiert zwischen 1 Minute und 99 Minuten (mit Ausnahme der Funktion „Trocknen“, die zwischen 5 Minuten und 300 Minuten beträgt).

8 Licht

Drücken Sie die Taste Licht, um das Licht ein- oder auszuschalten.

9 Vorheizen-Kontrollleuchte

Die Kontrollleuchte leuchtet auf und informiert Sie darüber, dass das Gerät vorheizt. Das Vorheizen dauert maximal 5 Minuten.

10 Taste Zubereitungsmodi

Drücken Sie auf das Menü Zubereitungsmodi, um einen der 5 Zubereitungsmodi auszuwählen.

11 Ein / Aus

Diese Taste hat drei Funktionen: Tippen Sie auf die Schaltfläche, um das Bedienfeld zu aktivieren. Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, berühren Sie die Taste, damit das Bedienfeld in den Ruhemodus wechselt.

Auf dem Display wird ein Countdown von 20 Sekunden angezeigt, bis das Gerät abgekühlt ist.

12 Start/Pause

Tippen Sie auf die Schaltfläche, um mit der Zubereitung Ihrer Speisen zu beginnen oder den Vorgang während des Garens zu unterbrechen. In der Pause können Sie bei Bedarf die Temperatur/Zeit des Programms anpassen.

HINWEIS: Wenn der Air Fryer für mehr als 10 Minuten pausiert, kehrt das Gerät zum Startbildschirm zurück.

13 Kontrollleuchte für Lebensmittel





Diese Kontrollanzeige erscheint nach der Hälfte der Garzeit bei einigen voreingestellten Rezepten und bei manueller Einstellung.




4.2 Voreingestellte Rezepte

Wählen Sie eines der 7 voreingestellten Zubereitungsrezepte:

HINWEIS: Einige Gerichte müssen nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden, um eine gleichmäßige Konsistenz zu gewährleisten. Verwenden Sie Handschuhe oder eine Zange, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten und Unfälle zu vermeiden.

Der Garvorgang wird unterbrochen, wenn die Tür geöffnet wird. Der Garvorgang wird wieder aufgenommen, sobald die Tür geschlossen ist.

Speisen		Temp. (°C)	Zubereitungszeit (Minuten)	Portion (kg)	Speisen nach der Hälfte der Zeit umdrehen?
Pommes frites		180	20	0,4	Ja
Muffin		165	15	0,45 (50g x 9 Stk.)	Nein
Fleisch		180	30	0,9	Ja
Huhn		200	40	1	Ja

Brot		180	30	0,5	Nein
Fisch		180	15	0,2 (40x120x100mm)	Nein
Gemüse		180	30	0,8	Ja

HINWEIS: Großes Brot: 500g, 180°C, 30 Minuten; Gefrorenes Käsebrot: 50gx18 Stk., 160°C, 24 Minuten

WICHTIG

Die in der Tabelle angegebenen Temperaturen und Zubereitungszeiten sind Richtwerte und variieren je nach Rezept, Menge der Zutaten, Form und Beschaffenheit der Speisen. Sie können die Gartemperatur und -zeit nach Belieben einstellen.

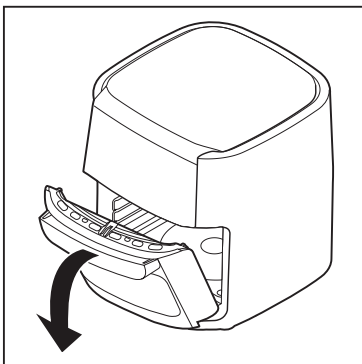
4.3 Ihren Air Fryer benutzen

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Unterlage und lassen Sie genügend Platz, um die Tür öffnen zu können.

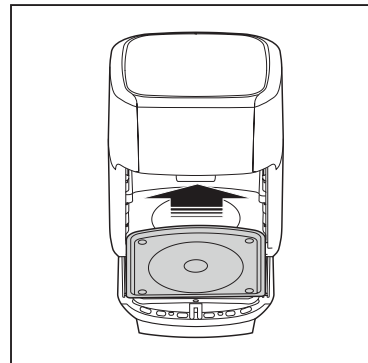
WICHTIG

Die Luftauslässe des Geräts dürfen nicht blockiert werden.

2. Schließen Sie das Gerät an den Strom an.
3. Ziehen Sie an dem Handgriff, um die Tür zu öffnen.



4. Setzen Sie die Auffangwanne in den Geräteboden ein, damit kein Fett und keine Verunreinigungen in das Gerät fallen.



5. Ihr Gerät verfügt über 3 Zubehörteile für die Zubereitung verschiedener Speisen (siehe Allgemeine Übersicht).
6. Legen Sie die Speisen in das gewählte Zubehör und schließen Sie die Tür des Geräts.
7. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste einmal, um das Gerät einzuschalten.
8. Wählen Sie ein voreingestelltes Rezept, den Staging-Modus oder stellen Sie die Temperatur und die Zeit manuell nach Wunsch ein.
9. Drücken Sie die Taste Start/Pause, um mit der Zubereitung der Speisen zu beginnen.

HINWEIS:

- Die Tasten der Bedienblende bestätigen die Auswahl mit einem Piepton.
 - Das Gerät heizt automatisch vor, wenn die Start/Pause-Taste gedrückt wird. Die Vorheizleuchte leuchtet bis zu 5 Minuten lang. Nach Erreichen der Gartemperatur beginnt der Zeitcountdown.
10. Nach Ablauf der eingestellten Zeit zeigt das Bedienfeld „ENDE“ an, zusammen mit 3 „Pieptönen“.
 11. Ziehen Sie den Handgriff, um die Tür zu öffnen.
 12. Verwenden Sie ein hitzebeständiges Utensil, um die Speisen zu entnehmen, und geben Sie sie in ein Behältnis.



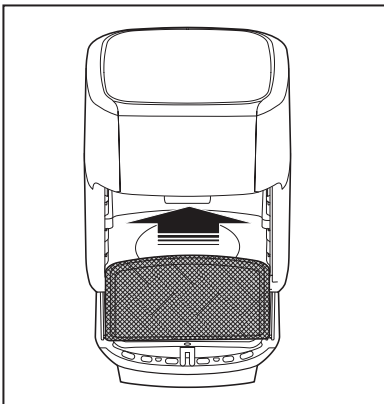
WARNUNG

Halten Sie Ihr Gesicht, Ihre Arme und Hände beim Öffnen der Tür vom austretenden Dampf geschützt.

13. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie fertig sind, oder kehren Sie zu Schritt 8 zurück, wenn Sie weitere Speisen zubereiten möchten.

4.4 Gitterroste

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Unterlage und lassen Sie genügend Platz, um die Tür öffnen zu können.



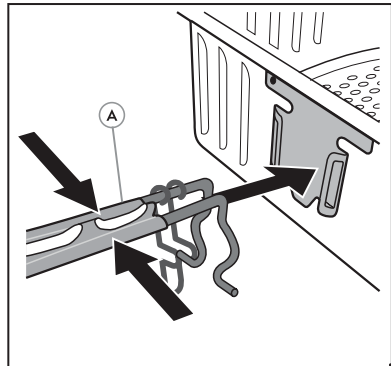
2. Verwenden Sie die Gitterroste, wenn Sie Obst/Gemüse trocknen.

HINWEIS: Wenn beide Gitterroste gleichzeitig verwendet werden, empfiehlt es sich, die Gestellpositionen nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln, um ein gleichmäßigeres Garen zu erreichen.

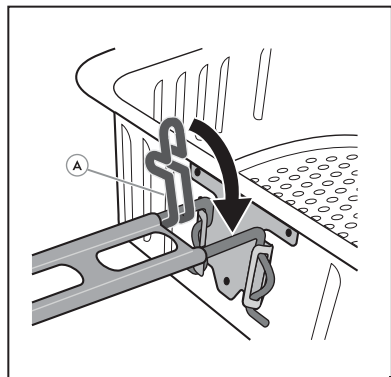
4.5 Korb

Der Korbgriff muss beim Einlegen oder Entnehmen von Speisen eingesetzt sein.

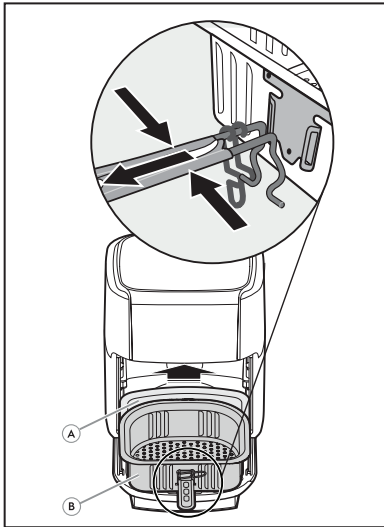
1. Drücken Sie die Seiten des Griffs (A) zusammen und setzen Sie den Griff in die Schlitzte am Korb ein.



2. Lassen Sie den Griff los und schließen Sie den Clip, um den Griff einzurasten.



3. Stellen Sie den Korb auf die gewünschte Ablage und nehmen Sie den Korbgriff ab.



WICHTIG

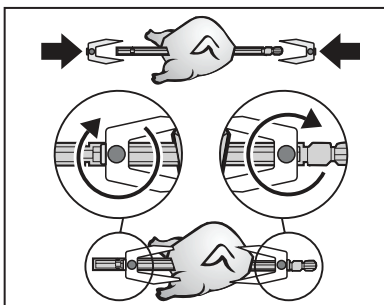
Vergewissern Sie sich, dass die Griffe richtig eingesetzt und befestigt sind.

4.6 Drehspieß

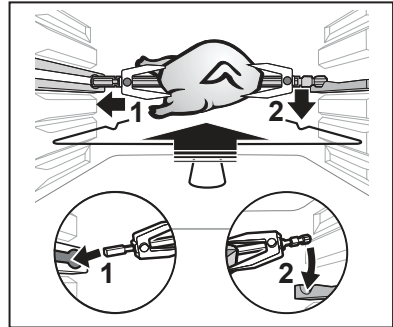
Stecken Sie den Spieß in das gewünschte Fleisch. Achten Sie darauf, dass sich das Fleisch im Garraum frei drehen kann. Wenn das Fleisch zu groß ist, wird es möglicherweise nicht richtig gegart, stößt an den Rand des Garraums und kann das Gerät beschädigen.

1. Positionieren Sie die Gabeln und befestigen Sie sie mit den Schrauben, so dass die Speisen sicher befestigt sind.

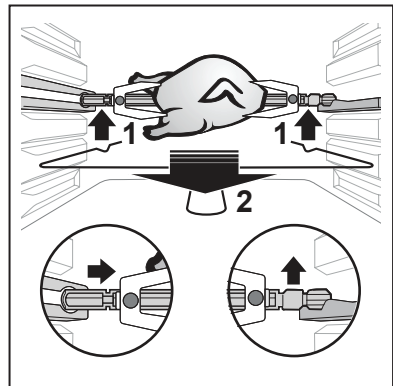
HINWEIS: Verwenden Sie die Gabeln, um die Speisen zu befestigen.



2. Verwenden Sie den Haken, um den Spieß auf den Schienen zu positionieren, und schieben Sie ihn zu den Anschlusspunkten. Vergewissern Sie sich, dass der Spieß richtig in der Drehöffnung auf der linken Seite des Geräts sitzt.



3. Um den Spieß zu entfernen, verwenden Sie den Haken, indem Sie ihn in den Spieß einrasten lassen und ihn leicht nach rechts drücken, um ihn aus den Befestigungsklammern zu lösen. Schieben Sie dann den Spieß in den Schienen aus dem Gerät.



5. REINIGUNG UND PFLEGE

5.1 Reinigung

Um einen Stromschlag zu vermeiden, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen oder warten. Die Reinigung sollte bei abgekühltem Gerät durchgeführt werden.

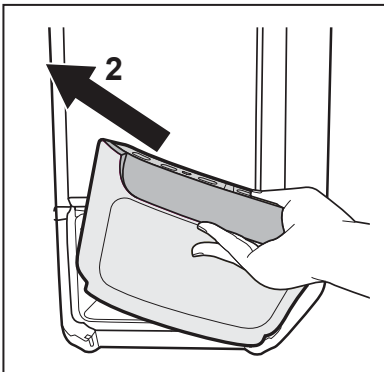
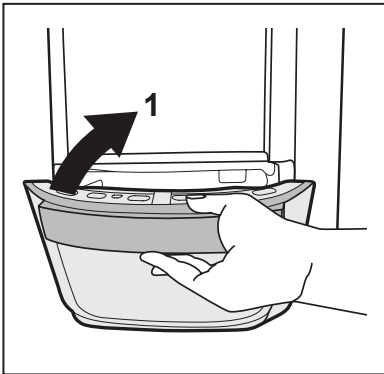
Verwenden Sie nur ein feuchtes Tuch, um die Außenseite des Geräts und das Stromkabel zu reinigen.

1. Öffnen Sie die Tür im 45°-Winkel und entfernen Sie die abnehmbare Tür, indem Sie zuerst die linke Seite nach oben und dann die Tür nach links ziehen. Reinigen Sie beide Seiten mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.



ACHTUNG

Legen Sie die abnehmbare Tür nicht in den Geschirrspüler. Nur mit der Hand waschen.



2. Reinigen Sie das Zubehör mit einem weichen Schwamm und einem milden Reinigungsmittel und spülen Sie es gründlich ab.

HINWEIS: Die Auffangwanne (H), der Korb (I), der Korbgriff (J), der Spieß (K), die Spießgabeln (L) und die Spießhaken (M) sind spülmaschinenfest. (Siehe Allgemeine Übersicht)

3. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem trockenen, weichen Tuch.



ACHTUNG

Tauchen Sie das Gerät, den Stecker oder das Netzkabel niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

Reinigen Sie Ihr Gerät niemals mit brennbaren Flüssigkeiten wie Alkohol, Kerosin, Benzin, Verdüner, Lösungsmitteln, Entferner oder mit Chemikalien wie Reinigungsmitteln mit Ammoniak, Säuren, Essig, Natron oder Schleifmitteln wie Seifen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Dampfgeräte.

4. Es ist wichtig, Ihr Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen, da die Ablagerung von Öl, Fett oder Nahrungsmitteln zu unangenehmen Gerüchen, Fehlfunktionen und Leistungseinschränkungen führen kann.

5.2 Lagerung

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es vollständig abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Bestandteile und Zubehörteile sauber und trocken sind.
3. Bewahren Sie Ihr Gerät an einem ebenen, trockenen und sicheren Ort auf, der für Kinder unzugänglich ist.

6. WAS TUN, WENN...

Dieser Leitfaden hilft Ihnen bei allgemeinen Problemen, die die Leistung des Produkts beeinträchtigen können. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder aufheizen	Das Gerät ist nicht an die Steckdose angeschlossen	Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen	Prüfen Sie, ob die Tür geschlossen ist
Die Zubereitung von Speisen dauert länger als erwartet	Der Korb ist überfüllt	Bereiten Sie eine kleinere Menge zu
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig	Erhöhen Sie die Temperatur mit Hilfe der Temperaturregelungstasten
	Speisen wurden nicht gewendet oder geschüttelt	Wenden oder schütteln Sie die Speisen nach einigen Minuten Garzeit
Die Speisen sind auf der Innenseite roh und/oder auf der Außenseite verbrannt.	Die eingestellte Temperatur ist zu hoch	Reduzieren Sie die Temperatur mit Hilfe der Temperaturregelungstasten
	Die Gitterroste sind nicht auf eine geeignete Höhe eingestellt	Gitterroste auf eine geeignete Höhe einstellen
	Speisen wurden nicht gewendet oder geschüttelt	Wenden oder schütteln Sie die Speisen nach einigen Minuten Garzeit
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch.	Zubereitung von fetthaltigen Speisen	Das beim Garen bestimmter Speisen freigesetzte Öl kann auf das Heizelement spritzen und weißen Rauch erzeugen. Das ist normal und beeinträchtigt das Essen nicht
	Rückstände aus vorheriger Verwendung	Achten Sie darauf, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen

7. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreter (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Gilt nur, wenn das Produkt Batterien und/oder entnehmbare Leuchtmittel enthält. Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreter in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreter von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreter müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreter Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreter geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektround Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

i Für die Schweiz:

Wohin mit den Altgeräten?

Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern. Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter

<http://www.erecycling.ch>

ÍNDICE

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD	26
2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	28
3. ANTES DEL PRIMER USO	28
4. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	29
5. CUIDADO Y LIMPIEZA	34
6. QUÉ HACER SI...	35
7. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES	35

PARA OBTENER UNOS RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por escoger este producto AEG. Lo hemos creado para que funcione de manera impecable durante muchos años, con tecnologías innovadoras para ayudarle a hacer que su vida sea más simple: unas funciones que puede que no encuentre en electrodomésticos corrientes. Dedique unos minutos a leerlo para sacarle el máximo provecho.

Visite nuestro sitio web de:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:
www.aeg.com/webselfservice



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.registeraeg.com



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:
www.aeg.com/shop

ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.

La información se encuentra en la placa de características.

Símbolos en las instrucciones:

 Advertencia/precaución: información sobre seguridad.

 Información general y consejos.

 Información relativa al medioambiente.

Sujeto a cambios sin previo aviso.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del aparato de forma segura y comprendan los riesgos. No permita a los niños jugar con este aparato. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario, a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que se les haya dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprendan los peligros implicados por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Mantenga la freidora de aire y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico normal únicamente.
- Si el cable de alimentación está dañado o roto, debe ser reemplazado por un agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar riesgos de seguridad.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté funcionando.
- Devuelva siempre el aparato a un centro de servicio autorizado para su examen o reparación.
- No intente reparar el aparato usted mismo.
- No coloque el aparato sobre o cerca de una cocina de gas, ningún tipo de cocina eléctrica, placas de cocción eléctricas ni en un horno calentado.
- Asegúrese siempre de que el enchufe esté bien insertado en la toma.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes u objetos afilados para evitar daños.
- Nunca coloque nada inflamable, explosivo o corrosivo en la cesta.
- No pellizque, doble, retuerza ni coloque objetos pesados en el cable de alimentación para evitar exponer o romper su núcleo.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable principal o el propio aparato están dañados.

- Nunca empiece a cocinar sin que la cesta esté en su sitio.
- No llene la cesta por encima de la línea «MAX» para evitar que los alimentos entren en contacto con la resistencia.
- No toque la cesta directamente con las manos durante o inmediatamente después de su uso para evitar quemaduras.
- No utilice utensilios de plástico ni materiales de papel normal para envolver los alimentos para cocinarlos.
- No inserte pasadores, cables u otros objetos en ninguna de las aberturas de la freidora de aire para evitar descargas eléctricas o lesiones.
- Asegúrese de desenchufar la freidora de aire antes de limpiarla o repararla. No mueva ni agite la freidora de aire durante su uso.
- No introduzca objetos extraños en el interruptor de seguridad para evitar cualquier peligro.
- No introduzca ningún objeto extraño en el interruptor de seguridad para evitar cualquier peligro.
- No es adecuado que el dispositivo entre en contacto con ingredientes que tengan un alto contenido ácido o salado.
- Evite usar herramientas metálicas cuando manipule la comida en la cesta.
- No está previsto que los aparatos sean operados mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Este aparato está destinado para ser usado en el hogar y aplicaciones similares como:
 - áreas de cocina en tiendas, oficinas y espacios de trabajo.
 - Granjas.
 - por clientes en hoteles y moteles y otro tipo de entornos residenciales.
 - Entornos como pensiones.
- Consumo de energía en el modo en reposo: 0,5 W
- Tiempo máximo que se necesita para que el equipo alcance automáticamente el modo de consumo bajo aplicable: 20 min

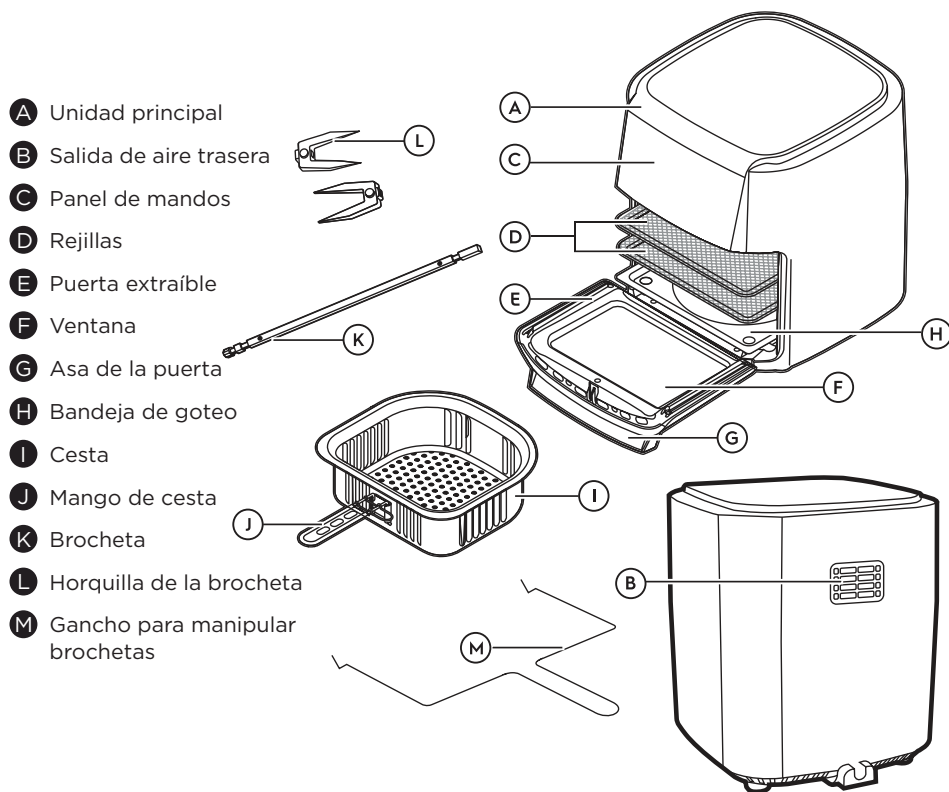


PRECAUCIÓN: Superficies calientes.



2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

2.1 Descripción general



3. ANTES DEL PRIMER USO

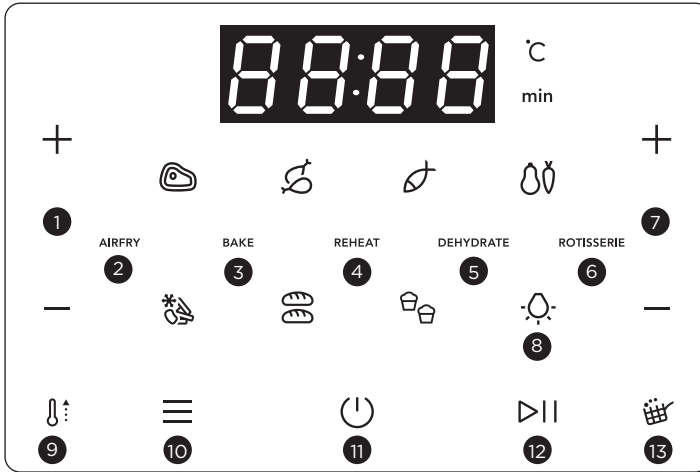
1. Quite todos los materiales de embalaje y etiquetas promocionales de la parte interior y exterior del aparato.
2. Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor y deje suficiente espacio para abrir la puerta.
3. Limpie el aparato y los accesorios (Vea CUIDADO y LIMPIEZA).

4. Caliente el aparato durante 10 minutos usando la función «Freidora de aire».

NOTA: Cuando realice la primera operación de calentamiento puede notar que sale una pequeña cantidad de humo o puede notar olor a aceite.

4. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

4.1 Uso del Panel de Control



1 Ajuste de la temperatura:

Pulse el botón + o - para configurada la preparación de la temperatura. Para un ajuste rápido, mantenga el botón pulsado.

NOTA: La temperatura de funcionamiento varía entre 60 °C y 200 °C (la función de deshidratación funciona entre 30 °C y 80 °C).

2 FREIDORA DE AIRE

Cuando está seleccionado el modo de freidora de aire, puede escoger una de las 7 recetas definidas previamente o ajustar la preparación manualmente.

3 HORNEAR

Con el modo de hornear seleccionado, cocine los alimentos preferidos como galletas, pasteles, rollos de canela y más.

4 RECALENTAR

Calentamiento rápido de las comidas preferidas.

5 DESHIDRATAR

Deshidrata frutas y verduras a bajas temperaturas para preparar tentempiés saludables.

6 ASADOR

Con la brocheta introducida en el aparato, esta función girará las carnes para conseguir un cocinado uniforme.

NOTA: La temperatura y el tiempo establecidos previamente en los modos de cocción también se pueden ajustar de manera manual según sus preferencias.

7 Ajuste de tiempo

Pulse los botones de + o - para configurar el tiempo de cocción. Para un ajuste rápido, mantenga el botón pulsado.

NOTA: El tiempo de operación varía entre 1 minuto y 99 minutos (excepto para la función de «Deshidratar» que es entre 5 minutos y 300 minutos).

8 Luz

Pulse el botón de la luz para encenderla o apagarla.

9 Luz indicadora de precalentamiento

La luz indicadora se encenderá para informar que se está precalentando el aparato. El precalentamiento dura un máximo de 5 minutos.

10 Botón de modo preparación

Pulse el menú de los modos de preparación para seleccionar uno de los 5 modos de preparación.

11 Encendido/Apagado

Este botón tiene tres funciones:

Pulse el botón para activar el panel de control.

Si no se está usando el aparato, toque el botón para que el panel entre en el modo de descanso.

Este panel mostrará una cuenta atrás de 20 segundos para que el aparato se enfríe.

12 Inicio/Pausa

Pulse el botón para empezar a preparar la comida o para pausar el proceso durante la cocción. Cuando está en pausa, se puede ajustar la temperatura/tiempo del ciclo si es necesario.

NOTA: Si la freidora de aire está pausada en cualquier momento durante más de 10 minutos, el aparato volverá a la pantalla de inicio.





13 Girar la luz indicadora de alimentos




Esta indicación aparecerá a la mitad del tiempo de cocinado para algunas de las recetas que se hayan establecido previamente y para el ajuste manual.

4.2 Recetas establecidas previamente

Seleccione una de las 7 recetas de preparación establecidas previamente:

NOTA: Será necesario girar algunos alimentos a la mitad de cocción para que la textura sea uniforme. Use guantes o pinzas para garantizar la seguridad y evitar accidentes. El proceso de cocción se detiene si la puerta está abierta. La operación se reanuda cuando la puerta está cerrada.

Alimentos		Temp. (°C)	Tiempo de preparación (minutos)	Porción (kg)	¿Girar los alimentos a medio cocinado?
Patatas fritas		180	20	0,4	Sí
Magdalena		165	15	0,45 (50 g x 9 piezas)	No
Carne		180	30	0,9	Sí
Pollo		200	40	1	Sí

Pan		180	30	0,5	No
Pescado		180	15	0,2 (40 x 120 x 100 mm)	No
Verdura		180	30	0,8	Sí

NOTA: Pan grande: 500 g, 180 °C, 30 minutos, pan de queso congelado: 50 g x 18 piezas, 160 °C, 24 minutos

IMPORTANTE

La temperatura y los tiempos de preparación que se han enumerado en la tabla son pautas y varían según la receta, la cantidad de ingredientes, la forma y la textura de los alimentos. Puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción según lo que desee.

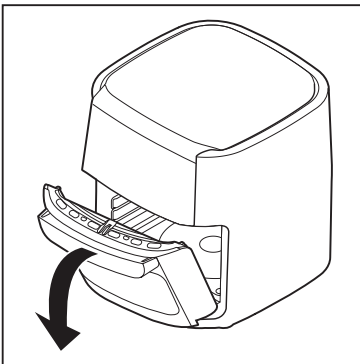
4.3 Cómo usar la freidora de aire

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor y deje suficiente espacio para abrir la puerta.

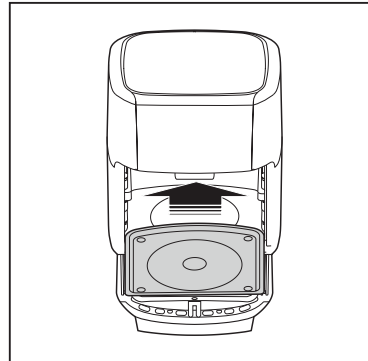
IMPORTANTE

No hay que obstruir la salida de aire del aparato.

2. Enchufe el aparato.
3. Tire del asa para abrir la puerta.



4. Introduzca la bandeja de goteo en la parte inferior del aparato para que la grasa y los restos no caigan dentro del mismo.



5. El aparato viene con 3 accesorios para preparar diversos alimentos (Ver la descripción general)
6. Coloque los alimentos en el accesorio que haya elegido y cierre la puerta del aparato.
7. Pulse el botón de encendido/apagado para encender el aparato.
8. Seleccione una receta preestablecida, el modo de puesta en escena o ajuste manualmente la temperatura y el tiempo que desee.
9. Pulse el botón de Inicio/Pausa para empezar a preparar la comida.

NOTA:

- Los botones del panel de control hacen un sonido de «bip» para confirmar la selección.
- El aparato se precalienta de manera automática cuando se pulsa el botón de INICIO/PAUSA. La luz de precalentamiento permanece encendida hasta 5 minutos. La cuenta regresiva empieza cuando se alcanza la temperatura de cocción.

10. Al finalizar la hora que se ha programado, el panel muestra «END» junto con tres señales de «Bip».
11. Tire del asa para abrir la puerta.
12. Use un utensilio resistente al calor para retirar los alimentos y guardarlos en un recipiente.



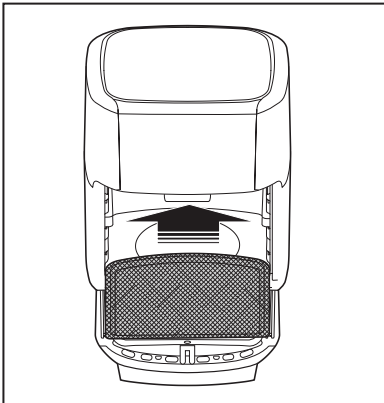
ADVERTENCIA

Mantenga la cara, los brazos y las manos lejos del vapor que sale cuando se abre la puerta.

13. Desenchufe el aparato cuando haya terminado o vuelva al paso 8 si quiere preparar más comida.

4.4 Rejillas

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor y deje suficiente espacio para abrir la puerta.



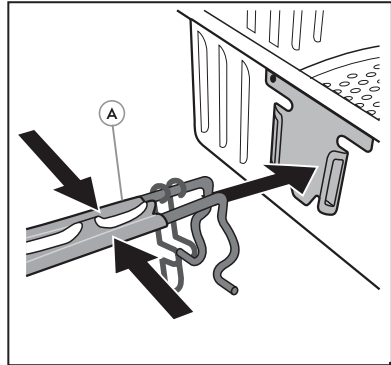
2. Use las rejillas para deshidratar frutas/verduras.

NOTA: Si se usan ambas rejillas al mismo tiempo, recomendamos cambiar la posición a mitad del tiempo de cocción para conseguir una cocción más uniforme.

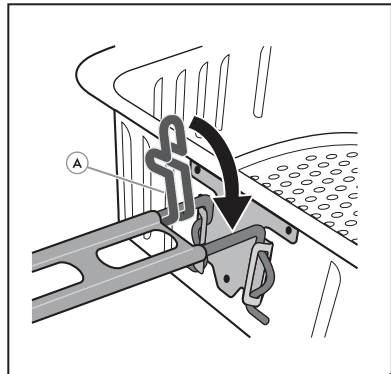
4.5 Cesta

El asa de la cesta debe estar puesta cuando se ponen o se retiran los alimentos.

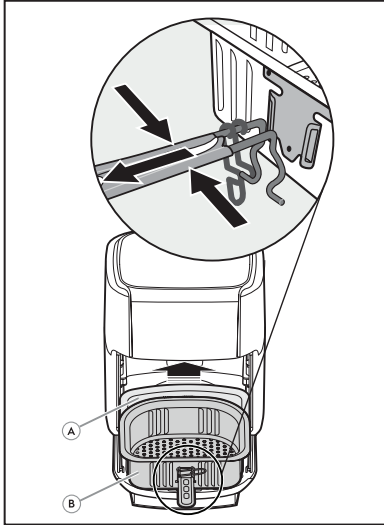
1. Pulse en los lados del asa (A) y coloque el asa en las ranuras de la cesta.



2. Suelte el asa y, a continuación, cierre el clip para bloquear el asa en su lugar.



3. Coloque la cesta en el estante que desee y retire el asa de la cesta.



IMPORTANTE

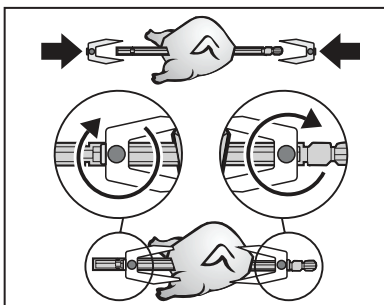
Compruebe que las asas están colocadas y debidamente sujetas.

4.6 Brocheta giratoria

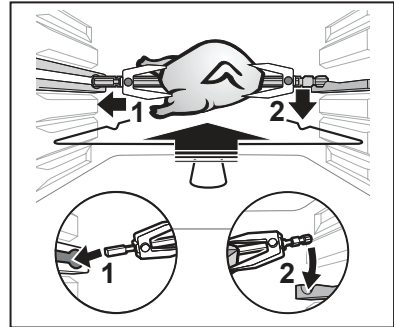
Introduzca la brocheta en la carne que elija. Compruebe que la carne puede girar libremente dentro de la cavidad. Si las carnes son demasiado grandes, es posible que no se cocinen correctamente y pueden golpear las partes laterales de la cavidad y dañar al aparato.

1. Posicione las horquillas y coloque los tornillos para que los alimentos estén bien sujetos.

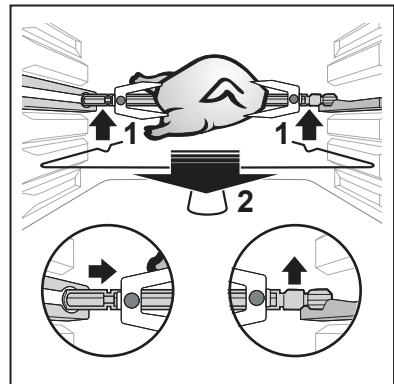
NOTA: Use las horquillas para ayudar a que la comida se mantenga en su sitio.



2. Use el gancho de manipulación para colocar la brocheta en los carriles y deslícela hasta los puntos de acoplamiento. Compruebe que la brocheta esté puesta debidamente en el orificio de giro que hay en el lado izquierdo del aparato.



3. Para quitar la brocheta, use el gancho de manipulación encajando la brocheta y pulsando un poco hacia la derecha para desenganchar de los soportes de fijación. A continuación, deslice la brocheta hacia abajo por los rieles para sacarla del aparato.



5. CUIDADO Y LIMPIEZA

5.1 Limpieza

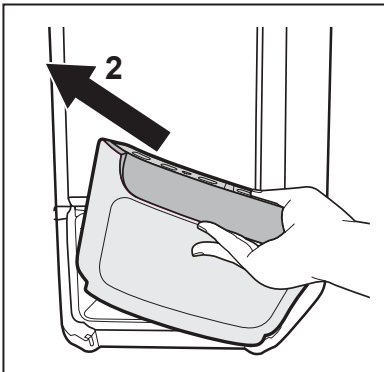
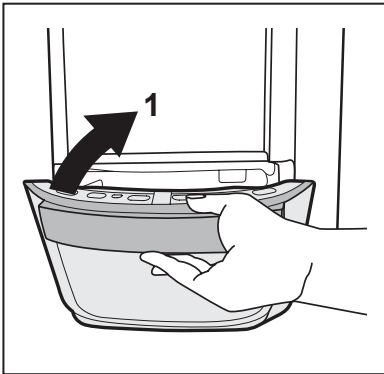
Para evitar descargas eléctricas, desenchufe el cable de la toma de corriente antes de realizar cualquier trabajo de limpieza o mantenimiento. Es necesario realizar la limpieza cuando el aparato esté frío. Use solamente un paño húmedo para limpiar la parte exterior del aparato y el cable eléctrico.

1. Abra la puerta a 45° y retire la puerta extraíble tirando primero del lado izquierdo hacia arriba, a continuación, tire de la puerta hacia la izquierda. Limpie ambos lados con agua tibia y un detergente suave.



PRECAUCIÓN

No coloque la puerta extraíble en el lavavajillas. Lavado a mano solamente.



2. Use una esponja blanda y un detergente suave para lavar los accesorios.

NOTA: La bandeja de goteo (H), la cesta (I), el asa de la cesta (J), la brocheta (K), las horquillas de la brocheta (L) y los ganchos para manipular brochetas (M) son aptos para el lavavajillas. (Ver la descripción general)

3. Utilice un paño suave humedecido con agua tibia para limpiar la parte exterior del aparato.



PRECAUCIÓN

No introduzca nunca el aparato, el enchufe o el cable de alimentación en agua o en cualquier otro líquido.

No limpie nunca el aparato con líquidos inflamables como alcohol, queroseno, gasolina, diluyente, disolventes, eliminados o productos químicos como detergentes con amoníaco, ácidos, vinagres, refrescos o productos abrasivos como jabones.

No use vapor para limpiar el aparato.

4. Es importante limpiar el aparato después de cada uso, ya que la acumulación de aceite, grasa o alimentos puede provocar olores desagradables, mal funcionamiento y disminuir el rendimiento.

5.2 Almacenamiento


1. Apague el aparato y deje que se enfríe por completo.
2. Compruebe que todos los componentes y accesorios estén limpios y secos.
3. Guarde el aparato en un lugar plano, seco y lejos de los niños.


6. QUÉ HACER SI...

Use esta guía para ayudar con problemas comunes que pueden interferir con el rendimiento del aparato. Si esto no mejora el problema, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no se enciende o no se calienta	El aparato no está enchufado en la toma de corriente	Enchufe el cable en la toma de corriente
	La puerta no está cerrada adecuadamente	Compruebe que la puerta esté cerrada
La preparación de los alimentos tarda más de lo esperado	La cesta está demasiado llena de comida	Prepare una cantidad menor de ingredientes
	La temperatura configurada es demasiado baja	Aumente la temperatura usando las teclas de control de temperatura
	No se ha dado la vuelta a la comida o no se le ha dado golpes	Dé la vuelta o remueve la comida cuando hayan pasado unos minutos de cocción
La comida está cruda por dentro o quemada por fuera.	La temperatura configurada es demasiado alta	Reduce la temperatura usando las teclas de control de temperatura
	Las rejillas no están a una altura adecuada	Coloque las rejillas a una altura adecuada
	No se ha dado la vuelta a la comida o no se le ha dado golpes	Dé la vuelta o remueve la comida cuando hayan pasado unos minutos de cocción
Sale humo blanco del aparato	Está preparando alimentos grasos	El aceite que sale al cocinar algunos alimentos puede salpicar en la parte que calienta y producir humo blanco. Esto es normal y no afecta a los alimentos
	Residuos de usos anteriores	Limpie el aparato después de cada uso

7. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

No deseché los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	37
2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	39
3. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	39
4. INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO	40
5. MANUTENÇÃO E LIMPEZA	45
6. O QUE FAZER SE...	46
7. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS	46

PARA OBTER RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por ter escolhido este produto AEG. Concebemo-lo para lhe proporcionar um desempenho impecável durante muitos anos, com tecnologias inovadoras que ajudam a tornar a vida mais simples - funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos vulgares.

Disponibilize alguns minutos para obter o melhor desempenho do aparelho.

Visite o nosso sítio web para:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência técnica e reparações:
www.aeg.com/webselfservice



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:
www.registeraeg.com



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:
www.aeg.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure-se de que dispõe dos dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série. Esta informação encontra-se na placa de identificação.

Símbolos nas instruções:

 Aviso/Cuidado - Informações de segurança.

 Informações gerais e sugestões.

 Informações ambientais.

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou tiverem recebido instruções no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos e forem supervisionadas.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que tenham recebido supervisão ou instruções relativas a utilização do aparelho de forma segura por uma pessoa responsável pela sua segurança e compreendam os perigos envolvidos. As crianças devem ser supervisionadas para se garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha a fritadeira de ar quente e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica normal.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado ou partido, deve ser substituído por um agente de assistência técnica ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar perigos de segurança.
- As superfícies acessíveis podem ficar quentes durante a utilização.
- Não tape a entrada de ar e as aberturas de ventilação enquanto o aparelho estiver a funcionar.
- Devolva sempre o aparelho a um centro de assistência técnica autorizado para ser examinado ou reparado.
- Não tente reparar o aparelho sozinho.
- Não coloque o aparelho sobre ou perto de um fogão a gás quente, qualquer tipo de fogão elétrico, pratos elétricos ou num forno aquecido.
- Certifique-se sempre de que a ficha está devidamente inserida na tomada.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes ou objetos afiados para evitar danos.
- Nunca coloque nada inflamável, explosivo ou corrosivo no cesto.
- Não aperte, dobre, torça nem coloque objetos pesados sobre o cabo de alimentação para evitar expor ou partir do respetivo núcleo.

- Não utilize o aparelho se a ficha, o cabo de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Nunca comece a cozinhar sem que o cesto esteja na respetiva posição.
- Não encha o cesto acima da linha “MAX” (Máximo) para evitar o contacto dos alimentos com o elemento de aquecimento.
- Não toque no cesto diretamente com as mãos durante ou logo após a utilização para evitar ficar queimado.
- Não utilize utensílios de plástico ou materiais de embrulho de papel normais para embrulhar alimentos para cozinhar.
- Não insira pinos, fios ou outros objetos em nenhuma das aberturas da fritadeira a ar para evitar choques elétricos ou lesões.
- Certifique-se de que desliga a fritadeira de ar quente antes de a limpar ou reparar.
- Não mova nem agite a fritadeira de ar quente durante a utilização.
- Não insira objetos estranhos no interruptor de segurança para evitar qualquer perigo.
- Este produto não é adequado para o contacto com ingredientes que tenham um elevado teor de acidez e/ou sal.
- Evite utilizar instrumentos metálicos ao manusear os alimentos no cesto.
- Os aparelhos não devem ser utilizados com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Este aparelho deve ser utilizado em aplicações domésticas e outras semelhantes, como:
 - áreas de cozinha para o pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
 - casas rurais;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - ambientes do tipo pensão.
- Consumo de energia em espera: 0,5 W
- Tempo máximo necessário para que o equipamento atinga automaticamente o modo de baixa energia aplicável: 20 min

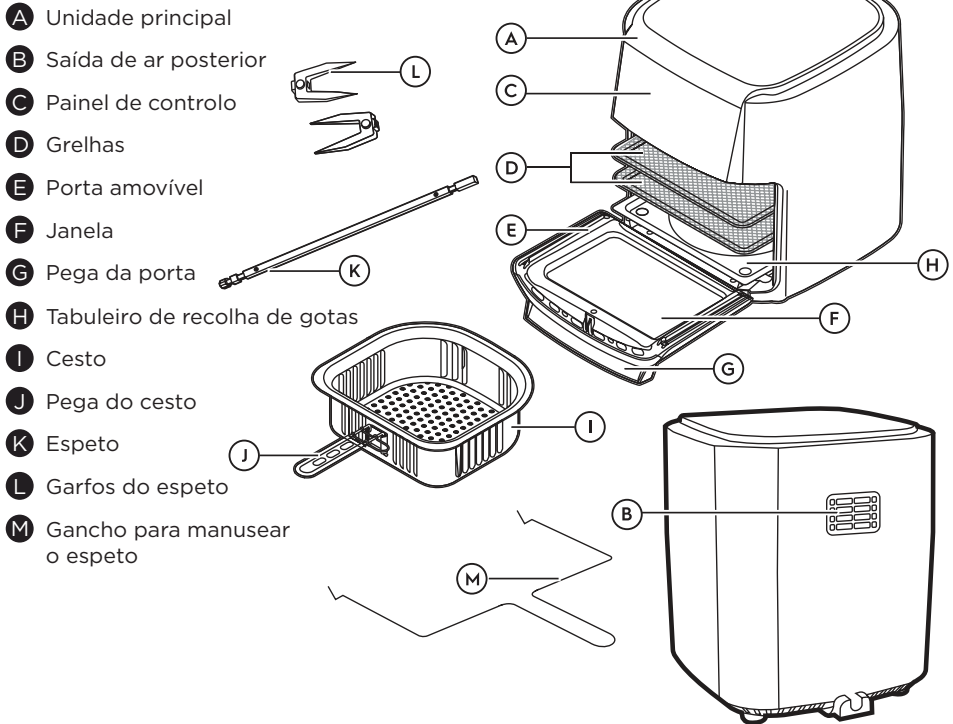


CUIDADO: Superfícies quentes.



2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Visão geral



3. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

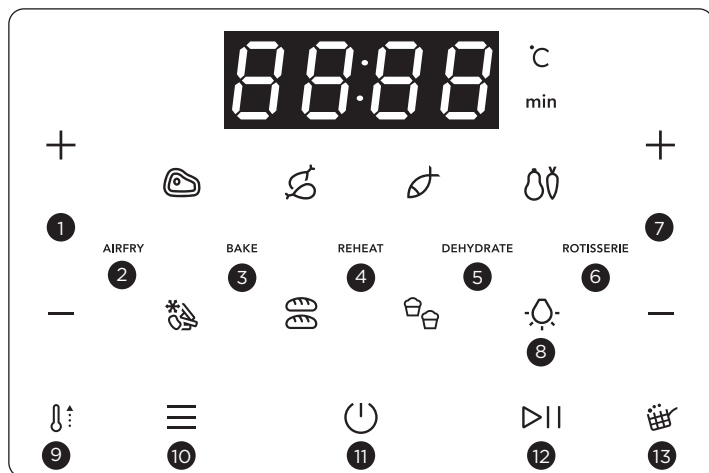
1. Retire todos os materiais de embalagem e as etiquetas promocionais do interior e exterior do aparelho.
2. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, plana e resistente ao calor, deixando um espaço suficiente para abrir a porta.
3. Limpe o aparelho e os acessórios (consulte **MANUTENÇÃO e LIMPEZA**).

4. Aqueça o aparelho durante 10 min utilizando a função de Fritar com ar quente.

NOTA: Durante este primeiro aquecimento, pode observar uma pequena quantidade de fumo e/ou um odor a óleo.

4. INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

4.1 Utilização do painel de controlo



- 1 Definição da temperatura:**
Prima os botões de temperatura + ou - para definir a temperatura de preparação. Para uma definição rápida, mantenha o botão premido.
NOTA: A temperatura de funcionamento varia de 60 °C a 200 °C (a função de desidratação varia de 30 °C a 80 °C).
- 2 FRITAR**
Com o modo Fritar selecionado, pode escolher uma das sete receitas predefinidas ou ajustar manualmente a preparação.
- 3 COZER**
Com o modo Cozer selecionado, pode cozinhar os seus alimentos favoritos, como biscoitos, bolos, pastéis e muito mais.
- 4 AQUECER**
Aqueça rapidamente os seus alimentos favoritos.
- 5 DESIDRATAR**
Para desidratar frutas e vegetais a baixas temperaturas para lanches saudáveis.
- 6 ASSAR**
Com o espeto inserido no aparelho, pode utilizar esta função para rodar as carnes ao assar.
NOTA: A temperatura e o tempo predefinidos nos modos de cocção também podem ser ajustados manualmente de acordo com a sua preferência.
- 7 Definição da hora**
Toque nos botões do tempo + ou - para definir o tempo de cocção. Para uma definição rápida, mantenha o botão premido.
NOTA: O tempo de funcionamento varia de 1 min a 99 min (exceto na função Desidratar, que varia de 5 min a 300 min).
- 8 Luz**
Prima o botão Luz para ligar ou desligar a luz.
- 9 Luz indicadora do preaquecimento**
A luz indicadora acende-se para informar que o aparelho está em preaquecimento. O preaquecimento dura 5 min, no máximo.

10 Botão do modo de preparação

Prima o menu dos Modos de preparação para selecionar um dos cinco modos disponíveis.

11 Ligar / desligar

Este botão tem três funções: Toque no botão para ativar o painel de controlo. Se o aparelho não estiver a ser utilizado, toque no botão do painel para aceder ao modo de repouso. O painel apresenta uma contagem decrescente de 20 s para que o aparelho arrefeça.

12 Início / Pausa

Toque no botão para começar a preparar a comida ou para interromper o processo durante a cocção. Em pausa, pode ajustar a temperatura / duração do ciclo, se for necessário.

NOTA: O aparelho regressa ao ecrã inicial se estiver em pausa durante mais de 10 min.





13 Luz indicadora de virar o alimento




Esta indicação aparece a meio do tempo de cocção nalgumas das receitas pré-programadas e para fazer o ajustamento manual.

4.2 Receitas predefinidas

Selecione uma das sete receitas de preparação predefinida:

NOTA: É necessário virar alguns alimentos a meio do tempo de cocção para obter uma textura uniforme. Use luvas ou pinças para segurar nos alimentos, garantir a sua segurança e evitar acidentes. O processo de cocção para se a porta for aberta. O funcionamento é retomado ao fechar a porta.

Alimento		Temp. (°C)	Tempo de preparação (minutos)	Porção (kg)	Virar o alimento a meio?
Batatas fritas		180	20	0,4	Sim
Queque		165	15	0,45 (50 g x 9 und)	Não
Carne		180	30	0,9	Sim
Frango		200	40	1	Sim

Pão		180	30	0,5	Não
Peixe		180	15	0,2 (40 mm x 120 mm x 100 mm)	Não
Vegetal		180	30	0,8	Sim

NOTA: Pão grande: 500 g, 180 °C, 30 min; pão de queijo congelado: 50 g x 18 und, 160 °C, 24 min

IMPORTANTE

A temperatura e os tempos de preparação indicados na tabela são apenas orientações e variam segundo as receitas e a quantidade de ingredientes, a forma e a textura dos alimentos. Pode definir a temperatura e o tempo de cocção como quiser.

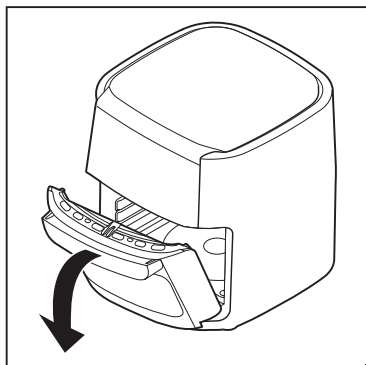
4.3 Utilizar a sua fritadeira de ar quente

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, plana e resistente ao calor, deixando um espaço suficiente para abrir a porta.

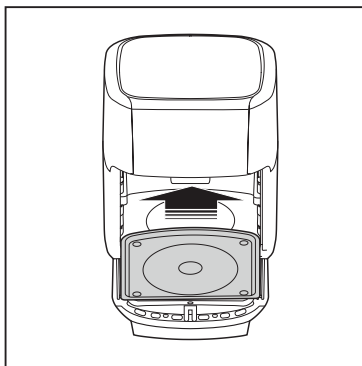
IMPORTANTE

Não obstrua as saídas de ar do produto.

2. Ligue o aparelho à tomada elétrica.
3. Puxe a pega para abrir a porta.



4. Introduza o tabuleiro de recolha na parte inferior para evitar a queda de gordura e detritos sobre o aparelho.



5. O aparelho dispõe de três acessórios para a preparação de vários alimentos (consulte a Visão geral).
6. Coloque os alimentos no acessório escolhido e feche a porta do aparelho.
7. Prima uma vez o botão de ligar / desligar para ligar o aparelho.
8. Selecione uma receita predefinida, o modo de preaquecimento ou regule manualmente a temperatura e o tempo à sua vontade.
9. Prima o botão de Início / Pausa para começar a preparar os alimentos.

NOTA:

- Os botões do painel de controlo emitem um sinal sonoro para confirmar a seleção.
 - O aparelho preaquece automaticamente quando prime o botão Início / Pausa. A luz de preaquecimento permanece acesa durante 5 min. A contagem do tempo começa ao atingir a temperatura de cocção.
10. No final do tempo programado, o painel mostra "END" (fim), juntamente com um sinal de três bipes.
 11. Puxe a pega para abrir a porta.
 12. Utilize um utensílio resistente ao calor para retirar os alimentos e depositá-los num recipiente.

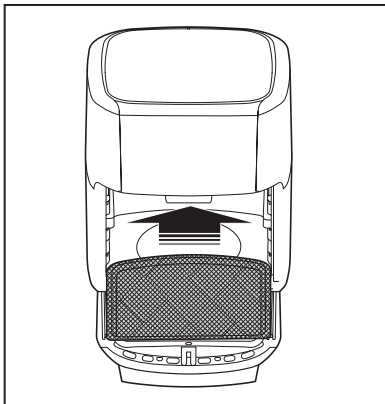
**AVISO**

Mantenha o rosto, os braços e as mãos afastados do vapor libertado quando abrir a porta.

13. Desligue o aparelho da corrente elétrica quando terminar ou volte ao passo 8 se quiser preparar mais alimentos.

4.4 Grelhas

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, plana e resistente ao calor, deixando um espaço suficiente para abrir a porta.



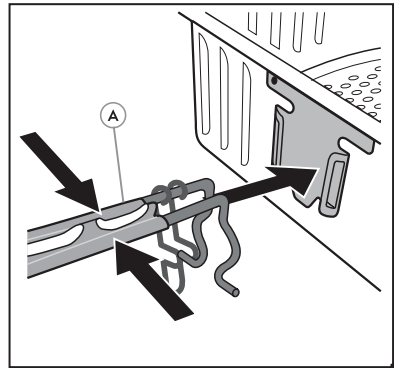
2. Utilize as grelhas para desidratar frutas/vegetais.

NOTA: Se utilizar ambas as grelhas ao mesmo tempo, deve trocar as posições da grelha a meio do processo para obter um resultado mais uniforme.

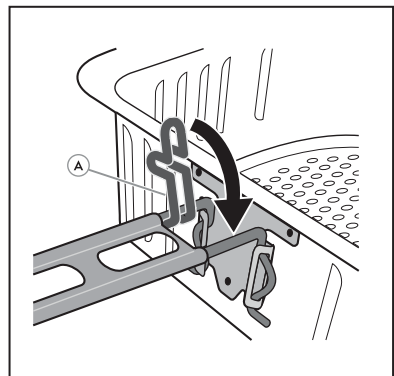
4.5 Cesto

Tem de instalar a pega do cesto para introduzir ou retirar os alimentos.

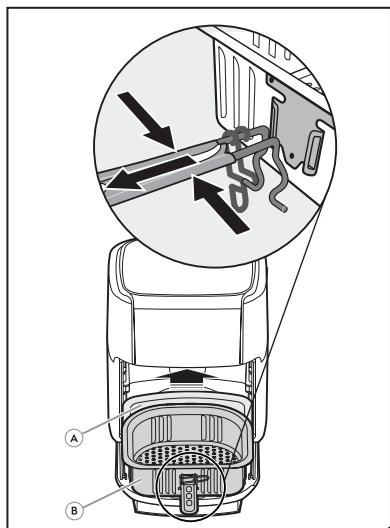
1. Pressione os lados da pega (A) e encaixe-a nas ranhuras do cesto.



2. Solte a pega e feche o clipe para bloquear a pega na posição correta.



3. Coloque o cesto na prateleira pretendida e remova a pega.



IMPORTANTE

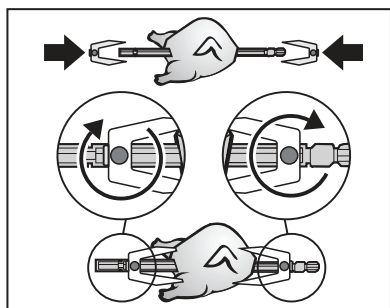
Certifique-se de que as pegas estão montadas e apertadas corretamente.

4.6 Espeto rotativo

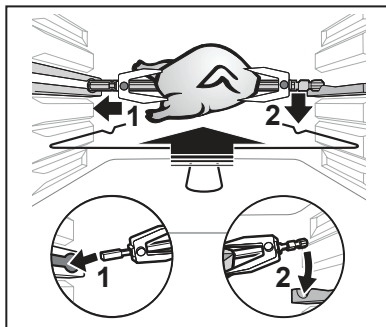
Introduza o espeto na peça de carne que selecionou. Certifique-se de que a carne consegue rodar livremente dentro da cavidade. Se a peça de carne for demasiado grande, pode não cozinhar corretamente, tocar na parte lateral da cavidade e danificar o aparelho.

1. Coloque os garfos e fixe-os com os parafusos de forma que os alimentos fiquem bem presos.

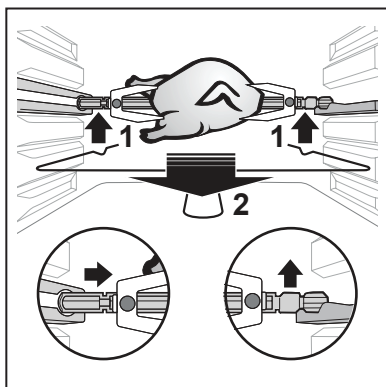
NOTA: Utilize os garfos para prender o alimento.



2. Use o gancho para manusear o espeto de forma a posicioná-lo nas calhas e deslizá-lo para os pontos de acoplamento. Certifique-se de que o espeto está devidamente colocado no orifício de rotação no lado esquerdo do aparelho.



3. Para remover o espeto, use o gancho para manusear o espeto, encaixando no espeto e empurrando-o ligeiramente para a direita para o desengatar dos suportes de fixação. Em seguida, deslize o espeto para baixo pelas calhas para fora do aparelho.



5. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

5.1 Limpeza

Para evitar choques elétricos, retire a ficha da tomada antes de efetuar qualquer limpeza ou manutenção. A limpeza deve ser feita com o aparelho frio.

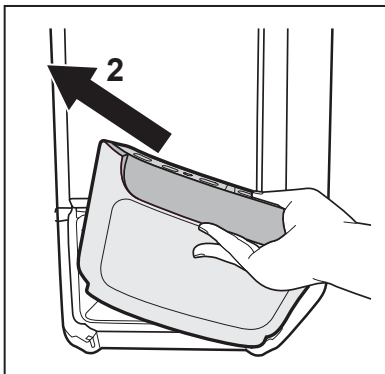
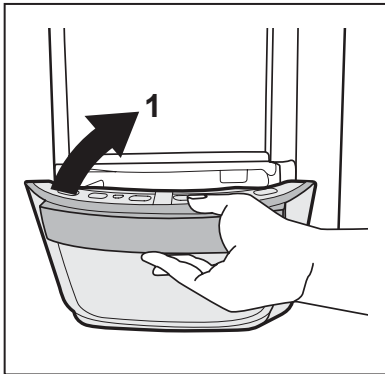
Utilize apenas um pano húmido para limpar o exterior do aparelho e o cabo elétrico.

1. Abra a porta a 45° e remova a porta amovível, puxando primeiro o lado esquerdo para cima e depois a porta para a esquerda. Limpe ambos os lados com água tépida e detergente neutro.



CUIDADO

Não coloque a porta amovível na máquina de lavar louça. Apta apenas para lavar à mão.



2. Utilize uma esponja macia e detergente neutro e enxague cuidadosamente para limpar os acessórios.

NOTA: O tabuleiro de recolha (H), o cesto (I), a pega do cesto (J), o espeto (K), os garfos do espeto (L) e os ganchos para manusear o espeto (M) podem ser lavados na máquina de lavar louça. (Consulte a Visão geral)

3. Utilize um pano seco e macio para limpar o exterior do aparelho.



CUIDADO

Nunca coloque o aparelho, a ficha ou o cabo elétrico em água ou em qualquer outro líquido.

Nunca limpe o aparelho com líquidos inflamáveis, como álcool, querosene, gasolina, diluentes, solventes, decapantes ou com produtos químicos como detergentes com amoníaco, ácidos, vinagres, refrigerantes ou produtos abrasivos, como sabões.

Não utilize vapor para limpar o aparelho.

4. É importante limpar o aparelho após cada utilização, pois a acumulação de óleo, gordura ou alimentos pode causar odores desagradáveis, funcionamento incorreto e diminuir o desempenho.

5.2 Armazenagem


1. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer completamente.
2. Certifique-se de que todos os componentes e acessórios estão limpos e secos.
3. Guarde o aparelho num local plano, seco e seguro, afastado das crianças.


6. O QUE FAZER SE...

Utilize este guia para resolver os problemas comuns que podem interferir no desempenho do produto. Se não resolver o problema, contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O aparelho não liga nem aquece	O aparelho não está ligado à tomada elétrica	Introduza a ficha de alimentação na tomada elétrica
	A porta não está bem fechada	Verifique se a porta está fechada
A preparação de alimentos demora mais que o esperado	O cesto está cheio de alimentos	Prepare uma quantidade menor de ingredientes
	A temperatura definida é demasiado baixa	Aumente a temperatura com os botões de controlo da temperatura
	O alimento não foi virado ou mexido	Vire ou mexa o alimento após alguns minutos de cocção
A comida está crua no interior e/ou queimada no exterior.	A temperatura definida é demasiado alta	Diminua a temperatura com os botões de controlo da temperatura
	As grelhas não estão ajustadas com a altura certa	Coloque as grelhas a uma altura adequada
	O alimento não foi virado ou mexido	Vire ou mexa o alimento após alguns minutos de cocção
Fumo branco proveniente do aparelho.	Preparação de alimentos gordurosos	O óleo libertado ao cozinhar alguns alimentos pode salpicar a resistência e produzir fumo branco. Isto é normal e não afeta a comida
	Resíduos da utilização anterior	Certifique-se de que limpa o aparelho após cada utilização

7. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos.

Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

CONTINGUTS

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT	48
2. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE	50
3. ABANS DEL PRIMER ÚS	50
4. INSTRUCCIONS DE FUNCIONAMENT	51
5. MANTENIMENT I NETEJA	56
6. QUÈ FER SI...	57
7. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS	57

PER A OBTENIR UN RESULTAT PERFECTE

Gràcies per triar aquest producte d'AEG. Hem creat aquest producte per tal que pugui oferir un rendiment impecable durant molts anys amb tecnologies innovadores que fan la vida més fàcil. Proporciona unes funcions que segurament no trobareu en altres electrodomèstics ordinaris. Dediqueu uns minuts a llegir aquesta informació per poder utilitzar el purificador d'aire correctament.

Visiteu el nostre lloc web per:



Obtenir consells sobre com fer-lo servir, fullets, resolució de problemes i informació de servei, visiteu:

www.aeg.com/webselfservice



Si voleu obtenir un millor servei us recomanem que registreu l'electrodomèstic a:

www.registeraeg.com



Si voleu comprar accessoris, consumibles i recanvis originals per a l'electrodomèstic visiteu:

www.aeg.com/shop

SERVEI I ATENCIÓ AL CLIENT

Feu servir sempre recanvis originals.


Si heu de contactar amb el nostre centre de servei autoritzat, assegureu-vos que disposeu de les dades següents: Model, PNC, número de sèrie.

Trobareu aquesta informació a la placa de característiques.

Símbols en les instruccions:

 Avís / Precaució - Informació de seguretat.

 Informació general i consells.

 Informació mediambiental.

Subjecte a canvis sense previ avís.

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT

- Aquest aparell pot ser utilitzar per nens majors de 8 anys. Les persones amb discapacitat física, mental o sensorial, a més a més d'aquelles que manquen experiència o coneixement també el poden utilitzar sota supervisió i després que els hagin ensenyat a utilitzar-lo, per tal d'entendre els riscos als quals s'exposen. Els menors no han de jugar amb l'aparell. Els nens no han de netejar ni fer el manteniment de l'usuari, tret que tinguin més de 8 anys i estiguin supervisats.
- Aquest aparell no està pensat perquè persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes (incloent-hi nens) o manca d'experiència i coneixements el facin servir, tret que sigui sota supervisió o hagin rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i entenguin els perills que implica per part d'un responsable de la seva seguretat. Cal que els nens estiguin vigilats per garantir que no juguin amb l'aparell.
- Mantingueu la fregidora d'aire i el cable lluny de l'abast dels menors de 8 anys.
- Aquest aparell només està pensat per a ús domèstic.
- Si el cable d'alimentació es fa malbé o es trenca, cal que un agent de servei o personal qualificat el substitueixi per tal d'evitar riscos de seguretat.
- Les superfícies a l'abast de la mà poden estar calentes mentre funciona l'aparell.
- No tapeu l'entrada ni la sortida d'aire mentre l'aparell està funcionant.
- Retorneu sempre l'aparell a un Centre de servei autoritzat perquè l'examinin o el reparin.
- No intenteu reparar l'aparell pel vostre compte.
- No poseu l'aparell sobre o a prop d'una cuina de gas calenta, tota mena de cuines elèctriques, plaques de cocció o sobre un forn calent.
- Assegureu-vos sempre que l'endoll estigui ben inserit a la presa de corrent.
- Procureu que el cable d'alimentació quedi lluny de qualsevol superfície calenta o d'objectes esmolats per evitar que es faci malbé.
- Mai poseu res inflamable, explosiu o corrosiu a la cistella.
- No pessigueu, doblegueu, torceu ni poseu objectes pesants sobre el cable d'alimentació per evitar exposar o tallar els conductes interns.
- No feu servir l'aparell si l'endoll, el cable d'alimentació o el mateix aparell mostren algun dany.

- Mai comenceu a cuinar si la cistella no és al seu lloc.
- No empleneu la cistella per sobre de la indicació “MAX” per evitar que el menjar toqui l'element escalfador.
- No toqueu directament la cistella amb les mans durant o després de fer servir l'aparell per evitar cremades.
- No feu servir estris de plàstic ni embolcalls de paper per embolicar el menjar que voleu cuinar.
- No introduïu agulles, cables o cap altre objecte a cap de les obertures de la fregidora d'aire per evitar descàrregues elèctriques o ferides.
- Assegureu-vos de desendollar la fregidora d'aire abans de rentar-la o reparar-la.
- No mogueu ni sacsegeu la fregidora mentre està funcionant.
- No introduïu objectes estranys dins l'interruptor de seguretat per evitar qualsevol perill.
- No és adequat que el dispositiu entri en contacte amb ingredients que tinguin un alt contingut àcid o salat.
- Eviteu fer servir eines metàl·liques al manipular el menjar a la cistella.
- No està previst que els aparells siguin operats mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot separat.
- Aquest aparell està destinat a l'ús domèstic i en aplicacions similars com:
 - Àrees de cuina a botigues, oficines i espais de treball.
 - Granges.
 - Per clients en hotels i motels i altres tipus d'entorns residencials.
 - Entorns com pensions.
- Consum d'energia en mode en repòs: 0,5 W
- Temps màxim que cal perquè l'equip assoleixi el mode de consum baix aplicable de manera automàtica: 20 min

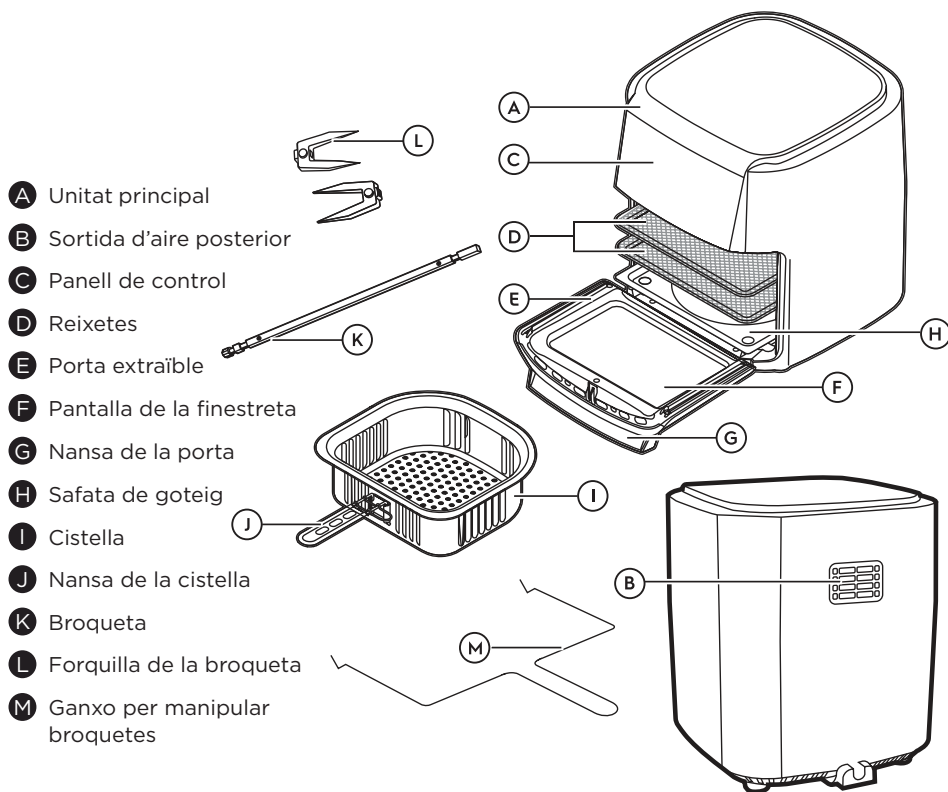


PRECAUCIÓ: Superfícies calentes.



2. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

2.1 Vista general



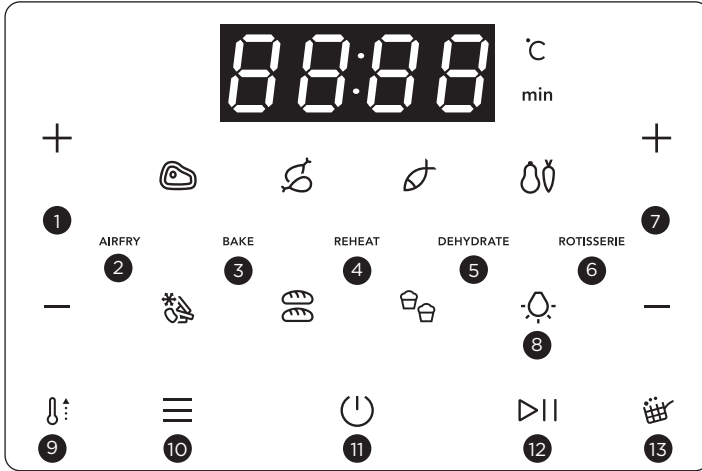
3. ABANS DEL PRIMER ÚS

1. Traieu tots els materials d'embalatge i etiquetes promocionals de la part interior i exterior de l'aparell.
2. Col·loqueu l'aparell sobre una superfície estable, anivellada i resistent a la calor i deixeu espai suficient per obrir la porta.
3. Netegeu l'aparell i els accessoris (Vegeu MANTENIMENT i NETEJA).
4. Escalfeu l'aparell durant 10 minuts fent servir la funció "Fregidora d'aire".

NOTA: Quan feu servir l'aparell per escalfar per primer cop, podeu notar que surt una mica de fum o podeu notar olor d'oli.

4. INSTRUCCIONS DE FUNCIONAMENT

4.1 Ús del panell de control



1 Ajustar la temperatura:

Premeu el botó + o - per configurar la temperatura de preparació. Per a una configuració ràpida, mantingueu el botó premut.

NOTA: La temperatura de funcionament varia entre 60 °C i 200 °C (la funció de deshidratació funciona entre 30 °C i 80 °C).

2 FREGIDORA D'AIRE

Quan seleccioneu el mode de fregidora d'aire, podeu triar una de les 7 receptes definides prèviament o ajustar la preparació manualment.

3 ENFORNAR

Seleccioneu el mode d'enfornar per cuinar els vostres aliments preferits com galetes, pastissos, rotlles de canyella i més.

4 RESCALFAR

Escalament ràpid dels vostres menjars preferits.

5 DESHIDRATAR

Deshidrata fruites i verdures a baixes temperatures per preparar piscoalabis saludables.

6 ROSTIR

Amb la broqueta dins de l'aparell, aquesta funció girarà les carns per aconseguir que es cuinin de manera uniforme.

NOTA: La temperatura i el temps establerts prèviament en els modes de cocció també es poden ajustar de manera manual segons les preferències.

7 Ajustar el temps

Premeu els botons de + o - per configurar el temps de cocció. Per a una configuració ràpida, mantingueu el botó premut.

NOTA: El temps d'operació varia entre 1 minut i 99 minuts (excepte per a la funció de "Deshidratar" que és entre 5 minuts i 300 minuts).

8 Llum

Premeu el botó de la llum per engegar-la o apagar-la.

9 Llum indicadora de preescalfament

La llum indicadora s'encén per informar que l'aparell s'està escalfant. El preescalfament dura 5 minuts com a màxim.

- 10 Botó del mode de preparació**
Feu clic al menú dels modes de preparació per seleccionar un dels 5 modes de preparació.

- 11 Encès/Apagat**
Aquest botó té tres funcions: Premeu el botó per activar el panell de control. Si no esteu fent servir l'aparell, toqueu el botó perquè el panell entri en el mode de descans. Aquest panell mostrarà un compte enrere de 20 segons perquè l'aparell es refredi.

- 12 Inici/Pausa**
Premeu el botó per començar a preparar el menjar o per pausar el procés durant la cocció. Quan està en pausa, es pot ajustar la temperatura o el temps del cicle si cal.





NOTA: Si la fregidora està en pausa en qualsevol moment durant més de 10 minuts, l'aparell tornarà a la pantalla inicial.




- 13 Encendre la llum indicadora d'aliments**
Aquesta indicació apareixerà a la meitat del temps de cocció per a algunes de les receptes que s'hagin establert prèviament i per a l'ajust manual.

4.2 Receptes establertes prèviament

Seleccioneu una de les 7 receptes predefinides:

NOTA: Caldrà girar alguns aliments a la meitat de cocció perquè la textura sigui uniforme. Feu servir guants o pinces per garantir la seguretat i evitar accidents. El procés de cocció s'atura si la porta està oberta. L'operació es reprèn quan la porta està tancada.

Aliments		Temp. (°C)	Temps de preparació (minuts)	Porció (Kg)	Girar el menjar a mig cuinar-lo?
Patates fregides		180	20	0,4	Sí
Magdalena		165	15	0,45 (50 g x 9 unitats)	No
Carn		180	30	0,9	Sí
Pollastre		200	40	1	Sí

Pa		180	30	0,5	No
Peix		180	15	0,2 (40 x 120 x 100 mm)	No
Verdures		180	30	0,8	Sí

NOTA: Pa gran: 500 g, 180 °C 30 minuts, Pa de formatge congelat: 50 g x 18 unitats, 160 °C, 24 minuts

IMPORTANT

La temperatura i els temps de preparació que s'han enumerat a la taula s'indiquen per tal que serveixin d'orientació i varien segons la recepta, la quantitat d'ingredients, la forma i la textura dels aliments. Podeu ajustar la temperatura i el temps de cocció segons el que vulgueu.

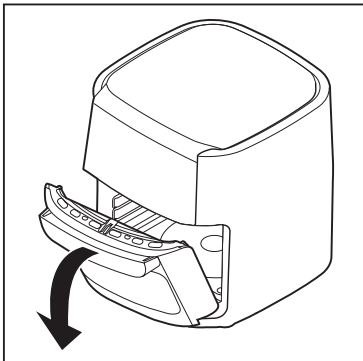
4.3 Com fer servir la fregidora d'aire

1. Col·loqueu l'aparell sobre una superfície estable, anivellada i resistent a la calor i deixeu espai suficient per obrir la porta.

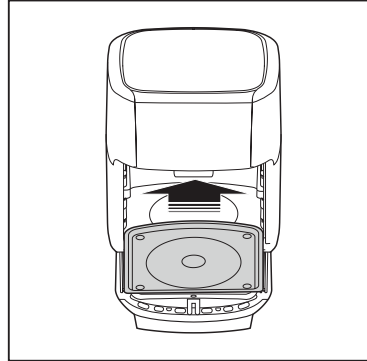
IMPORTANT

No s'ha d'obstruir la sortida d'aire de l'aparell.

2. Endol·leu l'aparell.
3. Estireu la nansa per obrir la porta.



4. Introduïu la safata de degoteig a la part inferior de l'aparell perquè el greix i les restes no caiguin a dins.



5. L'aparell ve amb 3 accessoris per preparar diversos aliments (vegeu la Vista general).
6. Col·loqueu els aliments a l'accessori que hegeu escollit i tanqueu la porta de l'aparell.
7. Premeu el botó d'encès/apagat per engegar l'aparell.
8. Seleccioneu una recepta preestablerta, el mode de posada en escena o ajusteu manualment la temperatura i el temps que vulgueu.

9. Premeu el botó Inici/Pausa per començar a preparar el menjar.

NOTA:

- Els botons del panell de control fan un so de "bip" per confirmar la selecció.
- L'aparell es preescalfa de manera automàtica quan es prem el botó INICI/PAUSA. La llum de preescalfament roman encesa fins a 5 minuts. El compte regressiu comença quan s'ha aconseguit la temperatura de cocció.

10. En finalitzar el temps programat, el panell mostrarà "END", i també emetrà tres sons de "bip".

11. Estireu de la nansa per obrir la porta.

12. Feu servir un utensili resistent a la calor per retirar els aliments i guardar-los en un recipient.

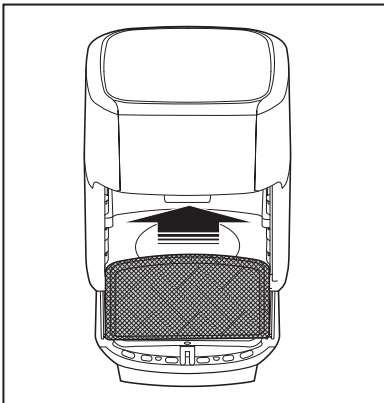
 **AVÍS**

Mantingueu la cara, els braços i les mans lluny del vapor que surt quan s'obre la porta.

13. Desendolleu l'aparell quan hageu acabat o torneu al pas 8 si voleu preparar més menjar.

4.4 Reixetes

1. Col·loqueu l'aparell sobre una superfície estable, anivellada i resistent a la calor i deixeu espai suficient per obrir la porta.



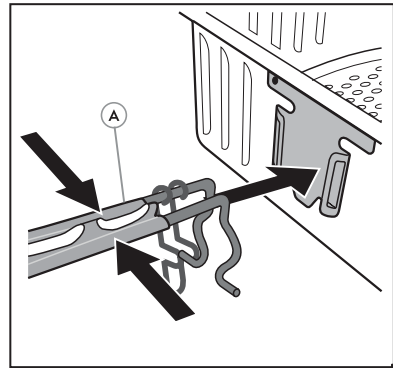
2. Feu servir les reixetes per deshidratar fruites/verdures.

NOTA: Si es fan servir ambdues reixetes alhora, recomanem canviar la posició a meitat del temps de cocció per aconseguir una cocció més uniforme.

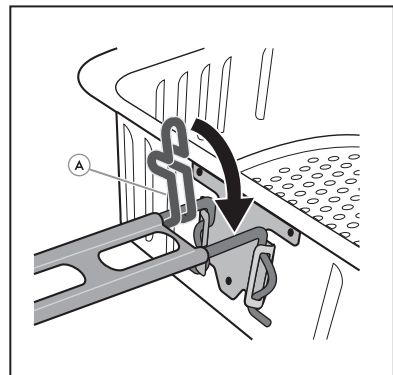
4.5 Cistella

La nansa de la cistella ha d'estar posada quan es posen o es retiren els aliments.

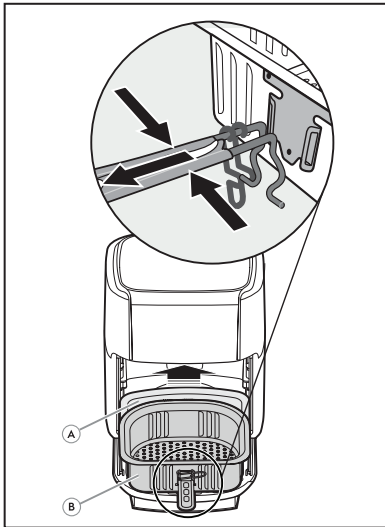
1. Premeu als costats de la nansa (A) i col·loqueu-la a les ranures de la cistella.



2. Deixeu anar la nansa i, a continuació, tanqueu el clip per tal que la nansa no es mogui.



3. Col·loqueu la cistella a la posició que vulgueu i traieu la nansa de la cistella.



IMPORTANT

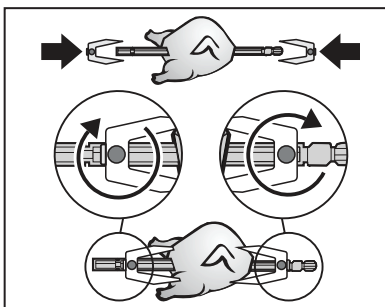
Comproveu que les nanses estiguin col·locades i que tinguin bona subjecció.

4.6 Broqueta giratòria

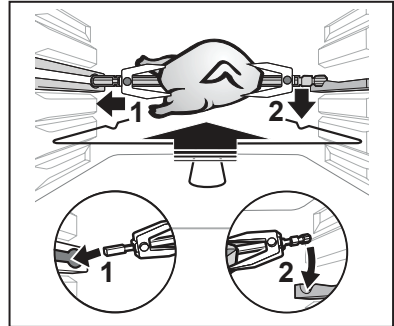
Introduïu la broqueta a la carn que hegeu escollit. Comproveu que la carn pugui girar lliurement dins la cavitat. Si les carns són massa grans, es podrien cuinar de manera incorrecta i podrien colpejar les parts laterals de la cavitat i fer malbé l'aparell.

1. Col·loqueu les forquilles i els cargols perquè els aliments estiguin ben subjectes.

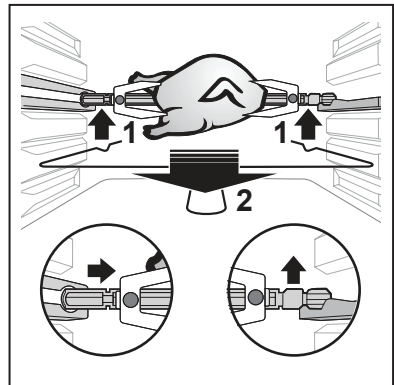
NOTA: Feu servir forquilles per ajudar a que el menjar es mantingui al seu lloc.



2. Feu servir el ganxo de manipulació per col·locar la broqueta als carrils i feu-la lliscar fins als punts d'acoblament. Comproveu que la broqueta estigui col·locada correctament a l'orifici de gir que hi ha a la banda esquerra de l'aparell.



3. Per treure la broqueta, feu servir el ganxo de manipulació encaixant la broqueta i prement una mica cap a la dreta per desenganxar dels suports de fixació. A continuació, feu lliscar la broqueta cap avall pels rails per treure-la de l'aparell.



5. MANTENIMENT I NETEJA

5.1 Rentat

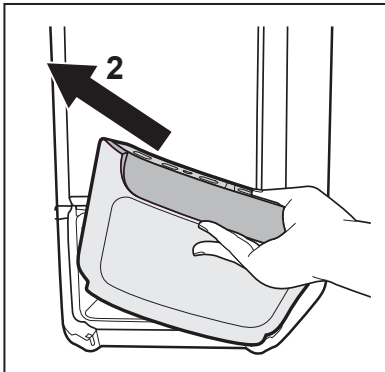
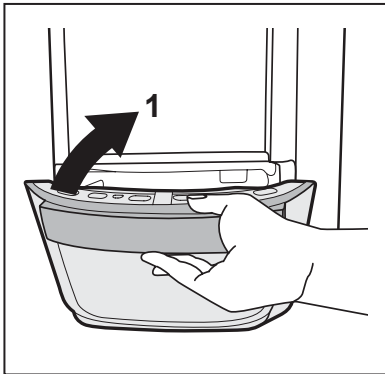
Per evitar descàrregues elèctriques, desendolceu el cable de la presa de corrent abans de fer qualsevol feina de neteja o manteniment. La neteja s'ha de fer quan l'aparell està fred.

Feu servir només un drap humit per netejar la part exterior de l'aparell i el cable elèctric.

1. Obriu la porta a 45° i traieu la porta extraïble tirant primer del costat esquerre cap amunt, a continuació, estireu la porta cap a l'esquerra. Netegeu els dos costats amb aigua tèbia i un detergent suau.

PRECAUCIÓ

No col·loqueu la porta extraïble al rentavaixel·la. Rentar a mà només.



2. Feu servir una esponja i un detergent suau i esbandiu bé l'esponja per netejar els accessoris.

NOTA: La safata de degoteig (H), la cistella (I), la nansa de la cistella (J), la broqueta (K), les forquilles de la broqueta (L) i els ganxos per manipular broquetes (M) són aptes per posar en el rentavaixel·la. (Vegeu la Vista general)

3. Feu servir un drap suau sec per netejar la part exterior de l'aparell.

PRECAUCIÓ

No introduïu mai l'aparell, l'endoll o el cable d'alimentació en aigua o qualsevol altre líquid.

No netegeu mai l'aparell amb líquids inflamables com alcohol, querosè, gasolina, diluent, dissolvents o productes químics com detergents amb amoniac, àcids, vinagres, refrescos o productes abrasius com sabons.

No feu servir vapor per netejar l'aparell.

4. És important netejar l'aparell després de cada ús, ja que l'acumulació d'oli, greix o aliments pot provocar olors desagradables, mal funcionament i disminuir-ne el rendiment.

5.2 Emmagatzemament


1. Apagueu l'aparell i deixeu que es refredi del tot.
2. Comproveu que tots els components i accessoris estiguin nets i secs.
3. Guardeu l'aparell en un lloc pla, sec i lluny dels nens.


6. QUÈ FER SI...

Feu servir aquesta guia si necessiteu ajuda amb problemes comuns que poden interferir amb el rendiment de l'aparell. Si això no millora el problema, poseu-vos en contacte amb el servei d'atenció al client.

PROBLEMA	POSSIBLE CAUSA	SOLUCIÓ
L'aparell no s'encén o no s'escalfa	L'aparell no està endollat a la presa de corrent	Endol·leu el cable a la presa de corrent
	La porta no està ben tancada	Comproveu que la porta estigui tancada
La preparació dels aliments triga més del que es podria esperar	La cistella està massa plena de menjar	Prepareu una quantitat menor d'ingredients
	La temperatura configurada és massa baixa	Augmenteu la temperatura fent servir les tecles de control de temperatura
	No s'ha donat la volta al menjar o no s'ha remenat	Doneu la volta o remeneu el menjar quan hagin passat uns minuts de cocció
El menjar està cru per dins o cremat per fora.	La temperatura que hi ha configurada és massa alta	Reduïu la temperatura fent servir les tecles de control de temperatura
	Les reixetes no estan a una altura adequada	Col·loqueu les reixetes a una altura adequada
	No s'ha donat la volta al menjar o no s'ha remenat	Doneu la volta o remeneu el menjar quan hagin passat uns minuts de cocció
Surt fum blanc de l'aparell	Està preparant aliments que tenen molt greix	L'oli que surt en cuinar alguns aliments pot esquitxar a la part que escalfa i produir fum blanc. Això és normal i no afecta els aliments
	Residus d'usos anteriors	Netegeu l'aparell després de cada ús

7. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol . Dipositeu l'embalatge en contenidors adequats per al seu posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics.

No llenceu a les escombraries domèstiques els aparells amb el símbol . Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la seva oficina municipal.

AEG

A29468603_250722

