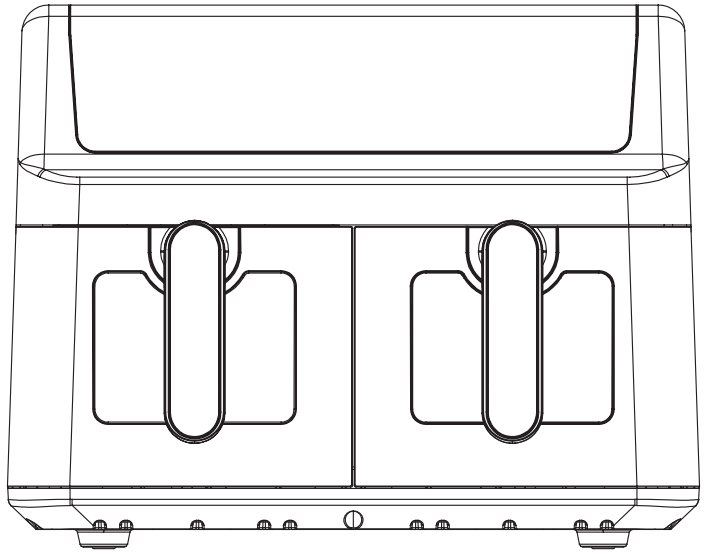
Llivekit

Benutzerhandbuch

FR : Manuel d'Utilisateur / IT: Manuale d'uso
ES: Manual de usuario / NL: Gebruikershandleiding
PL: Podręcznik Użytkownika



Model: AL-9001KD

S2-M-A02478

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise ---------- 1

Allgemeine Beschreibung ---------- 4

Technische Daten---------- 4

Erläuterung des Bedienfelds---------- 5

Vor der ersten Inbetriebnahme ---------- 5

Verwendung dieses Geräts---------- 6

Voreingestellte Garprogramme---------- 9

Reinigung ---------- 10

Fehlersuche ----------11

Überlegungen zur Entsorgung---------- 12

Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der Verwendung dieses Produkts die folgenden wichtigen Informationen sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Informationen gut auf, damit Sie sie später bei Bedarf erneut einsehen können.

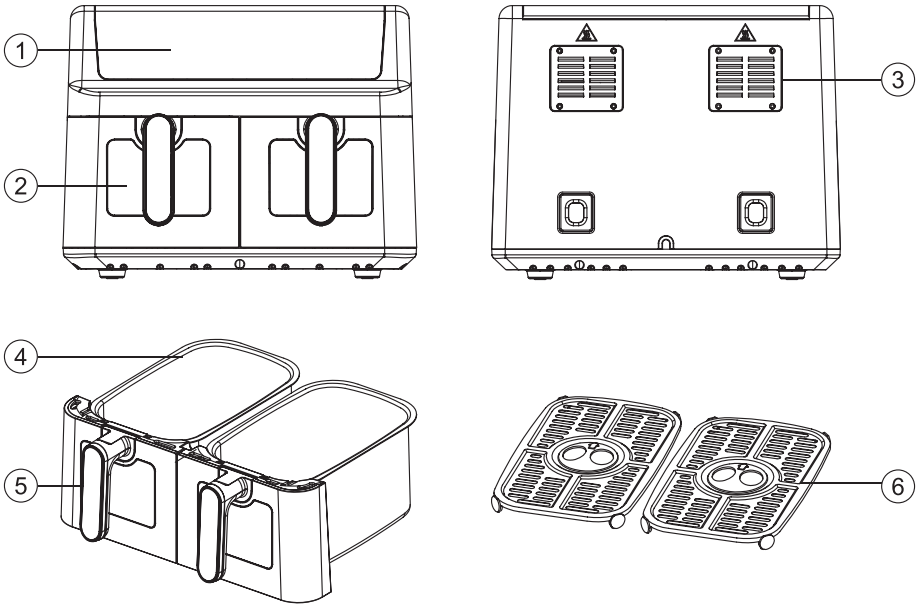
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Gasherden oder verschiedenen elektrischen Kochplatten und auch nicht in die Nähe eines aufgeheizten Backofens.
- Tauchen Sie das Hauptgerät nicht in Wasser und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab. Reinigbar sind der Frittierkorb, der Frittierrost sowie weitere metallische Zubehörteile.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Lebensmittel unbedingt in den Frittierkorb, um einen Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Decken Sie den Lufteinlass und -auslass während des Betriebs nicht ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Berühren Sie während des Betriebs niemals das Innere des Geräts oder den Luftauslass.
- Stellen Sie stets sicher, dass das Heizelement nicht blockiert ist und sich keine Speisereste darin befinden.
- Das Gerät darf nur an eine geerdete Wandsteckdose angeschlossen werden, die über einen Fehlerstrom-Schutzschalter verfügt.
- Stellen Sie sicher, dass der Stecker ordnungsgemäß in die Wandsteckdose eingesteckt ist.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuersystem vorgesehen.
- Während des Betriebs können berührbare Oberflächen heiß werden.
- Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen das Gerät nur verwenden, wenn sie beaufsichtigt oder eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.

- Reinigung und Wartung dürfen nur von Kindern ab 8 Jahren oder unter Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Stellen Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht dicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Abstand an der Rückseite, an den Seiten und oben. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Während des Betriebs entweicht heißer Dampf aus dem Luftauslass. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und Luftauslass. Achten Sie außerdem beim Herausnehmen des Korbs aus dem Gerät auf heißen Dampf und heiße Luft.
- Schütten Sie kein Öl in den Frittierkorb, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
- Füllen Sie den Korb nicht vollständig und überladen Sie ihn nicht mit Lebensmitteln. Zu große Mengen können die Heizelemente berühren und ein Brandrisiko darstellen.
- Verwenden Sie im Gerät keine leichten Materialien oder Backpapier, da der heiße Luftstrom diese aufwirbeln und die Heizelemente berühren könnte, was Brandgefahr verursacht.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von leicht entflammbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf.
- Aufbewahrung von Kartoffeln: Die Lagertemperatur sollte an die jeweilige Kartoffelsorte angepasst sein und über 6 °C liegen, um das Risiko einer Acrylamid-Bildung in zubereiteten Speisen zu minimieren.
- Das Gerät ist für den Betrieb in Umgebungen mit einer Temperatur von 5 °C bis 40 °C ausgelegt.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen und dem Heißluftauslass fern, um Beschädigungen am Kabel zu verhindern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.

- Der Frittierkorb und das Zubehör werden während des Betriebs und danach heiß. Gehen Sie daher unbedingt vorsichtig damit um.
- Reinigen Sie vor der ersten Verwendung alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich. Beachten Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch bestimmt. Es ist weder für die Verwendung in Geschäften, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen noch für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen wohnähnlichen Umgebungen.
- Trennen Sie das Gerät unbedingt vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt bleibt oder vor dem Zusammenbauen, Zerlegen, Lagern oder Reinigen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Grundfläche steht.
- Wenn das Gerät unsachgemäß verwendet wird, für professionelle oder halbprofessionelle Zwecke eingesetzt oder nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung betrieben wird, erlischt die Garantie und jegliche Haftung für Schäden entfällt.
- Wenn Ihr Gerät eine Störung aufweist, kontaktieren Sie bitte zuerst den Kundendienst. Unter deren Anleitung können Sie das Gerät zur Überprüfung oder Reparatur an ein autorisiertes Servicezentrum senden. Versuchen Sie keinesfalls, das Gerät selbst zu reparieren, da dies zum Verlust der Garantie führt.
- Ziehen Sie nach Gebrauch unbedingt den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass die mit diesem Gerät zubereiteten Lebensmittel goldgelb und nicht dunkelbraun oder verbrannt sind.
- Seien Sie beim Reinigen vorsichtig: Heiße Heizelemente und Kanten von Metallteilen.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel in der Heißluftfritteuse vollständig durchgegart sind.
- Seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen der gegarten Lebensmittel und achten Sie darauf, dass keine Zubehörteile herausfallen.

Allgemeine Beschreibung

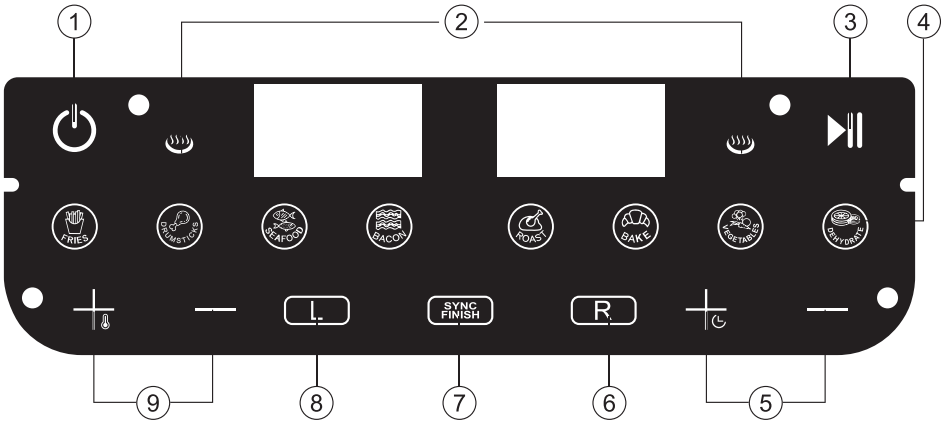
1. Elektronisches Display
2. Sichtfenster
3. Luftauslass
4. Frittierkorb
5. Griff für Frittierkorb
6. Frittierrost



Technische Daten

1. Nennspannung: 220 - 240 V ~
2. Nennfrequenz: 50/60 Hz
3. Nennleistung: 2000 W
4. Frittierkorb-Volumen: 4,5 L x 2
5. Temperaturbereich: 80 °C - 200 °C
6. Zeiteinstellung: 1-60 Minuten
7. Produktmaße: 38,5 x 31 x 38,5 cm

Erläuterung des Bedienfelds



1. Netzschalter: zum Ein- und Ausschalten des Geräts
2. Heizsymbol für linke/rechte Kammer
3. Start/Pause-Taste: Nach Auswahl eines Menüs startet ein Antippen den Garvorgang; während des Garens pausiert ein Druck den Vorgang
4. Menütasten: 8 voreingestellte Programme. Das blinkende Symbol zeigt die aktuelle Auswahl an
5. Zeit +/-: Nach Menüauswahl die Garzeit nach Bedarf durch Antippen erhöhen (+) oder verringern (-)
6. R-Taste: Antippen, um das Programm für die rechte Heizkammer einzustellen (Menü, Zeit, Temperatur)
7. SYNC FINISH-Taste: Stellt sicher, dass der Garvorgang in beiden Kammern gleichzeitig endet, unabhängig vom gewählten Programm
8. L-Taste: Antippen, um das Programm für die linke Heizkammer einzustellen (Menü, Zeit, Temperatur)
9. Temperatur +/-: Nach Menüauswahl die Gartemperatur nach Bedarf durch Antippen erhöhen (+) oder verringern (-)

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät, mit Ausnahme des

Typenschilds.

- Reinigen Sie den Frittierrost und Frittierkorb gründlich mit heißem Wasser und etwas flüssigen Spülmitteln und einem nicht scheuernden Schwamm. Hinweis: Nur der Frittierrost und der Frittierkorb dürfen zur Reinigung in die Spülmaschine gegeben werden.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Bevor Sie Ihre Heißluftfritteuse zum ersten Mal verwenden, legen Sie keine Lebensmittel hinein. Stellen Sie das Gerät auf die höchste Temperaturstufe und lassen Sie es etwa 5 bis 10 Minuten lang leer laufen. Es kann zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und verflüchtigt sich schnell. Achten Sie darauf, dass der Bereich um die Heißluftfritteuse gut belüftet ist.

Verwendung dieses Geräts

Hinweise

Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose mit Erdungsanschluss.
Vergewissern Sie sich, dass der Frittierkorb genau auf die Führungsschienen im Inneren der Heißluftfritteuse ausgerichtet ist, bevor Sie ihn einsetzen.

Bedienungsanleitung für den Einzelkammer-Betrieb

- Positionieren Sie den Frittierrost gemäß den Pfeilmarkierungen im Frittierkorb. Legen Sie die zu garenden Lebensmittel auf den Frittierrost und setzen Sie den Frittierkorb vollständig in die Heißluftfritteuse ein.
- Wenn das Gerät angeschlossen ist, leuchtet die Betriebsanzeige ⏻ kontinuierlich.
- Durch Drücken der Taste ⏻ werden die Tasten [L] und [R] beleuchtet, sodass Sie die linke oder rechte Kammer auswählen können.
- Drücken Sie [L], um die Bedienoberfläche der linken Kammer aufzurufen. Wählen Sie das gewünschte Funktionsmenü aus. Benutzer können die Gartemperatur und -zeit entsprechend der Größe und Menge der zuzubereitenden Speisen einstellen. Drücken Sie +/—, um die Temperatur einzustellen, und drücken Sie dann +/—, um die Zeit einzustellen. Drücken Sie ⏯, um den Betrieb zu starten. Die rote Heizungsanzeige auf der linken Seite leuchtet auf und zeigt an, dass

die linke Kammer aktiv ist.

- Um die rechte Kammer unabhängig zu bedienen, drücken Sie ebenfalls R, um die Bedienoberfläche aufzurufen. Wählen Sie das gewünschte Funktionsmenü aus. Benutzer können die Gartemperatur und -zeit entsprechend der Größe und Menge der zuzubereitenden Speisen einstellen. Drücken Sie —, um die Temperatur einzustellen, und anschließend —, um die Zeit einzustellen. Drücken Sie ⏯, um den Betrieb zu starten. Die rote Heizungsanzeige auf der rechten Seite leuchtet auf und zeigt an, dass die rechte Kammer aktiv ist.

Bedienungsanleitung für den parallelen Zweikammer-Betrieb

- Positionieren Sie den Frittierrost gemäß den Pfeilmarkierungen im Frittierkorb. Legen Sie die zu garenden Lebensmittel auf den Frittierrost und setzen Sie den Frittierkorb vollständig in die Heißluftfritteuse ein.
- Wenn das Gerät angeschlossen ist, leuchtet die Betriebsanzeige ⏻ kontinuierlich.
- Durch Drücken der Taste ⏻ werden die Tasten L und R beleuchtet, sodass Sie die linke oder rechte Kammer auswählen können.
- Drücken Sie L, um die Benutzeroberfläche der linken Kammer aufzurufen. Wählen Sie das gewünschte Funktionsmenü aus. Benutzer können die Gartemperatur und -zeit entsprechend der Größe und Menge der zuzubereitenden Speisen einstellen. Drücken Sie —, um die Temperatur einzustellen, und anschließend —, um die Zeit einzustellen. Sobald die Einstellungen für die linke Kammer abgeschlossen sind, drücken Sie R, um die Benutzeroberfläche der rechten Kammer aufzurufen. Befolgen Sie die gleichen Schritte wie für die linke Kammer, um das rechte Gerät zu konfigurieren. Wenn beide Kammern eingestellt sind, drücken Sie ⏯, um beide Geräte gleichzeitig zu aktivieren. Die roten Heizanzeigen auf beiden Seiten leuchten auf und bestätigen, dass der Betrieb begonnen hat.

Anwendung der SYNC FINISH-Funktion (Gemeinsam-Fertig-Funktion)

- Die linken und rechten Kammern garen gleichzeitig und verfügen jeweils über separate Funktionsmenüs mit unterschiedlichen Garzeiten. So gart beispielsweise die linke Seite Pommes frites 28 Minuten lang, während die rechte Seite Hähnchenkeulen 20 Minuten lang gart. Um die Fertigstellung

beider Seiten zu synchronisieren, stellen Sie die Timer gemäß Methode 2 ein. Drücken Sie dann die Taste ⏯, um den Vorgang anzuhalten, gefolgt von der Taste SYNC FINISH. Drücken Sie abschließend erneut ⏯, um die Synchronisationsfunktion zu aktivieren. Während des Garvorgangs blinkt das Symbol der Taste SYNC FINISH. Die länger garenden Pommes frites auf der linken Seite beginnen zuerst mit dem Garvorgang, Die Hähnchenschenkel auf der rechten Seite bleiben dabei im Standby-Modus. Wenn die verbleibende Garzeit für die Pommes frites auf der linken Seite 20 Minuten erreicht, beginnt die Garzeit für die Hähnchenschenkel auf der rechten Seite. Zu diesem Zeitpunkt arbeiten beide Kammern für eine identische Dauer von 20 Minuten und beenden so den synchronisierten Garvorgang.
Hinweis: Die Gesamtgarzeit richtet sich nach dem Menüpunkt, der die längere Dauer erfordert.

Nach Ende des Garvorgangs gibt das Gerät drei akustische „Piep“-Signale ab, um den Benutzer zu benachrichtigen. Die Heizelemente schalten sich ab. Der Motor läuft zur Gerätekühlung noch 30 Sekunden nach, bevor das Gerät in den Standby-Modus wechselt.

Während des Betriebs kann der Frittierkorb der Heißluftfritteuse herausgenommen werden, um den Garfortschritt zu überprüfen oder die Speisen zu wenden und zu würzen. Sobald der Korb wieder in das Gerät eingesetzt wird, wird der Garvorgang für die verbleibende Zeit automatisch fortgesetzt. Sollten die Speisen nach Ablauf der Zeit noch nicht gar sein, setzen Sie den Frittierkorb einfach wieder ein und verlängern Sie die Garzeit.

Bitte beachten Sie:
Die Ofenbeleuchtung kann nicht separat ein- oder ausgeschaltet werden. Während des Betriebs schaltet sich die interne Ofenbeleuchtung automatisch ein und nach Beendigung des Garvorgangs wieder aus. Dies ist ein Konstruktionsmerkmal und kein Funktionsfehler.

Empfehlungen zum Garen:
Für optimale Ergebnisse wählen Sie ein beliebiges Funktionsmenü und stellen Sie die Temperatur der Heißluftfritteuse auf 200 °C mit einer Zeit von 5 Minuten ein. Drücken Sie nach der Konfiguration die Taste ⏯, um das

Vorheizen zu starten. Durch das Vorheizen wird die Heißluftfritteuse vorab aufgewärmt, wodurch die Innentemperatur erhöht wird. So erreichen die Speisen während der Zubereitung schneller die Gartemperatur (insbesondere tiefgekühlte Produkte), was zu hervorragenden Ergebnissen und einer optimalen Konsistenz führt.

Warnung:
Beim Herausnehmen des Frittierkorbs während oder nach dem Garvorgang kann heißer Dampf austreten.
Berühren Sie den Frittierrost oder den Frittierkorb während des Betriebs und etwa 30 Minuten danach nicht, da sie extrem heiß sind und Verbrennungsgefahr besteht. Fassen Sie den Korb nur am Griff an.

Voreingestellte Garprogramme

Neben den voreingestellten Programmen im Menü können Sie auch andere Speisen zubereiten, indem Sie die Zeit und Temperatur manuell entsprechend Ihrem persönlichen Geschmack, der Art und Größe der Zutaten anpassen. Die folgende Tabelle enthält grundlegende Einstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten.

Beachten Sie bitte, dass diese Einstellungen nur als Richtwerte dienen. Da sich Zutaten hinsichtlich Herkunft, Größe, Form und Art unterscheiden, können wir keine Garantie für die optimalen Einstellungen für Ihre Zutaten übernehmen.

Aufgrund der Rapid Air Technologie, die die Luft im Geräteinnerum sofort erhitzt, hat ein kurzes, zwischenzeitliches Herausziehen des Frittierkorbs so gut wie keinen Einfluss auf den Garprozess.

Voreingestellte Menütabelle

Lebensmittel	Voreingestellte Zeit (Min.)	Voreingestellte Temperatur (°C)	Einstellbare Zeit (Min.)	Einstellbare Temperatur (°C)
POMMES FRITES	28	200	1-60	80-200

Lebensmittel	Voreingestellte Zeit (Min.)	Voreingestellte Temperatur (°C)	Einstellbare Zeit (Min.)	Einstellbare Temperatur (°C)
HÄHNCHENSCHENKEL	20	200	1-60	80-200
MEERESFRÜCHTE	18	180	1-60	80-200
SPECK	6	180	1-60	80-200
BRATGUT	25	180	1-60	80-200
BACKWAREN	12	180	1-60	80-200
GEMÜSE	17	160	1-60	80-200
DEHYDRATISIEREN	8 Std.	65	1-24 Std.	30-100

Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung.
- Der Frittierkorb und der Frittierrost sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Verwenden Sie zur Reinigung keine Metallutensilien oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen können.

Reinigungsschritte

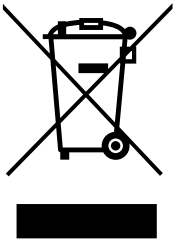
- Ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie den Frittierkorb heraus, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlt.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab. Reinigen Sie den Frittierkorb und den Frittierrost mit heißem Wasser, etwas Spülmitteln und einem Stück Schwamm, der nicht scheuernd ist. Bei verbleibenden Verschmutzungen kann Spülmittel verwendet werden. Wenn hartnäckige Verschmutzungen am Boden des Frittierkorbs oder des Frittierrostes vorhanden sind, füllen Sie den Frittierkorb mit etwas heißem Wasser und Spülmittel, legen den Frittierrost hinein und lassen alles etwa 10 Minuten einweichen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um verbleibende Speisereste zu entfernen.

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben kein Garprogramm eingestellt.	Drücken Sie auf die Taste zur Garprogrammauswahl, um das gewünschte Garprogramm auszuwählen, dann drücken Sie die Start-/ Pause-Taste Taste.
	Nach der Auswahl des Garprogramms haben Sie die Start-/Pause-Taste nicht gedrückt.	Drücken Sie die Start-/Pause-Taste.
Lebensmittel sind nicht reif gegart.	Der Frittierkorb ist mit Lebensmitteln überfüllt.	Garen Sie diese Lebensmittel nacheinander.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Stellen Sie die richtige Temperatur ein und garen die Lebensmittel erneut.
	Die Kochzeit ist zu kurz eingestellt.	Stellen Sie die richtige Garzeit ein und garen die Lebensmittel erneut.
Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart.	Bestimmte Lebensmittel müssen während des Garvorgangs geschüttelt werden.	Ziehen Sie mitten im Kochvorgang den Frittierkorb heraus und schütteln ihn, um das überlappende Gargut voneinander zu trennen. Schieben Sie dann den Frittierkorb zum weiteren Garen zurück.
Die frittierten Lebensmittel sind nicht knusprig.	Bestimmte Lebensmittel müssen mit Öl gegart werden.	Geben Sie zuerst eine dünne Schicht Öl auf die Oberfläche der Lebensmittel und dann beginnen Sie das Garen.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Frittierkorb kann nicht reibungslos ins Gerät eingeschoben werden.	Der Frittierkorb mit zu vielen Lebensmitteln ist zu schwer.	Die Lebensmittel können die maximale Linie nicht überschreiten.
	Der Frittierkorb ist unrichtig ins Gerät eingesetzt.	Drücken Sie den Frittierkorb ins Gerät.
Es raucht.	Fettige Lebensmittel werden frittiert.	Es ist ein normales Phänomen.
	Im Korb befinden sich noch fettige Rückstände von der vorherigen Benutzung.	Reinigen Sie bitte den Frittierkorb und den Frittierrost nach jedem Gebrauch.

Überlegungen zur Entsorgung



Zum Schutz der Umwelt und der menschlichen Gesundheit dürfen Elektro- und Elektronikaltgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden.
Stattdessen müssen sie an geeigneten Rücknahmestellen abgegeben werden. Für weitere Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Geräts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Behörde oder Ihren Entsorgungsdienst für Haushaltsabfälle.

TABLE DES MATIÈRES

Avertissements de sécurité importants : ---------- 14

Description générale ---------- 17

Spécifications ---------- 17

Panneau de commande---------- 18

Avant la première utilisation ---------- 19

Instructions d'opération---------- 19

Réglages personnalisés---------- 21

Nettoyage ---------- 22

Dépannage ---------- 23

Mise au rebut ---------- 24

Avertissements de sécurité importants :

Veuillez lire attentivement le manuel avant utilisation et le conserver pour référence ultérieure.

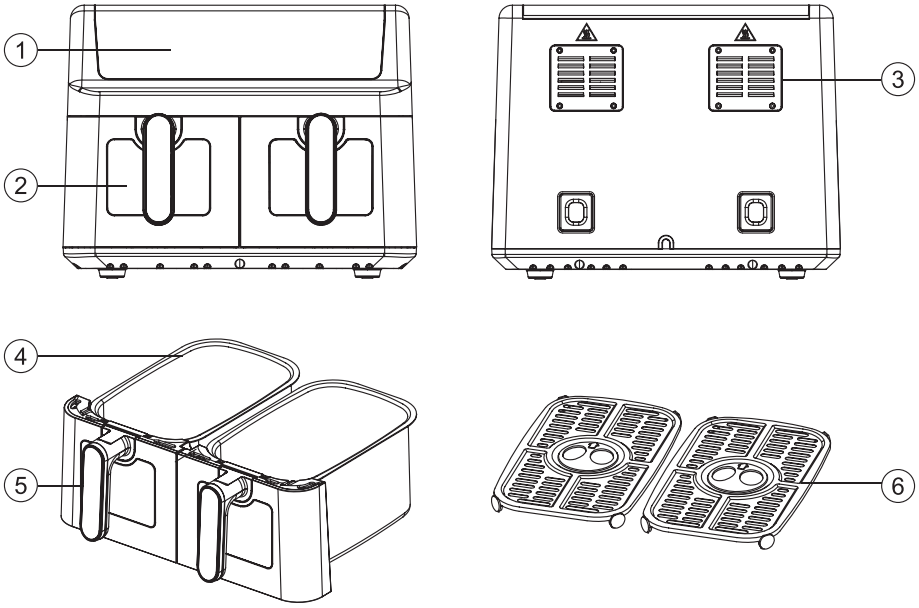
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique, ni près d'un four chaud.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau courante. Les composants lavables comprennent le panier à friture, le gril et les autres accessoires métalliques.
- Évitez que tout liquide ne pénètre dans l'appareil afin de prévenir tout risque d'électrocution.
- Placez toujours les ingrédients dans le panier à friture afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée ou la sortie d'air de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Ne touchez jamais l'intérieur ni la sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
- Assurez-vous toujours que les éléments chauffants ne sont pas obstrués et exempts de tout résidu alimentaire.
- Branchez l'appareil uniquement à une prise murale avec mise à la terre et équipée d'un disjoncteur différentiel.
- Assurez-vous que la fiche est bien insérée dans la prise murale.
- Cet appareil n'est pas destiné à fonctionner avec des minuteries externes ou un système de télécommande séparé.
- Pendant l'utilisation, les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes.
- Les enfants de 8 ans et plus, ainsi que les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser cet appareil à moins qu'ils comprennent les dangers relatifs et reçoivent une surveillance ou des instructions.
- Le nettoyage et l'entretien courant ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans et plus et sous la surveillance d'un adulte.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne placez pas cet appareil contre un mur ou d'autres appareils électroménagers. Maintenez un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne placez aucun objet sur l'appareil.
- Lorsque cet appareil est en marche, la vapeur à haute température s'échappe par la sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance suffisante de la vapeur et de la sortie d'air. De plus, soyez prudent lorsque vous retirez le panier à friture de l'appareil, car la vapeur peut s'y échapper.
- Ne versez pas d'huile directement dans le panier à friture, car cela pourrait provoquer un risque d'incendie.
- Ne remplissez pas trop le panier à friture d'aliments. Une quantité excessive pourrait entraîner un contact entre les aliments et les éléments chauffants, ce qui provoquerait un risque d'incendie.
- Ne mettez pas de matériaux légers comme papier sulfurisé dans l'appareil, car le flux d'air à haute température pourrait les soulever et les mettre en contact avec les éléments chauffants, ce qui présenterait un risque d'incendie.
- Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité de matériaux inflammables tels que des nappes ou des rideaux.
- Les pommes de terre doivent être conservées à une température adaptée à leur variété, supérieure à 6 °C, afin de minimiser le risque d'exposition à l'acrylamide dans les aliments préparés.
- L'appareil est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 5°C et 40°C.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à celle du réseau électrique local.
- Éloignez le cordon d'alimentation des surfaces chaudes et des sorties d'air chaud afin d'éviter tout dommage.
- N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel et utilisez uniquement des accessoires d'origine.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.

- Le panier à friture et les accessoires de cet appareil deviennent chauds pendant et après l'utilisation de cet appareil. Manipulez-les avec précaution.
- Nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec les aliments avant la première utilisation. Reportez-vous aux instructions du manuel d'utilisation.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Il ne convient pas à des environnements tels que les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux, les fermes ou autres lieux de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients dans les hôtels, les motels, les chambres d'hôtes ou autres lieux d'hébergement.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique lorsqu'il est laissé sans surveillance, ou avant de le monter, le démonter, le ranger ou le nettoyer.
- Placez l'appareil sur une surface plane, stable et horizontale.
- La garantie est nulle et le vendeur décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil, d'une utilisation à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou d'une utilisation non conforme aux instructions du manuel.
- En cas de dysfonctionnement de votre appareil, veuillez d'abord contacter le service clientèle. Sous leur supervision, vous pouvez envoyer l'appareil à un centre de réparation professionnel pour inspection ou réparation. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même, car cela annulerait la garantie.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 min avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Assurez-vous que les aliments cuits dans cet appareil prennent une couleur dorée, et non foncée ou brûlée.
- Soyez prudent lorsque vous nettoyez les éléments chauffants à haute température et les bords tranchants des composants métalliques.
- Assurez-vous toujours que les aliments sont bien cuits dans l'appareil.
- Faites attention en sortant les aliments cuits, en veillant à ce qu'aucun accessoire ne tombe.

Description générale

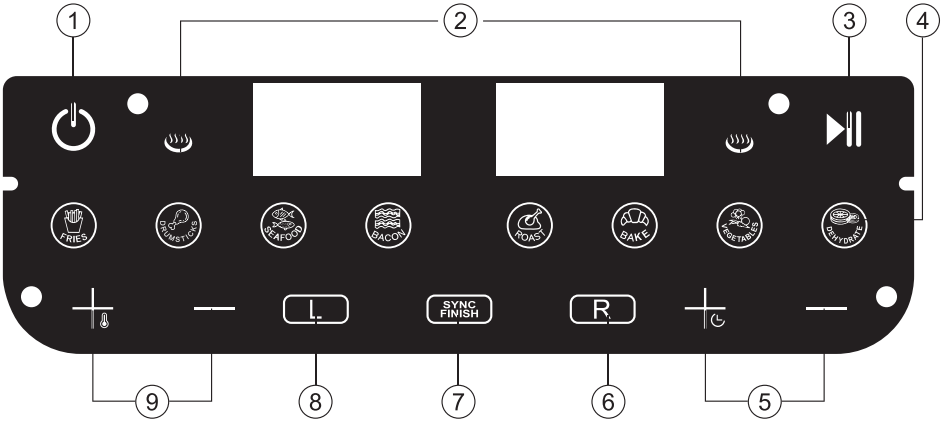
1. Panneau de commande
2. Fenêtre d'observation
3. Sortie d'air
4. Panier à friture
5. Poignée du panier
6. Gril



Spécifications

1. Tension nominale : 220-240 V ~
2. Fréquence nominale : 50/60 Hz
3. Puissance nominale : 2000 W
4. Contenance : 4,5L×2
4. Plage de réglage de la température : 80 ~ 200 °C
5. Plage de réglage de la durée : 1 ~ 60 min
6. Dimensions : 38,5x38,5x31 cm

Panneau de commande



1. Bouton d'Alimentation : pour allumer/éteindre l'appareil.
2. Icône de chauffage : indique que la zone gauche ou droite est en train de chauffer.
3. Bouton Marche/Arrêt : après avoir sélectionné le programme prédéfini, pour démarrer la cuisson ou pour la mettre en pause.
4. Icônes des programmes prédéfinis : sélectionnez 1 des 8 programmes prédéfinis en appuyant sur l'icône correspondante, qui va clignoter tout de suite.
5. Bouton Augmentation/Diminution du temps : après avoir sélectionné le programme prédéfini souhaité, appuyez sur ce bouton pour régler le temps de cuisson si nécessaire.
6. Bouton Droit : pour régler le panier droit, y compris le programme prédéfini, la température et le temps de cuisson.
7. Bouton SYNC FINISH : pour synchroniser l'heure de fin de cuisson des paniers gauche et droit, quel que soit le programme prédéfini sélectionné.
8. Bouton Gauche : pour régler le panier gauche, y compris le programme prédéfini, la température et la durée de cuisson.
9. Bouton Augmentation/Diminution de la température : après avoir sélectionné le programme prédéfini souhaité, appuyez sur ce bouton pour régler la température si nécessaire.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil, sauf l'étiquette nominale.
- Nettoyez soigneusement le gril et le panier à friture à l'eau chaude, avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
  Remarque : Seuls le gril et le panier à friture peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Avant la première utilisation, réglez l'appareil sur la température maximale et laissez-le chauffer à vide pendant 5 à 10 min. Lors de la première mise en marche, il est possible que l'appareil dégage une légère fumée ou une odeur. Ceci est normal et disparaîtra rapidement. Veillez à ce que la pièce soit bien ventilée.

Instructions d'opération

Notes :
Branchez l'appareil à une prise murale mise à la terre.
Alignez précisément les paniers avec les rails à l'intérieur de l'appareil avant de les insérer.

Seul panier

- Installez un gril dans un panier en alignant les flèches, puis mettez les ingrédients sur le gril et poussez complètement le panier dans l'appareil.
- Après avoir branché l'appareil, le voyant d'alimentation ⏻ sera allumé.
- Appuyez sur ⏻, L et R s'allument. Appuyez sur l'un ou l'autre pour commencer le réglage du panier sélectionné.
- Appuyez sur L pour régler la zone gauche. Sélectionnez le programme de cuisson souhaité, puis réglez la température et la durée en fonction de la portion et de la taille des aliments à l'aide des touches + — et + —, puis appuyez sur ⏯ pour démarrer la cuisson. Le voyant à gauche devient rouge, indiquant que la zone gauche commence la cuisson.

- Pour utiliser uniquement le panier droit, répétez les mêmes étapes.

Appuyez sur R pour sélectionner les programmes pour le panier droit. Choisissez le programme de cuisson souhaité, puis ajustez la température et la durée en fonction de la portion et de la taille des aliments à l'aide de — et —. Appuyez ensuite sur ⏯ pour commencer la cuisson. à droite devient rouge, indiquant que le panier droit est en cours de cuisson.

Deux paniers

- Placez les grils dans les paniers en alignant les flèches, mettez les ingrédients sur les grils et poussez complètement les paniers dans l'appareil.
- Après avoir branché l'appareil, le voyant d'alimentation ⏻ sera allumé.
- Appuyez sur ⏻, L et R s'allument. Appuyez sur l'un ou l'autre pour commencer à définir le panier sélectionné.
- Appuyez sur L pour régler le panier gauche. Sélectionnez le programme de cuisson souhaité et ajustez la température et la durée en fonction de la quantité et de la taille des aliments à l'aide des boutons — et —. Une fois le réglage du panier gauche terminé, appuyez sur R et répétez les instructions. Lorsque les deux paniers sont réglés, appuyez sur ⏯ pour lancer la cuisson simultanée. Les voyants latéraux deviennent rouges, indiquant que la cuisson a commencé.

SYNC FINISH

- Losrque les 2 paniers à friture travaillent avec 2 programmes et 2 durées différents (par exemple, 28 min de frites dans le panier gauche et 20 min de pilons dans le panier droit), pour synchroniser la fin de la cuisson, reportez-vous à la section 2, appuyez sur ⏯ pour mettre la cuisson en pause et activer le réglage SYNC FINISH. Appuyez d'abord sur SYNC FINISH, puis sur ⏯ pour démarrer la cuisson avec SYNC FINISH activée. Pendant la cuisson, SYNC FINISH clignote : le panier nécessitant le temps de cuisson le plus long (par exemple, les frites dans le panier gauche) démarre en premier, tandis que l'autre panier reste en attente (par exemple, les pilons dans le panier droit). Lorsque le temps de cuisson restant est identique pour les 2 paniers (par exemple, lorsqu'il reste 20 min pour les frites), les 2 paniers cuisent simultanément pendant le temps restant (par exemple, 20 min). La cuisson se termine simultanément dans les 2 paniers.
  Remarque : La durée de cuisson est celle du programme le plus long.

Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet 3 bips. Les éléments chauffants s'arrêtent de travailler, tandis que le moteur continue de fonctionner pendant environ 30 s afin de refroidir l'appareil, qui passera ensuite en mode veille.

Pendant la cuisson, retirez les paniers à friture pour vérifier la cuisson, retourner les aliments ou les assaisonner si nécessaire. Repoussez les paniers dans l'appareil pour reprendre la cuisson. Si les ingrédients ne sont pas complètement cuits à la fin de la cuisson, repoussez les paniers dans l'appareil et prolongez la durée de cuisson.

Remarque :
La lumière intérieure reste allumée pendant la cuisson et s'éteint une fois celle-ci terminée. Elle ne peut pas être contrôlée séparément. Cela fait partie de la conception de l'appareil et n'indique pas un dysfonctionnement.

Conseil de cuisson :
Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson, il est recommandé de préchauffer l'appareil. Sélectionnez un programme prédéfini, réglez la température à 200 °C et la durée à 5 min, puis appuyez sur ⏯ pour lancer le préchauffage. Cela permet de chauffer l'appareil au préalable, augmentant ainsi sa température interne pour une cuisson rapide et optimale (notamment pour les aliments congelés).

Attention :
1. Pendant ou après la cuisson, la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous retirez les paniers à friture de l'appareil.
2. Ne touchez pas les grils ni les paniers pendant la cuisson, ni pendant les 30 min qui suivent, car ils deviennent très chauds et peuvent provoquer des brûlures. Tenez les paniers uniquement par les poignées.

Réglages personnalisés

Au-delà des menus prédéfinis, vous pouvez également personnaliser les réglages de temps et de température pour cuire d'autres aliments. Le tableau ci-dessous fournit des indications sur les réglages de base pour les ingrédients courants.

Remarque : Veuillez noter que ces paramètres sont fournis à titre indicatif uniquement. En raison des variations liées à l'origine, à la taille, à la forme et au type des ingrédients, nous ne pouvons garantir que ces paramètres seront optimaux pour vos ingrédients spécifiques.
Avec la technologie Rapid Air réchauffant instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de retirer brièvement le panier pendant le processus de friture à l'air chaud aura un impact minimal sur le résultat de la cuisson.

Tableau des programmes préréglés

Menu	Temps par défaut (min)	Température par défaut (°C)	Temps réglé (min)	Température réglée (°C)
Frites	28	200	1-60	80-200
Ailes de poulet	20	200	1-60	80-200
Fruits de mer	18	180	1-60	80-200
Bacon	6	180	1-60	80-200
Pain	25	180	1-60	80-200
Rôti	12	180	1-60	80-200
Légumes	17	160	1-60	80-200
Déshydratation	8H	65	1-24H	30-100

Nettoyage

- Nettoyez toujours l'appareil après chaque utilisation.
- Les paniers à friture et les grils sont recouverts d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ni de nettoyants abrasifs, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

Étapes de nettoyage

- Débranchez l'appareil et retirez les panier à friture pour les faire refroidir plus rapidement.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Nettoyez les

paniers à friture et les grils à l'eau chaude, avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Les résidus tenaces peuvent être éliminés avec du liquide vaisselle. Pour les taches tenaces adhérant au fond des grils ou des paniers, ajoutez de l'eau chaude et une petite quantité de liquide vaisselle dans les paniers. Placez les grils à l'intérieur et laissez tremper pendant environ 10 min avant le nettoyage.

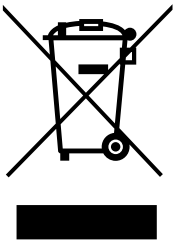
- Utilisez une brosse de nettoyage pour nettoyer les éléments chauffants et éliminer les résidus alimentaires.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche dans une prise murale reliée à la terre.
	Aucune fonction de menu n'est sélectionnée.	Appuyez sur le bouton du menu pour sélectionner le préréglage de cuisson souhaité, puis appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour démarrer la cuisson.
	Après avoir sélectionné la fonction de menu, vous n'avez pas appuyé sur le bouton Marche/Arrêt.	Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour démarrer la cuisson.
Les ingrédients ne sont pas entièrement cuits.	La quantité d'ingrédients dans les paniers est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans les paniers. Les petits lots sont frits plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Réglez une température de cuisson appropriée et faites frire les aliments à nouveau.
	La durée réglée est trop courte.	Réglez un temps de cuisson approprié et faites frire les aliments à nouveau.

Problème	Cause possible	Solution
Les ingrédients sont frits de manière inégale.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié de la durée de préparation.	Pendant la cuisson, retirez les paniers à friture et secouez-les pour séparer les ingrédients empilés, puis remettez-les en place pour continuer la cuisson.
Les aliments frits ne sont pas croustillants.	Certains aliments doivent être frits dans l'huile.	Appliquez une fine couche d'huile sur les aliments pour un résultat plus croustillant.
Le panier ne peut pas être inséré dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans les paniers.	Ne remplissez pas les paniers au-delà de l'indication MAX.
	Les paniers ne sont pas placés correctement dans l'appareil.	Enfoncez complètement les paniers dans l'appareil.
Il y a de la fumée.	Vous préparez des ingrédients gras.	Phénomène normal
	Les paniers contiennent encore des résidus de graisse provenant de l'utilisation précédente.	Veillez à nettoyer correctement les paniers à friture et les grils après chaque utilisation.

Mise au rebut



Pour protéger l'environnement et la santé humaine, les déchets d'équipements électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers, mais doivent être apportés à un point de collecte désigné pour le recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de cet appareil, veuillez contacter les autorités locales ou votre service d'élimination des déchets ménagers.

INDICE

Avvertenze di sicurezza ---------- 26

Descrizione generale ---------- 29

Specifiche tecniche ---------- 29

Descrizione del pannello di controllo ---------- 30

Prima del primo utilizzo ---------- 31

Istruzioni per l'uso ---------- 31

Menu funzione preimpostato ---------- 34

Metodo di pulizia ---------- 35

Risoluzione dei problemi ---------- 35

AVVERTENZE PER LO SMALTIMENTO ---------- 37

Avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente queste informazioni importanti prima di utilizzare l'apparecchio e conservarle per riferimento futuro.

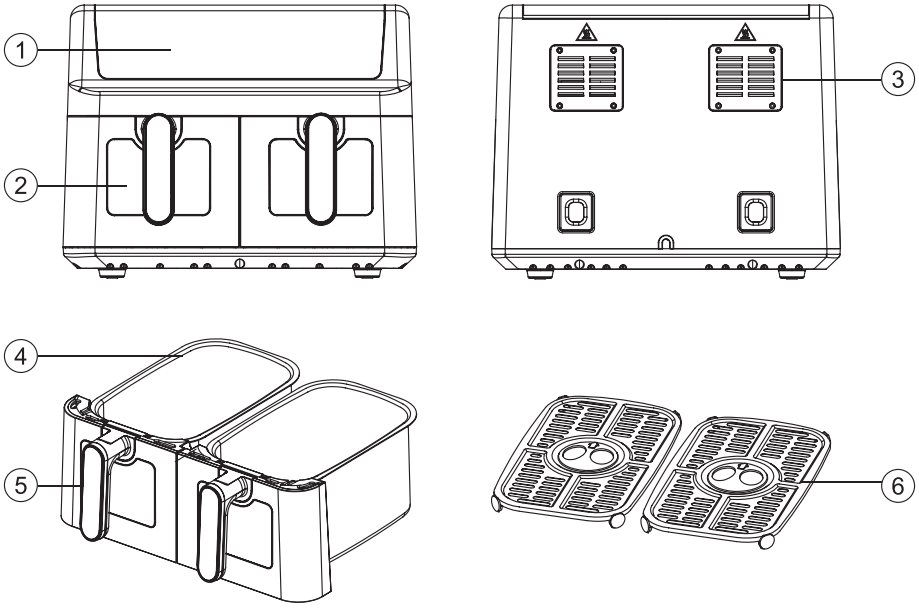
- Non posizionare il prodotto vicino a un piano cottura a gas, a un piano cottura elettrico o vicino a un forno in funzione.
- Non immergere l'apparecchio in acqua né sciacquarlo sotto l'acqua del rubinetto. Le parti lavabili comprendono il cestello per frittura, la griglia e altri accessori metallici.
- Evitare che qualsiasi liquido entri nell'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Inserire sempre gli alimenti da cuocere nel cestello, per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire l'ingresso o l'uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio né l'uscita dell'aria mentre è in funzione.
- Verificare sempre che gli elementi riscaldanti non siano ostruiti e che all'interno non vi siano residui di cibo.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa a muro con messa a terra e protetta da un interruttore differenziale.
- Verificare sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
- L'apparecchio non è destinato a essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Durante l'uso, le superfici accessibili possono diventare calde.
- I bambini di età pari o superiore a 8 anni, così come le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, possono utilizzare questo apparecchio solo se sono state supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendono i rischi connessi.
- I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia o manutenzione ordinaria, salvo che abbiano almeno 8 anni e siano sotto la supervisione di un adulto.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Non posizionare l'apparecchio contro la parete o altri dispositivi. Lasciare almeno 10 cm di spazio sul retro, sui lati e sopra l'apparecchio. Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio.
- Durante l'uso della friggitrice ad aria calda, il vapore ad alta temperatura fuoriesce dall'uscita dell'aria. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore ad alta temperatura e dall'uscita dell'aria. Inoltre, quando si rimuove il cestello dall'apparecchio, prestare attenzione al vapore ad alta temperatura e all'aria calda.
- Non versare olio nel cestello, altrimenti potrebbe provocare un incendio.
- Non riempire il cestello con troppi alimenti. Una quantità eccessiva potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti, provocando un incendio.
- Non utilizzare materiali leggeri o carta da forno nell'apparecchio, poiché il flusso d'aria ad alta temperatura potrebbe sollevarli, facendoli contattare gli elementi riscaldanti, con rischio di incendio.
- Non posizionare l'apparecchio su o vicino a materiali infiammabili come tovaglie o tende.
- Conservazione delle patate: la temperatura di stoccaggio deve essere adatta alla varietà di patate e superiore a 6 °C, per ridurre al minimo il rischio di esposizione all'acrilammide durante la preparazione degli alimenti.
- Questo apparecchio è progettato per essere utilizzato in ambienti con temperatura compresa tra 5 °C e 40 °C.
- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici ad alta temperatura e dalle aperture di uscita dell'aria calda, per evitare danni al cavo stesso.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale e utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione senza supervisione.
- Gli utensili e gli accessori si riscaldano durante e dopo l'uso dell'apparecchio; prestare molta attenzione quando li si maneggia.

- Prima del primo utilizzo, pulire accuratamente tutte le parti a contatto con gli alimenti. Fare riferimento alle istruzioni presenti nel manuale d'uso.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente al normale uso domestico. Non è destinato all'uso in ambienti come cucine per il personale di negozi, uffici, fattorie o altri luoghi di lavoro, né all'uso da parte dei clienti in hotel, motel, bed & breakfast o altri ambienti residenziali simili.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica se lasciato incustodito o prima di assemblarlo, smontarlo, riporlo o pulirlo.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.
- In caso di uso improprio dell'apparecchio, di utilizzo per scopi professionali o semi-professionali, o di mancato rispetto delle istruzioni contenute nel manuale d'uso, la garanzia decade e il produttore non è responsabile per alcun danno conseguente.
- In caso di malfunzionamento dell'apparecchio, contattare innanzitutto il servizio clienti. Seguendo le loro indicazioni, è possibile portare l'apparecchio a un centro di assistenza professionale per controlli o riparazioni. Non tentare di ripararlo autonomamente, altrimenti la garanzia decade.
- Scollegare sempre la spina dopo l'uso.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di maneggiarlo o pulirlo.
- Verificare che gli alimenti cotti con questo apparecchio siano di colore dorato, e non di colore scuro o marrone.
- Prestare attenzione durante la pulizia agli elementi riscaldanti ad alta temperatura e ai bordi delle parti metalliche.
- Verificare che gli alimenti siano completamente cotti nella friggitrice ad aria.
- Prestare attenzione quando si estraggono gli alimenti cotti, facendo attenzione a non far cadere gli accessori.

Descrizione generale

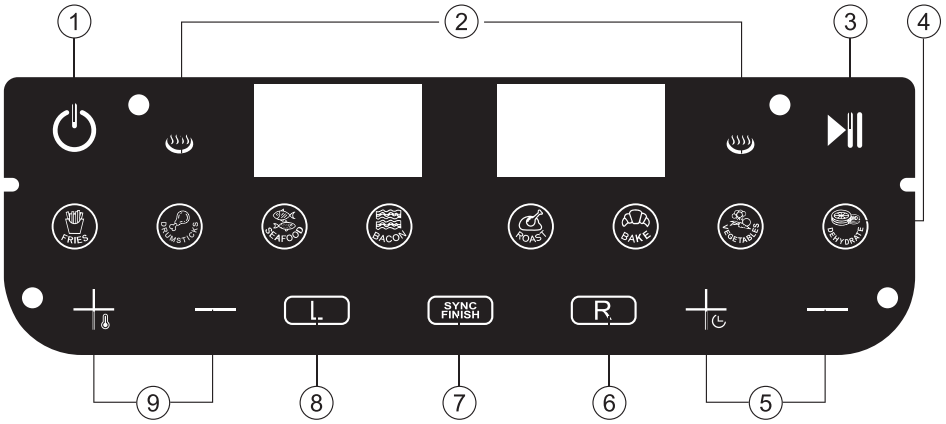
1. Display elettronico
2. Finestra visibile
3. Uscita dell’aria
4. Cestello per friggere
5. Maniglia del cestello
6. Griglia



Specifiche tecniche

Tensione Nominale: 220-240 V~
Frequenza Nominale: 50/60 Hz
Potenza Nominale: 2000 W
Capacità del Cestello: 4,5 L x 2
Intervallo di Temperatura: 80 °C-200 °C
Intervallo di Tempo: 1-60 minuti
Dimensioni del Prodotto: 38,5 x 38,5 x 31 cm

Descrizione del pannello di controllo



1. Pulsante ON/OFF, per controllare l'accensione/spegnimento dell'apparecchio.
2. Icone di riscaldamento della friggitrice ad aria L e R.
3. Pulsante di avvio/pausa, premere il pulsante per avviare la cottura dopo aver selezionato il menu funzione. Premere durante la cottura per mettere in pausa.
4. Pulsante di selezione modalità, 8 menu preimpostati. Premere l'icona e quando questa lampeggia, significa che il menu è stato selezionato.
5. Pulsante di aumento/diminuzione del tempo, dopo aver selezionato il menu, premere +/-, per aumentare o diminuire il tempo di cottura in base alle proprie esigenze.
6. Pulsante R, premere per accedere al programma di impostazione della friggitrice ad aria destra, dove è possibile selezionare il menu e impostare il tempo e la temperatura di cottura.
7. Pulsante SYNC FINISH, per sincronizzare il tempo di fine cottura su entrambi i lati (L/R) della friggitrice ad aria, per qualsiasi menu.
8. Pulsante L, premere per accedere al programma di impostazione della friggitrice ad aria sinistra, dove è possibile selezionare il menu e impostare il tempo e la temperatura di cottura.
9. Pulsante di aumento/diminuzione della temperatura, dopo aver selezionato il menu, premere +/-, per aumentare o diminuire la temperatura di cottura in base alle proprie esigenze.

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio (eccetto l'etichetta tecnica).
- Pulire accuratamente la griglia e il cestello con acqua calda, un po' di detersivo liquido e una spugna non abrasiva. (Nota: solo la griglia e il cestello possono essere lavati in lavastoviglie.)
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Al primo utilizzo della friggitrice ad aria, non inserire alimenti. Impostare l'apparecchio alla temperatura massima e farlo funzionare a vuoto per circa 5–10 minuti. Durante questa fase potrebbe comparire un leggero fumo o un odore; si tratta di un fenomeno normale che scompare rapidamente. È necessario mantenere una buona ventilazione intorno alla friggitrice ad aria.

Istruzioni per l'uso

Avvertenze

1. Inserire la spina in una presa a muro con messa a terra.
2. Assicurarsi che il cestello sia correttamente allineato con le guide all'interno della friggitrice ad aria prima di inserirlo.

Istruzioni per la cottura con un singolo cestello

- Installare la griglia all'interno del cestello seguendo la direzione indicata dalla freccia, quindi posizionare gli alimenti da cucinare sopra la griglia. Inserire completamente il cestello nella friggitrice ad aria.
- Collegare l'apparecchio alla corrente. La spia di accensione ⏻ rimarrà accesa in modo continuo.
- Premere ⏻, L e R si accenderanno, permettendo di accedere alla modalità di selezione della friggitrice ad aria sinistra e destra.
- Premere L per accedere all'interfaccia della friggitrice ad aria lato sinistro e selezionare la funzione desiderata. L'utente può regolare temperatura e tempo in base alle dimensioni e alla quantità degli alimenti da cucinare: premere + — per impostare la temperatura, quindi

premere — per impostare il tempo. Infine, premere per avviare il funzionamento. L'icona rossa di riscaldamento del lato L si accende, indicando che la friggitrice ad aria sinistra è in funzione.

- Allo stesso modo, per utilizzare singolarmente la friggitrice ad aria destra, premere R per accedere all'interfaccia della friggitrice destra e selezionare la funzione desiderata. L'utente può regolare temperatura e tempo in base alle dimensioni e alla quantità degli alimenti da cucinare: premere — per impostare la temperatura, quindi premere — per impostare il tempo. Infine, premere per avviare il funzionamento. L'icona rossa di riscaldamento del lato R si accende, indicando che la friggitrice ad aria destra è in funzione.

Istruzioni per la cottura simultanea con entrambi i cestelli

- Installare la griglia all'interno del cestello seguendo la direzione indicata dalla freccia, quindi posizionare gli alimenti da cucinare sopra la griglia. Inserire completamente il cestello nella friggitrice ad aria.
- Collegare l'apparecchio alla corrente. La spia di accensione rimarrà accesa in modo continuo.
- Premere , L e R si accenderanno, permettendo di accedere alla modalità di selezione della friggitrice ad aria sinistra e destra.
- Premere L per accedere all'interfaccia della friggitrice ad aria lato sinistro e selezionare la funzione desiderata. L'utente può regolare temperatura e tempo in base alle dimensioni e alla quantità degli alimenti da cucinare: premere — per impostare la temperatura, quindi premere — per impostare il tempo. Una volta completata l'impostazione della friggitrice ad aria lato sinistro, premere R per accedere all'interfaccia della friggitrice ad aria lato destro e seguire lo stesso procedimento utilizzato per la friggitrice sinistra per impostare la friggitrice ad aria destra. Quando entrambe le friggitrici ad aria sono impostate, premere per far funzionare contemporaneamente entrambe le friggitrici: le icone rosse di riscaldamento su entrambi i lati si accendono, indicando che entrambe le friggitrici ad aria sono in funzione.

Utilizzare la funzione di completamento sincronizzato

- Quando entrambe le friggitrici ad aria eseguono la cottura contemporaneamente, i due lati possono avere programmi diversi e tempi di cottura differenti. Ad

esempio, se sul lato sinistro le patatine fritte hanno un tempo di cottura di 28 minuti e sul lato destro le cosce di pollo hanno un tempo di cottura di 20 minuti, e si desidera che entrambi i lati terminino la cottura nello stesso momento, è possibile seguire il metodo descritto al punto 2: dopo aver impostato, premere ⏯ per sospendere la cottura, quindi premere SYNC FINISH, e infine premere nuovamente ⏯ per avviare la funzione di completamento sincronizzato, durante la cottura l'icona del SYNC FINISH lampeggerà, le patatine fritte del lato sinistro con tempo di cottura più lungo inizieranno la cottura per prime, mentre le cosce di pollo del lato destro resteranno in standby; quando il tempo di cottura residuo delle patatine sul lato sinistro sarà di 20 minuti, il lato destro inizierà la cottura, a questo punto entrambe le friggitrici ad aria avranno lo stesso tempo di cottura residuo di 20 minuti, completando la cottura in modo sincronizzato.
Avviso: il tempo di cottura dipende dal menu con durata più lunga.

- Al termine della cottura, la friggitrice ad aria emetterà tre suoni di "beep" per avvisare l'utente che la cottura è terminata. Dopo il termine del lavoro, gli elementi riscaldanti si fermeranno e il motore continuerà a funzionare per 30 secondi per raffreddare l'apparecchio, dopodiché l'apparecchio entrerà in modalità standby.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio, è possibile estrarre il cestello per controllare il risultato della cottura o per girare e condire gli alimenti. Dopo aver reinserito il cestello nell'apparecchio, l'apparecchio continuerà a funzionare con il tempo di cottura rimanente, come previsto dal programma originale. Se al termine della cottura gli alimenti non sono completamente cotti, basta reinserire il cestello e aumentare il tempo di cottura.
  *Avviso: la luce interna di questo apparecchio non può essere accesa o spenta separatamente. Durante il funzionamento, la luce si accende automaticamente; al termine della cottura, la luce si spegne. Si tratta di una caratteristica del design del prodotto e non di un difetto di funzionamento.

*Suggerimento per la cottura: per ottenere risultati di cottura migliori, selezionare qualsiasi funzione dal menu, impostare la temperatura della friggitrice ad aria a 200 °C e il tempo a 5 minuti, quindi premere ⏯ per avviare la preriscaldamento. Il preriscaldamento consente di riscaldare in anticipo la friggitrice ad aria, aumentando la temperatura interna

e permettendo agli alimenti di riscaldarsi più rapidamente durante la cottura (soprattutto i cibi surgelati), ottenendo così una migliore cottura e consistenza.

***Avvertenza**

1. Durante la cottura o al termine della cottura, estraendo il cestello potrebbe fuoriuscire vapore caldo dal cestello.
2. Durante l'uso dell'apparecchio e per circa 30 minuti dopo l'uso, non toccare la griglia e il cestello poiché la temperatura è molto elevata e c'è rischio di scottature; il cestello può essere maneggiato solo tramite la maniglia.

Menu funzione preimpostato

Oltre al menu preimpostato, è possibile utilizzare questa friggitrice ad aria per cuocere altri alimenti, personalizzando tempo e temperatura in base ai propri gusti, al tipo e alle dimensioni degli alimenti. La tabella seguente aiuta a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti che si desidera preparare.

Tenere presente che queste impostazioni sono solo di riferimento. Poiché gli ingredienti sono diversi per origine, dimensione, forma e tipo, non possiamo garantire l'impostazione migliore per i vostri ingredienti.

Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, l'estrazione del cestello dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda disturba appena il processo.

Menu	Tempo predefinito (minuti)	Temperatura predefinita (°C)	Tempo regolabile (minuti)	Temperatura regolabile (°C)
Patatine fritte	28	200	1-60	80-200
Cosce di pollo	20	200	1-60	80-200
Frutti di mare	18	180	1-60	80-200
Bacon	6	180	1-60	80-200
Arrosto	25	180	1-60	80-200

Menu	Tempo predefinito (minuti)	Temperatura predefinita (°C)	Tempo regolabile (minuti)	Temperatura regolabile (°C)
Cottura al forno	12	180	1-60	80-200
Verdure	17	160	1-60	80-200
Disidratazione	8 Ore	65	1-24 Ore	30-100

Metodo di pulizia

- È necessario pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Il cestello e la griglia sono rivestiti con rivestimento antiaderente; non utilizzare utensili in metallo né detergenti abrasivi per la pulizia, per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.

Passaggi per la pulizia:

- Scollegare la spina e rimuovere il cestello permette all'apparecchio di raffreddarsi più rapidamente.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido. Pulire il cestello e la griglia con acqua calda, un po' di detersivo liquido e una spugna non abrasiva; se rimangono residui, rimuoverli con detersivo. Se sul fondo della griglia o del cestello rimangono macchie ostinate, versare acqua calda e un po' di detersivo nel cestello, immergere la griglia nel cestello per circa 10 minuti e pulire.
- Pulire gli elementi riscaldanti con una spazzola per rimuovere i residui di cibo.

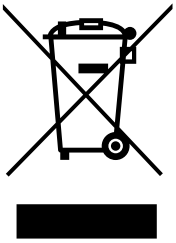
Risoluzione dei problemi

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Non funziona	Il cavo di alimentazione non è collegato alla presa di corrente	Collegare saldamente il cavo a una presa con messa a terra

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Non funziona	Nessuna modalità di cottura impostata	Premere il pulsante di selezione modalità per scegliere la modalità di cottura appropriata, quindi premere il pulsante di avvio/pausa
	Dopo aver selezionato la modalità di cottura, il pulsante di avvio/pausa non è stato premuto	Premere il pulsante di avvio/pausa
Alimenti non completamente cotti	Troppi alimenti nel cestello	Friggere gli alimenti a turni
	Temperatura impostata troppo bassa	Impostare la temperatura corretta e friggere nuovamente gli alimenti
	Tempo di cottura insufficiente	Impostare il tempo di cottura corretto e cuocere nuovamente gli alimenti
Cottura non uniforme degli alimenti	Alcuni alimenti richiedono di essere agitati durante la cottura	Durante la cottura, estrarre il cestello e scuotere gli alimenti per separare quelli sovrapposti, quindi reinserire il cestello per continuare la cottura
Alimenti fritti non croccanti	Alcuni ingredienti richiedono di essere fritti con olio	Spennellare una sottile quantità di olio sulla superficie degli alimenti prima di iniziare la frittura
Impossibile reinserire il cestello nell'apparecchio	Il cestello contiene troppi alimenti e risulta troppo pesante	La quantità di alimenti nel cestello non deve superare la linea massima
	Il cestello non è stato inserito completamente nell'apparecchio	Inserire completamente il cestello nell'apparecchio

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Fumo	Friggere alimenti grassi	Durante la cottura di alimenti grassi, il grasso può penetrare nel cestello o schizzare sull'elemento riscaldante e generare fumo bianco ad alte temperature. È un fenomeno normale che non influisce sul funzionamento dell'apparecchio né sul risultato della cottura
	Residui di olio della precedente cottura nel cestello	Pulire griglia e cestello dopo l'uso

AVVERTENZE PER LO SMALTIMENTO



Per evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, le apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici.
Devono essere portate in un apposito centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio e lo smaltimento di questo apparecchio, contattare le autorità locali o il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici.

ÍNDICE

PRECAUCIONES IMPORTANTES ---------- 39

DESCRIPCIÓN DEL APARATO ---------- 42

ESPECIFICACIONES ---------- 42

SOBRE EL PANEL DE CONTROL ---------- 43

ANTES DEL PRIMER USO ---------- 43

INTRODUCCIONES DE USO ---------- 44

PROGRAMAS DE MENÚ ---------- 46

LIMPIEZA ---------- 47

PROBLEMAS & SOLUCIONES ---------- 48

CONSIDERACIONES DE ELIMINACIÓN ---------- 49

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar el aparato. Guarde estas instrucciones para la consulta futura.

- No coloque este aparato cerca de cocinas de gas ni de ningún tipo de cocina eléctrica. No lo ponga cerca de un horno en uso.
- No sumerja el cuerpo principal en agua ni lo enjuague bajo el grifo debido a los componentes electrónicos y de calentamiento.
- No deje entrar cualquier líquido en el aparato para evitar descarga eléctrica o cortocircuito.
- Mantenga todos los ingredientes de alimentos en el cestillo para evitar cualquier contacto con los elementos de calentamiento.
- No cubra la entrada ni la salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento.
- No use el aparato si existe algún daño en el enchufe, el cable o el propio aparato.
- No toque el interior del aparato ni la salida de aire mientras esté en funcionamiento.
- Mantenga completamente limpios los elementos calefactores y elimine los residuos de alimentos sobre ellos.
- Conecte el aparato únicamente a tomas en pared con conexión a tierra y equipadas con cortacircuito diferencial.
- Asegúrese de que el enchufe esté correctamente insertado en la toma de corriente en pared.
- Este equipo no funciona con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- Durante el uso, la superficie accesible puede calentarse.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprendan el peligro que conlleva.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

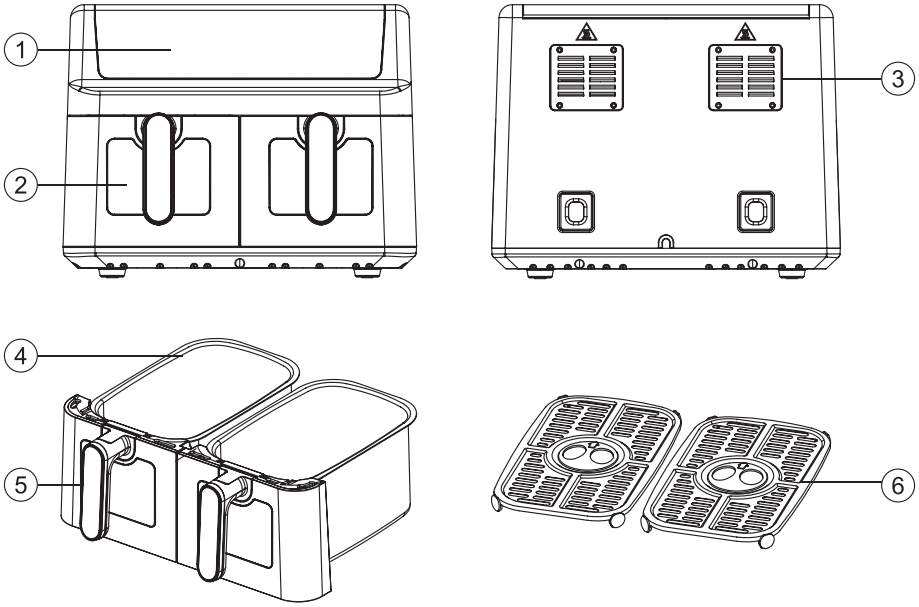
- Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No coloque el aparato contra la pared ni contra otros electrodomésticos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior, los laterales y por encima del aparato. No deje ninguna casa sobre el aparato.
- Durante la cocción con aire caliente, sale vapor caliente por la salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de la salida de aire. También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la bandeja.
- No llene el cestillo con aceite. Llenarlo con aceite puede provocar un riesgo de incendio.
- No llene ni sobrecargue la bandeja con alimentos. Si está demasiado llena, es posible que los alimentos entren en contacto con los elementos calefactores y provoquen un incendio.
- No utilice ningún material ligero ni papel de horno en el aparato, ya que el flujo de aire a alta temperatura puede hacerlos volar y contactar con los elementos calefactores, lo que podría provocar un incendio.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como mantel o cortina.
- Almacenamiento de patatas: La temperatura debe ser adecuada para la variedad de patata y mantenerse por encima de los 6°C para minimizar el riesgo de exposición a la acrilamida en los alimentos preparados.
- Este aparato está diseñado para uso en un entorno con temperatura entre 5-40°C.
- Compruebe si la tensión indicada en el aparato se ajusta a la tensión local.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de la superficie y la salida de aire calientes para no dañarlo.
- No utilice el aparato para ningún propósito que no se haya descrito en este manual. Solo se pueden utilizar accesorios originales del aparato.
- No deje el aparato funcionando sin supervisión.
- Tenga cuidado al manejar la bandeja y los componentes interiores, ya que se calientan durante y después del uso.
- Antes de utilizar este aparato por primera vez, limpie a fondo todas los componentes que están en contacto con los alimentos. Consulte las

instrucciones del manual.

- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. No está pensado para ser utilizado en entornos como cocinas de personal, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo, ni para ser utilizado por clientes en hoteles u otros entornos similares.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice, antes de su montaje, desmontaje, almacenamiento o limpieza.
- Coloque el aparato en una superficie horizontal, plana y estable.
- Si el aparato se utiliza de forma inadecuada, o con fin profesional/ semiprofesional, o de forma contraria a las instrucciones de este manual, la garantía quedará anulada y el vendedor no se asumirá ninguna responsabilidad por los daños resultantes.
- Si el aparato funciona mal, póngase primero en contacto con el servicio de atención al cliente. Bajo sus instrucciones, puede mandarlo a un centro de reparación profesional para que lo revisen o lo arreglen. No intente arreglarlo por sí mismo, ya que esto invalidará la garantía.
- No olvide desenchufar el aparato después del uso.
- Deje que el aparato se enfríe aproximadamente 30 mins antes de manejar o limpiarlo.
- Asegúrese de que los ingredientes cocidos con este aparato tengan un color dorado, en lugar de oscuro o marrón.
- Durante la limpieza, tenga cuidado con los elementos calefactores de alta temperatura y los bordes afilados de metal.
- Asegúrese de que los alimentos estén bien cocidos.
- Al retirar los alimentos cocidos, tenga cuidado con los componentes que puedan deslizarse.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

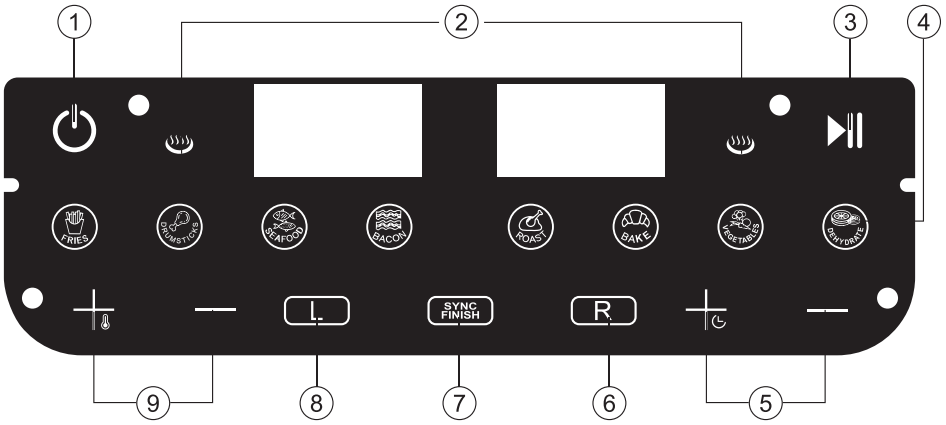
1. Panel de control
2. Ventana visible
3. Salida de aire
4. Bandeja
5. Asa
6. Rejilla



ESPECIFICACIONES

Tensión nominal: 220-240 V~
Frecuencia nominal: 50/60 Hz
Potencia nominal: 2000 W
Capacidad: 4,5 L*2
Rango de ajuste de temperatura: 80-200°C
Rango de ajuste de tiempo: 1-60 mins
Dimensiones del aparato: 38,5x38,5x31 cm

SOBRE EL PANEL DE CONTROL



1. Botón de encendido/apagado: tóquelo para encender o apagar el aparato.
2. Iconos de calentamiento de la bandeja L y la R.
3. Botón de inicio/pausa: tóquelo para iniciar la cocción después de seleccionar un programa y para pausarla durante el funcionamiento.
4. Botones de 8 programas de menú: el icono que parpadea es el programa seleccionado.
5. Botones de ajuste de tiempo: después de elegir un menú, toque +/– para aumentar o reducir el tiempo según su necesidad.
6. Botón R: tóquelo para programar la bandeja derecha. Seleccione un programa o personalice el tiempo y la temperatura de cocción.
7. Botón SYNC FINISH: para que ambas bandejas terminen cualquier programa seleccionado simultáneamente.
8. Botón L: tóquelo para programar la bandeja izquierda. Seleccione un programa o personalice el tiempo y la temperatura de cocción.
9. Botones de ajuste de temperatura: después de elegir un menú, toque +/– para subir o bajar la temperatura según su necesidad.

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el embalaje.
- Retire todos los adhesivos o etiquetas (excepto la etiqueta de clasificación).

- Limpie a fondo la bandeja con agua caliente y un poco de detergente usando una esponja no abrasiva (NOTA: Solo la rejilla y la bandeja son aptas para el lavavajillas).
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, no cocine nada. Encienda el aparato a la temperatura máxima y déjelo funcionar durante unos 5-10 mins. Es posible que al primer uso se emita un poco de humo u olor, pero desaparecerá rápidamente. Esto es normal y desaparecerá rápidamente. Asegúrese de que el área alrededor del aparato esté suficientemente ventilada.

INTRODUCCIONES DE USO

Precauciones

*Conecte el aparato a una toma en pared con conexión a tierra con cortacircuito diferencial.

*Alinee bien la bandeja con los rieles antes de insertarla.

Uso de una sola bandeja

- Coloque la rejilla correctamente dentro de la bandeja según la flecha. A continuación, ponga los alimentos sobre ella e inserte completamente la bandeja en el interior.
- Al enchufar el aparato, el botón ⏻ se ilumina de forma constante.
- Al tocar el botón ⏻, el botón L y el R se iluminan para que seleccione los programas para ambas bandejas.
- Toque el botón L para acceder a la interfaz de la bandeja L (izquierda), y luego seleccione un programa o establece específicamente la temperatura y el tiempo según el tamaño y la cantidad de alimentos, pulsando lo botones — de la temperatura y los — de tiempo. A continuación, pulse el botón ⏯ para iniciar la cocción. El indicador rojo de calentamiento a la izquierda se ilumina para confirmar que la bandeja L está activa.
- Para usar la bandeja R (derecha), son los mismos pasos. Toque el botón R para acceder a la interfaz de la bandeja R, y luego seleccione un programa o establece específicamente la temperatura y el tiempo según el tamaño y la cantidad de alimentos, pulsando lo botones — de la

temperatura y los — de tiempo. A continuación, pulse el botón ▶|| para iniciar la cocción. El indicador rojo de calentamiento a la derecha se ilumina, lo que confirma que la bandeja R está activa.

Uso de ambas bandejas

- Coloque la rejilla correctamente dentro de la bandeja según la flecha. Luego ponga los alimentos sobre ella e inserte completamente la bandeja en el interior.
- Al enchufar el aparato, el botón ⏻ se ilumina de forma constante.
- Al tocar el botón ⏻, el botón L y el R se iluminan para que seleccione los programas para ambas bandejas.
- Toque el botón L para acceder a la interfaz de la bandeja L (izquierda), y seleccione un programa o establece específicamente la temperatura y el tiempo según el tamaño y la cantidad de alimentos, pulsando lo botones — de la temperatura y los — de tiempo. Luego, toque el botón R para acceder a la interfaz de la bandeja R, y siga los mismos pasos para configurarla. Una vez completados los ajustes de ambas bandejas, pulse el botón ▶|| para activar iniciar la cocción simultáneamente. Los 2 indicadores rojos de calentamiento se iluminan, lo que confirma que las bandejas L y R están activas.

Función de SYNC FINISH (Finalización sincrónica)

- Las bandejas L y R cocinan simultáneamente pero con ajustes diferentes y programas diferentes. Por ejemplo, la bandeja L prepara patatas fritas en 28 mins, mientras que la bandeja R cocina muslos de pollo en 20 mins. Para sincronizar la finalización en ambas bandejas, primero, siga los pasos mencionados en [2. Uso de ambas bandejas]. A continuación, pulse el botón ▶|| para parar la cocción, después pulse el botón SYNC FINISH y, por último, pulse el botón ▶|| para iniciar esta función. Durante este procedimiento, el botón SYNC FINISH se parpadea. La bandeja L de las patatas, que necesita más tiempo, comienza primero la cocción, mientras que la bandeja R de los muslos permanece en modo de espera. Cuando el tiempo de las patatas reste 20 mins, la bandeja R de los muslos empieza la cocción. Entonces, ambas bandejas tienen 20 mins de cocción restantes y se sincronizan para terminar la cocción.

  Nota: El tiempo de cocción depende del programa que requiera más tiempo.

- Una vez finalizada la cocción, el aparato emite 3 pitidos como aviso y los elementos calefactores dejan de funcionar. El ventilador interno seguirá funcionando durante aproximadamente 30 segundos para disipar el calor y después el aparato entra en modo de espera.

- Durante el funcionamiento, se puede retirar la bandeja para comprobar el estado de la cocción o para dar la vuelta a los alimentos y sazonarlos. Al volver a meter la bandeja en el interior, la cocción continúa automáticamente con el tiempo restante. Si los alimentos no están lo suficientemente cocidos al finalizar el tiempo, simplemente vuelva a meter la bandeja y aumente el tiempo.

*OJOS: La luz interior no se puede encender ni apagar de forma independiente. Se enciende automáticamente durante el funcionamiento y se apaga automáticamente al finalizar la cocción. Se trata de una característica del diseño y no de un defecto funcional.

*Sugerencia de cocción: Para conseguir un resultado óptimo, puede seleccionar cualquier programa y, ajustar la temperatura a 200°C y el tiempo a 5 mins. A continuación, pulse el botón ⏯ para iniciar el precalentamiento. El precalentamiento, que eleva la temperatura del interior con antelación, ayuda a que los alimentos (especialmente los congelados) se calienten más rápido durante la cocción. De este modo, podrá conseguir un mejor resultado y sabor.

*Advertencias
Tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la bandeja.
No toque la rejilla ni la bandeja durante su uso ni durante 30 mins después de la cocción, ya que están muy calientes y hay riesgo de quemaduras. Solo manipule la bandeja por el asa.

PROGRAMAS DE MENÚ

Además de los programas de menú, puede personalizar los ajustes de tiempo y temperatura según sus preferencias, el tipo y tamaño de los alimentos. La siguiente tabla ofrece recomendaciones sobre los ajustes

básicos para diferentes alimentos.
Tenga en cuenta que esta tabla es solo orientativa. Dado que los ingredientes varían en origin, tamaño, forma y variedad, no podemos garantizar que estas recomendaciones sean optimas para sus ingredientes preparados.
Con la tecnología que hace circular rápidamente el aire caliente dentro del aparato, retirar la bandeja brevemente durante el proceso no afecta mucho a la cocción.

Menú Programado	Tiempo Por Defecto (mins)	Temperatura Por Defecto(°C)	Tiempo Ajustable (mins)	Temperatura Ajustable (°C)
Papas fritas	28	200	1-60	80-200
Muslos de pollo	20	200	1-60	80-200
Mariscos	18	180	1-60	80-200
Bacon	6	180	1-60	80-200
Carne asador	25	180	1-60	80-200
Pastel	12	180	1-60	80-200
Verdura	17	160	1-60	80-200
Deshidratación	8 H	65	1-24 H	30-100

LIMPIEZA

- Limpie el aparato después de cada uso.
- La bandeja y la rejilla tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios metálicos ni productos de limpieza abrasivos, ya que podrían dañar el revestimiento.

PASOS

- Desenchufe el aparato y retire la bandeja para que se enfríe más rápidamente.
- Limpie la superficie con un paño húmedo. Limpie la bandeja y la rejilla con agua caliente y un poco de detergente usando una esponja no

abrasiva. Para las manchas resistentes, llene agua caliente con un poco de detergente en ella y déjala en remojo durante unos 10 minutos para continuar la limpieza.

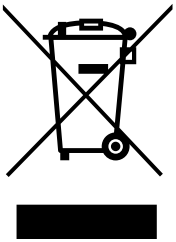
- Limpie los elementos calefactores con un cepillo de limpieza para eliminar los residuos.

PROBLEMAS & SOLUCIONES

Problemas	Causas posibles	Soluciones
Aparato inactivo	No está enchufado a la toma de corriente.	Inserte el enchufe a una toma en pared conectada a la tierra.
	No ha seleccionado el programa.	Seleccione un programa o ajuste la temperatura y el tiempo, y luego pulse el botón inicio/pausa.
	Ha elegido el programa, pero no ha pulsado el botón inicio/pausa.	Pulse el botón inicio/pausa.
Alimentos no bien cocidos	Ha puesto demasiados ingredientes.	Separe los ingredientes para cocinarlos en veces.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Aumente la temperatura y vuelva a freírlos.
	El tiempo establecido es demasiado corto.	Añada el tiempo y vuelva a freírlos.
Alimentos no uniformemente cocidos	Se necesita agitarlos durante la cocción.	Durante la cocción, saque la bandeja y agítelos para que no están pegados entre sí, luego vuelva a meterla para continuar con la cocción.
Alimentos no crujientes	Se necesita freírlos en aceite.	Antes de cocinar, unta ligeramente la superficie con un poco de aceite.

Problemas	Causas posibles	Soluciones
Bandeja difícil de meterse	Ha puesto demasiados ingredientes.	No los ponga sobre la marca de nivel máximo.
	No ha colocado correctamente la bandeja.	Presione la bandeja hacia abajo para el cierre.
Humo	Está cocinando los alimentos grasos.	Al cocinar ingredientes grasos en el aparato, es posible que deje un poco de grasa en la bandeja o el aceite salpique sobre los elementos calefactores. En condiciones de alta temperatura, la grasa y el aceite producen humo blanco. Esto es normal y no afecta al funcionamiento ni al resultado de la cocción.
	Hay aceite residual del uso anterior en el interior.	Limpie la bandeja y la rejilla después del uso.

CONSIDERACIONES DE ELIMINACIÓN



Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos no deben eliminarse junto con los residuos domésticos. Cosiderando el daño potencial al medio ambiente o a la salud humana, recicle de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los materiales.

INHOUDSOPGAVE

Belangrijke veiligheidsmaatregelen ---------- 51

Overzicht van het apparaat ---------- 54

Specificaties ---------- 54

Bedieningspaneel ---------- 55

Voor het eerste gebruik ---------- 56

Gebruiksaanwijzing ---------- 56

Kookvoorinstellingen ---------- 59

Schoonmaak ---------- 60

Probleemoplossing ---------- 60

Overwegingen bij afvalverwerking ---------- 62

Belangrijke veiligheidsmaatregelen

Lees de handleiding aandachtig door voor gebruik en bewaar deze voor toekomstig gebruik.

- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een gas- of elektrische kookplaat, of in de buurt van een verwarmde oven.
- Dompel het hoofdgedeelte niet onder in water en spoel het niet af onder de kraan. De afwasbare onderdelen zijn de koekenpan, het grillrooster en andere metalen accessoires.
- Voorkom dat er vloeistof in het apparaat terechtkomt om elektrische schokken te voorkomen.
- Doe de ingrediënten altijd direct in de koekenpan. om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Dek de luchtinlaat of -uitlaat niet af tijdens gebruik .
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- binnenkant of de luchtuitlaat niet aan terwijl het apparaat is ingeschakeld. in werking .
- altijd voor dat de verwarmingselementen vrij zijn van obstructies en voedselresten.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact met een aardlekschakelaar.
- Zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- De toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- De Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens , of die onvoldoende ervaring en kennis hebben, mits zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen.
- Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht van een volwassene staan.

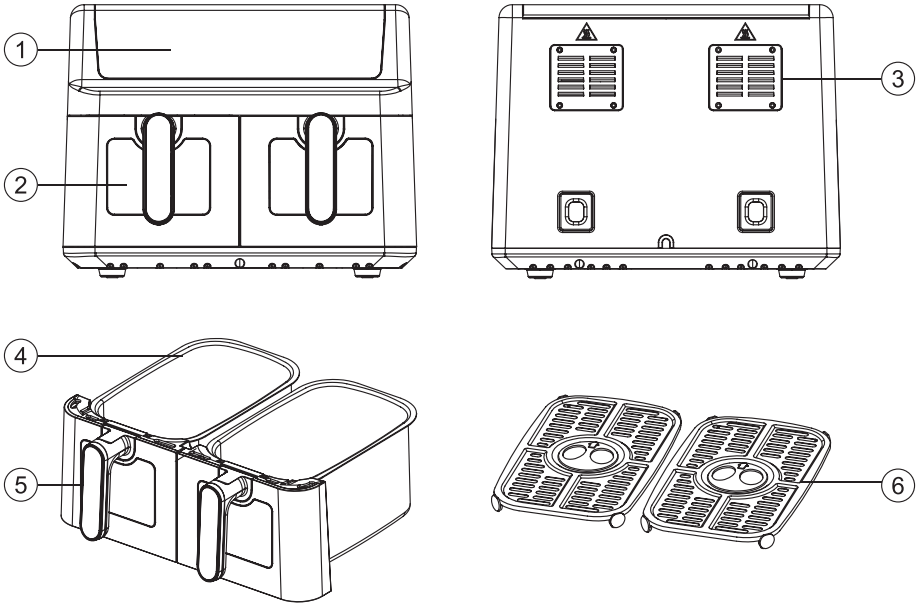
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Plaats het apparaat niet direct tegen een muur of andere apparaten. Houd een afstand van minimaal 10 cm aan. cm aan de achterkant, zijkanten en bovenkant . Plaats geen voorwerpen bovenop het apparaat.
- Tijdens het gebruik komt er hete stoom vrij via de luchtuitlaat. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en de luchtuitlaat. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de frituurpan uit het apparaat, aangezien er hete stoom en lucht kunnen ontsnappen.
- koekenpan niet met olie , want dat kan brandgevaar opleveren.
- Vul de frituurpan niet te vol met voedsel. Te veel voedsel kan in contact komen met de verwarmingselementen, wat brandgevaar oplevert.
- Gebruik geen lichte materialen of bakpapier in het apparaat, omdat de hete luchtstroom deze kan optillen en in contact kan brengen met de verwarmingselementen, wat brandgevaar oplevert .
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen zoals een tafelkleed of gordijn.
- Aardappelen moeten worden bewaard bij een temperatuur die geschikt is voor hun soort, en boven 6 °C , om het risico op blootstelling aan acrylamide in het bereide voedsel te minimaliseren .
- Het apparaat is ontworpen voor gebruik bij omgevingstemperaturen tussen 5 °C en 40 °C .
- Controleer voordat u het apparaat aansluit of de spanning die erop staat aangegeven overeenkomt met de lokale netspanning.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en heteluchtuitgangen om schade te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in de handleiding en gebruik uitsluitend originele accessoires.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- De frituurpan en de accessoires van het apparaat worden heet tijdens en na gebruik; ga er altijd voorzichtig mee om.
- Reinig alle onderdelen die met voedsel in contact komen grondig vóór het eerste gebruik. Raadpleeg de instructies in de handleiding.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet

geschikt voor personeelskeukens in winkels, kantoren, boerderijen of andere werkomgevingen, noch voor gebruik door gasten in hotels, motels, bed & breakfasts of andere accommodaties.

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat, en vóór montage, demontage, opslag of reiniging.
- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- De garantie vervalt en de fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade indien het apparaat onjuist wordt gebruikt, voor professionele of semi-professionele doeleinden, of niet in overeenstemming met de instructies in de handleiding .
- Als het apparaat defect raakt, neem dan eerst contact op met de klantenservice. Volg hun instructies om het apparaat naar een erkend reparatiecentrum te sturen voor inspectie of reparatie. Probeer het apparaat niet zelf te repareren, aangezien dit de garantie ongeldig maakt.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- ongeveer een uur afkoelen. 30 minuten voor het aanraken of schoonmaken .
- Zorg ervoor dat de ingrediënten die in het apparaat worden bereid goudbruin zijn. in plaats van donker of bruin.
- Wees voorzichtig bij het reinigen van de hete verwarmingselementen en metalen randen.
- Zorg er altijd voor dat het voedsel volledig gaar is in het apparaat .
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van gekookt voedsel en zorg ervoor dat de accessoires goed op hun plaats blijven.

Overzicht van het apparaat

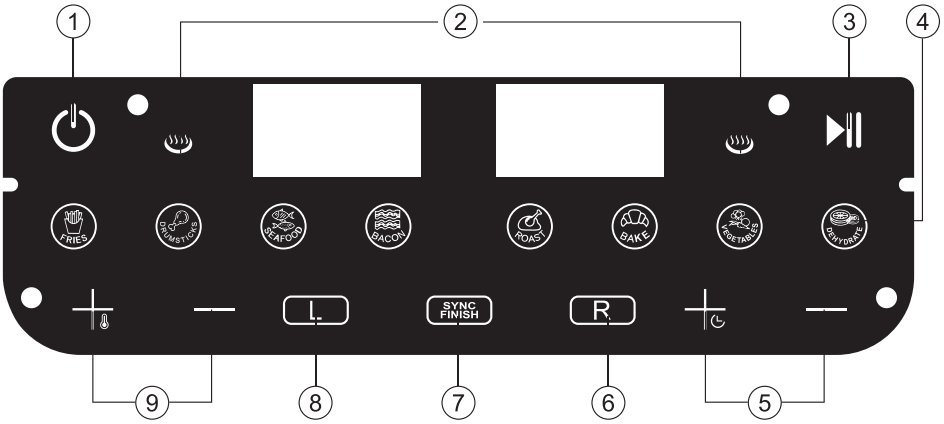
1. Bedieningspaneel
2. Kijkvenster
3. Luchtuitlaat
4. Koekenpan
5. Potgreep
6. Frituurgrill



Specificaties

Nominale spanning: 220-240 V V ~
Nominale frequentie : 50/60 Hz
Nominaal vermogen : 2000 W
Inhoud: 4,5 L x2
Temperatuurbereik : 80-200 ° C
Tijdsbereik : 1-60 min
Totale afmetingen : 38,5 x 38,5 x 31 cm

Bedieningspaneel



1. Aan/uit-knop: druk hierop om het apparaat in/uit te schakelen.
2. Verwarmingspictogram: geeft aan dat de linker- of rechterzone aan het verwarmen is.
3. Start-/pauzeknop: druk hierop om te beginnen met koken nadat u de kookvoorinstelling hebt geselecteerd, of druk hierop om te pauzeren tijdens het koken.
4. Pictogrammen voor kookvoorinstellingen: selecteer een van de 8 kookvoorinstellingen door op het pictogram te drukken; het bijbehorende pictogram knippert.
5. Knop Tijd verhogen/verlagen: nadat u de gewenste kookvoorinstelling hebt geselecteerd, drukt u op deze knop om de kooktijd indien nodig aan te passen.
6. Rechterknop: druk hierop om de rechterzone in te stellen, inclusief de kookvoorinstelling, de kooktemperatuur en de kooktijd.
7. SYNC FINISH-knop: druk hierop om de kooktijd van de linker- en rechterzone te synchroniseren, ongeacht de geselecteerde kookvoorinstelling.
8. Linkerknop: druk hierop om de linkerzone in te stellen, inclusief de kookvoorinstelling, de kooktemperatuur en de kooktijd.
9. Temperatuurverhogings-/verlagingsknop: nadat u de gewenste kookvoorinstelling hebt geselecteerd, drukt u op deze knop om de kooktemperatuur indien nodig aan te passen.

Voor het eerste gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Verwijder alle stickers en labels van het apparaat (behalve het typeplaatje) .
- koekenpan en het grillrooster grondig schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
  Let op: alleen de koekenpan en het grillrooster zijn geschikt voor de vaatwasser.
- Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
- Stel het apparaat vóór het eerste gebruik in op de hoogste temperatuur en laat het 5-10 minuten opwarmen zonder voedsel erin. Bij het eerste gebruik kan er lichte rook of een geur vrijkomen. Dit is normaal en verdwijnt vanzelf. Zorg ervoor dat de omgeving van het apparaat goed geventileerd is.

Gebruiksaanwijzing

Opmerkingen:
Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
Lijn de koekenpan nauwkeurig uit met de rail in het apparaat voordat u deze erin schuift.

Enkele zone

- Plaats het frituurrooster in de frituurpan , zorg dat de pijlen erop goed uitgelijnd zijn, leg de ingrediënten op het frituurrooster en schuif de frituurpan volledig in het apparaat.
- Steek de stekker in het stopcontact en het stroomindicatielampje ⏻ blijft branden.
- Druk op ⏻ beide knoppen [L] om [R] de verlichting in te schakelen. Druk op een van beide om de instellingen voor de geselecteerde zone te starten.
- Druk op de knop [L] om de linker zone in te stellen. Selecteer de gewenste kookvoorinstelling en pas de temperatuur- en tijdsinstellingen aan de hand van de portiegrootte aan met de knoppen ┼🌡 — en ┼◷ —, en druk vervolgens op de knop ⏯ om te beginnen met koken. Het lampje ♨ aan de linkerkant wordt rood , wat aangeeft dat de linker zone begint

met koken.

- Om alleen de rechterzone te gebruiken , herhaal je dezelfde stappen. Druk R Om de juiste zone in te stellen, selecteert u de gewenste kookvoorinstelling en past u de temperatuur- en tijdsinstellingen aan de portiegrootte aan met behulp van de knoppen en . — Druk — vervolgens op de knop ⏯ om te beginnen met koken. Het lampje aan de rechterkant wordt rood , wat aangeeft dat de juiste zone begint met koken.

Dubbele zone

- Plaats het frituurrooster in de frituurpan , zorg dat de pijlen erop goed uitgelijnd zijn, leg de ingrediënten op het frituurrooster en schuif de frituurpan volledig in het apparaat.
- Steek de stekker in het stopcontact en het stroomindicatielampje ⏻ blijft branden.
- Druk op ⏻ beide knoppen L om R de verlichting in te schakelen. Druk op een van beide om de instellingen voor de geselecteerde zone te starten.
- Druk op L om de linkerzone in te stellen. Selecteer de gewenste kookvoorinstelling en pas de temperatuur- en tijdsinstellingen aan op basis van de portiegrootte met behulp van de knoppen — en —. Nadat u de instelling voor de linkerzone hebt voltooid, drukt u op R Volg de instructies voor de linkerzone. Wanneer beide zones zijn ingesteld, drukt u op de knop ⏯ om te beginnen met koken in twee zones . De lampjes aan beide zijden worden rood , wat aangeeft dat beide zones beginnen met koken.

SYNCHRONISATIE AFWERKING

- Bij gebruik van koken in twee zones met 2 verschillende kookprogramma's en kooktijden (bijvoorbeeld 28 minuten friet in de linkerzone en 20 minuten kippenpootjes in de rechterzone), raadpleegt u sectie 2 om de eindtijd te synchroniseren en drukt u vervolgens op ⏯ om het koken te pauzeren voor de instelling SYNC FINISH. Druk eerst op SYNC FINISH en vervolgens op ⏯ om te beginnen met koken met de SYNC FINISH-functie geactiveerd. Tijdens het koken SYNC FINISH knippert de indicator om de zone aan te geven die de eindtijd nodig heeft . De zone met de langste bereidingstijd (bijvoorbeeld frietjes in

de linkerzone) begint als eerste met koken , terwijl de andere zone in de wachtstand blijft (bijvoorbeeld kippenpootjes in de rechterzone) . Wanneer de resterende bereidingstijd van beide zones gelijk is (bijvoorbeeld wanneer de frietjes nog 20 minuten moeten koken) , beginnen beide zones tegelijkertijd te koken gedurende de resterende tijd (bijvoorbeeld 20 minuten). Het koken is in beide zones tegelijkertijd voltooid.
Let op: de kooktijd is afhankelijk van de ingestelde kookvoorinstelling ; hoe langer de kooktijd, hoe langer .

- Na het koken geeft het apparaat 3 piepjes om aan te geven dat het klaar is. De verwarmingselementen stoppen met werken, terwijl de motor nog ongeveer 30 seconden blijft draaien om het apparaat af te koelen . Daarna schakelt het apparaat over naar de stand-bymodus.

- Trek tijdens het koken de frituurpan uit het apparaat om de voortgang te controleren of om het eten om te draaien, te keren of te kruiden. Schuif de frituurpan terug in het apparaat om verder te koken gedurende de resterende tijd van de geselecteerde kookvoorinstelling. Als de ingrediënten nog niet gaar zijn wanneer het koken is afgelopen, schuif de frituurpan dan terug in het apparaat en verleng de kooktijd.

Opmerking:
De binnenverlichting blijft branden tijdens het koken en gaat uit wanneer het koken is voltooid. Deze verlichting kan niet afzonderlijk worden bediend; dit is onderdeel van het ontwerp van het apparaat en duidt niet op een defect.

Kooktip:
Voor een beter kookresultaat raden we aan om het apparaat voor te verwarmen. Selecteer een kookprogramma en stel de temperatuur in op 200 °C en de kooktijd op 5 minuten. Druk vervolgens op de knop ⏯ om het voorverwarmen te starten. Het apparaat warmt dan alvast op, waardoor de interne temperatuur stijgt en het apparaat sneller opwarmt (vooral bij diepvriesproducten) voor een beter kookresultaat.

Voorzichtigheid:
Tijdens of na het koken kan er hete stoom ontsnappen wanneer u de

frituurpan uit het apparaat haalt.
Raak het frituurrooster en de frituurpan niet aan tijdens gebruik en ook niet gedurende 30 minuten na gebruik, aangezien deze extreem heet worden en brandwonden kunnen veroorzaken . Houd de frituurpan alleen vast aan het handvat.

Kookvoorinstellingen

Naast de voorgeprogrammeerde instellingen in het menu kunt u ook andere gerechten bereiden door handmatig de tijd en temperatuur aan te passen aan uw persoonlijke smaak, de soort en de grootte van de ingrediënten . De onderstaande tabel geeft een overzicht van de basisinstellingen voor de ingrediënten die u wilt bereiden.

Houd er rekening mee dat deze instellingen slechts ter referentie dienen. Omdat ingrediënten verschillen in herkomst, grootte, vorm en soort , kunnen we niet garanderen dat dit de beste instellingen voor uw ingrediënten zijn.

De Rapid Air Technology verwarmt de lucht in het apparaat direct opnieuw , waardoor het even uit het apparaat halen van de frituurpan tijdens het heteluchtfrituren het kookproces nauwelijks beïnvloedt .

Vooraf ingestelde menutabel

Voorinstelling	Standaardtijd (minuten)	Standaardtemperatuur (° C)	Tijdsduur (minuten)	Temperatuurbereik (° C)
FRIET	28	200	1-60	80-200
DRUMSTICKS	20	200	1-60	80-200
ZEEVRUCHTEN	18	180	1-60	80-200
SPEK	6	180	1-60	80-200
GEBRADEN	25	180	1-60	80-200
BAKKEN	12	180	1-60	80-200
GROENTEN	17	160	1-60	80-200
DEHYDRATEREN	8 uur	65	1-24 uur	30-100

Schoonmaak

- Maak het apparaat na elk gebruik altijd schoon.
- De koekenpan en de frituurgrill zijn afgewerkt met een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen, aangezien dit de antiaanbaklaag kan beschadigen .

Reinigingsstappen:

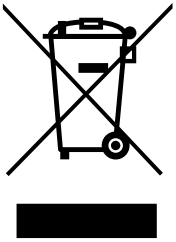
- Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder de frituurpan , zodat het apparaat sneller kan afkoelen.
- Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek. Maak de koekenpan en de koekenpan schoon. Grill met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. Je kunt afwasmiddel gebruiken om eventuele resterende vlekken te verwijderen . Als er hardnekkige vlekken op het grillrooster of de bodem van de koekenpan zitten, vul dan de koekenpan met heet water en wat afwasmiddel , plaats het grillrooster erin en laat het ongeveer 10 minuten weken voordat u het schoonmaakt .
- Gebruik een schoonmaakborstel om eventuele voedselresten van de verwarmingselementen te verwijderen.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het werkt niet .	Niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	kookvoorinstelling niet geselecteerd .	Druk op de menuknop . Selecteer de gewenste kookvoorinstelling en druk vervolgens op de Start/Pauze -knop om het koken te starten .
	Ik was vergeten op de start-/pauzeknop te drukken na het selecteren van de preset.	Druk op de start-/pauzeknop.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De ingrediënten zijn Nog niet helemaal gaar .	zit te veel eten in de koekenpan .	Bak het voedsel om de beurt .
	Lage temperatuurinstelling.	Stel een geschikte kooktemperatuur in en bak het opnieuw .
	Korte kooktijd.	Stel een geschikte baktijd in en bak het vervolgens opnieuw.
De ingrediënten zijn ongelijkmatig gebakken.	Bepaalde ingrediënten moeten halverwege het koken worden geschud of omgedraaid .	Trek tijdens het koken de koekenpan even naar voren en schud hem om de aangekoekte ingrediënten los te maken . Schuif de koekenpan vervolgens terug om verder te gaan.
Het gefrituurde eten is niet knapperig .	Bepaalde voedingsmiddelen moeten in olie worden gebakken .	Bestrijk het oppervlak van het voedsel met een dun laagje olie voordat u het gaat frituren .
De koekenpan kan niet soepel terug in het apparaat worden geschoven .	Een koekenpan met te veel eten erin is te zwaar .	De hoeveelheid voedsel in de frituurpan mag de maximale lijn niet overschrijden .
	De koekenpan is niet volledig in het apparaat gedrukt .	Duw de koekenpan naar voren volledig in de apparaat .
Roken	Het frituren van vette gerechten .	Bij het bereiden van vette gerechten kan er overtollige olie in de frituurpan achterblijven of op de verwarmingselementen spatten . Bij hoge temperaturen kan de olie witte rook produceren; dit is normaal en heeft geen invloed op het apparaat of de kookprestaties.
	De olie van het vorige gebruik is nog aanwezig.	Maak de koekenpan en het grillrooster na gebruik schoon.

Overwegingen bij afvalverwerking



Om het milieu en de volksgezondheid te beschermen, mogen afgedankte elektrische en elektronische apparaten niet samen met het huishoudelijk afval worden weggegooid. Het apparaat moet in plaats daarvan naar een speciaal inzamelpunt voor de recycling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur worden gebracht. Neem voor meer informatie over het recyclen en afvoeren van dit apparaat contact op met uw gemeente of uw afvalverwerkingsbedrijf.

SPIS TREŚCI

Ważne zabezpieczenia ---------- 64

Przegląd urządzeń ---------- 67

Specyfikacje ---------- 67

Panel sterowania ---------- 68

Przed pierwszym użyciem ---------- 69

Instrukcja obsługi ---------- 69

Ustawienia gotowania ---------- 71

Czyszczenie ---------- 72

Rozwiązywanie problemów ---------- 73

Rozważania dotyczące utylizacji ---------- 75

Ważne zabezpieczenia

Przed użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję i zachować ją do wykorzystania w przyszłości.

- Nie umieszczaj urządzenia na ani w pobliżu kuchenki gazowej lub elektrycznej, ani wokół nagrzanego piekarnika.
- Nie zanurzaj korpusu urządzenia w wodzie ani nie płucz go pod bieżącą wodą. Części zmywalne obejmują garnek, grill i inne metalowe akcesoria.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie dopuść do przedostania się jakichkolwiek płynów do wnętrza urządzenia.
- Zawsze wkładaj składniki do garnka aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Nie zakrywaj wlotu ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia .
- Nie używaj urządzenia, jeśli uszkodzona jest wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie.
- Nie dotykaj wnętrza ani wylotu powietrza, gdy urządzenie jest włączone. w eksploatacji .
- Zawsze należy upewnić się, że elementy grzewcze są drożne i nie ma na nich resztek jedzenia.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do uziemionego gniazdka ściennego wyposażonego w wyłącznik różnicowoprądowy.
- Zawsze sprawdzaj, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka ściennego.
- Urządzenia nie można obsługiwać za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać w trakcie użytkowania.
- Ten Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, a także osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej , a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumieją związane z tym zagrożenia.
- Czynności związane ze sprzątaniem i rutynową konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one co najmniej 8 lat i

znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.

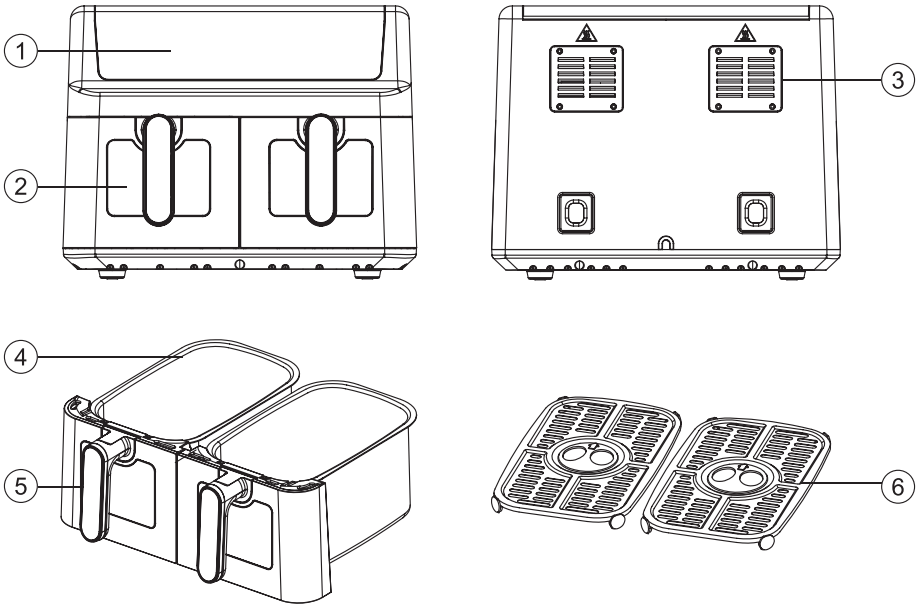
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
- Nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani innych urządzeniach. Zachowaj odstęp co najmniej 10 metrów. cm z tyłu, po bokach i u góry . Nie kładź żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Podczas pracy , gorąca para wydostaje się przez wylot powietrza. Trzymaj dłonie i twarz w bezpiecznej odległości od pary i wylotu powietrza. Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania patelni z urządzenia, ponieważ może wydobywać się gorąca para i powietrze.
- Nie należy napełniać garnka olejem , gdyż może to spowodować zagrożenie pożarem.
- Nie przepełniaj garnka jedzeniem. Nadmierna ilość może spowodować kontakt jedzenia z elementami grzejnymi, co stwarza zagrożenie pożarem.
- Nie należy używać w urządzeniu lekkich materiałów ani papieru do pieczenia, ponieważ strumień powietrza o wysokiej temperaturze może je unieść i spowodować ich kontakt z elementami grzejnymi, co stwarza zagrożenie pożarem.
- Nie należy umieszczać urządzenia na materiałach łatwopalnych, takich jak obrus lub zasłona, ani w ich pobliżu.
- Ziemniaki należy przechowywać w temperaturze odpowiedniej dla ich odmiany, powyżej 6 °C , aby zminimalizować ryzyko narażenia na akrylamid w przygotowanej żywności .
- Urządzenie przeznaczone jest do stosowania w temperaturze otoczenia od 5 °C do 40 °C .
- Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że podane na nim napięcie jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Aby zapobiec uszkodzeniu przewodu zasilającego, należy trzymać go z dala od gorących powierzchni i wylotów gorącego powietrza .
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w instrukcji i używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Patelnia i akcesoria urządzenia nagrzewają się w trakcie i po użyciu,

należy więc obchodzić się z nimi ostrożnie.

- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części mające kontakt z żywnością. Zapoznaj się z instrukcją obsługi.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie nadaje się do stosowania w kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych ani innych miejscach pracy, ani do użytku gości w hotelach, motelach, pensjonatach i innych obiektach mieszkalnych.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli nie jest używane, a także przed jego montażem, demontażem, przechowywaniem lub czyszczeniem.
- Urządzenie należy ustawić na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- Gwarancja traci ważność, a producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia, użytkowania zgodnie z przeznaczeniem profesjonalnym lub półprofesjonalnym albo niezgodnie z instrukcją obsługi .
- W przypadku awarii urządzenia prosimy o kontakt z obsługą klienta . Postępuj zgodnie z ich wskazówkami i prześlij urządzenie do autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia lub naprawy. Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie, ponieważ spowoduje to utratę gwarancji.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania po użyciu.
- Pozostawić urządzenie do ostygnięcia na około 30 minut przed dotknięciem lub czyszczeniem .
- Upewnij się , że składniki przygotowane w urządzeniu mają złoty kolor raczej niż ciemne lub brązowe.
- Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia elementów grzewczych o wysokiej temperaturze oraz krawędzi metalowych.
- Zawsze upewnij się, że jedzenie jest całkowicie ugotowane w urządzeniu .
- Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania ugotowanego jedzenia i upewnij się, że akcesoria pozostają bezpiecznie na swoim miejscu.

Przegląd urządzeń

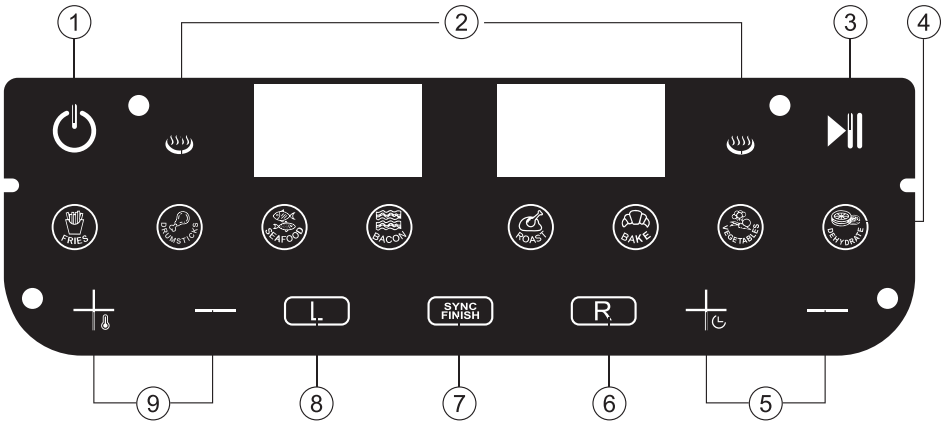
1. Panel sterowania
2. Okno podglądu
3. Wylot powietrza
4. Garnek do smażenia
5. Uchwyt garnka
6. Grill do smażenia



Specyfikacje

1. Napięcie znamionowe: 220-240 V ~
2. Częstotliwość znamionowa : 50/60 Hz
3. Moc znamionowa : 2000 W
4. Pojemność: 4,5 l x2
5. Zakres temperatur : 80-200 °C
6. Zakres czasu : 1-60 min
7. Wymiary całkowite : 38,5 x 38,5 x 31 cm

Panel sterowania



1. Przycisk zasilania: naciśnij, aby włączyć/wyłączyć urządzenie
2. Ikona ogrzewania: wskazuje, że lewa lub prawa strefa jest ogrzewana
3. Przycisk Start/Pauza: naciśnij, aby rozpocząć gotowanie po wybraniu ustawienia gotowania lub naciśnij, aby wstrzymać gotowanie
4. Ikony ustawień gotowania: spośród 8 ustawień gotowania naciśnij, aby wybrać, a odpowiednia ikona zacznie migać
5. Przycisk zwiększania/zmniejszania czasu gotowania: po wybraniu żądanego ustawienia gotowania naciśnij, aby w razie potrzeby dostosować czas gotowania
6. Prawy przycisk: naciśnij, aby ustawić odpowiednią strefę, w tym ustawienia wstępne gotowania, temperaturę i czas gotowania
7. Przycisk SYNCHRONIZACJI ZAKOŃCZENIA: naciśnij, aby zsynchronizować czas zakończenia gotowania lewej i prawej strefy, niezależnie od wybranego ustawienia gotowania
8. Lewy przycisk: naciśnij, aby ustawić lewą strefę, w tym ustawienia wstępne gotowania, temperaturę i czas gotowania
9. Przycisk zwiększania/zmniejszania temperatury: po wybraniu żądanego ustawienia gotowania naciśnij, aby w razie potrzeby dostosować temperaturę gotowania

Przed pierwszym użyciem

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Usuń wszystkie naklejki i etykiety z urządzenia (oprócz etykiety znamionowej) .
- Dokładnie umyj garnek i ruszt gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i nieściernej gąbki.
  Uwaga: Tylko garnek i ruszt nadają się do mycia w zmywarce.
- Wytrzyj wnętrze i obudowę urządzenia wilgotną ściereczką.
- Przed pierwszym użyciem ustaw najwyższą temperaturę i podgrzewaj przez 5–10 minut bez jedzenia w środku. Podczas pierwszego nagrzewania urządzenie może wydzielać lekki dym lub zapach. Jest to normalne i szybko zniknie. Upewnij się, że otoczenie urządzenia jest dobrze wentylowane.

Instrukcja obsługi

Uwagi:
Podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka ściennego.
Dokładnie wyrównaj garnek z szyną wewnątrz urządzenia przed jego wsunięciem.

Pojedyncza strefa

- Umieść ruszt wewnątrz garnka , tak aby strzałki na nim były wyrównane, umieść składniki na ruszcie i całkowicie wsuń garnek do urządzenia.
- Podłącz urządzenie, a kontrolka zasilania ⏻ pozostanie podświetlona.
- Naciśnij ⏻, oba L i R podświetl. Naciśnij dowolny z nich, aby rozpocząć ustawianie wybranej strefy.
- Naciśnij L , aby ustawić dla lewej strefy. Wybierz żądane ustawienie gotowania i dostosuj ustawienia temperatury i czasu do porcji i wielkości potrawy za pomocą przycisków + — i + —, a następnie naciśnij ⏯, aby rozpocząć gotowanie. Przycisk ♨ po lewej stronie zmieni kolor na czerwony , wskazując, że lewa strefa rozpoczyna gotowanie.
- Aby używać tylko prawej strefy , powtórz te same kroki. Naciskać R Aby ustawić odpowiednią strefę. Wybierz żądane ustawienie gotowania

i dostosuj ustawienia temperatury i czasu do porcji i wielkości potrawy za pomocą przycisków — i —, a następnie naciśnij przycisk ⏯, aby rozpocząć gotowanie. Przycisk po prawej stronie zmieni kolor na czerwony , wskazując, że rozpoczyna się gotowanie w odpowiedniej strefie.

Podwójna strefa

- Umieść ruszt wewnątrz garnka , tak aby strzałki na nim były wyrównane, umieść składniki na ruszcie i całkowicie wsuń garnek do urządzenia.
- Podłącz urządzenie, a kontrolka zasilania ⏻ pozostanie podświetlona.
- Naciśnij ⏻, oba [L] i [R] podświetl. Naciśnij dowolny z nich, aby rozpocząć ustawianie wybranej strefy.
- Naciśnij [L], aby ustawić dla lewej strefy. Wybierz żądane ustawienie gotowania i dostosuj ustawienia temperatury i czasu do porcji i wielkości potrawy za pomocą przycisków — i —. Po zakończeniu ustawiania dla lewej strefy naciśnij przycisk. [R] i postępuj zgodnie z instrukcjami dla lewej strefy. Po ustawieniu obu stref naciśnij przycisk , ⏯ aby rozpocząć gotowanie w dwóch strefach . Przyciski po obu stronach zmienią kolor na czerwony , wskazując, że obie strefy zaczynają gotować.

SYNCHRONIZACJA ZAKOŃCZ

- W przypadku gotowania w dwóch strefach z 2 różnymi ustawieniami i czasami gotowania (np. 28 min dla frytek w lewej strefie i 20 min dla pałek w prawej strefie), aby zsynchronizować czas zakończenia, zapoznaj się z sekcją 2, a następnie naciśnij przycisk , ⏯ aby wstrzymać gotowanie dla ustawienia SYNC FINISH. Najpierw naciśnij przycisk [SYNC FINISH] , a następnie naciśnij przycisk , ⏯ aby rozpocząć gotowanie z włączoną funkcją SYNC FINISH. Podczas gotowania miga, [SYNC FINISH] a strefa wymaga Dłuższy czas gotowania (np. frytki w lewej strefie) rozpoczyna się jako pierwszy , podczas gdy druga strefa pozostaje w trybie czuwania (np. pałki w prawej strefie) . Gdy pozostały czas gotowania obu stref będzie taki sam (np. gdy frytki będą miały 20 minut do końca) , obie strefy będą się gotować jednocześnie przez pozostały czas (np. przez 20 minut). Gotowanie kończy się w obu strefach w tym samym czasie.
  Uwaga: Czas gotowania zależy od ustawionego czasu gotowania dłuższego .

- Po zakończeniu gotowania urządzenie emituje 3 sygnały dźwiękowe. Elementy grzejne przestają działać, a silnik kontynuuje pracę przez około 30 sekund, aby schłodzić urządzenie . Następnie urządzenie przechodzi w tryb czuwania.

- Podczas gotowania wyciągnij garnek, aby sprawdzić postęp gotowania lub obrócić, przewrócić lub doprawić potrawę. Wsuń garnek z powrotem do urządzenia, aby wznowić gotowanie na pozostały czas wybranego ustawienia. Jeśli składniki nie są w pełni ugotowane po zakończeniu gotowania, wsuń garnek z powrotem do urządzenia i wydłuż czas gotowania.

Notatka:
Oświetlenie wewnętrzne pozostaje włączone podczas gotowania i gaśnie po jego zakończeniu. Nie można nim sterować oddzielnie; jest to element konstrukcji urządzenia i nie oznacza usterki.

Wskazówka kulinarna:
Aby uzyskać lepsze rezultaty gotowania, zaleca się wstępne nagrzanie. Wybierz dowolne ustawienie gotowania i ustaw temperaturę 200°C i 5 minut, a następnie naciśnij przycisk ⏯ , aby rozpocząć nagrzewanie. Urządzenie nagrzewa się z wyprzedzeniem, podnosząc temperaturę wewnętrzną, co umożliwia szybkie nagrzanie (szczególnie w przypadku mrożonek) i uzyskanie lepszych rezultatów gotowania.

Ostrożność:
Podczas gotowania lub po jego zakończeniu, przy wyciąganiu garnka z urządzenia, może wydobywać się gorąca para.
Nie dotykaj grilla ani garnka podczas użytkowania ani przez 30 minut po jego zakończeniu, ponieważ mogą się one bardzo nagrzać i spowodować oparzenia . Trzymaj garnek wyłącznie za uchwyt.

Ustawienia gotowania

Poza ustawieniami dostępnymi w menu, możesz również przygotować inne potrawy, ręcznie dostosowując czas i temperaturę do swoich upodobań,

różnorodności i wielkości składników . Poniższa tabela zawiera podstawowe ustawienia dla składników, które chcesz przygotować.

Pamiętaj, że te ustawienia mają charakter wyłącznie orientacyjny. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i odmianą , nie możemy zagwarantować najlepszych ustawień dla Twoich składników.

Technologia Rapid Air natychmiast podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia , dzięki czemu krótkotrwałe wyciągnięcie garnka z urządzenia podczas smażenia gorącym powietrzem ma niewielki wpływ na jakość gotowania .

Tabela menu predefiniowanych ustawień

Ustawienie wstępne	Czas domyślny (min)	Domyślna temperatura (° C)	Zakres czasu (min)	Zakres temperatur (° C)
FRYTKI	28	200	1-60	80-200
Pałki perkusyjne	20	200	1-60	80-200
OWOCE MORZA	18	180	1-60	80-200
BOCZEK	6	180	1-60	80-200
PIEC	25	180	1-60	80-200
UPIEC	12	180	1-60	80-200
WARZYWA	17	160	1-60	80-200
ODWODNIĆ	8 godzin	65	1-24 godz.	30-100

Czyszczenie

- Zawsze czyść urządzenie po każdym użyciu.
- do smażenia i grill do smażenia Są wykończone powłoką nieprzywierającą. Nie używaj metalowych naczyń ani ściernych środków czyszczących,

ponieważ mogą one uszkodzić powłokę nieprzywierającą .

Etapy czyszczenia:

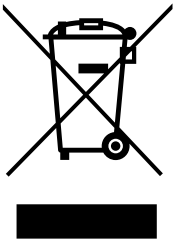
- Odłącz urządzenie od zasilania i ponownie wyjmij garnek , aby umożliwić jego szybsze ostygnięcie.
- Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką. Wyczyść garnek i patelnię grilla gorącą wodą, odrobiną płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką. Pozostałe plamy możesz usunąć płynem do mycia naczyń . Jeśli na rusztach lub dnie garnka do smażenia zgromadziły się uporczywe plamy , napełnij garnek gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń , a następnie umieść ruszt w garnku i odczekaj około 10 minut, zanim zaczniesz czyścić .
- Za pomocą szczoteczki czyszczącej usuń wszelkie resztki jedzenia z elementów grzejnych.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
To nie działa .	Odłączony.	Podłącz do uziemionego gniazdka elektrycznego.
	Nie wybrano wstępnego ustawienia gotowania .	Naciśnij przycisk Menu Aby wybrać żądane ustawienie gotowania , naciśnij przycisk Start/Pauza, aby rozpocząć gotowanie .
	Zapomniałeś nacisnąć przycisk Start/Pauza po wybraniu ustawienia wstępnego.	Naciśnij przycisk Start/Pauza.
Składniki to jeszcze nie do końca ugotowane .	Za dużo jedzenia w garnku .	Smaż jedzenie na zmianę .

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Składniki to jeszcze nie do końca ugotowane .	Ustawienie niskiej temperatury.	Ustaw odpowiednią temperaturę gotowania i smaż ponownie .
	Krótki czas gotowania.	Ustaw odpowiedni czas smażenia i smaż ponownie.
Składniki są nierównomiernie smażone.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć lub obrócić w połowie gotowania .	W trakcie smażenia wyciągnij garnek i potrząśnij nim , aby rozdzielić ułożone na sobie składniki , a następnie odsuń garnek , aby kontynuować smażenie.
Smażone jedzenie nie jest chrupiące .	Niektóre potrawy należy smażyć na oleju .	Przed smażeniem posmaruj powierzchnię potrawy cienką warstwą oleju .
Garnka nie można płynnie wsunąć z powrotem do urządzenia .	Garnek jest za ciężki , ponieważ jest w nim za dużo jedzenia .	Jedzenie w garnku nie może przekraczać linii maksymalnego poziomu .
	Garnek do smażenia nie jest całkowicie wsunięty do urządzenia .	Pchnij garnek do smażenia całkowicie w urządzenie .
Palenie	Smażenie tłustych potraw .	Podczas smażenia tłustych potraw, nadmiar oleju może gromadzić się w garnku lub rozpryskiwać się na elementach grzejnych . W wysokich temperaturach olej może wydzielać biały dym; jest to normalne i nie wpływa na działanie urządzenia ani jego wydajność gotowania.
	Pozostał olej z ostatniego użycia .	Po użyciu należy wyczyścić garnek i grill .

Rozważania dotyczące utylizacji



W trosce o środowisko naturalne oraz zdrowie ludzi, zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy wyrzucać wraz z odpadami domowymi.
Zamiast tego należy go oddać do wyznaczonego punktu zbiórki w celu recyklingu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu i utylizacji tego urządzenia, prosimy o kontakt z lokalnymi władzami lub zakładem utylizacji odpadów komunalnych.

Llivekit





Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

V 4.04