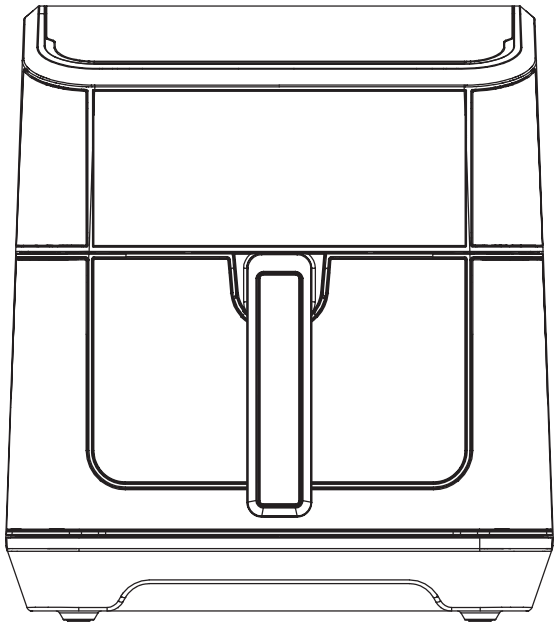
Llivekit

Benutzerhandbuch

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



Model: GLA-8006H

S2-M-A02422

INHALTSVERZEICHNIS

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

Allgemeine Beschreibung ---------- 3

Technische Daten---------- 5

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

Benutzungsanleitung ---------- 5

Kochprogramm---------- 7

Einstellungen---------- 8

Pflege und Wartung ---------- 9

Fehlersuche ---------- 9

Überlegungen zur Entsorgung----------11

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.

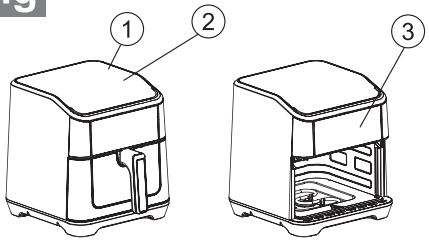
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Gasherden oder verschiedenen elektrischen Kochplatten und auch nicht in die Nähe eines aufgeheizten Backofens.
- Tauchen Sie das Hauptgerät nicht in Wasser und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab. Reinigbar sind der Frittierkorb, der Frittierrost 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.

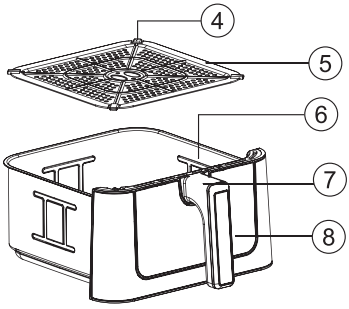
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Stellen Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht dicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Abstand an der Rückseite, an den Seiten und oben. Legen Sie 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 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.

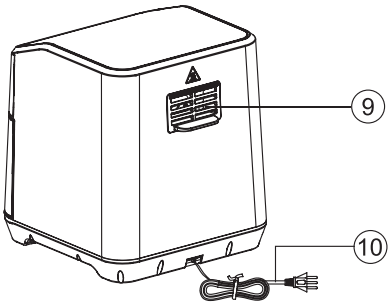
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch bestimmt. Es ist weder für die Verwendung in Geschäften, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen noch für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen wohnähnlichen Umgebungen.
- Trennen Sie das Gerät unbedingt vom 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.

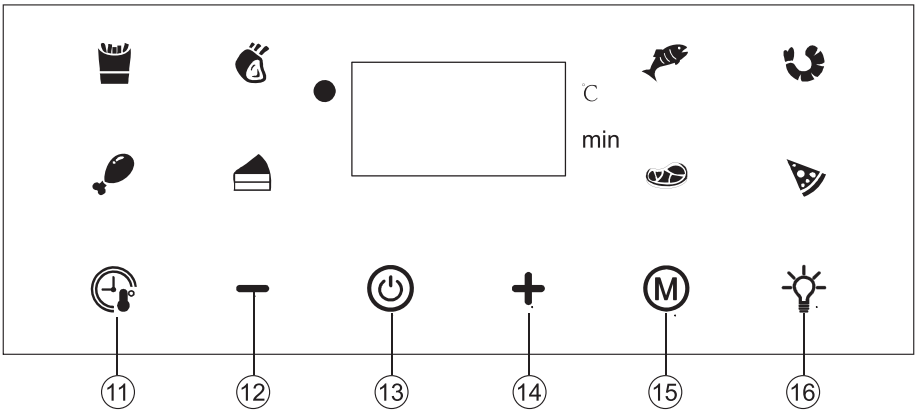
Allgemeine Beschreibung

1. Lufteinlass
2. Obere Abdeckung
3. Elektronisches Display









4. Silikon-Puffer
5. Frittierrost
6. Frittierkorb
7. Griff
8. Sichtfenster
9. Luftauslass
10. Netzkabel
11. Temperatur/Zeit
12. Temperatur/Zeit -
13. Ein/Aus
14. Temperatur/Zeit +
15. Menütaste
16. Beleuchtung

Technische Daten

1. Nennspannung: 220 - 240 V
2. Nennfrequenz: 50/60 Hz
3. Nennleistung: 1900 W
4. Temperaturbereich: 80 °C - 200 °C
5. Zeiteinstellung: 1-60 Minuten
6. Produktmaße: 375 x 295 x 335 mm

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.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und flache Oberfläche. Platzieren Sie das Gerät nicht auf hitzeempfindlichen Untergründen. Sorgen Sie für eine gute Luftzirkulation rund um das Gerät und halten Sie es von heißen Oberflächen sowie von allen brennbaren Materialien fern.
- Setzen Sie den Frittierrost ordnungsgemäß in den Frittierkorb ein. Schieben Sie anschließend den Frittierkorb in das Gerät.
- Das Gerät arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie den Frittierkorb nicht direkt mit Öl.
- Stellen oder legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da dies die Luftzirkulation behindert und die Heißluftgarung beeinträchtigt.

⚠ **ACHTUNG:**
Verwenden Sie das Gerät beim ersten Gebrauch nicht mit Lebensmitteln, da Rückstände der Beschichtung eine geringe Rauch- oder Geruchsentwicklung verursachen können. Stellen Sie das Gerät auf die höchste Temperatur ein und lassen Sie es für etwa 5-10 Minuten leer vorheizen.

Benutzungsanleitung

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.

- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.
- Um Lebensmittel optimal zuzubereiten, können Sie die Heißluftfritteuse vorheizen. Drücken Sie die Taste zum Erhöhen der Temperatur und stellen Sie 200 °C für das Garen ein.
- Drücken Sie die Taste zur Erhöhung oder Verringerung der Zeit, um eine Vorheizzeit von 5-10 Minuten einzustellen. Drücken Sie anschließend die Ein-/Aus-Taste, um mit dem Garen zu beginnen.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist, ziehen Sie den Frittierkorb vorsichtig aus dem Gerät und legen die Lebensmittel in den Korb (Achtung: Maximalmarkierung nicht überschreiten) und schieben Sie anschließend den Korb wieder in das Gerät.
  Hinweis: Berühren Sie während des Betriebs und für einige Zeit danach nicht das Gehäuse des Korbes, da es sehr heiß werden kann. Nehmen Sie den Frittierkorb ausschließlich am Griff heraus.
- Wählen Sie über die Menütaste das gewünschte Kochprogramm aus, oder stellen Sie die gewünschte Temperatur und Zeit über die Temperatur- und Zeiteinstelltasten ein. Bei kurzer Betätigung der Temperaturtaste wird die Temperatur in Schritten von 5 °C angepasst, bei langem Drücken erfolgt eine kontinuierliche Einstellung. Bei kurzer Betätigung der Zeittaste wird die Zeit in Schritten von 1 Minute angepasst, bei langem Drücken erfolgt eine kontinuierliche Einstellung.
- Drücken Sie erneut die Ein-/Aus-Taste, um den Garvorgang zu starten. Wenn innerhalb von ca. 5 Sekunden keine weitere Eingabe erfolgt, startet die Heißluftfritteuse das gewählte Programm automatisch. Während des Betriebs können Sie durch kurzes Drücken der Ein-/Aus-Taste den Garvorgang vorzeitig beenden. Wenn der Frittierkorb während des Betriebs herausgezogen wird, stoppt das Gerät automatisch. Sie können die Speisen wenden, um eine gleichmäßige Erhitzung zu gewährleisten, und anschließend den Korb wieder einsetzen, um das zuvor gewählte Programm fortzusetzen.
- Wenn der Timer piept, ist die eingestellte Vorbereitungszeit beendet. Nehmen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche. Nach Ablauf der Zeit läuft der interne Lüfter noch etwa 30 Sekunden weiter, um die Restwärme abzuleiten. Dies ist ein Konstruktionsmerkmal und bedeutet nicht, dass das Gerät nicht stoppt.
- Die Beleuchtungstaste kann per Touch ein- und ausgeschaltet werden.

Nach 2 Minuten schaltet sich die Beleuchtung automatisch aus.

- Überprüfen Sie, ob die Zutaten bereit sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Frittierkorb einfach wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf einige zusätzliche Minuten ein.
- Leeren Sie den Frittierkorb in eine Schüssel oder auf einen Teller. Sobald eine Portion Speisen fertig ist, ist das Gerät sofort bereit, eine weitere Portion zuzubereiten.

Hinweise:

- Bestreichen Sie die Oberfläche der Lebensmittel leicht mit Öl, um eine knusprigere Textur zu erzielen.
- Das Schütteln der Zutaten kann das Endergebnis optimieren und verhindert ein ungleichmäßiges Garen. So geht's: Halten Sie den Griff, ziehen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät, schütteln Sie ihn und schieben Sie den Korb anschließend wieder zurück in das Gerät.

Kochprogramm

Kochprogramm-Tabelle

Kochprogramm	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)
Standard	15	180
Pommes Frites	20	200
Rippchen	15	180
Fisch	20	180
Garnele	20	160
Kuchen	40	160
Hähnchenkeule	25	180
Braten	20	160
Pizza	15	180

Warnung: Berühren Sie während des Betriebs und bis ca. 30 Minuten nach Gebrauch weder den Frittierkorb noch das Innere des Frittierkorbs der Heißluftfritteuse, da diese sehr heiß werden. Halten Sie den Frittierkorb nur am Griff.

Einstellungen

Neben den voreingestellten Programmen können Sie mit der Einstellung von Zeit und Temperatur auch andere Lebensmittel mit dieser Heißluftfritteuse zubereiten. Die folgende Tabelle hilft Ihnen dabei, die grundlegenden Einstellungen für die gewünschten Zutaten auszuwählen.
Hinweis: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen lediglich als Orientierung dienen. Aufgrund unterschiedlicher Herkunft, Größe, Form und Sorte der Lebensmittel können wir nicht garantieren, dass diese Einstellungen für alle Zutaten optimal geeignet sind.
Dank der Rapid-Air-Technologie, die die Luft im Geräteinneren sofort wieder aufheizt, wird der Garvorgang kaum beeinflusst, wenn Sie den Frittierkorb während des Heißluftfrittiers kurzzeitig aus dem Gerät ziehen.

Kartoffeln und Pommes Frites

Lebensmittel	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Während des Garens schütteln	Zusätzliche Hinweise
Gefrorene dünne Pommes	12-16	200	Ja	
Gefrorene dicke Pommes	12-20	200	Ja	
Hausgemachte Pommes(8x8 mm)	18-25	180	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelecken	18-22	180	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelstücke	12-18	200	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Kartoffelpuffer	15-18	180		
Kartoffelgratin	18-22	180		

Fleisch und Geflügel

Lebensmittel	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Während des Garens schütteln	Zusätzliche Hinweise
Steak	8-12	180		

Schweinekotelett	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Wurst	13-15	200		
Hähnchenkeule	18-22	180		
Hähnchenbrust	10-15	180		

Hinweis: Wenn das Gerät kalt ist, heizen Sie es vor dem Garen 3-5 Minuten vor.

Pflege und Wartung

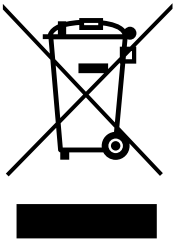
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Stecker. Berühren Sie die Oberfläche vor dem Abkühlen nicht.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeit ein. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie den Frittierkorb und den Frittierrost mit heißem Wasser, etwas Spülmitteln und einem Stück Schwamm, der nicht scheuernd ist. Wenn Schmutz anhaftet, befüllen Sie den Frittierkorb mit heißem Wasser und etwas Spülmitteln. Setzen Sie den Frittierkorb ein und lassen Sie den Frittierkorb etwa 10 Minuten lang einweichen.
- Wischen Sie die Oberfläche des Geräts mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie niemals scharfe und scheuernde Reinigungsmittel, Scheuerschwamm oder Stahlwolle, da diese das Gerät beschädigen können.
- Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen, reinigen Sie es bitte und bewahren Sie es an einem kühlen und trockenen Ort auf.

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.

Das Gerät funktioniert nicht.	Sie haben kein Kochprogramm eingestellt.	Drücken Sie auf die Menütaste, um das gewünschte Kochprogramm auszuwählen, dann drücken Sie die Taste zum Ein-/ Ausschalten.
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.
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 ---------- 13

Schéma du produit ---------- 15

Spécifications techniques ---------- 17

Avant la première utilisation ---------- 17

Instructions d'utilisation ---------- 17

Préréglages de cuisson ---------- 19

Réglages personnalisés ---------- 19

Entretien et maintenance ---------- 21

Dépannage ---------- 21

Mise au rebut ---------- 23

Avertissements de sécurité

Veuillez lire attentivement le manuel suivant avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour référence ultérieure.

- Ne placez pas l'appareil à proximité de cuisinière à gaz, de cuisinière électrique, ou de four chauffé.
- 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.
- Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Placez toujours les aliments dans le panier à friture afin d'éviter tout contact direct avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les orifices d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil 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 de l'appareil ou les orifices d'aération lorsqu'il est en marche.
- Assurez-vous toujours que les éléments chauffants ne sont pas obstrués et ne contiennent aucun 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 des systèmes de commande à distance séparés.
- 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, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et sous la surveillance d'un adulte.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Gardez ce produit et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

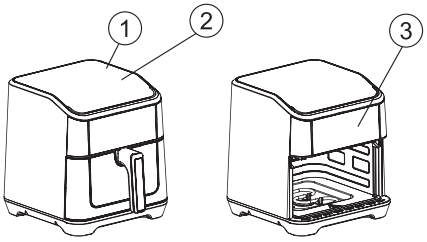
- Ne placez pas cet appareil contre un mur ou un autre appareil électroménager. Maintenez un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne placez aucun objet sur l'appareil.
- Lorsque cet appareil est en marche, la vapeur à haute température s'échappe de l'orifice de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance suffisante de la vapeur et de l'orifice de sortie d'air. De plus, soyez prudent lorsque vous retirez le panier de l'appareil, car la vapeur peut être très chaude.
- Ne versez pas d'huile directement dans le panier à friture, car cela pourrait présenter un risque d'incendie.
- Ne remplissez pas excessivement le panier à friture. Une quantité excessive peut entraîner un contact entre les aliments et les éléments chauffants et créer un risque d'incendie.
- N'utilisez 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.
- Conservation des pommes de terre : la température de conservation doit être adaptée à la variété de pommes de terre et maintenue au-dessus de 6°C afin de minimiser le risque d'exposition à l'acrylamide dans les aliments préparés.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des environnements dont la température ambiante est comprise 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 orifices d'air chaud afin d'éviter de l'endommager.
- 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

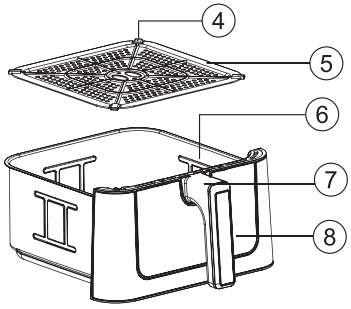
avant la première utilisation. Reportez-vous aux instructions du manuel d'utilisation.

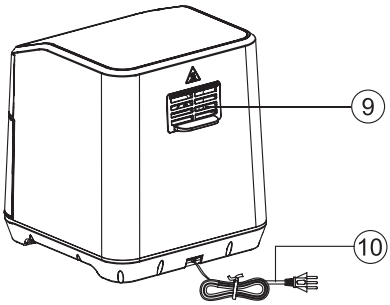
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Il ne convient pas à des environnements tels que les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux, les fermes ou autres lieux de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients dans les hôtels, les motels, les 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.

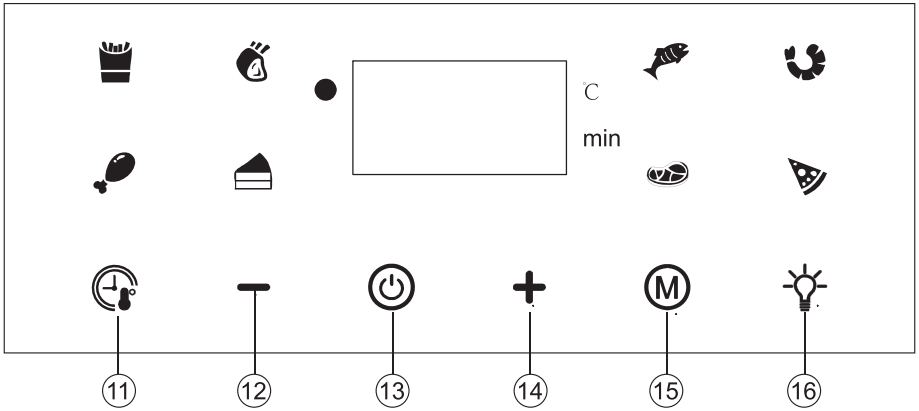
Schéma du produit

1. Orifice d'entrée d'air
2. Couvercle supérieur
3. Panneau de commande









4. Coussinet en silicone sur gril
5. Gril
6. Panier à friture
7. Poignée
8. Fenêtre d’observation
9. Orifice de sortie d’air
10. Cordon d’alimentation
11. Température/temps
12. Diminution de la température/du temps
13. ON/OFF
14. Augmentation de la température/du temps
15. Menu
16. Éclairage

Spécifications techniques

1. Tension nominale : 220-240 V~
2. Fréquence nominale : 50/60 Hz
3. Puissance nominale : 1 900 W
4. Plage de réglage de la température : 80 ~ 200 °C
5. Plage de réglage de la durée : 1 ~ 60 min
6. Dimensions du produit : 375 x 295 x 335 mm

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Retirez les autocollants ou étiquettes de l'appareil, sauf les étiquettes nominales.
- Nettoyez soigneusement le gril et le panier à friture à l'eau chaude, avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et horizontale. Ne le placez pas sur des surfaces qui ne résistent pas à la chaleur. Assurez-vous que l'appareil est suffisamment ventilé et éloigné de toute surface chaude et de tout objet inflammable.
- Positionnez correctement le gril dans le panier à friture. Glissez ensuite le panier à friture dans l'appareil.
- Cet appareil fonctionne à l'air chaud. Ne versez pas d'huile dans le panier à friture.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil. Cela obstruerait la circulation de l'air et nuirait à l'effet de friture à l'air chaud.

⚠ **Remarque**
Lors de la première utilisation, ne placez aucun aliment à l'intérieur, car les résidus de revêtement peuvent produire une légère fumée ou des odeurs. Réglez l'appareil à la température maximale et laissez-le fonctionner à vide pendant environ 5 à 10 min.

Instructions d'utilisation

- Branchez la fiche d'alimentation dans une prise murale avec mise à la terre.

- Appuyez sur le bouton ON/OFF.
- Pour obtenir des résultats optimaux, préchauffez l'appareil en suivant les étapes ci-dessous. Appuyez sur le bouton d'augmentation de la température pour régler la température de cuisson à 200 °C.
- Appuyez sur le bouton d'augmentation/de diminution du temps pour régler la durée de préchauffage entre 5 et 10 min. Appuyez à nouveau sur le bouton ON/OFF pour commencer la cuisson.
- Lorsque le minuteur arrive à zéro, retirez délicatement le panier à friture de l'appareil, placez les ingrédients dans le panier (ne dépassez pas la ligne de remplissage maximale), puis replacez le panier à frire dans l'appareil.
  Note : Ne touchez pas le corps de l'appareil pendant son fonctionnement ou pendant un certain temps après l'utilisation, car il devient extrêmement chaud. Retirez le panier à friture uniquement par sa poignée.
- Appuyez sur le bouton de menu pour choisir la fonction du menu appropriée, ou appuyez sur les boutons d'augmentation/diminution pour sélectionner les réglages de température et de temps appropriés. Une pression brève sur le bouton de température permet de régler la température de 5 °C ; une pression longue permet un réglage continu. Une pression brève sur le bouton de temps permet de régler 1 min ; une pression longue permet un réglage continu.
- Appuyez à nouveau sur le bouton ON/OFF pour lancer la cuisson. Si aucune action n'est effectuée, l'appareil démarre automatiquement la fonction sélectionnée après environ 5 s. Pendant le fonctionnement, une brève pression sur le bouton ON/OFF met fin au cycle de cuisson en cours. Pour mettre le fonctionnement en pause, retirez le panier de l'appareil. Cela vous permet de retourner les aliments pour une cuisson plus homogène. Réinsérez le panier pour reprendre le programme initial.
- Lorsque le minuteur émet un bip, le temps de préparation préréglé est écoulé. Retirez le panier à friture de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Le ventilateur interne continuera de fonctionner pendant environ 30 s après l'expiration du temps, pour faciliter le refroidissement. Il s'agit d'une caractéristique de conception et cela n'indique pas un dysfonctionnement.
- Appuyez sur le bouton d'éclairage pour allumer ou éteindre la lumière. La lumière peut également s'éteindre automatiquement après 2 min.
- Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si ce n'est pas le cas, remettez

simplement le panier à friture dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.

- Videz le panier à friture dans un bol ou sur une assiette. Lorsqu'une portion d'ingrédients est prête, l'appareil est immédiatement prêt à préparer une autre portion.

Conseil :

- Badigeonnez légèrement la surface des aliments d'huile pour obtenir une texture plus croustillante.
- Secouer les ingrédients optimise le résultat final et permet d'éviter une cuisson inégale. Pour secouer les ingrédients : saisissez la poignée, retirez le panier à friture de l'appareil et secouez-le, puis replacez le panier dans l'appareil.

Préréglages de cuisson

Tableau des programmes préréglés

Fonction de menu	Temps (min)	Température (°C)
Par défaut	15	180
Frites	20	200
Côtelettes	15	180
Poisson	20	180
Crevette	20	160
Gâteau	40	160
Pilon de poulet	25	180
Grillade	20	160
Pizza	15	180

Avertissement : Ne touchez pas le gril ni l'intérieur du panier à friture pendant son utilisation ou pendant les 30 min qui suivent, car ils deviennent extrêmement chauds. Tenez le panier à friture uniquement par la poignée.

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.

Pommes de terre et frites

Aliments	Temps (min)	Température (°C)	Secouer ou non	Notes supplémentaires
Frites fines surgelées	12-16	200	Oui	
Frites grosses surgelées	12-20	200	Oui	
Frites maison (8 x 8 mm)	18-25	180	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	18-22	180	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Cubes de pommes de terre maison	12-18	200	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Galettes de pommes de terre	15-18	180		
Gratin de pommes de terre	18-22	180		

Viande et volaille

Aliments	Temps (min)	Température (°C)	Secouer ou non	Notes supplémentaires
Steak	8-12	180		
Côtelette de porc	10-14	180		

Galette de hamburger	7-14	180		
Saucisse	13-15	200		
Pilon de poulet	18-22	180		
Poitrine de poulet	10-15	180		

Remarque : si l'appareil est froid, préchauffez-le pendant 3 à 5 min avant de commencer la cuisson.

Entretien et maintenance

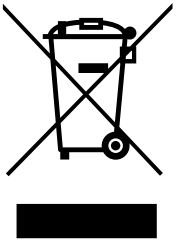
- Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le, débranchez le cordon d'alimentation et évitez de toucher la surface tant que l'appareil n'est pas refroidi.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Cet appareil ne passe pas au lave-vaisselle.
- Nettoyez le panier à friture et le gril à l'eau tiède, avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Pour les taches tenaces, remplissez le panier d'eau chaude, ajoutez une petite quantité de liquide vaisselle, laissez tremper pendant environ 10 min, puis nettoyez-le.
- Essuyez la surface de l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs ou agressifs, de nettoyants acides ou de tampons en laine d'acier, car ceux-ci pourraient endommager l'appareil.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pour une longue période, nettoyez-le soigneusement et rangez-le dans un endroit frais et sec.

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 ON/OFF pour démarrer la cuisson.

Les ingrédients ne sont pas entièrement cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. 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.
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez un temps de cuisson approprié et faites frire les aliments à nouveau.
Les ingrédients sont frits de manière inégale.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Pendant la cuisson, retirez le panier à friture et secouez-le pour séparer les ingrédients empilés, puis remettez-le 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 le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.
	Le panier n'est pas placé correctement dans l'appareil.	Enfoncez complètement le panier dans l'appareil.
Il y a de la fumée.	Vous préparez des ingrédients gras.	Phénomène normal
	Le panier contient encore des résidus de graisse provenant de l'utilisation précédente.	Veillez à nettoyer correctement le panier à friture et le gril 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 ---------- 25

Diagramma della struttura del prodotto ---------- 27

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

Prima del primo utilizzo ---------- 29

Istruzioni per l'uso ---------- 29

Preimpostazioni di cottura ---------- 31

Impostazioni personalizzate ---------- 31

Manutenzione e pulizia ---------- 33

Risoluzione dei problemi ---------- 33

AVVERTENZE PER LO SMALTIMENTO ---------- 34

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.

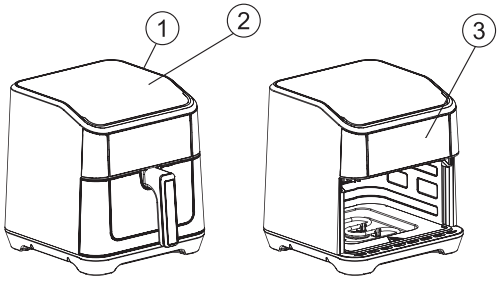
- Non posizionare l'apparecchio contro la parete o altri dispositivi. Lasciare almeno 10 cm di spazio sul retro, sui lati e sopra l'apparecchio. Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio.
- Durante l'uso della friggitrice ad aria calda, il vapore ad alta temperatura fuoriesce dall'uscita dell'aria. Tenere 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.

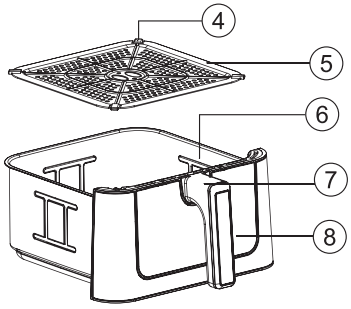
Non è destinato all'uso in ambienti come cucine per il personale di negozi, uffici, fattorie o altri luoghi di lavoro, né all'uso da parte dei clienti in hotel, motel, bed & breakfast o altri ambienti residenziali simili.

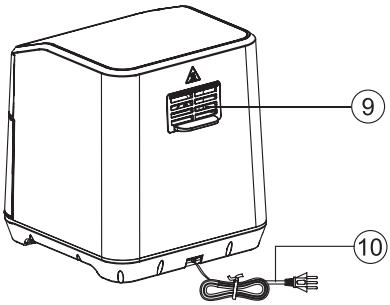
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica se lasciato incustodito o prima di assemblarlo, smontarlo, riporlo o pulirlo.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.
- In caso di uso improprio dell'apparecchio, di utilizzo per scopi professionali o semi-professionali, 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.

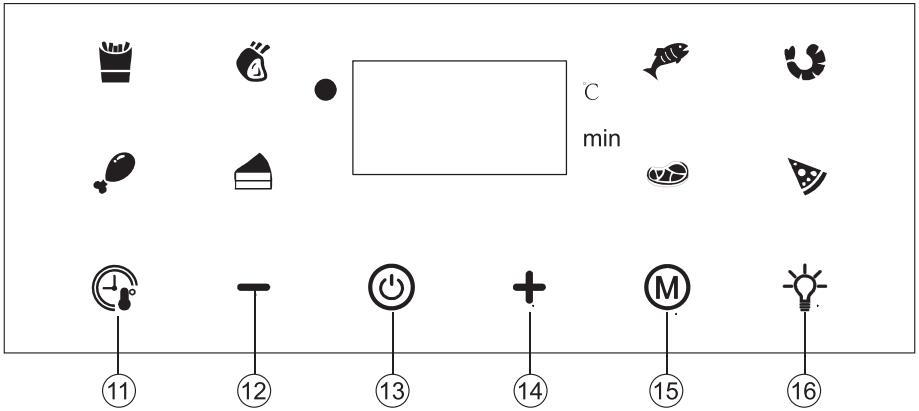
Diagramma della struttura del prodotto

1. Ingresso dell'aria
2. Coperchio superiore
3. Display elettronico









4. Silicone sulla griglia
5. Griglia
6. Cestello per friggere
7. Maniglia
8. Finestra visibile
9. Uscita dell’aria
10. Cavo di alimentazione
11. Pulsante temperatura/tempo
12. Pulsante di diminuzione della temperatura/tempo
13. Pulsante ON/OFF
14. Pulsante di aumento della temperatura/tempo
15. Pulsante di selezione modalità
16. Pulsante della luce

Specifiche tecniche

1. Tensione nominale: 220-240 V~
2. Frequenza nominale: 50/60 Hz
3. Potenza nominale: 1900 W
4. Intervallo di temperatura: 80 °C - 200 °C
5. Intervallo di tempo: 1-60 minuti
6. Dimensioni del prodotto: 375 x 295 x 335 mm

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.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana. Evitare di posizionarlo su superfici non resistenti al calore. L'apparecchio deve trovarsi in un luogo ben ventilato, lontano da superfici calde e da materiali infiammabili.
- Inserire correttamente la griglia nel cestello. Quindi spingere il cestello nell'apparecchio.
- Questo apparecchio funziona ad aria calda. Non versare olio nel cestello.
- Non appoggiare oggetti sopra l'apparecchio. Ciò interrompe il flusso d'aria e influisce sul risultato della frittura ad aria calda.

⚠ **Attenzione**
Al primo utilizzo, non inserire alimenti, poiché i residui del rivestimento potrebbero produrre un leggero fumo o odore. Impostare l'apparecchio alla temperatura massima e farlo funzionare a vuoto per circa 5-10 minuti.

Istruzioni per l'uso

- Inserire la spina in una presa a muro con messa a terra.
- Premere il pulsante ON/OFF

- Per una migliore cottura degli alimenti, è possibile preriscaldare la friggitrice ad aria seguendo le istruzioni seguenti: premere i pulsanti per aumentare la temperatura e impostare 200 °C per la cottura.
- Premere i pulsanti di aumento/diminuzione del tempo per impostare un tempo di preriscaldamento di 5-10 minuti. Premere nuovamente il pulsante ON/OFF per avviare la cottura.
- Quando il timer raggiunge lo zero, estrarre con cautela il cestello, inserire il cibo al suo interno (nota: non superare la linea massima) e poi reinserirlo nell'apparecchio.
  Nota: durante l'uso e per un certo periodo dopo, evitare di toccare il corpo dell'apparecchio, poiché può diventare molto caldo. Per estrarre il cestello, utilizzare esclusivamente la maniglia.
- Premere il pulsante del menu funzioni per scegliere il programma di cottura desiderato, oppure utilizzare i pulsanti di aumento/diminuzione della temperatura e del tempo per impostare la temperatura e il tempo desiderati. Un breve tocco sulla temperatura modifica di 5°C per volta, mentre la pressione prolungata permette una modifica continua; un breve tocco sul tempo modifica di 1 minuto per volta, mentre la pressione prolungata permette una modifica continua.
- Premere nuovamente il pulsante ON/OFF per avviare la cottura; senza ulteriori operazioni, dopo circa 5 secondi la friggitrice ad aria avvia automaticamente il programma selezionato. Durante il funzionamento, un breve tocco sul pulsante ON/OFF interrompe la cottura. Durante il lavoro, estraendo il cestello l'apparecchio si arresta temporaneamente: questo permette di girare gli alimenti per una cottura più uniforme; reinserendo il cestello, il programma riprende con le impostazioni già selezionate.
- Quando il timer emette un segnale acustico, il tempo impostato è terminato. Estrarre il cestello dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie resistente al calore. Dopo la fine del tempo, la ventola interna continuerà a funzionare per circa 30 secondi per raffreddare l'apparecchio; ciò fa parte del design del prodotto e non significa che l'apparecchio non si arresti.
- Il pulsante della luce si accende e si spegne con un tocco; una volta acceso, si spegne automaticamente dopo 2 minuti.
- Controllare se gli alimenti sono pronti. Se non lo sono ancora, è sufficiente reinserire il cestello nell'apparecchio e impostare il timer per qualche

minuto in più.

- Svuotare il cestello in una ciotola o su un piatto. Quando un lotto di ingredienti è pronto, l'apparecchio è immediatamente pronto per prepararne un altro.

Consiglio:

- Spennellare delicatamente la superficie degli alimenti con un po' d'olio per renderla più croccante.
- Agitare gli alimenti può migliorare il risultato finale e aiutare a evitare una cottura non uniforme. Per agitarli, afferrare la maniglia, estrarre il cestello dall'apparecchio, scuoterlo delicatamente e quindi reinserirlo.

Preimpostazioni di cottura

Tabella dei programmi dei pulsanti preimpostati

Pulsante preimpostato	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)
Predefinito	15	180
Patatine fritte	20	200
Costolette	15	180
Pesce	20	180
Gamberi	20	160
Torta	40	160
Cosce di pollo	25	180
Carne arrosto	20	160
Pizza	15	180

Avvertenza: durante l'uso dell'apparecchio e per circa 30 minuti dopo, non toccare la griglia e l'interno del cestello poiché la temperatura è molto elevata; il cestello può essere maneggiato solo tramite la maniglia.

Impostazioni personalizzate

Oltre al menu preimpostato, è possibile utilizzare questa friggitrice ad aria per preparare altri cibi impostando il tempo e la temperatura. La tabella seguente

aiuta a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti che si desidera preparare.
Nota: 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.

Patate e patatine fritte

Alimento	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Agitare durante la cottura	Informazioni extra
Patatine fritte sottili surgelate	12-16	200	Sì	
Patatine fritte spesse surgelate	12-20	200	Sì	
Patatine fatte in casa (8 x 8 mm)	18-25	180	Sì	Aggiungere ½ cucchiaio di olio
Patate fatte in casa a spicchi	18-22	180	Sì	Aggiungere ½ cucchiaio di olio
Patate fatte in casa a cubetti	12-18	200	Sì	Aggiungere ½ cucchiaio di olio
Frittelle di patate	15-18	180		
Patate al forno	18-22	180		

Carne e pollame

Alimento	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Agitare durante la cottura	Informazioni extra
Bistecca	8-12	180		
Braciola di maiale	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Salsiccia	13-15	200		

Coscia di pollo	18-22	180		
Petto di pollo	10-15	180		

Attenzione: se l'apparecchio è freddo, preriscaldarlo per 3-5 minuti prima di iniziare la cottura.

Manutenzione e pulizia

- Prima della pulizia, spegnere l'apparecchio e scollegare la spina dalla presa di corrente. Non toccare le superfici prima che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido. L'apparecchio non è lavabile in lavastoviglie.
- Pulire la superficie della griglia e del cestello con acqua calda, una piccola quantità di detersivo liquido e una spugna non abrasiva.
- In caso di sporco ostinato, versare acqua calda nel cestello, aggiungere una piccola quantità di detersivo liquido e lasciare in acqua per circa 10 minuti prima di procedere alla pulizia.
- Pulire la superficie della friggitrice con un panno umido. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi, prodotti acidi o pagliette metalliche, poiché potrebbero danneggiare l'apparecchio.
- Se non si utilizza l'apparecchio per un lungo periodo, pulirlo accuratamente e conservarlo in un luogo fresco e asciutto.

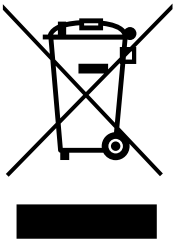
Risoluzione dei problemi

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
	Funzione non selezionata per avviare l'apparecchio	Impostare la funzione desiderata e avviare l'apparecchio

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
Fumo	Friggere alimenti grassi	Fenomeno normale
	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 ---------- 37

DESCRIPCIÓN DEL APARATO ---------- 39

ESPECIFICACIONES ---------- 41

ANTES DEL PRIMER USO ---------- 41

INTRODUCCIONES DE USO ---------- 41

PROGRAMAS DE MENÚ ---------- 43

AJUSTES PERSONALIZADOS ---------- 43

LIMPIEZA & MANTENIMIENTO ---------- 45

PROBLEMAS & SOLUCIONES ---------- 45

CONSIDERACIONES DE ELIMINACIÓN ---------- 46

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.

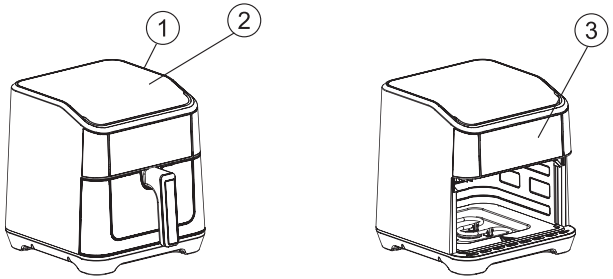
- No coloque el aparato contra la pared ni contra otros electrodomésticos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior, los laterales y por encima del aparato. No deje ninguna casa sobre el aparato.
- Durante la cocción con aire caliente, sale vapor caliente por la salida de aire. Mantenga 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

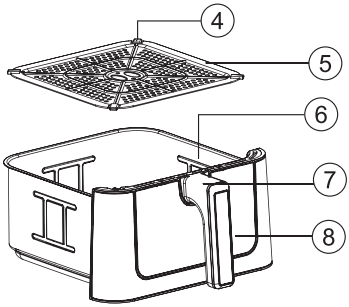
clientes en hoteles u otros entornos similares.

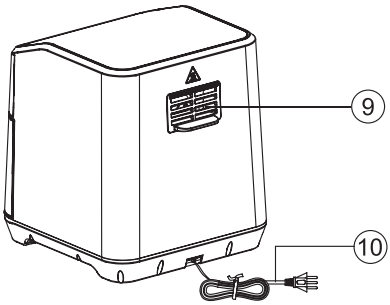
- Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice, antes de su montaje, desmontaje, almacenamiento o limpieza.
- Coloque el aparato en una superficie horizontal, plana y estable.
- Si el aparato se utiliza de forma inadecuada, o con fin profesional/ semiprofesional, o de forma contraria a las instrucciones 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.

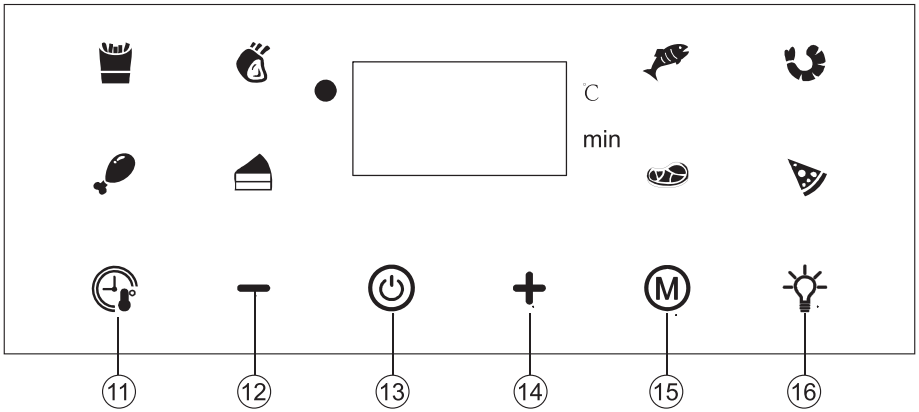
DESCRIPCIÓN DEL APARATO

1.Entrada de aire
2.Tapa superior
3.Pantalla electrónica









4.Silicona de la rejilla
5.Rejilla
6.Bandeja
7.Asa
8.Ventana visible
9.Salida de aire
10.Cable
11.Botón de la temperatura / el tiempo
12.Botón para reducir la temperatura / el tiempo
13.Botón de encendido/apagado
14.Botón para aumentar la temperatura / el tiempo
15.Botón de programas de menú
16.Botón de iluminación

ESPECIFICACIONES

1.Tensión nominal: 220-240 V~
2.Frecuencia nominal: 50/60 Hz
3.Potencia nominal: 1900 W
4.Rango de ajuste de temperatura: 80-200°C
5.Rango de ajuste de tiempo: 1-60 mins
6.Dimensiones del aparato: 375x295x335 mm

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el embalaje.
- Retire todos los adhesivos o etiquetas.
- Limpie a fondo la bandeja con agua caliente y un poco de detergente usando una esponja no abrasiva.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Coloque este aparato sobre una superficie estable, nivelada y plana. No lo coloque sobre superficie que no sea resistente al calor. Manténgalo en un lugar bien ventilado, lejos de fuentes de calor y de cualquier material inflamable.
- Coloque la rejilla correctamente y meta la bandeja en el aparato.
- Este aparato funciona con aire caliente. No eche aceite para freír en la bandeja.
- No deje ninguna casa sobre el aparato, ya que esto obstruye la circulación del aire y afecta al efecto de la cocción al aire caliente.

⚠ **NOTA:**
Para el primer uso, no cocine nada, ya que podrían desprenderse residuos del recubrimiento y producir un poco de humo y olor. Suba la temperatura al máximo y deje que el aparato funcione en vacío durante 5-10 mins.

INTRODUCCIONES DE USO

- Conecte el aparato a una toma de corriente en pared con conexión a tierra.
- Pulse el botón de encendido/apagado.

- Para una mejor cocción, precaliente el aparato de la siguiente manera: presione el botón + para subir la temperatura hasta 200°C.
- Pulse el botón + / - del tiempo y establézcalo entre 5-10 mins. Vuelva a pulsar el botón de encendido/apagado para comenzar la cocción.
- Cuando el temporizador vuelve a cero, retire con cuidado la bandeja, coloque los alimentos en ella (No sobrepase la marca de nivel máximo) y empújela hacia el interior. (No toque la bandeja durante su uso ni justo después de la cocción, ya que estará muy caliente. Sujete siempre la bandeja por el asa.)
- Pulse el botón de programas de menú para seleccionar uno, o pulse el botón + / - de la temperatura y del tiempo para establecer un modo adecuado. Pulse brevemente para ajustar en ± 5°C o 1 min; mantenga pulsado para un ajuste continuo.
- Vuelve a pulsar el botón de encendido para empezar a cocinar; si no opera nada durante 5 segundos, el aparato empezará automáticamente el programa que haya elegido. Durante el funcionamiento, si pulsa el botón de encendido, se para la cocción, y si saca la bandeja, también se para. Esto le permite dar la vuelta a la comida para que se cocine mejor. Para seguir con el programa, vuelva a meter la bandeja.
- Cuando suene el temporizador, el tiempo preestablecido habrá finalizado. Retire y coloque la bandeja sobre una superficie resistente al calor. El ventilador interno seguirá funcionando durante aproximadamente 30 segundos para disipar el calor. Se trata de un diseño específico y no indica ningún problema.
- El botón de luz se puede activar o desactivar con un toque. Una vez encendido, se apagará automáticamente tras 2 mins.
- Verifique si los ingredientes están bien cocidos. Si aún no están listos, vuelve a meter la bandeja en el aparato y ajuste el temporizador unos minutos más.
- Vacíe la bandeja sobre un recipiente. Cuando un plato está listo, el aparato queda inmediatamente disponible para preparar otro.

CONSEJOS

- Para obtener un resultado más crujiente, cepille ligeramente un poco de aceite sobre la superficie de los alimentos.
- Agite los ingredientes para optimizar el resultado final y evitar la cocción

desigual. Cómo agitar los ingredientes: sujete el asa, saque la bandeja del aparato, agítela y vuelve a meterla al interior.

PROGRAMAS DE MENÚ

Tabla de Programas con Botones Preestablecidos

Menú Programado	Temperatura(°C)	Tiempo(mins)
Por defecto	180	15
Papas fritas	200	20
Costillas	180	15
Pescado	180	20
Camarones	160	20
Pastel	160	40
Muslos de pollo	180	25
Parrilla	160	20
Pizza	180	15

ADVERTENCIA: No toque la bandeja durante su uso ni justo después de la cocción, ya que estará muy caliente. Sujete siempre la bandeja por el asa.

AJUSTES PERSONALIZADOS

Además de los programas de menú, también puede cocinar los alimentos personalizando los ajustes de tiempo y temperatura. 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.
Gracias a 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.

Patatas

Alimentos	Tiempo (mins)	Temperatura (°C)	Agitar durante la cocción	Información adicional
Papa frita congelada - tiras finas	12-16	200	Sí	
Papa frita congelada - tiras gruesas	12-20	200	Sí	
Papa frita casera - 8x8 mm	18-25	180	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Patata casera - forma de cuña	18-22	180	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Patata casera - en gajos	12-18	200	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Tortilla de patata	15-18	180		
Patata entera	18-22	180		

Carne y Aves

Alimentos	Tiempo (mins)	Temperatura (°C)	Agitar durante la cocción	Información adicional
Filete	8-12	180		
Chuleta	10-14	180		
Hamburguesa	7-14	180		
Salchicha	13-15	200		
Muslo de pollo	18-22	180		
Pechuga de pollo	10-15	180		

NOTA: Si el aparato está frío, precaliéntelo durante 3-5 mins antes de comenzar a cocinar.

LIMPIEZA & MANTENIMIENTO

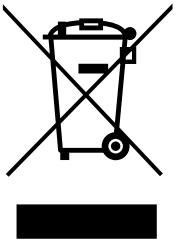
- Antes de limpiar, apague y desenchufe el aparato. No toque la superficie hasta que se haya enfriado.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni en otro líquido. Este aparato no puede lavarse en el lavavajillas.
- Limpie la bandeja con agua caliente y un poco de detergente usando una esponja no abrasiva. 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 la superficie con un paño húmedo. No utilice productos abrasivos o agresivos, limpiadores ácidos ni estropajos de acero, ya que podrían dañar el aparato.
- Si no utiliza este aparato durante mucho tiempo, límpielo a fondo y guárdelo en un lugar fresco y seco.

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 para empezar la cocción.
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.
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.	Esto es normal.
	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 ---------- 48

Overzicht van het apparaat ---------- 50

Specificaties ---------- 52

Voor het eerste gebruik ---------- 52

Hoe te gebruiken ---------- 52

Kookvoorinstellingen ---------- 54

Aanpasbare instellingen ---------- 54

Verzorging en onderhoud ---------- 56

Probleemoplossing ---------- 56

Overwegingen bij afvalverwerking ---------- 57

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.

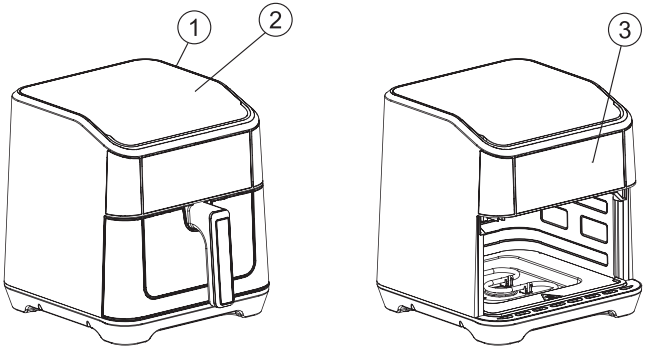
- Plaats het apparaat niet direct tegen een muur of andere apparaten. Houd een afstand van minimaal 10 cm aan. cm aan de achterkant, zijkanten en bovenkant . Plaats geen voorwerpen bovenop het apparaat.
- Tijdens het gebruik komt er hete stoom vrij via de luchtuitlaat. Houd uw handen en gezicht op veilige 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

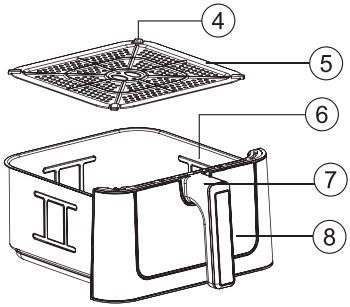
achterlaat, en vóór montage, demontage, opslag of reiniging.

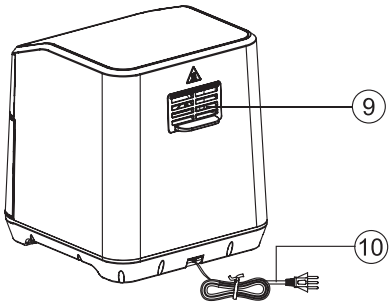
- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- De garantie vervalt en de fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade indien het apparaat onjuist wordt gebruikt, voor professionele of semi-professionele doeleinden, of niet in overeenstemming met de instructies in 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.

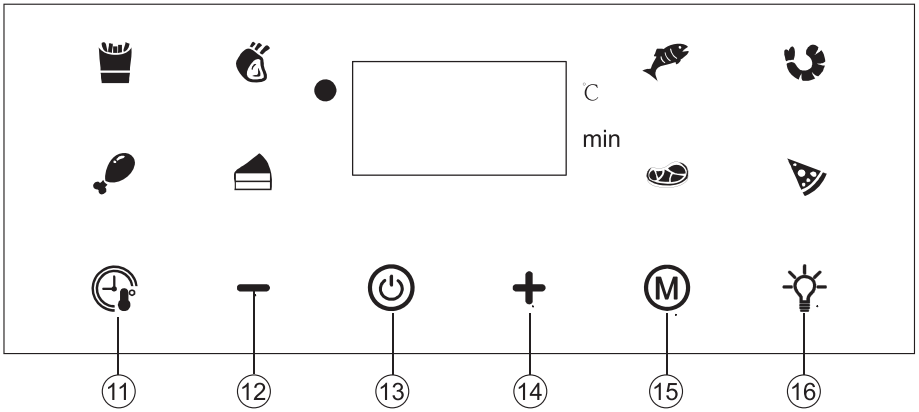
Overzicht van het apparaat

1.Luchtinlaat
2.Bovenste deksel
3.Bedieningspaneel









4.Siliconen bumper
5.Frituurgrill
6.Koekenpan
7.Potgreep
8.Kijkvenster
9.Luchtuitlaat
10.Stroomkabel
11.Temperatuur-/tijdknop
12.Temperatuur-/tijdverlagingsknop
13.AAN/UIT-knop
14.Temperatuur-/tijdverhogingsknop
15.Menuknop
16.Lichtknop

Specificaties

1.Nominale spanning: 220-240 V ~
2.Nominale frequentie : 50/60 Hz
3.Nominaal vermogen : 1900 W
4.Temperatuurbereik : 80-200°C
5.Tijdsbereik : 1-60 min
6.Totale afmetingen : 375x295x335 mm

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.
- Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendige ondergrond. Het apparaat moet in een goed geventileerde ruimte worden geplaatst, uit de buurt van hete oppervlakken en brandbare materialen.
- Plaats het frituurrooster correct in de frituurpan en schuif de pan vervolgens in het apparaat.
- Dit apparaat werkt op hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.
- Plaats geen voorwerpen op bovenkant van het apparaat , omdat dit de luchtstroom kan verstoren en de warmteafvoer kan beïnvloeden Resultaten van het frituren met hete lucht .

⚠ **Let op**
Plaats bij het eerste gebruik geen voedsel in het apparaat, aangezien resten van de coating rook of geuren kunnen veroorzaken. Stel het apparaat in. Breng de thermostaat op de hoogste temperatuur en laat hem vervolgens ongeveer 5-10 minuten leeg draaien .

Hoe te gebruiken

- Steek de stekker in een geaard stopcontact.

- Druk op de AAN/UIT-knop .
- Voor een beter kookresultaat wordt voorverwarmen aanbevolen. Druk op de knop ‘Temperatuur verhogen’ om de temperatuur in te stellen op 200 °C voor het voorverwarmen.
- Druk op de knop ‘Tijd verhogen/verlagen’ om de voorverwarmingstijd in te stellen op 5-10 minuten en druk vervolgens nogmaals op de AAN/UIT-knop om het voorverwarmen te starten.
- de timer op 0 staat , trek je voorzichtig de frituurpan eruit , voeg je de ingrediënten toe (niet boven de maximale lijn) en schuif je de frituurpan vervolgens terug in het apparaat.
  Let op: Raak de koekenpan niet aan tijdens gebruik of gedurende enige tijd na gebruik, aangezien deze extreem heet wordt. Houd de koekenpan alleen vast aan het handvat.
- Druk op de menuknop om door de kookprogramma’s te bladeren en de gewenste voorinstelling te selecteren . Druk op de knop ‘Verhogen/ Verlagen’ om de temperatuur en tijd aan te passen. Druk één keer om de temperatuur met 5 °C of de tijd met 1 minuut te verhogen of te verlagen , houd de knop ingedrukt voor een continue aanpassing.
- Druk nogmaals op de AAN/UIT-knop om direct te beginnen met koken, of laat het apparaat automatisch de geselecteerde voorinstelling starten als er binnen 5 seconden geen verdere handelingen worden verricht. Tijdens het koken kunt u op de AAN/UIT-knop drukken om te stoppen, of de frituurpan verwijderen om het koken te pauzeren en de ingrediënten om te draaien of te schudden. Schuif de frituurpan terug om het vorige programma te hervatten vanaf het punt waar het was gepauzeerd.
- Als u een pieptoon hoort, is de ingestelde bereidingstijd voorbij. Haal de frituurpan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendige ondergrond. Na het koken blijft de ingebouwde ventilator nog ongeveer 30 seconden draaien om de warmte af te voeren. Dit hoort bij het ontwerp van het apparaat en duidt niet op een defect .
- Druk op de lichtknop om het licht aan of uit te schakelen. Het licht kan ook na 2 minuten automatisch uitschakelen.
- Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Zo niet , schuif de frituurpan dan terug in het apparaat en stel de timer in op een paar minuten extra.
- Leeg de frituurpan met een kom of een bord. Zodra een portie ingrediënten klaar is, is het apparaat direct klaar voor de bereiding van een volgende portie .

Tips:

- ingrediënten lichtjes met een laagje olie voor een knapperiger resultaat.
- Schud of keer de ingrediënten halverwege het bakken om het resultaat te optimaliseren en ongelijkmatig bakken te voorkomen. Trek hiervoor de frituurpan aan het handvat uit het apparaat om de ingrediënten te schudden of te keren, en schuif de pan vervolgens terug in het apparaat.

Kookvoorinstellingen

Vooraf ingestelde menutabel

Voorinstelling	Tijd (min)	Temperatuur (°C)
Standaard	15	180
Franse frieten	20	200
Ribkoteletten	1 5	180
Vis	20	180
Garnalen	20	160
Taart	40	160
Drumstokken	25	180
Vlees	20	160
Pizza	15	180

Let op: Raak het frituurrooster en de binnenkant van de frituurpan niet aan tijdens gebruik of gedurende 30 minuten na gebruik, aangezien deze extreem heet worden. Houd de frituurpan alleen vast aan het handvat.

Aanpasbare instellingen

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

Let op: deze instellingen dienen slechts als referentie. 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 .

Aardappelen en friet

ingrediënt	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schudden is vereist	Aanvullende informatie
Dunne diepvriesfriet	12-16	200	Ja	
Dikke diepvriesfriet	12-20	200	Ja	
Huisgemaakte friet (8x8) mm)	18-25	180	Ja	Toevoegen 1/2 eetlepel olie
Zelfgemaakte aardappelpartjes	18-22	180	Ja	Toevoegen 1/2 eetlepel olie
Zelfgemaakte aardappelblokjes	12-18	200	Ja	Toevoegen 1/2 eetlepel olie
Rösti	15-18	180		
Aardappelgratin	18-22	180		

Vlees en gevogelte

ingrediënt	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schudden is vereist	Aanvullende informatie
Steak	8-12	180		
Varkenskoteletten	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Worst s	13-15	200		
Drumstokken	18-22	180		
Kipfilet	10-15	180		

Let op: Verwarm het apparaat 3-5 minuten voor als het koud is.

Verzorging en onderhoud

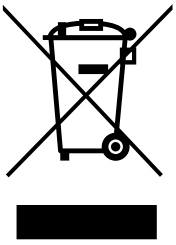
- het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u gaat schoonmaken . Raak het oppervlak niet aan totdat het is afgekoeld .
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof. Het apparaat is niet geschikt voor de vaatwasser .
- Reinig het oppervlak van de koekenpan en het grillrooster met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- u de koekenpan vullen met heet water en wat afwasmiddel en deze ongeveer 10 minuten laten weken alvorens hem schoon te maken.
- Veeg het oppervlak van de koekenpan schoon met Een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, zure detergenten, schuursponsjes of staalwol, aangezien deze het apparaat kunnen beschadigen.
- Als het apparaat langere tijd niet gebruikt wordt , reinig het dan grondig en bewaar het op een koele , droge plaats.

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 AAN/ UIT-knop om het koken te starten.
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 .	Dat is normaal.
	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 daarvoor bestemd 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 ---------- 59

Przegląd urządzeń ---------- 61

Specyfikacje ---------- 63

Przed pierwszym użyciem ---------- 63

Jak używać ---------- 63

Ustawienia gotowania ---------- 65

Ustawienia dostosowywalne ---------- 65

Pielęgnacja i konserwacja ---------- 67

Rozwiązywanie problemów ---------- 67

Rozważania dotyczące utylizacji ---------- 69

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

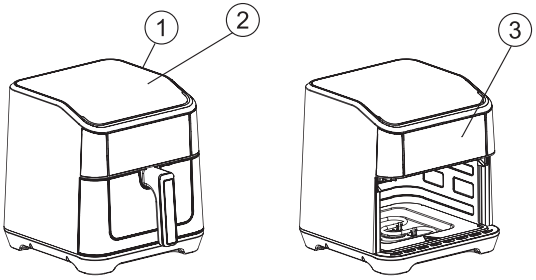
zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.

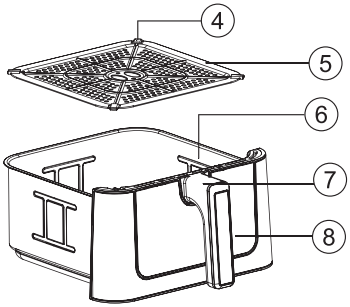
- Nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani innych urządzeniach. Zachowaj odstęp co najmniej 10 metrów. cm z tyłu, po bokach i u góry . Nie kładź żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Podczas pracy , gorąca para wydostaje się przez wylot powietrza. Trzymaj dłonie i twarz w bezpiecznej odległości 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 do smażenia potrawami. 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.

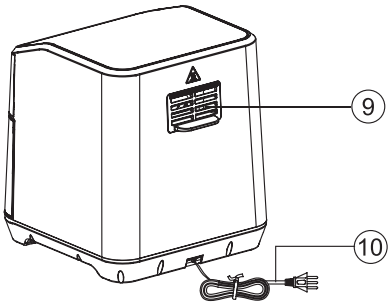
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie nadaje się do stosowania w kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych ani innych miejscach pracy, ani do użytku gości w hotelach, motelach, pensjonatach i innych obiektach mieszkalnych.
- Zawsze odłączaj urządzenie 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.

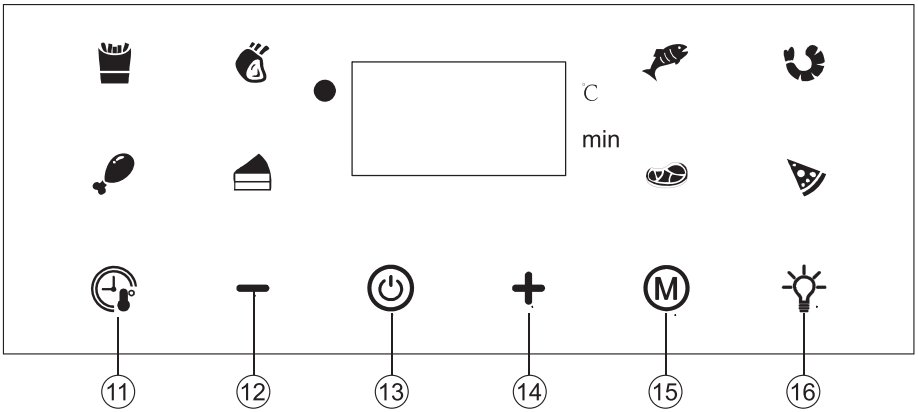
Przegląd urządzeń

1.Wlot powietrza
2.Górna pokrywa
3.Panel sterowania









4.Zderzak silikonowy
5.Grill do smażenia
6.Garnek do smażenia
7.Uchwyt garnka
8.Okno podglądu
9.Wylot powietrza
10.Przewód zasilający
11.Przycisk temperatury/czasu
12.Przycisk zmniejszania temperatury/czasu
13.Przycisk WŁ./WYŁ.
14.Przycisk zwiększania temperatury/czasu
15.Przycisk menu
16.Przycisk światła

Specyfikacje

1.Napięcie znamionowe: 220-240 V ~
2.Częstotliwość znamionowa : 50/60 Hz
3.Moc znamionowa : 1900 W
4.Zakres temperatur : 80-200°C
5.Zakres czasu : 1-60 min
6.Wymiary całkowite : 375x295x335 mm

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.
- Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.
- Urządzenie należy ustawić na stabilnej, poziomej i równej powierzchni. Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchniach nieodpornych na działanie wysokiej temperatury. Urządzenie należy ustawić w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, z dala od gorących powierzchni i materiałów łatwopalnych.
- Umieść ruszt w garnku w prawidłowy sposób , a następnie wsuń garnek do urządzenia.
- To urządzenie działa na gorące powietrze. Nie napełniaj garnka olejem ani tłuszczem do smażenia.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na górnej części urządzenia , ponieważ może to zakłócić przepływ powietrza i wpłynąć na temperaturę wynik smażenia na powietrzu s .

⚠ **Proszę zwrócić uwagę**
Przy pierwszym użyciu nie wkładaj żywności do urządzenia, ponieważ pozostałości powłoki mogą wydzielać dym lub zapachy. Ustaw urządzenie. na najwyższą temperaturę i pozostaw puste naczynie przez około 5-10 minut.

Jak używać

- Podłącz do uziemionego gniazdka ściennego.

- Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ .
- Aby uzyskać lepsze rezultaty gotowania, zaleca się wstępne podgrzanie. Naciśnij przycisk zwiększania temperatury, aby ustawić temperaturę na 200°C w celu wstępnego podgrzania.
- Naciśnij przycisk zwiększania/zmniejszania czasu, aby ustawić 5–10 minut nagrzewania wstępnego, a następnie naciśnij ponownie przycisk WŁ./WYŁ., aby rozpocząć podgrzewanie wstępne.
- Gdy timer dojdzie do 0 , ostrożnie wyciągnij patelnię , dodaj składniki (nie przekraczaj linii maksymalnego poziomu), a następnie wsuń patelnię z powrotem do urządzenia.
  Uwaga: Nie dotykaj garnka podczas użytkowania ani przez jakiś czas po jego użyciu, ponieważ bardzo się nagrzewa. Trzymaj garnek wyłącznie za uchwyt.
- Naciśnij przycisk Menu , aby przełączać się między ustawieniami i wybrać żądane ustawienie gotowania . Naciśnij przycisk Zwiększ/Zmniejsz, aby dostosować temperaturę i czas. Naciśnij raz, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę o 5°C lub 1 minutę, naciśnij i przytrzymaj, aby dostosować ją płynnie.
- Naciśnij ponownie przycisk WŁ./WYŁ., aby natychmiast rozpocząć gotowanie, lub pozwól urządzeniu automatycznie uruchomić wybrany tryb, jeśli w ciągu 5 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność. Podczas gotowania naciśnij przycisk WŁ./WYŁ., aby zatrzymać gotowanie, lub zdejmij garnek, aby wstrzymać gotowanie i odwrócić lub wymieszać składniki. Odchyl garnek, aby wznowić poprzedni tryb od miejsca, w którym został wstrzymany.
- Sygnał dźwiękowy oznacza koniec ustawionego czasu przygotowania. Wyjmij garnek z urządzenia i umieść go na żaroodpornej powierzchni. Po zakończeniu smażenia, wbudowany wentylator będzie pracował jeszcze przez około 30 sekund, aby rozproszyć ciepło. Jest to element konstrukcji urządzenia i nie oznacza usterki .
- Naciśnij przycisk światła, aby włączyć lub wyłączyć światło. Światło może również wyłączyć się automatycznie po 2 minutach.
- , czy składniki są gotowe. Jeśli nie , po prostu włóż garnek z powrotem do urządzenia i ustaw timer na kilka dodatkowych minut.
- Opróżnij garnek do miski lub talerza. Gdy partia składników będzie gotowa, urządzenie będzie natychmiast gotowe do przygotowania kolejnej porcji .

Porady:

- Aby uzyskać bardziej chrupiącą konsystencję, lekko posmaruj powierzchnię składników warstwą oleju.
- Wstrząśnij lub obróć składniki w połowie smażenia , aby zoptymalizować efekt i zapobiec nierównomiernemu smażeniu. Aby to zrobić, wyciągnij garnek z urządzenia za uchwyt, aby potrząsnąć lub obrócić składniki, a następnie wsuń go z powrotem do urządzenia.

Ustawienia gotowania

Tabela menu predefiniowanych ustawień

Ustawienie wstępne	Czas (min)	Temperatura (°C)
Domyślny	15	180
Frytki	20	200
Kotlety żeberkowe	1 5	180
Ryba	20	180
Krewetki	20	160
Ciasto	40	160
Pałki perkusyjne	25	180
Mięso	20	160
Pizza	15	180

Uwaga: Nie dotykaj rusztu ani wnętrza garnka podczas użytkowania ani przez 30 minut po jego użyciu, ponieważ mogą się one bardzo nagrzać. Trzymaj garnek wyłącznie za uchwyt.

Ustawienia dostosowywalne

Poza ustawieniami w menu, możesz również przygotować inne potrawy, ręcznie dostosowując czas i temperaturę. Poniższa tabela zawiera podstawowe ustawienia składników, które chcesz przygotować.

Uwaga: 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 .

Ziemniaki i frytki

Składnik	Czas (min)	Temperatura (°C)	Wymagane potrząsanie	Informacje dodatkowe
Cienkie mrożone frytki	12-16	200	Tak	
Grube mrożone frytki	12-20	200	Tak	
Frytki domowe (8x8 mm)	18-25	180	Tak	Dodać 1/2 łyżki oleju
Domowe ćwiartki ziemniaczane	18-22	180	Tak	Dodać 1/2 łyżki oleju
Domowe kostki ziemniaczane	12-18	200	Tak	Dodać 1/2 łyżki oleju
Rösti	15-18	180		
Zapiekanka ziemniaczana	18-22	180		

Mięso i drób

Składnik	Czas (min)	Temperatura (°C)	Wymagane potrząsanie	Informacje dodatkowe
Stek	8-12	180		
Kotlety wieprzowe	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		

Kiełbasa s	13-15	200		
Pałki perkusyjne	18-22	180		
Pierś z kurczaka	10-15	180		

Uwaga: Jeśli urządzenie jest zimne, przed gotowaniem należy je rozgrzać przez 3–5 minut.

Pielęgnacja i konserwacja

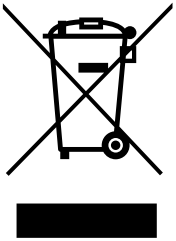
- Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania . Nie dotykaj powierzchni, dopóki nie ostygnie .
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innym płynie. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce .
- Wyczyść powierzchnię garnka i grilla gorącą wodą, odrobiną płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką.
- W przypadku uporczywych plam napełnij garnek gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i odstaw na około 10 minut przed czyszczeniem.
- Wytrzyj powierzchnię patelni Wilgotną ściereczką. Nigdy nie używaj ostrych ani ściernych środków czyszczących, kwaśnych detergentów, gąbek do odkażania ani wełny stalowej, ponieważ mogą one uszkodzić urządzenie.
- Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas , należy je dokładnie wyczyścić i przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

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 WŁ./WYŁ., aby rozpocząć gotowanie .

Składniki są jeszcze nie do końca ugotowane.	Za dużo jedzenia w garnku .	Smaż jedzenie na zmianę .
	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 .	To jest normalne.
	Pozostał olej z ostatniego użycia .	Po użyciu należy wyczyścić garnek i grill .

Rozważania dotyczące utylizacji



W trosce o środowisko i 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