Llivekit

Benutzerhandbuch

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



Model: KDF-5599DUTW

S2-M-A01818

INHALTSVERZEICHNIS

EINLEITUNG ---------- 1

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG ---------- 1

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE ---------- 2

SMART FINISH ---------- 6

MATCH COOK ---------- 7

VORPROGRAMMTABELLE ---------- 7

BEDIENUNGSSCHRITTE ---------- 8

EINSTELLUNGEN ---------- 9

TIPPS FÜR GAREN ---------- 9

VERWENDUNG VON ÖL ---------- 9

TIPPS FÜR LEBENSMITTEL ---------- 10

VORHEIZEN ---------- 10

REINIGUNG ---------- 10

LAGERUNG ---------- 11

FEHLERSUCHE ---------- 11

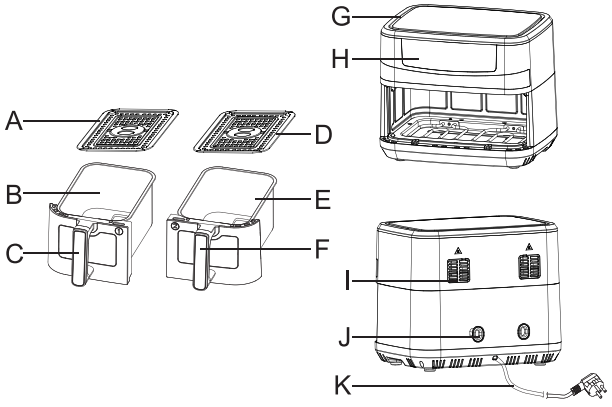
ÜBERLEGUNGEN ZUR ENTSORGUNG ---------- 13

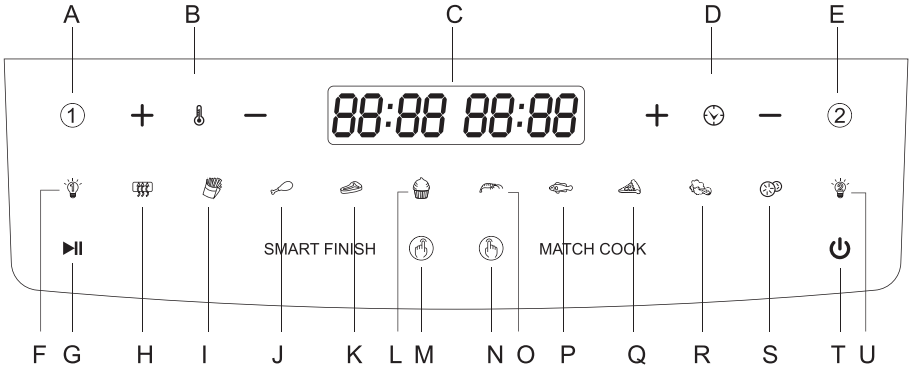
EINLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für diese hochwertige Heißluftfritteuse entschieden haben. Jetzt können Sie eine Vielzahl von Speisen auf gesündere Weise und mit wenig oder gar keinem Öl zubereiten!
In Kombination mit einer schnellen Luftzirkulation nutzt die Heißluftfritteuse Heißluft und das obere Heizelement, um Ihre Speisen schnell und einfach zuzubereiten. Die Zutaten werden von allen Seiten erhitzt, und in den meisten Fällen ist es nicht notwendig, Öl hinzuzufügen.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

A/D: Frittierrost
B/E: Frittierkorb
C/F: Korbgriff
G: Lufteinlass
H: Bedienfeld
I: Luftauslass
J: Kabelmanagement
K: Netzkabel





A	Zone 1	B	Temperatur +/-	C	Zeit/Temperatur Display
D	Zeit +/-	E	Zone 2	F	Lampe 1
G	Starten/Pausieren	H	Vorheizen	I	Pommes Frites
J	Hähnchenunterkeule	K	Steak	L	Kuchen
M	Smart Finish	N	Match Cook	O	Garnele
P	Fisch	Q	Pizza	R	Gemüse
S	Dehydrieren	T	Ein-/Ausschalten	U	Lampe 2

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Warnungen

- Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab, da es sich um elektronische und heizende Komponenten handelt.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Legen Sie das Gargut immer so in die Frittierkörbe, dass es nicht mit dem Heizelement in Berührung kommt.
- Decken Sie den Lufteinlass und -auslass während des Betriebs nicht ab.
- Schütten Sie kein Öl in die Körbe, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
- Berühren Sie während des Betriebs das Innere des Geräts nicht.
- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung in Ihrem Land übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, wenden Sie sich an den Kundendienst, um mögliche Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich

Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissens benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder angewiesen, wie das Gerät zu benutzen ist.

- Stellen Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern, wenn das Gerät eingeschaltet ist oder sich gerade abkühlt.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Vermeiden Sie das Anschließen des Geräts und die Bedienung des Bedienfelds mit nassen Händen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an und achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr an.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder andere Geräte. Halten Sie an der Rückenseite, an beiden Seiten und an der Oberseite einen Abstand von mindestens 10 cm zu allen Gegenständen. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die in dieser Anleitung beschriebenen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- 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 auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie die Körbe aus dem Gerät ziehen.
- Die Oberfläche unter dem Gerät kann während des Gebrauchs heiß werden.
- Wenn schwarzer Rauch auftritt, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Ziehen Sie die Körbe erst aus dem Gerät, wenn die Rauchentwicklung aufgehört hat.

Vorsicht

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es berühren oder reinigen.

- Entfernen Sie alle eingebrannten Rückstände.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Gebrauch in Personalküchen, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen oder für den Gebrauch durch Kunden in Hotels oder ähnlichen Umgebungen vorgesehen.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und der Verkäufer übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät, mit Ausnahme des Typenschilds.
- Reinigen Sie die Frittierkörbe gründlich mit warmem Wasser und etwas flüssigen Spülmitteln und einem nicht scheuernden Schwamm.
  Hinweis: Die Frittierroste und die Frittierkörbe sind spülmaschinenfest.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und hitzebeständige Unterlage.
- Setzen Sie die Frittierroste ordnungsgemäß in die Frittierkörbe ein.

Füllen Sie kein Öl oder eine andere Flüssigkeit in die Körbe.
Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Dies kann den Luftstrom stören und das Frittierergebnis beeinträchtigen.

BENUTZUNG DES GERÄTS

1. Einschalten

Schließen Sie das Gerät an, es ertönt ein Signalton und alle Kontrollleuchten leuchten auf. Nach einer Sekunde wechselt das Gerät in den Standby-Modus: Außer ⏻ erlöschen alle anderen Leuchten.

2. Zone einstellen

Zone 1 oder Zone 2 allein arbeiten

Nach dem Anschließen befindet sich das Gerät im Standby-Modus. Drücken Sie ⏻, danach ❶ oder ❷, anschließend wählen Sie ein Vorprogramm aus

und stellen Sie die Garzeit und -temperatur mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- ein. Drücken Sie dann ⏯, um den Garvorgang zu starten.

Zone 1 und Zone 2 zusammen arbeiten

1) Nach dem Anschließen befindet sich das Gerät im Standby-Modus. Drücken Sie ⏻ und dann ❶, anschließend wählen Sie ein Vorprogramm aus und stellen Sie die Garzeit und -temperatur mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- ein.
2) Nachdem Sie die Zone ❶ gut eingestellt haben, drücken Sie ❷, wählen Sie ein Vorprogramm aus und stellen Sie die Garzeit und -temperatur mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- ein.
3) Nachdem Sie die beiden Zonen gut eingestellt haben, drücken Sie ⏯, um den Garvorgang zu starten. Jedes Vorprogramm hat seine eigene Standardzeit und -temperatur (wie in der Tabelle gezeigt). Sie können auch die Zeit und Temperatur mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- frei einstellen.
4) Der Temperaturregelbereich liegt bei 50-200 °C. Mit jedem Drücken auf die Tasten Temperatur +/- wird es um 10 °C erhöht oder verringert. Drücken Sie bei 200 °C die Taste Temperatur +, wird es zurück auf 50 °C zurückgesetzt. Drücken Sie bei 50 °C die Taste Temperatur -, wird es auf 200 °C zurückgesetzt. Während der Regelung blinkt die Temperaturanzeige auf dem Bildschirm (während Arbeiten nicht blinken). Nach 3-maligem Blinken ist die Temperatureinstellung abgeschlossen.
   Der Zeitregelbereich beträgt 1 bis 60 Minuten. Mit jedem Drücken auf die Tasten Zeit +/- wird die Zeit um 1 Minute erhöht oder verringert. Wenn Sie bei 60 Minuten auf die Taste Zeit + drücken, springt die Zeit auf 01 Minute zurück. Wenn Sie bei 01 Minute auf die Taste Zeit - drücken, wird die Zeit auf 60 Minuten zurückgesetzt. Während der Regelung blinkt die Zeitanzeige auf dem Bildschirm (während Arbeiten nicht blinken). Nach 3-maligem Blinken ist die Zeiteinstellung abgeschlossen. Drücken Sie lange auf die Tasten Zeit +/-, wird die Zeit um 10 Minuten erhöht oder verringert.

3. Starten, unterbrechen/stoppen

Nachdem Sie das gewünschte Programm ausgewählt und die richtige Zeit und Temperatur eingestellt haben, drücken Sie ⏯, dieses Symbol beginnt zu blinken und das Gerät piept. Sobald der Piepton aufhört, beginnt das Gerät zu arbeiten. Drücken Sie ⏯ während des Betriebes, sobald der Piepton aufhört, stoppt das Gerät den Betrieb und das Symbol ⏯ blinkt nicht mehr.

Drücken Sie ⏻ während des Betriebes, sobald der Piepton aufhört, stoppt das Gerät den Betrieb und geht zurück in den Standby-Modus.

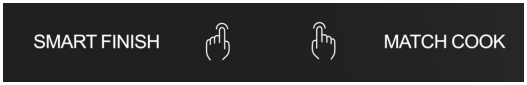
Hinweis:

Während des Betriebes können Sie die Frittierkörbe herausziehen, dabei wird der Garvorgang automatisch unterbrochen. Sie können das Garergebnis überprüfen oder weitere Lebensmittel hinzufügen. Sobald Sie die Körbe wieder einschieben, arbeitet das Gerät mit den vorherigen Einstellungen weiter.

4. Beenden

Das Heizelement hört auf zu arbeiten, wenn die Garzeit abgelaufen ist und auf dem Display 00 gezeigt wird. Der Motor läuft während der Signalisierung noch 1 Minute lang. Dadurch wird das Gerät abgekühlt und dann geht in den Standby-Modus über.

SMART FINISH



2 Speisen mit 2 verschiedenen Vorprogrammen, Temperaturen oder Zeiten zubereiten.

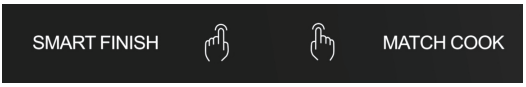
Programmieren Sie die beiden Zonen individuell und drücken Sie SMART FINISH, um beide Speisen zur gleichen Zeit fertig zu garen.

Schritt 1: Zone 1 programmieren
Das Gargut in den Korb einlegen
Die Taste ❶ drücken
Das gewünschte Vorprogramm drücken

Schritt 2: Zone 2 programmieren
Das Gargut in den Korb einlegen
Die Taste ❷ drücken
Das gewünschte Vorprogramm drücken

Schritt 3: Garen beginnen
Die Taste SMART FINISH drücken
Die Taste ⏯ drücken, um den Garvorgang zu starten

MATCH COOK



Die gleiche Speise in beiden Zonen garen.
Programmieren Sie Zone 1 und verwenden Sie MATCH COOK, um die Einstellungen automatisch an Zone 2 anzupassen.

Schritt 1: Die Taste MATCH COOK drücken
Das Gargut in die Körbe einlegen

Schritt 2: Das gewünschte Vorprogramm drücken
Die Taste ▶|| drücken, um den Garvorgang zu starten

VORPROGRAMMTABELLE

Vorprogramm			
	Programm	**Standardzeit (Min.)**	**Standardtemperatur (°C)**
Funktion	Vorheizen	3	180
	Pommes Frites	18	200
	Hähnchenunterkeule	20	200
	Steak	12	180
	Kuchen	25	160
	Garnele	8	180
	Fisch	10	180
	Pizza	20	180

Vorprogramm			
	Programm	**Standardzeit (Min.)**	**Standardtemperatur (°C)**
Funktion	 Gemüse	10	160
	 Dehydrieren	360 (einstellbar von 30 bis 1440 Min.)	60

Achtung: Berühren Sie die Körbe und die Roste während und ca. 30 Minuten nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß sind. Halten Sie die Körbe nur an den Griffen.

BEDIENUNGSSCHRITTE

- Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
- Setzen Sie die Frittierroste in die Frittierkörbe, geben Sie die Zutaten in die Körbe.
- Setzen Sie die Frittierkörbe richtig in das Gerät ein. Wählen Sie das gewünschte Programm und drücken Sie ⏯, um den Garvorgang zu starten.
- Auf dem Bildschirm werden die Temperatur und die Zeit angezeigt. Die Temperatur ist die eingestellte Temperatur und die Zeit ist die verbleibende Garzeit. Das Symbol des ausgewählten Programms blinkt.
- Manche Zutaten müssen während des Garens geschüttelt werden. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Frittierkörbe an den Griffen aus dem Gerät und dann schütteln. Danach schieben Sie sie wieder in das Gerät.
- Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, gibt es einen Signalton. So können Sie die Körbe aus dem Gerät herausziehen und auf eine hitzebeständige Unterlage stellen.
- Prüfen Sie, ob die Zutaten gut gegart sind.
  Falls nicht, schieben Sie die Körbe einfach wieder zurück und garen Sie weitere Minuten mit dem gleichen Programm.
- Geben Sie die gegarten Zutaten auf einen Teller oder eine Servierplatte.

Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten herauszunehmen, können Sie eine Zange verwenden.

- Wenn eine Ladung fertig ist, ist das Gerät sofort bereit, eine weitere Ladung vorzubereiten.
- Drücken Sie nach dem Einschalten des Gerätes die Tasten  und , um die Lampen in beiden Zonen ein- oder auszuschalten.

Hinweis: Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und verschwindet bald. Achten Sie unbedingt auf eine ausreichende Belüftung rund um das Gerät.

EINSTELLUNGEN

Hinweis: Beachten Sie, dass die angegebenen Einstellungen nur als Referenz dienen. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass dies die beste Einstellung für Ihre Zutaten ist.
Da die Rapid Air Technology die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt, stört es den Garvorgang kaum, wenn Sie die Körbe während des Betriebs kurz aus dem Gerät ziehen.

TIPPS FÜR GAREN

Das Gerät und seine Teile werden während des Garvorgangs heiß.
Füllen Sie die Frittierkörbe nicht mit übermäßigen Lebensmitteln.
Legen Sie die Lebensmittel nicht direkt in die Körbe.

VERWENDUNG VON ÖL

Fügen Sie eine kleine Menge Öl hinzu, um die Lebensmittel knuspriger zu machen.
Ölsprays sind gut geeignet, um wenig Öl gleichmäßig auf die Lebensmittel aufzutragen.

TIPPS FÜR LEBENSMITTEL

Sie können gefrorene Lebensmittel, die im Ofen gegart werden können, in diesem Gerät garen.
Für die Zubereitung von Kuchen, Pasteten oder anderen Speisen mit Füllung oder Teig können diese in hitzebeständige Behälter gegeben und dann in die Körbe gestellt werden.
Betupfen Sie trockene Lebensmittel mit Marinade oder Soße, bevor Sie sie in die Körbe legen.

VORHEIZEN

Wenn das Gerät kalt ist, empfiehlt es sich, die Vorheizfunktion (180 °C, 3 Min.) vor dem Garen zu nutzen.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Die Frittierkörbe, die Frittierroste und das Innere des Geräts sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Zum Reinigen verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
  Hinweis: Nehmen Sie die Körbe heraus, damit das Gerät schneller abkühlt.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie die Körbe und die Roste mit warmem Wasser, etwas Spülmitteln und einem nicht scheuernden Schwamm, um eventuelle Schmutzreste zu entfernen.
  Hinweis: Die Körbe und die Roste sind spülmaschinenfest.
  Tipp: Wenn Schmutz an den Rosten oder an der Bodenfläche der Körbe haften bleibt, füllen Sie die Körbe mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie die Roste in die Körbe und lassen Sie diese etwa 10 Minuten einweichen.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht

scheuernden Schwamm.

- Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um eventuelle Lebensmittelreste zu entfernen.

LAGERUNG

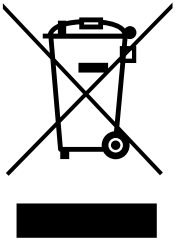
- Ziehen Sie den Netzstecker aus und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

FEHLERSUCHE

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
	Die Zeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Zeit auf die gewünschte Zubereitungszeit ein.
Lebensmittel sind nicht reif gegart.	Der Frittierkorb ist mit Lebensmitteln überfüllt.	Geben Sie kleinere Chargen hinein, damit sie gleichmäßiger gegart werden können.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Stellen Sie die Temperatur auf die gewünschte ein.
	Die Kochzeit ist zu kurz eingestellt.	Stellen Sie die Zeit auf die gewünschte ein.
Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart.	Bestimmte Lebensmittel müssen während des Kochvorgangs geschüttelt werden.	Wenn sich die Lebensmittel überlappen, müssen sie während des Garens geschüttelt werden.
Lebensmittel sind nicht knusprig.	Das Gargut sollte in einer traditionellen Fritteuse gegart werden.	Sie können einen Backofen benutzen oder das Gargut mit etwas Öl bestreichen, um es knuspriger zu machen.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Korb kann nicht ins Gerät eingeschoben werden.	Der Korb ist mit zu vielen Lebensmitteln gefüllt.	Füllen Sie den Frittierkorb nicht mit zu vielen Lebensmitteln.
Es kommt weißer Rauch.	Das Gargut hat einen hohen Ölgehalt.	Wenn Sie fettige Zutaten garen, sollte die Temperatur unter 180 °C liegen.
	Im Korb befinden sich noch fettige Rückstände von der vorherigen Benutzung.	Der weiße Rauch wird durch das Erhitzen dieser Rückstände verursacht. Reinigen Sie bitte den Korb nach jedem Gebrauch.
Die frischen Pommes frites sind nicht gleichmäßig gegart.	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Garen nicht richtig eingeweicht.	Weichen Sie die Kartoffelstäbchen mindestens 30 Minuten lang in einer Schüssel mit Wasser ein, nehmen Sie sie heraus und trocknen Sie sie mit Küchenpapier.
	Sie haben keine geeignete Kartoffelsorte zum Frittieren verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, achten, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
Die frischen Pommes frites sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von dem Anteil des Öls und Wassers in den Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, dass die Kartoffelstäbchen richtig getrocknet sind, bevor Sie sie mit Öl bestreichen.
		Schneiden Sie die Kartoffeln in kleineren Stäbchen.
		Geben Sie mehr Öl hinzu.

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

INTRODUCTION ---------- 15

DESCRIPTION GÉNÉRALE ---------- 15

INFORMATIONS IMPORTANTES ---------- 16

SMART FINISH ---------- 20

MATCH COOK ---------- 20

TABLE DE MUNUS ---------- 21

ÉTAPES D'OPÉRATION ---------- 22

PARAMÈTRES ---------- 23

CONSEILS DE CUISSON ---------- 23

UTILISATION DE L'HUILE ---------- 23

CONSEILS SUR LES ALIMENTS ---------- 23

PRÉCHAUFFAGE ---------- 24

NETTOYAGE ---------- 24

STOCKAGE ---------- 24

DÉPANNAGE ---------- 25

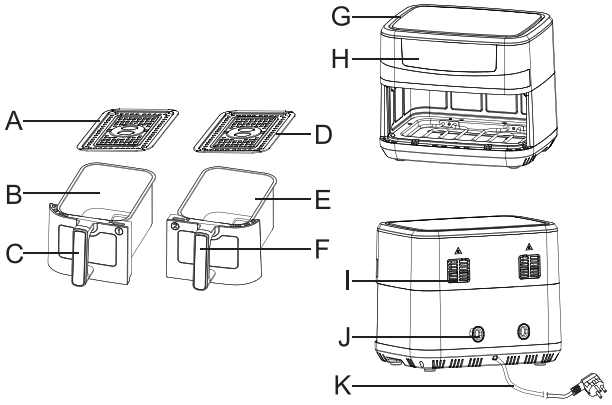
MISE AU REBUT ---------- 27

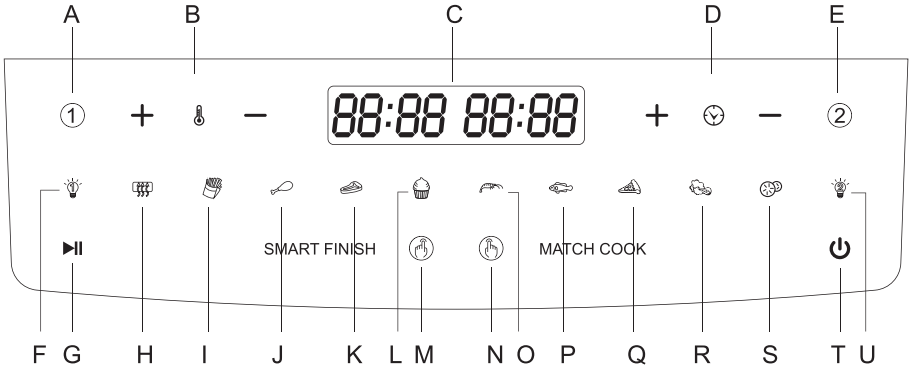
INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi notre friteuse de qualité supérieure. Vous pourrez désormais préparer beaucoup d'aliments de manière plus saine, avec ou sans huile !
En combinaison avec une circulation d'air à grande vitesse, la friteuse à air utilise de l'air chaud et un élément chauffant supérieur pour préparer vos plats rapidement et facilement. Les ingrédients sont chauffés de tous les côtés. Il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile dans la plupart des cas.

DESCRIPTION GÉNÉRALE

A / D : Grille de cuisson
B / E : Panier à friture
C / F : Poignée
G : Entrée d'air
H : Panneau de commande
I : Sortie d'air
J : Cavité de rangement du cordon d'alimentation
K : Cordon d'alimentation





A	Zone 1	B	Température + / -	C	Affichage du temps/de la température
D	Temps + / -	E	Zone 2	F	Lampe 1
G	Marche/ Arrêt	H	Préchauffage	I	Frites
J	Cuisse de poulet	K	Steak	L	Gâteau
M	Smart Finish	N	Match Cook	O	Crevettes
P	Poisson	Q	Pizza	R	Légumes
S	Déshydration	T	Lampe 2	U	ON/OFF

INFORMATIONS IMPORTANTES

Avant d'utiliser cet appareil, vous devez lire attentivement ce manuel. Conservez-le soigneusement pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

AVERTISSEMENTS

- Ne pas immerger le corps principal de l'appareil dans l'eau ou le rincer sous le robinet en raison des éléments électroniques et chauffants.
- Ne pas laisser de liquide pénétrer dans l'appareil pour éviter tout choc électrique ou court-circuit.
- Conservez tous les ingrédients alimentaires dans les paniers pour éviter tout contact des éléments chauffants.
- Ne pas couvrir l'entrée d'air ou la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne pas remplir les paniers à frire d'huile, ce qui pourrait causer un risque d'incendie.
- Ne pas toucher l'intérieur de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local avant de brancher l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, vous devez le faire remplacer dans un centre d'entretien agréé par des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes

souffrant d'un handicap physique ou mental ou celles qui manquent d'expérience et de connaissances. Si vous souhaitez que quelqu'un d'autre utilise l'appareil, cette personne doit être correctement guidée lors de l'utilisation.

- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants lorsque l'appareil est allumé ou en cours de refroidissement.
- Gardez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.
- Ne jamais brancher ou utiliser l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise murale reliée à la terre, et assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Ne jamais brancher l'appareil sur une minuterie externe.
- Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou des rideaux.
- Ne pas mettre l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm autour de l'appareil. Ne rien mettre sur l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant le fonctionnement, il y a de la vapeur chaude libérée par la sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et la sortie d'air. Faites attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez les paniers à friture de l'appareil.
- La surface sous l'appareil peut devenir chaude pendant l'utilisation.
- S'il y a de la fumée noire qui s'échappe de l'appareil, débranchez immédiatement l'appareil et attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer les paniers à friture de l'appareil.

ATTENTION :

- Posez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Enlevez les restes de brûlures.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique normal. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que les cuisines de personnel, les bureaux, les fermes ou d'autres environnements de travail,

ni à être utilisé par des clients dans des hôtels ou d'autres environnements similaires.

- Si l'appareil n'est pas utilisé correctement ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient caduque et le vendeur décline toute responsabilité pour les dommages qui pourraient être causés.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Retirez tous les autocollants ou les étiquettes de l'appareil, à l'exception de la plaque signalétique.
- Nettoyez soigneusement les paniers à friture avec de l'eau chaude et un peu de lessive à l'aide d'une éponge non abrasive.

  Remarque : vous pouvez également nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

PRÉPARATION À L'UTILISATION

- Mettez l'appareil sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur.
- Mettez correctement les grilles de cuisson dans les paniers à friture.

Ne remplissez pas les paniers à frire d'huile ou de tout autre liquide.

Ne posez rien sur l'appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte le résultat de la friture à l'air.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Mise sous tension

Une fois branché, l'appareil émet un bip et s'allume. 1 seconde plus tard, l'appareil entre en mode veille : tous les voyants sont éteints sauf ⏻ .

2. Zones de réglage

Zone 1 ou Zone 2 fonctionne individuellement

Après avoir branché l'appareil, il est en mode veille. Appuyez sur ⏻, puis sur ❶ ou ❷, sélectionnez la fonction de cuisson. Vous pouvez régler librement la durée et la température par les icônes Temps +/- et Température +/-.

Zone 1 et Zone 2 fonctionnent ensemble

1) Branchez l'appareil, il est en mode veille. Appuyez sur ⏻, puis sur ❶, sélectionnez la fonction de cuisson. Vous pouvez régler la durée et la

température à l'aide des icônes Temps +/- et Température +/-.

2) Après avoir terminé le programe ❶, appuyez sur ❷ et sélectionnez la fonction de cuisson. Vous pouvez régler librement la durée et la température par les icônes Temps +/- et Température +/-.
3) Après avoir terminé les programmes ci-dessus, appuyez sur ▶II pour démarrer l'appareil. Chaque fonction a son propre temps et sa propre température par défaut (comme indiqué dans le tableau ci-dessous). Vous pouvez régler librement la durée et la température par les icônes Temps +/- et Température +/-.
4) La température est réglable entre 50 et 200°C. Chaque clic sur l'icône Température + / - augmente ou réduit de 10°C. À 200°C, appuyez sur le « + », pour revenir à 50°C. Appuyez sur le « - » à 50°C, pour revenir à 200°C. Pendant le réglage de la température, l'affichage numérique de la température clignote sur l'écran. Après 3 clignotements, la température est réglée.

La durée est réglable entre 1 et 60 minutes. Chaque clic sur l'icône Temps + / - augmente ou réduit de 1 minute. À 60 min, si vous appuyez sur « + », le temps repasse à 01 min. À 01 min, si vous appuyez sur « - », le temps revient à 60 min. Pendant le réglage de la durée, l'affichage numérique du temps clignote sur l'écran. Après 3 clignotements, la durée est réglée. Appuyez sur l'icône Temps + / - plus longtemps pour augmenter ou diminuer la durée du cuisson par échelle de 10 minutes.

3. Démarrage/Pause

Après avoir sélectionné la fonction souhaitée, réglez la durée et la température. Appuyez sur ▶II , l'icône ▶II commencera à clignoter. Après un signal sonore, l'appareil commencera à travailler. Pour faire une pause pendant la cuisson, appuyez sur ▶II . Après un bip, l'appareil s'arrête de travailler, et l'icône ▶II commence à clignoter. Pendant la cuisson, appuyez sur ⏻, l'appareil s'arrête de travailler après un bip et revient en mode veille.

Note : Lorsque l'appareil fonctionne, vous pouvez sortir les paniers à friture et l'appareil se met automatiquement en pause et arrête la cuisson. Vous pouvez vérifier le résultat de la cuisson ou ajouter d'autres aliments. Une fois que vous aurez remis les paniers à friture en place, l'appareil continuera à fonctionner.

4. Fin du programme

L'élément chauffant s'arrête de travailler lorsque la durée de cuisson est

terminée. L'appareil affiche 00 min, le moteur continue à travailler avec un avertissement sonore. 1 min plus tard, l'appareil se refroidit et passe en mode veille.

SMART FINISH



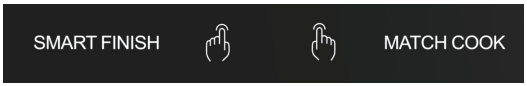
Voulez-vous cuisiner deux types d'aliments en utilisant deux fonctions avec des températures et/ou temps de cuisson différents ? Vous pouvez programmer chaque zone par SMART FINISH pour que les deux paniers terminent la cuisson en même temps.

Étape 1 : Programmez la zone 1. Mettez les aliments dans le panier à frire, puis appuyez sur ❶. Sélectionnez une fonction de cuisson.

Étape 2 : Programmez la zone 2. Mettez les aliments dans le panier à frire, puis appuyez sur ❷. Sélectionnez une fonction de cuisson.

Étape 3 : Sélectionnez SMART FINISH et appuyez sur ⏯ pour commencer à cuisiner.

MATCH COOK



Voulez-vous cuisiner le même aliment dans les deux paniers en même temps avec la même fonction de cuisson, la même température et la même durée? Vous pouvez sélectionner la fonction souhaitée et appuyer sur MATCH COOK pour que les deux zones commencent la cuisson et la terminent en même temps. Après avoir réglé la zone 1, appuyez sur MATCH COOK pour adapter automatiquement les réglages à la zone 2.

Étape 1 : Sélectionnez MATCH COOK, mettez les aliments dans les paniers à friture (avec les grilles à frire).

Étape 2 : Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et appuyez sur ▶II pour commencer à cuisiner.

TABLE DE MUNUS

FONCTIONS DE PROGRAMME			
	Fonction	**Temps par défaut (min)**	**Température par défaut (°C)**
Fonction	Préchauffage	3	180
	Frites	18	200
	Cuisse de poulet	20	200
	Steak	12	180
	Gâteau	25	160
	Crevette	8	180
	Poisson	10	180
	Pizza	20	180
	Légumes	10	160
	Déshydratation	360 (Temps ajustable : 30 à 1440 minutes)	60

Attention : Ne touchez pas les paniers ou les grilles pendant environ 30 minutes après l'utilisation, car ils deviennent très chaud. Ne tenez les paniers que par leur poignée.

ÉTAPES D'OPÉRATION

- Branchez l'appareil sur une prise murale reliée à la terre. Assurez-vous qu'il est sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur.
- Installez les grilles dans les paniers à frire. Ajoutez les ingrédients dans les paniers.
- Lorsque vous entendez le « clic », les paniers à frire sont mis dans la bonne position. Choisissez la fonction souhaitée dans le menu et appuyez sur ⏯ pour commencer la cuisson.
- L'écran affiche la température et la durée. La température est la température réglée. La durée de cuisson signifie le temps restant. L'icône de fonction sélectionnée clignote.
- Certains ingrédients nécessitent d'être secoués à mi-cuisson. Pour secouer les ingrédients, vous pouvez sortir les paniers de l'appareil par leur poignée. Ensuite, glissez-les dans l'appareil.
- Lorsque vous entendez un signal sonore, la durée de cuisson est terminée. Vous pouvez retirer les paniers de l'appareil et les placer sur une surface résistante à la chaleur.
- Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, vous pouvez laisser les paniers à frire dans l'appareil pour continuer à cuire les ingrédients pendant des minutes supplémentaires en utilisant la même fonction.
- Déposez les aliments cuits dans une assiette ou un plat de service.
  Conseil : Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, vous pouvez utiliser une paire de pinces pour soulever les ingrédients des paniers à friture.
- Lorsqu'un lot de nourriture est prêt, l'appareil est instantanément prêt à préparer un autre lot.
- Lorsque l'appareil est sous tension, appuyez sur la lampe 1 ou 2 pour allumer ou éteindre la lampe dans la zone correspondante.
  Remarque : Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, il est possible de voir de la fumée ou odeur légère. Ce phénomène normal va

disparaître bientôt. Il est essentiel de s'assurer qu'il y a une ventilation suffisante autour de l'appareil.

PARAMÈTRES

Note : Gardez à l'esprit que ces paramètres ne sont qu'à titre de référence. Car les ingrédients diffèrent par l'origine, la taille, la forme et la marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients. La technologie Rapid Air peut réchauffer instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil. Tirer brièvement les paniers de l'appareil pendant le fonctionnement perturbe à peine le processus de cuisson.

CONSEILS DE CUISSON

L'appareil et ses pièces deviennent chauds pendant le processus de cuisson.
Ne pas trop remplir les paniers à friture avec des aliments.
Ne pas mettre directement d'aliments dans les paniers à frire sans les grilles.

UTILISATION DE L'HUILE

Ajouter une petite quantité d'huile aux aliments peut les rendre plus croustillants.
Les sprays à l'huile permettent d'appliquer uniformément de petites quantités d'huile sur les aliments.

CONSEILS SUR LES ALIMENTS

Vous pouvez faire frire à l'air des aliments congelés qui peuvent être cuits dans un four.
Pour préparer des gâteaux, des tartes ou tout autre aliment avec une garniture ou une pâte à frire, vous pouvez mettre les aliments dans un récipient résistant à la chaleur et les mettre dans les panier à friture.
Épongez les aliments contenant de la marinade ou de la sauce avant de les mettre dans les paniers à friture.

PRÉCHAUFFAGE

Si l'appareil est froid, il est recommandé de le faire fonctionner avec la fonction de préchauffage (à 180°C pour 3 min) avant de cuisiner.
Remarque : Il est préférable d'ajouter 3 minutes à la durée de préparation avant de commencer à cuisiner, si l'appareil est froid.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
Les paniers à frire, les grilles de cuisson et l'intérieur de l'appareil sont doté d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

- Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
  Remarque : Retirez les paniers à friture pour les permettre de refroidir plus rapidement.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez les paniers et les grilles à friture avec de l'eau chaude, du lessive et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide de lavage pour enlever toute saleté restante.
  Remarque : Les grilles et les paniers à friture sont nettoyables au lave-vaisselle.
  Conseil : Si de la saleté est collée sur les grilles ou sur les fonds des paniers à friture, remplissez les paniers d'eau chaude et de lessive. Mettez les grilles dans les paniers et laissez tremper les paniers et les grilles pendant environ 10 minutes.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'aide d'une éponge non-abrasive mouillée par l'eau chaude.
- Nettoyez les éléments chauffants à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer tout résidu alimentaire.

STOCKAGE

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

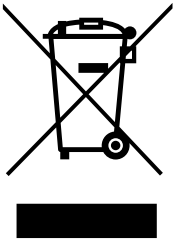
- Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne marche pas.	L'appareil n'est pas branché au secteur.	Branchez l'appareil dans une prise murale mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la température et le temps.	Réglez la durée de cuisson souhaitée.
Les ingrédients ne sont pas entièrement cuits.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier à frire.	Mettez de plus petits lots d'ingrédients dans le panier à frire. Les petits lots sont frits plus uniformément.
	La température de consigne est trop basse.	Réglez la température requise pour la cuisson (voir la section « Paramètres »).
	La durée de cuisson est trop courte.	Réglez le temps requis pour la cuisson (voir la section « Paramètres »).
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains ingrédients doivent être secoués à mi-chemin pendant la cuisson.	Divisez les ingrédients en petits lots (e.g., les frites) et secouez-les à mi-chemin pendant la cuisson (voir la section « Paramètres »).
Les aliments frits ne sont pas croustillants.	Les ingrédients doivent être préparé dans une poêle à frire traditionnelle.	Utilisez des ingrédients qui peuvent être préparés au four, ou huilez ces ingrédients pour les rendre plus croustillants.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Il est impossible de repousser correctement les paniers à frire dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients mis dans le panier à frire.	Ne laissez pas les ingrédients dépasser la capacité maximale du panier à frire.
Il y a de la fumée blanche qui s'échappe de l'appareil.	Les ingrédients sont gras.	Notez que la température est bien contrôlée pour être inférieure à 180°C, lorsque vous préparez des ingrédients gras.
	Il y a d'anciens résidus gras.	La fumée blanche est causée par le chauffage de la graisse dans le panier. Assurez-vous de nettoyer correctement le panier après chaque utilisation.
Les frites ne sont pas uniformément frites.	Vous n'avez pas trempé correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Trempez les frites crues dans l'eau pendant au moins 30 minutes. Sortez-les et séchez-les avec du papier de cuisine.
	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches.
Les frites de pommes de terre ne sont pas croustillantes.	Les frites croustillantes ou pas dépendent de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Assurez-vous de sécher correctement les frites fraîches avant de les huiler.
		Coupez les pommes de terre plus finement.
		Huilez les frites fraîches crues pour les rendre plus croustillantes.

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

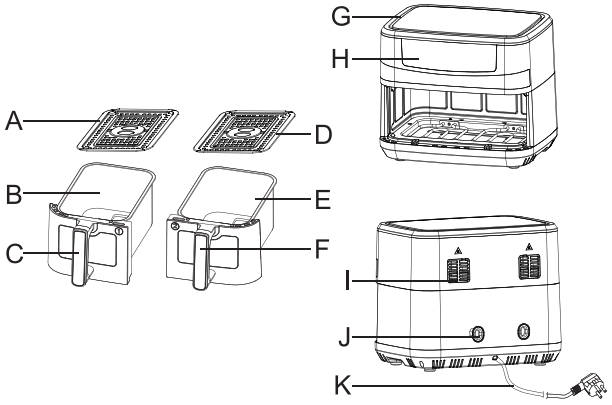
INTRODUZIONE ---- 29
DESCRIZIONE GENERALE ---- 29
INFORMAZIONI IMPORTANTI ---- 30
SMART FINISH ---- 34
MATCH COOK ---- 34
TABELLA DEI MENU PREIMPOSTATI ---- 35
FASE OPERATIVA ---- 36
IMPOSTAZIONI ---- 37
CONSIGLI DI CUCINA ---- 37
UTILIZZO DELL'OLIO ---- 37
CONSIGLI ALIMENTARI ---- 37
RISCALDARE GLI ALIMENTI ---- 38
GUIDA ALLA CUCINA ---- 38
PULIZIA ---- 38
STOCCAGGIO ---- 39
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI ---- 39
AVVERTENZE PER LO SMALTIMENTO ---- 41

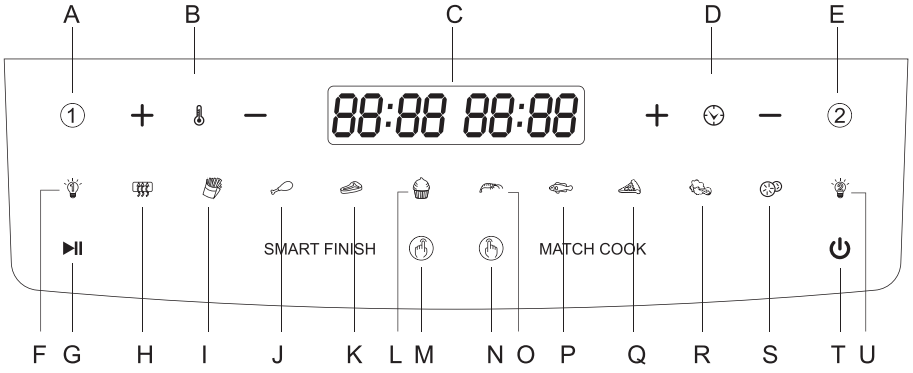
INTRODUZIONE

Grazie per aver acquistato questa friggitrice ad aria di alta qualità. Ora potrete cucinare un vasto assortimento di cibi in modo più sano, con poco o niente olio!
In combinazione con la circolazione dell'aria ad alta velocità, la friggitrice ad aria utilizza l'aria calda e una griglia superiore per preparare i vostri piatti in modo rapido e semplice. Gli ingredienti vengono riscaldati da tutti i lati e nella maggior parte dei casi non è necessario aggiungere olio.

DESCRIZIONE GENERALE

A/D: Grill per friggere
B/E: Pentola per friggere
C/F: Maniglia
G: Ingresso aria
H: Pannello di controllo
I: Uscita aria
J: Custodia del cavo di alimentazione
K: Cavo di alimentazione





A	Zona 1	B	Temperatura + / -	C	Display timer/temperatura
D	Timer + / -	E	Zona 2	F	Lampada 1
G	Avvio/Pausa	H	Preriscaldamento	I	Patatine fritte
J	Bacchette	K	Bistecca	L	Torta
M	Smart Finish	N	Match Cook	O	Gamberi
P	Pesce	Q	Pizza	R	Verdure
S	Disidratare	T	ON/OFF	U	Lampada 2

INFORMAZIONI IMPORTANTI

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente il presente manuale d'uso e conservarlo per future consultazioni.

Pericolo

- Non immergere mai l'involucro, che contiene i componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, in acqua e sciacquarlo sotto il rubinetto.
- Per evitare scosse elettriche, non lasciare che acqua o altri liquidi entrino nell'apparecchio.
- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel vassoio, in modo da evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire le aperture di ingresso e di uscita dell'aria durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Non riempire d'olio la vaschetta di frittura per evitare il rischio d'incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale del proprio Paese.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario farlo sostituire da un centro di assistenza autorizzato da persone altrettanto qualificate, per evitare rischi.
- Questo apparecchio non è adatto ai bambini o alle persone con handicap

fisici o mentali o che non hanno esperienza e conoscenza. Se si desidera che qualcun altro utilizzi l'apparecchio, tale persona deve essere adeguatamente istruita sul suo utilizzo.

- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini quando l'apparecchio è acceso o si sta raffreddando.
- Tenere il cavo principale lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio e non azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Collegare l'apparecchio solo a una presa a muro con messa a terra e assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
- Non collegare mai l'apparecchio a un timer esterno.
- Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende.
- Non collocare l'apparecchio contro una parete o contro altri apparecchi; lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio; non collocare nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Non lasciare che l'apparecchio funzioni senza sorveglianza.
- Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo fuoriesce dalle aperture di scarico dell'aria; tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di scarico dell'aria; fare attenzione al vapore caldo e all'aria calda quando si rimuove il vassoio di frittura dall'apparecchio.
- La superficie sottostante l'apparecchio può diventare calda durante l'uso.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si nota la fuoriuscita di fumo scuro dall'apparecchio; attendere che l'emissione di fumo cessi prima di rimuovere il vassoio di cottura dall'apparecchio.

Attenzione

- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale e stabile.
- Staccare sempre la spina dopo l'uso.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di maneggiarlo o pulirlo.
- Rimuovere i resti di bruciature.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a un normale uso

domestico. Non è destinato all'uso in ambienti quali cucine del personale, uffici, aziende agricole o altri ambienti di lavoro, né all'uso da parte di clienti in alberghi o altri ambienti simili.

- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o se non viene utilizzato secondo le istruzioni del manuale d'uso, la garanzia decade e il venditore declina ogni responsabilità per i danni eventualmente causati.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio, ad eccezione della targhetta identificativa.
- Pulire accuratamente la piastra di cottura con acqua calda e sapone liquido, utilizzando una spugna non abrasiva.

Nota: è possibile pulire queste parti anche in lavastoviglie.

- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

PREPARAZIONE ALL'USO

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e resistente al calore.
- Posizionare correttamente il cestello crisper nel vassoio di cottura.

Non riempire la vaschetta di frittura con olio o altri liquidi.

Non collocare nulla sopra l'apparecchio. Ciò disturba il flusso d'aria e compromette il risultato della frittura ad aria.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

1.Accensione

Collegare la spina, si sentono dei BEEPS. Si accende. Dopo 1 secondo si torna alla modalità standby: tutte le luci si spengono tranne ⏻.

2.Impostazioni della zona

La Zona1 o la Zona2 funzionano singolarmente.

1) Collegare, è in modalità standby.Premere ⏻, quindi premere ❶ o ❷, selezionare la funzione di cottura. È possibile regolare liberamente il tempo e la temperatura utilizzando i pulsanti Tempo +/- e Temperatura +/-. Si può anche premere l'icona di una funzione qualsiasi per cucinare cibi diversi. poi premere l'unità ⏯ per iniziare a lavorare.

La Zona1 e la Zona2 funzionano contemporaneamente.

1). Collegare, è in modalità standby. Premere ⏻, quindi premere ❶, selezionare la funzione di cottura. È possibile regolare liberamente il tempo e la temperatura utilizzando i pulsanti Tempo +/- e Temperatura +/-. È inoltre possibile premere l'icona di qualsiasi funzione per cucinare cibi diversi.
2). Dopo aver terminato la funzione ❶, premere ❷ e selezionare la funzione di cottura. è possibile regolare liberamente il tempo e la temperatura utilizzando i pulsanti Tempo +/- e Temperatura +/-. È inoltre possibile premere l'icona di qualsiasi funzione per cucinare cibi diversi.
3). Dopo aver terminato il programma di cui sopra, premere ▶|| per far funzionare l'unità. Ogni funzione ha un tempo e una temperatura predefiniti (come indicato nella tabella). Il cliente può regolare liberamente l'ora e la temperatura utilizzando i pulsanti Time +/- e Temperature +/-.

La gamma di controllo della temperatura è 50-200°C, ogni clic sul tasto + / - della temperatura aumenterà o ridurrà di 10°C. A 200°C, se si preme il tasto “+”, si torna alla temperatura di 50°C, se si preme il tasto “-” a 50°C la temperatura torna a 200°C. Durante il processo di controllo della temperatura, il display digitale della temperatura sfarfallerà sullo schermo (non lampeggia durante il lavoro), dopo che lo sfarfallio è avvenuto per 3 volte, la temperatura è stata impostata; La gamma di regolazione del tempo va da 1 a 60 minuti. Ogni clic sul tempo + / - aumenterà o ridurrà di 1 minuto. A 60 minuti, se si preme “+”, il tempo torna a 01 minuti. A 01 min, se si preme “-”, la temperatura torna a 60 min. Durante il controllo dell’ora, il display digitale dell’ora sfarfallerà sullo schermo (non lampeggia durante il funzionamento); dopo aver sfarfallato per 3 volte, l’ora è stata impostata.

3. Avvio, pausa/arresto

Dopo aver selezionato la funzione, impostare l'ora giusta e la temperatura giusta, premere ▶||, la ▶|| inizia a sfarfallare, dopo il suono dei BEEPS, la macchina inizia a funzionare. Durante il funzionamento della macchina, premere ▶||, dopo il suono dei BEEPS, la macchina smette di funzionare e ▶|| smette di sfarfallare.

Durante il funzionamento della macchina, premere ⏻, dopo il segnale acustico BEEPS, la macchina smette di funzionare e torna in modalità standby.

Nota:

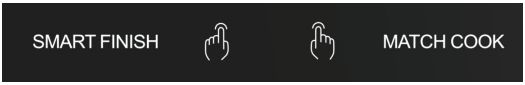
(1). Durante il lavoro, è possibile estrarre il vassoio di cottura, interrompere

il lavoro e controllare il risultato della cottura o aggiungere altri alimenti; la macchina continua a lavorare sul programma se si estrae il vassoio di cottura.

4. Fine del programma

L'elemento riscaldante smette di funzionare quando il tempo di lavoro è terminato, mostra 00 min, il motore continua a funzionare, il cicalino avverte. il motore continua a funzionare per 1 minuto, raffreddando la macchina, quindi la macchina entra in modalità standby.

SMART FINISH



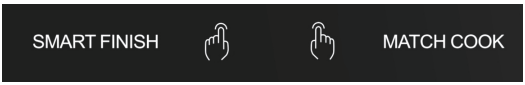
Utilizzare SMART FINISH quando si cucinano 2 tipi di alimenti con 2 diverse funzioni, temperature e/o tempi di cottura. È possibile programmare ciascuna zona e utilizzare SMART FINISH per sincronizzare i tempi di finitura, in modo che entrambe le pentole siano pronte nello stesso momento.

Fase 1: Programmare la Zona 1, mettere gli ingredienti nella pentola di frittura (con la griglia di frittura), premere ❶ e selezionare la funzione di cottura desiderata (se necessario, regolare la temperatura e il tempo di cottura).

Fase 2: Programmare la Zona 2, mettere gli ingredienti nella pentola di frittura (con la griglia di frittura), premere ❷ e selezionare la funzione di cottura desiderata (regolare la temperatura e il tempo di cottura se necessario).

Fase 3: premere SMART FINISH e premere ⏯ per avviare la cottura.

MATCH COOK



Utilizzare la funzione MATCH COOK quando si cucina lo stesso alimento con la stessa funzione di cottura, la stessa temperatura e la stessa impostazione di tempo. È possibile selezionare la funzione desiderata e la funzione

MATCH COOK per far sì che entrambe le zone inizino e terminino la cottura nello stesso momento. Una volta terminate le impostazioni per la Zona 1, premere il tasto MATCH COOK per far corrispondere automaticamente le impostazioni alla Zona 2.
Fase 1: Premere MATCH COOK, posizionare gli ingredienti nelle pentole (con le griglie per friggere).
Fase 2: selezionare la funzione di cottura desiderata e premere ▶II per avviare la cottura.

TABELLA DEI MENU PREIMPOSTATI

logistica del programma			
	menu	**Tempo predefinito(min)**	**Temperatura predefinita(°C)**
funzione	Preriscaldamento	3	180
	Patate fritte	18	200
	Bacchette di pollo	20	200
	Bistecca	12	180
	Torta	25	160
	Gamberi	8	180
	Pesce	10	180
	Pizza	20	180
	Vegetale	10	160
	Disidratare	360 (Tempo regolabile: Da 30 ore a 1440 minuti)	60

Attenzione: Non toccare la padella durante e circa 30 minuti dopo l'uso, poiché diventa molto calda.Tenere la padella solo per il manico.

FASE OPERATIVA

- Inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra.
- Mettere gli ingredienti nella piastra di cottura.
- Posizionare il vassoio di cottura nella giusta posizione; scegliere la funzione dal menu e premere START/PAUSE per avviare la cottura.
- Schermo
  Mostra la temperatura e l'ora. La temperatura è la temperatura impostata e il tempo è il tempo di lavoro rimanente.
  La funzione selezionata è lo sfarfallio.
- Alcuni ingredienti richiedono di essere scossi a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per scuotere gli ingredienti, è possibile estrarre il vassoio di cottura dall'apparecchio per la maniglia e scuoterlo. Poi, si può far scivolare il vassoio di cottura nella friggitrice ad aria.
- Quando si sente il suono del timer, il tempo di preparazione impostato è trascorso. È possibile estrarre la padella dall'apparecchio e posizionarla su una superficie resistente al calore.
- Controllare se gli ingredienti sono pronti.
  Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente far rientrare la padella nell'apparecchio e cuocerla per altri minuti.
- Svuotare la vaschetta in una ciotola o in un piatto.
  Tip: Per rimuovere gli ingredienti grandi o fragili, è possibile utilizzare un paio di pinze per sollevare gli ingredienti dal vassoio.
- Quando una partita di ingredienti è pronta, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per preparare un'altra partita.
- Premere il pulsante della luce del forno 1,2 per accendere e spegnere la luce del forno delle pentole 1 e 2 nello stato di accensione.

Nota: Quando si utilizza la friggitrice ad aria per la prima volta, è possibile che venga emesso un leggero fumo o odore. Questo è normale e scomparirà presto. È essenziale assicurarsi che ci sia una ventilazione sufficiente intorno alla Friggitrice ad Aria.

IMPOSTAZIONI

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.
Note: Tenere presente che queste impostazioni sono solo di riferimento. Poiché gli ingredienti sono diversi per origine, dimensione, forma e marca, 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 vassoio di cottura dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda disturba appena il processo.

CONSIGLI DI CUCINA

La friggitrice ad aria e le sue parti si surriscaldano durante il processo di cottura.
Non riempire eccessivamente il vassoio della friggitrice con gli alimenti.
Non inserire gli alimenti nella vaschetta.

UTILIZZO DELL'OLIO

L'aggiunta di una piccola quantità di olio agli alimenti può renderli più croccanti.
Gli spray all'olio sono ottimi per applicare piccole quantità di olio in modo uniforme sugli alimenti.

CONSIGLI ALIMENTARI

È possibile friggere in aria i cibi surgelati che possono essere cotti in forno.
Per preparare torte, torte a mano o qualsiasi altro alimento con ripieno o pastella, si possono mettere gli alimenti in un contenitore a prova di calore e inserirli nel vassoio per friggere.
Asciugare gli alimenti con marinate prima di aggiungerli al vassoio.

RISCALDARE GLI ALIMENTI

È sufficiente impostare la temperatura a 150℃ per un massimo di 10 minuti.

GUIDA ALLA CUCINA

Nota: queste impostazioni sono indicative. Poiché gli ingredienti differiscono per dimensioni, forma e marca, potrebbe essere necessario regolare i tempi e le temperature di cottura.
Nota: Se l'apparecchio è freddo, è meglio aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione prima di iniziare a friggere.

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
La piastra di cottura, il ripiano e l'interno dell'apparecchio sono dotati di un rivestimento antiaderente. Per pulirli non utilizzare utensili da cucina metallici o materiali abrasivi, perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

- Togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.
  Note: Rimuovere il vassoio di cottura per far raffreddare più rapidamente la friggitrice ad aria.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Pulire la piastra di cottura e la rastrelliera con acqua calda, sapone liquido e una spugna non abrasiva.
  È possibile utilizzare un detersivo per rimuovere lo sporco residuo.
  Nota: Il vassoio e la rastrelliera sono lavabili in lavastoviglie.
  Tip: Se la sporcizia è rimasta attaccata alla griglia o sul fondo della vaschetta, riempire la vaschetta con acqua calda e sapone liquido per il lavaggio. Mettere la griglia nella vaschetta e lasciare in ammollo la vaschetta e la griglia per circa 10 minuti.
- Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.

STOCCAGGIO

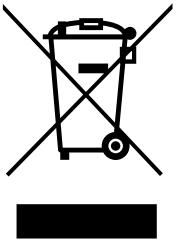
- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra.
	Non è stato impostato il timer.	Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione desiderato per accendere l'apparecchio.
Cibo non completamente cotto	La quantità di ingredienti nel vassoio di cottura è eccessiva.	Mettere nel vassoio di frittura piccole quantità di ingredienti. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Ruotare la manopola di regolazione della temperatura sull'impostazione desiderata (vedere la sezione "Impostazioni").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione desiderato (vedere la sezione "Impostazioni").
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno di fronte all'altro (ad esempio le patatine fritte) devono essere scossi a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni").

Problema	Possibile causa	Soluzione
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria	Si utilizza un tipo di snack destinato a essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Per ottenere un risultato più croccante, utilizzare snack da forno o spennellare leggermente di olio.
Non si riesce a far scorrere correttamente la pentola nell'apparecchio.	C'è troppo cibo nel vassoio di cottura.	Non riempire il vassoio oltre la quantità massima indicata nella tabella della pagina precedente.
Dall'apparecchio esce fumo bianco	State preparando ingredienti grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, la temperatura deve essere ben controllata, al di sotto dei 180°C.
	La padella contiene ancora i residui di grasso dell'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal grasso che si riscalda nella padella. Assicuratevi di pulire bene la padella dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non avete ammollato bene i bastoncini di patate prima di friggerli.	Mettere a bagno i bastoncini di patate in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti; tirarli fuori e asciugarli con carta da cucina.
	Non avete usato il tipo di patata giusto.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura.
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua presenti nelle patatine.	Assicuratevi di asciugare bene i bastoncini di patate prima di ricoprirli di olio.
		Tagliare la patata in bastoncini più sottili per ottenere un risultato più croccante.
		Per un risultato più croccante, aggiungere un po' più di olio.

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

INTRODUCCIÓN ---- 43

DESCRIPCIÓN GENERAL ---- 43

ADVERTENCIAS IMPORTANTES ---- 44

SMART FINISH ---- 48

MATCH COOK ---- 49

TABLA DE MENÚ ---- 49

PASOS DE OPERACIÓN ---- 50

AJUSTES ---- 51

CONSEJOS PARA COCINAR ---- 51

USO DE ACEITE ---- 51

CONSEJOS PARA ALIMENTOS ---- 51

PRECALENTAMIENTO ---- 52

LIMPIEZA ---- 52

ALMACENAMIENTO ---- 52

PROBLEMAS Y SOLUCIONES ---- 53

CONSIDERACIONES DE ELIMINACIÓN ---- 55

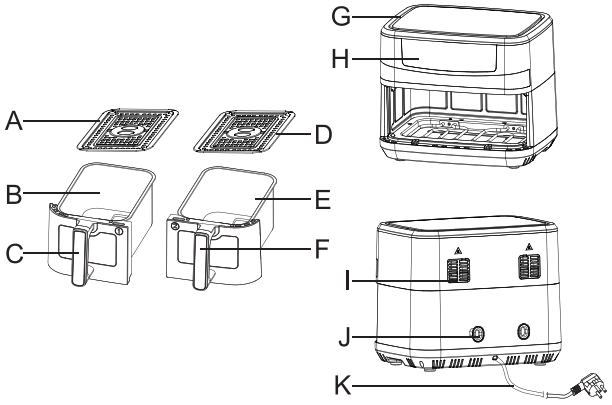
INTRODUCCIÓN

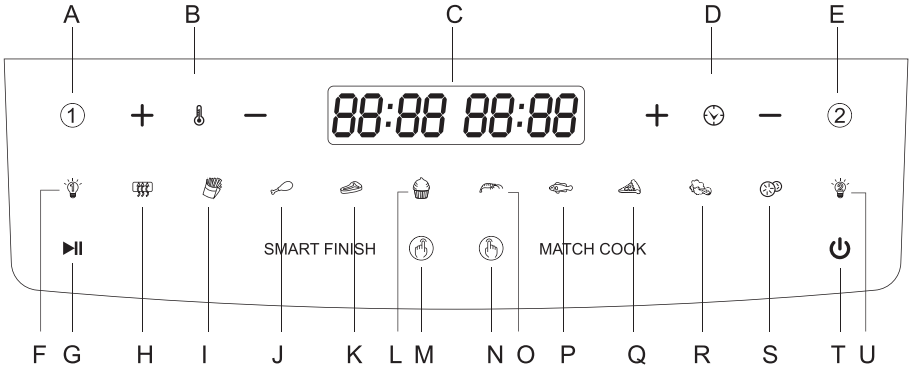
Gracias por comprar esta freidora de aire de alta calidad. Ahora podrá cocinar una gran variedad de alimentos de forma más saludable, con poco o nada de aceite.

En combinación con la circulación de aire a alta velocidad, la freidora de aire utiliza aire caliente y una rejilla superior para cocinar de forma rápida y sencilla. Los ingredientes se calientan uniformemente y no es necesario añadir aceite en la mayoría de los casos.

DESCRIPCIÓN GENERAL

A/D: Parrilla
B/E: Cestillo
C/F: Mango
G: Entrada de aire
H: Panel de control
I: Rejilla de ventilación
J: Lugar para guardar el cable de alimentación
K: Cable de alimentación





ADVERTENCIAS IMPORTANTES

A	Zona 1	B	Temperatura +/-	C	Pantalla de temporizador/ temperatura
D	Tiempo +/-	E	Zona 2	F	Luz 1
G	Inicio/Pausa	H	Precalentar	I	Patatas fritas
J	Muslo	K	Bistec	L	Tarta
M	Smart Finish	N	Match Cook	O	Camarón
P	Pescado	Q	Pizza	R	Vegetales
S	Deshidratar	T	ON/OFF	U	Luz 2

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar el aparato y guárdelo para futuras consultas.

Peligros

- No sumerja el cuerpo principal en agua ni lo enjuague bajo el grifo debido a los componentes electrónicos y de calentamiento.
- Evite que entre cualquier líquido en el aparato para evitar una descarga eléctrica o un 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 llene el cestillo con aceite. Llenarlo con aceite puede provocar un riesgo de incendio.
- No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- Compruebe si la tensión indicada en el aparato se ajusta a la tensión local.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el aparato están dañados.

- Si el cable de alimentación está dañado, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener resoluciones.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por alguien responsable de su seguridad.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- Conecte el aparato sólo a una toma de corriente con toma de tierra y asegúrese siempre de que el enchufe esté bien insertado.
- No conecte nunca este aparato a un interruptor temporizador externo.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como un mantel o una cortina.
- 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 utilice el aparato para ningún propósito que no sea los descritos en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin vigilancia.
- 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. Tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire el cestillo del aparato.
- La superficie debajo del aparato puede estar caliente durante el uso.
- Si ve que el humo negro sale del aparato, desenchufe el aparato de inmediato y espere a que se detenga de salir el humo antes de retirar el cestillo del aparato.

Precauciones

- Asegúrese de que el aparato está colocado en una superficie horizontal, plana y estable.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice.
- Deje que el aparato se enfríe aproximadamente 30 minutos antes de

manejarlo o limpiarlo.
- Elimine los residuos quemados después de cada uso.
- Este aparato está destinado únicamente al uso doméstico normal. 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.
- Si el aparato se utiliza de forma inadecuada o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario, el vendedor rechaza cualquier responsabilidad por los daños que pueda causar.

ANTES DEL PRIMER USO
- Retire todos los materiales de embalaje.
- Retire todos los adhesivos o etiquetas del aparato, excepto la etiqueta de clasificación.
- Limpie a fondo los cestillos con agua caliente y un poco de detergente usando una esponja no abrasiva.

  Nota: El cestillo y la parrilla se pueden lavar en el lavavajillas.
- Friegue el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

PREPARACIÓN PARA EL USO
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y resistente al calor.
- Coloque la parrilla en el cestillo correctamente.

No llene el cestillo con aceite o cualquier otro líquido.

No coloque nada sobre el aparato. Esto interrumpe la circulación de aire y afecta el resultado de la fritura con aire.

USO DEL APARATO
1.Encendido

Conecta el aparato a la toma de corriente, el aparato emite el sonido de bip y se enciende. Volverá al modo de espera después de 1 segundo: todas las luces se apagarán excepto ⏻.

2. Ajuste de la zona

Zona 1 o Zona 2 trabajando individualmente

Conecta el aparato a la toma de corriente y el aparato entra en el modo de espera. Presione ⏻, luego presione ❶ o ❷ y seleccione la función de

cocción. Puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente mediante el botón Tiempo +/- y Temperatura +. También puede pulsar cualquier tecla de función para cocinar diferentes alimentos.

Zona 1 y Zona 2 trabajando juntos

1) Conecta el aparato a la toma de corriente y el aparato entra en el modo de espera. Presione ⏻, luego presione ❶ y seleccione la función de cocción. Puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente mediante el botón Tiempo +/- y Temperatura +/-.
2) Después de terminar la programación ❶, pulse ❷ y seleccione la función de cocción. Puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente mediante el botón Tiempo +/- y Temperatura +/-.
3) Después de terminar el programa anterior, pulse ⏯ para empezar a trabajar. Cada función tiene su propio tiempo y temperatura por defecto (como se muestra en la tabla de abajo). El usuario puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente con el botón de Tiempo +/- y Temperatura +/-.

El rango de control de temperatura es de 50-200℃ . Cada clic en el botón de Temperatura +/- aumentará o reducirá 10 ℃ . Cuando alcanza a 200°C, presione el botón “+” y la temperatura volverá a 50°C; cuando alcanza a 50°C, presione el “-” y la temperatura volverá a 200°C. En el proceso de ajustar la temperatura, la temperatura actual parpadeará en la pantalla (no parpadeará durante el funcionamiento). Después de parpadear 3 veces, la temperatura se hará configurado.

El rango de control de temperatura es de 1-60 minutos. Cada clic en el botón de Tiempo +/- aumentará o reducirá 1 minuto. Cuando el tiempo está en 60 minutos, presione “+” y el tiempo volverá a 01 minuto. Cuando el tiempo está en 01 minuto, presione “-” y la temperatura volverá a 60 minutos. Durante el ajuste del tiempo, el tiempo ajustado parpadea en la pantalla digital. Después de parpadear 3 veces, el tiempo se hará configurado. Mantenga pulsado la tecla “+/-” para aumentar o disminuir el tiempo en incrementos de 10 minutos.

3. Iniciar, pausar/detener

Después de seleccionar la función deseada y configurar el tiempo y la temperatura adecuada, presione ⏯, ⏯ comienza a parpadear y la máquina empieza a trabajar después del sonido de bip. Para pausar la cocción durante el funcionamiento, presione ⏯ y el aparato deja de funcionar después del sonido de bip. Si presione ⏻ durante el funcionamiento, el

aparato deja de funcionar y vuelve al modo de espera después del sonido de bip.

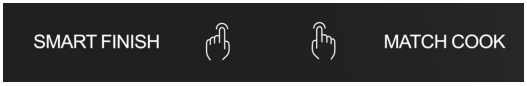
Nota:

Durante el proceso de cocción (mientras el aparato está funcionando), puede sacar el cestillo y el aparato se detendrá automáticamente y dejará de cocinar. Puede comprobar el resultado de la cocción o añadir más alimentos. Una vez que vuelva a colocar el cestillo en su sitio, el aparato continuará trabajando en el programa que haya establecido.

4. Terminado del programa

Los elementos de calentamiento dejan de funcionar cuando termina el tiempo de cocción. La máquina mostrará 00 minuto, el motor sigue funcionando durante 1 minuto mientras suena la alarma. Esto es para enfriar la máquina, y luego la máquina entra en el modo de espera.

SMART FINISH



Utilice SMART FINISH cuando cocine 2 alimentos utilizando 2 diferentes funciones, temperaturas y/o tiempos de cocción. Puede programar cada zona y utilizar SMART FINISH para que ambas zonas terminen de cocinar al mismo tiempo.

Paso 1: Programar Zona 1

Coloque los ingredientes en el cestillo

Presione ❶

Seleccione la función de cocción deseada (ajuste la temperatura y el tiempo si es necesario).

Paso 2: Programar Zona 2

Coloque los ingredientes en el cestillo

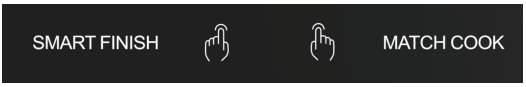
Presione ❷

Seleccione la función de cocción deseada (ajuste la temperatura y el tiempo si es necesario).

Paso 3: Seleccione SMART FINISH 

. Presione ⏯ para empezar la cocción.

MATCH COOK



Utilice MATCH COOK si quiere cocinar el mismo alimento con la misma temperatura y el mismo tiempo de cocción en ambas zonas. Cuando se ajusta la zona 1 y se utiliza MATCH COOK, el aparato hace coincidir automáticamente las configuraciones con la zona 2.

Paso 1: Seleccione MATCH COOK

Coloque los ingredientes en el cestillo.

Paso 2: Seleccione la función de cocción deseada

Presione ▶|| para empezar la cocción.

TABLA DE MENÚ

FUNCIONES PROGRAMADAS			
	Función	**Tiempo por defecto(min)**	**Temperatura por defecto (°C)**
	Precalentar	3	180
	Patatas fritas	18	200
	Muslo	20	200
	Bistec	12	180
	Tarta	25	160
	Camarón	8	180
	Pescado	10	180

FUNCIONES PROGRAMADAS			
	Función	**Tiempo por defecto(min)**	**Temperatura por defecto (°C)**
	Pizza	20	180
	Vegetal	10	160
	Deshidratar	360 (Tiempo ajustable: 30 mins a 1440 mins)	60

Precaución: No toque el cestillo durante unos 30 minutos después de la cocción, ya que está muy caliente. Sujete el cestillo solo por el mango.

PASOS DE OPERACIÓN

- Enchufe el aparato en la toma de corriente.
- Ponga la parrilla en el cestillo y coloque los ingredientes en el cestillo.
- Coloque el cestillo en la posición correcta en el aparato para que encaje en su sitio; seleccione la función deseada en el menú y pulse ⏯ para empezar a cocinar.
- La pantalla mostrará la temperatura y el tiempo. La temperatura es la temperatura establecida y el tiempo es el tiempo de cocción restante. El icono de la función seleccionada parpadeará.
- Algunos ingredientes requieren ser agitados a mitad del tiempo de cocción (véase la sección “AJUSTES” de este capítulo). Para agitar los ingredientes, puede sacar el cestillo del aparato por el mango y agitarlo. A continuación, puede volver a deslizar el cestillo en el inferior del aparato.
- Cuando oiga el timbre del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de cocción establecido. Puede sacar el cestillo del aparato y colocarlo sobre una superficie resistente al calor.
- Compruebe si los ingredientes están bien cocidos.
  Si los ingredientes aún no están completamente cocidos, basta con volver a introducir el cestillo en el aparato y cocinar unos minutos más utilizando la misma función.
- Retire los alimentos cocidos y póngalos en un plato o una fuente.

Consejo: Para sacar los ingredientes grandes o frágiles, puede utilizar unas pinzas de cocina.

- Cuando un lote de comida está listo, el aparato está inmediatamente listo para preparar otro lote.
- Cuando el aparato está encendido, pulse la tecla de Luz 1 o Luz 2 para encender la luz de la zona correspondiente.

Nota: Cuando utilice el aparato por primera vez, es posible que emita un humo o un olor ligero. Esto es normal y desaparecerá pronto. Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor del aparato.

AJUSTES

Tenga en cuenta que estos ajustes son solo de referencia. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que estos datos de configuración sean los mejores para todos los ingredientes. Debido a la tecnología que recaliente el aire instantáneamente dentro del aparato, sacar el cestillo brevemente del aparato durante la cocción apenas perturba el proceso.

CONSEJOS PARA COCINAR

El aparato y sus partes se calentarán durante el proceso de cocción.
No llene el cestillo con demasiados alimentos.
No ponga directamente los alimentos en el cestillo.

USO DE ACEITE

Añadir una pequeña cantidad de aceite a los ingredientes puede hacerlos más crujientes.
Los sprays de aceite son buenos para aplicar pequeña cantidad de aceite de manera uniforme a los ingredientes.

CONSEJOS PARA ALIMENTOS

Puede freír al aire los alimentos congelados que se pueden cocinar en el horno.

Para hacer pasteles, tartas o cualquier alimento con relleno o de masa, puede colocarlos en un recipiente apto para el calor antes de ponerlo en la cesta.
Aplique los ingredientes secos con adobo o salsas antes de colocarlos en el cestillo.

PRECALENTAMIENTO

Si el aparato está frío, se recomienda precalentarlo (3 minutos, 180°C) antes de empezar la cocción.

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.
El cestillo, la parrilla y el interior del aparato tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.

- Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el dispositivo se enfríe.
  Nota: Retire el cestillo para que el aparato se enfríe más rápidamente.
- Friegue el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Limpie el cestillo y la parrilla con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. Puede usar el detergente para eliminar la suciedad restante.
  Nota: El cestillo y la parrilla se pueden lavar en el lavavajillas.
  Consejo: Si la suciedad se adhiere a la parrilla o a la parte inferior del cestillo, llene el cestillo con agua caliente y un poco de jabón. Coloque la parrilla en el cestillo y remójelos durante aproximadamente 10 minutos.
- Limpie el elemento de calentamiento con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimentos.

ALMACENAMIENTO

Desconecte el enchufe del dispositivo y déjelo enfriar.

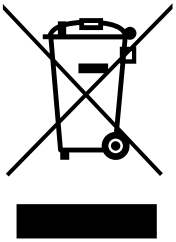
Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no funciona.	No está enchufado a la toma de corriente.	Inserte el enchufe a una toma de corriente conectada a la tierra.
	No ha establecido el temporizador.	Ajuste el temporizador y luego inicie el aparato.
Las comidas no están bien cocidas.	Hay demasiados ingredientes en el cestillo.	Coloque una pequeña cantidad de ingredientes en el cestillo. El efecto de cocción será más uniforme.
	La temperatura establecida de cocción es demasiado baja.	Aumente la temperatura de cocción (consulte la sección "Ajustes").
	El tiempo establecido de cocción es demasiado corto.	Aumente el tiempo de cocción (consulte la sección ‘’Ajustes’’).
Los ingredientes no se cocinan de manera uniforme.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de cocción.	Los ingredientes que se encuentran superpuestos o cruzados (p. ej., las patatas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de cocción (consulte la sección "Ajustes").
Los snacks fritos no están crujientes.	Eligió un tipo de snack destinado a ser preparado en una freidora tradicional.	Utilice los snacks que se puedan cocinar a horno o aplique una fina capa de aceite a los snacks para que obtengan un resultado más crujiente.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
No se puede deslizar el cestillo en el aparato.	Hay demasiados ingredientes en el cestillo.	No llene el cestillo más allá de la cantidad máxima.
Sale humo blanco del aparato.	Está cocinando ingredientes grasosos.	Cuando fríe ingredientes grasosos, preste atención a que la temperatura esté bien controlada por debajo de 180°C.
	El cestillo contiene los residuos grasos del uso anterior.	El humo blanco es causado por los residuos grasos que se calientan en el cestillo. Asegúrese de limpiar el cestillo correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas no se fríen de forma uniforme.	No empapó bien los palitos de papas antes de freírlos.	Remoje los palitos de papas en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos; sáquelos y séquelos con papel de cocina.
	No ha utilizado el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la cocción.
Las frescas patatas fritas no son crujientes.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en los palitos de patata.	Asegúrese de secar los palitos de papas completamente antes de aplicar aceite.
		Corte las papas en palitos más finos para que obtengan un resultado más crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para que obtengan un resultado más crujiente.

CONSIDERACIONES DE ELIMINACIÓN



Para proteger el medio ambiente y la salud humana, los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos no deben eliminarse junto con los residuos domésticos. En cambio, debe llevarse a un punto de recogida designado para el reciclaje de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. Para más información sobre el reciclaje y la eliminación de este aparato, póngase en contacto con las autoridades locales o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

INHOUDSOPGAVE

INLEIDING ---------- 57

ALGEMENE BESCHRIJVING ---------- 57

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN ---------- 58

SLIMME AFWERKING ---------- 62

MATCHKOK ---------- 62

Vooraf ingestelde menutabel ---------- 63

BEDIENINGSSTAPPEN ---------- 64

INSTELLINGEN ---------- 65

KOOKTIPS ---------- 65

GEBRUIK VAN OLIE ---------- 65

VOEDSELTIPS ---------- 65

Voorverwarmen ---------- 66

SCHOONMAAK ---------- 66

OPSLAG ---------- 66

PROBLEEMOPLOSSING ---------- 67

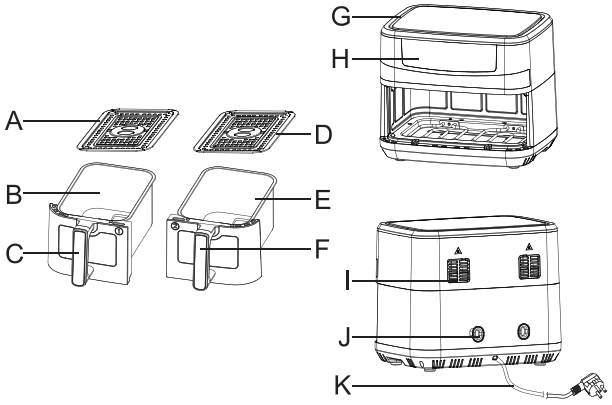
OVERWEGINGEN MET BETREKKING TOT VERWIJDERING ---------- 69

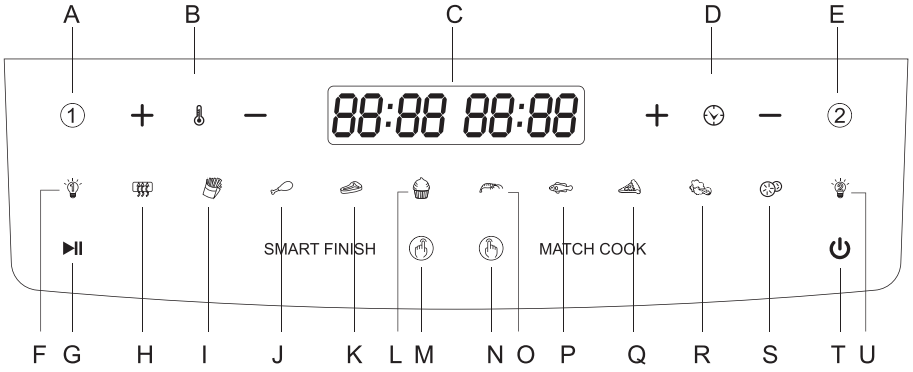
INLEIDING

Bedankt voor het kopen van deze topkwaliteit airfryer. U kunt nu een breed assortiment aan voedsel op een gezondere manier bereiden, met weinig of geen olie!
In combinatie met snelle luchtcirculatie gebruikt de airfryer hete lucht en een bovenverwarmingselement om uw gerechten snel en eenvoudig te bereiden. De ingrediënten worden van alle kanten verwarmd en in de meeste gevallen hoeft u geen olie toe te voegen.

ALGEMENE BESCHRIJVING

A/D: Frituurgrill
B/E: Koekenpan
C /F: Handle
G : Luchtinlaat
H : Bedieningspaneel
I: Luchtuitlaat
J : Opbergruimte voor netsnoer
K: Macht C of d





A	Gebied 1	B	Temperatuur + / -	C	Timer/ Temperatuurweergave
D	Tijd r + / -	Ik	Gebied 2	F	Lampje 1
G	Starten/Pauzeren	H	Voorverwarmen	I	Frietjes
J	Drumstokken	Ik	Steak	Ik	Taart
M	Slimme afwerking	N	Matchkok	O	Garnalen
P	Vis	Q	Pizza	R	Groenten
S	Uitdrogen	T	Lampje 2	Ik	AAN/UIT

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Lees deze gebruikershandleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt en bewaar deze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

WAARSCHUWINGEN

- apparaat niet onder in water en spoel het niet af onder de kraan vanwege de elektronische en verwarmingselementen .
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof in het apparaat terechtkomt om elektrische schokken of kortsluiting te voorkomen.
- Bewaar alle ingrediënten voor het eten in de frituurpannen om elk contact met de verwarmingselementen te vermijden .
- Dek de luchtinlaat of -uitlaat niet af tijdens gebruik .
- Vul de frituurpannen niet met olie , omdat dit brandgevaar kan opleveren.
- Raak de binnenkant van het apparaat niet aan terwijl het in werking is .
- Controleer of het voltage dat op het apparaat staat aangegeven overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door een servicecentrum dat is geautoriseerd door personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Het apparaat is niet geschikt voor kinderen of mensen die lichamelijk of

geestelijk gehandicapt zijn of die niet over de relevante ervaring en kennis beschikken. Als u wilt dat iemand anders het apparaat gebruikt, moet die persoon goed worden begeleid bij het gebruik.

- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen wanneer het apparaat is ingeschakeld of afkoelt na het koken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit het apparaat nooit aan en bedien het nooit met natte handen.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact en zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Sluit het apparaat nooit aan op een externe tijdschakelaar.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen, zoals een tafelkleed of gordijn.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of andere apparaten. Laat minimaal 10 cm vrije ruimte rond het apparaat. Plaats niets op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het in werking is.
- Tijdens de werking komt er hete stoom vrij via de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen. Wees voorzichtig met hete stoom en lucht wanneer u de frituurpannen uit het apparaat haalt.
- Het oppervlak onder het apparaat kan tijdens gebruik heet worden.
- Als er donkere rook uit het apparaat komt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en wacht tot de rookontwikkeling stopt voordat u de frituurpannen uit het apparaat haalt.

VOORZICHTIGHEID

- Plaats het apparaat op een horizontale ondergrond en stabiel oppervlak.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- ongeveer 1 uur afkoelen 30 minuten voor gebruik of reiniging .
- Verwijder eventuele verbrande resten .
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens, kantoren, boerderijen of andere werkomgevingen , noch bedoeld voor gebruik door klanten in hotels of dergelijke .

- Als het apparaat verkeerd wordt gebruikt of als het niet volgens de instructies in de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, Verkoper wijst elke aansprakelijkheid af voor eventuele schade die hierdoor ontstaat.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Verwijder alle stickers en etiketten van het apparaat, met uitzondering van het typeplaatje.
- frituurpannen grondig schoon met heet water en een beetje afwasmiddel . Gebruik hiervoor een niet-schurende spons.
  op : De koekenpannen en grillplaten zijn vaatwasserbestendig .
- Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en hittebestendige ondergrond.
- Plaats de frituurroosters op de juiste manier in de frituurpannen .

frituurpannen niet met olie of een andere vloeistof.

Plaats geen voorwerpen bovenop het apparaat die de luchtstroom verstoren en het resultaat van het frituren beïnvloeden.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

1. Inschakelen

Steek de stekker in het stopcontact, het apparaat piept en licht op. Binnen 1 seconde gaat het apparaat terug naar de stand-bymodus : alle knoppen gaan uit, behalve ⏻.

2. Zone-instellingen

Zone 1 of Zone 2 werken individueel

Steek de stekker in het stopcontact, het apparaat staat in de stand-bymodus. Druk op ⏻, druk vervolgens op ❶ of ❷, selecteer de kookfunctie. U kunt de tijd en temperatuur vrij aanpassen met de knoppen Tijd r en Temperatuur + / - .

Zone 1 en Zone 2 werken samen

1) Steek de stekker in het stopcontact, het apparaat staat in de stand-bymodus. Druk op, ⏻ druk vervolgens op ❶, selecteer het kookprogramma functie. U kunt de tijd en temperatuur vrij aanpassen met de knoppen Tijd

r en Temperatuur + / - .

2) Nadat u de instellingen voor ❶, druk op ❷ en selecteer de kookfunctie. U kunt de tijd en temperatuur vrij aanpassen met de knoppen Tijd r en Temperatuur + / - .
3) Nadat u de bovenstaande instellingen hebt voltooid, drukt u op ▶|| om te beginnen met werken. Elke functie heeft zijn eigen standaardtijd en -temperatuur (zoals weergegeven in de onderstaande tabel). U kunt de tijd en temperatuur vrij aanpassen met de knoppen Time r en Temperature + / - .
4) Het temperatuurregelbereik is 50-200 °C , en elke tik op de knop Temperatuur + / - zal met 10 °C toenemen of afnemen . Druk bij 200 °C op de knop Temperatuur “ + “ , het gaat terug naar een temperatuur van 50 °C; druk op de knop Temperatuur “ - ” bij 50°C , gaat het terug naar 200°C. Tijdens het instellen van de temperatuur knippert het digitale display op het scherm . Na 3 keer knipperen is de temperatuurinstelling voltooid .

Het tijdsaanpassingsbereik is 1 - 60 minuten , elke tik op de Timer + / - zal 1 minuut verhogen of verlagen . Druk bij 60 minuten op de knop Timer “+”, deze gaat terug naar 01 min ; bij 01 min , druk op de knop Timer “-”, het loopt terug naar 60 minuten . Tijdens het instellen van de tijd knippert het digitale display op het scherm . Na 3 keer knipperen is de tijdinstelling voltooid . Houd de knop Timer + / - ingedrukt voor een snelle toename of afname van 10 minuten.

3. Starten / pauzeren

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd, stelt u de juiste tijd en temperatuur in, drukt u op ▶||, de ▶|| pictogram begint te knipperen . Na een pieptoon begint het apparaat te koken. Om te pauzeren tijdens het koken, drukt u op ▶||, na een pieptoon stopt het apparaat met werken en de ▶|| pictogram begint te knipperen. Druk ⏻ tijdens het koken op , het apparaat stopt met werken na een pieptoon , en het gaat terug naar standby-modus.

Opmerking:

(1) Tijdens het koken (terwijl het apparaat werkt), kunt u de koekenpannen eruit halen en het apparaat zal automatisch pauzeren en stoppen met koken, en u kunt het kookresultaat controleren of meer voedsel toevoegen . Zodra u de koekenpannen terug in het apparaat plaatst, zal het blijven werken op basis van het programma dat u al hebt ingesteld.

4. Einde van het programma

Het verwarmingselement stopt met werken aan het einde van de kooktijd. Het geeft 00 min aan, en met een akoestisch signaal, de motor blijft 1 minuut werken afkoelen Als u het apparaat uitschakelt , gaat het apparaat in de stand-bymodus.

SLIMME AFWERKING



Gebruik SMART FINISH bij het koken van 2 soorten voedingsmiddelen met 2 verschillende functies, temperatuur en/of kooktijdinstellingen . U kunt elke zone programmeren en SMART FINISH gebruiken om de eindtijden te synchroniseren , zodat beide koekenpannen tegelijkertijd klaar kunnen zijn .

Stap 1 : Programmeer zone 1, doe de ingrediënten in de koekenpan (met het koekenrooster), druk op ❶ en selecteer de gewenste kookfunctie (pas indien nodig de kooktemperatuur en -tijd aan) .

Stap 2: Programmeer zone 2, doe de ingrediënten in de koekenpan (met het koekenrooster), druk op ❷ en selecteer de gewenste kookfunctie (pas indien nodig de kooktemperatuur en -tijd aan) .

Stap 3: Druk op SMART FINISH en druk op ▶|| om te beginnen met koken.

MATCHKOK



Gebruik MATCH COOK wanneer u hetzelfde gerecht kookt met dezelfde kookfunctie , temperatuur en tijdsinstelling . U kunt de gewenste functie selecteren en MATCH COOK gebruiken om beide zones tegelijk te laten beginnen met koken en klaar te maken . Wanneer u klaar bent met de instellingen voor Zone 1 , drukt u op MATCH COOK om automatisch te matchen de instellingen naar Zone 2.

Stap 1: Druk op MATCH COOK en doe de ingrediënten in de frituurpannen (met de frituurroosters) .

Stap 2: Selecteer de gewenste kookfunctie en druk op ⏯ om te beginnen met koken.

Vooraf ingestelde menutabel

Programmafuncties			
	Functie	**Standaardtijd (min)**	**Standaardtemperatuur (°C)**
Functie	Voorverwarmen	3	180
	Frietjes	18	200
	Drumstokken	20	200
	Steak	12	180
	Taart	25	160
	Garnalen	8	180
	Vis	10	180
	Pizza	20	180
	Groente	10	160
	Uitdrogen	360 (Instelbare tijd: 30 tot 1440 minuten)	60

Let op: Raak de frituurpannen of grills niet aan tijdens en binnen 30 minuten na gebruik, omdat ze erg heet worden. Houd de pan alleen vast bij het handvat.

BEDIENINGSSTAPPEN

- Steek de stekker in een geaard stopcontact en zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, horizontale ondergrond staat. en hittebestendig oppervlak.
- Plaats de frituurroosters in de frituurpannen en doe de ingrediënten in de frituurpannen .
- Zodra u een klik hoort , staat de frituurpan op de juiste positie. Kies de gewenste functie uit het menu en druk op de start/pauzeknop om te beginnen met koken.
- Het leest de temperatuur en tijd op het scherm . De temperatuur is de ingestelde temperatuur en de tijd is de resterende kooktijd. De geselecteerde functie knippert es .
- Sommige ingrediënten moeten halverwege het koken worden geschud. Om de ingrediënten te schudden, kunt u de frituurpannen met de handgreep uit het apparaat trekken en schudden . Vervolgens kunt u de frituurpannen terug in het apparaat duwen .
- Wanneer u een akoestisch signaal hoort , is de ingestelde tijd verstreken. U kunt de Haal frituurpannen uit het apparaat en plaats ze op een hittebestendig oppervlak.
- Controleer of het eten klaar is .
- Als het eten nog niet klaar is , kunt u de koekenpannen eenvoudig terug in het apparaat schuiven en nog een paar minuten laten koken met dezelfde functie.
- Schep het gekookte voedsel op een bord of serveerschaal.
  Tip: Om grote of kwetsbare ingrediënten te verwijderen, kunt u een tang gebruiken om de ingrediënten uit de frituurpan te tillen .
- Zodra een portie eten klaar is, is het apparaat direct klaar om een volgende portie te bereiden.
- Wanneer het apparaat is ingeschakeld, drukt u op de knop voor lamp 1 of 2 om de lamp in de betreffende zone in of uit te schakelen.
  Let op: Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt, kan er lichte rook of geur vrijkomen . Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Het is essentieel om te zorgen voor voldoende ventilatie rond het apparaat .

INSTELLINGEN

Let op: Houd er rekening mee dat deze instellingen alleen ter referentie zijn. Omdat ingrediënten verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen dat dit de beste instelling is voor uw ingrediënten.
Omdat de Rapid Air Technology de lucht in het apparaat direct opnieuw verwarmt , verstoort het kortstondig uit het apparaat halen van de frituurpannen tijdens het frituren met hete lucht nauwelijks de bereiding. het kookproces .

KOOKTIPS

het apparaat en de onderdelen ervan heet.
koekenpannen niet te vol met ingrediënten .
geen voedsel rechtstreeks in de frituurpannen zonder dat de frituurroosters op de bodem zitten .

GEBRUIK VAN OLIE

Door een kleine hoeveelheid olie aan voedsel toe te voegen, worden ze knapperiger.
Oliesprays zijn geschikt voor het gelijkmatig aanbrengen van kleine hoeveelheden olie op voedsel.

VOEDSELTIPS

U kunt diepvriesproducten die in de oven bereid kunnen worden, in de airfryer bereiden.
Om taarten, taarten of andere gerechten met vulling of beslag te maken, kunt u de gerechten in een hittebestendige bak doen en ze in de oven zetten. de koekenpan .
Dep het voedsel droog met marinade of saus voordat u het in de frituurpan doet .

Voorverwarmen

Het is beter om het apparaat te laten werken met de voorverwarmfunctie gedurende 3 minuten op 180 °C voordat u begint met airfryen als het apparaat koud is.

SCHOONMAAK

Maak het apparaat na elk gebruik schoon.
De frituurpannen , frituurroosters en de binnenkant van het apparaat zijn voorzien van een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om ze schoon te maken, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
  Let op: Haal de frituurpannen uit het apparaat , zodat het sneller kan afkoelen.
- Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
- Maak de frituurpannen en grills schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. Je kunt wat afwasmiddel gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.
  op : De koekenpannen en grillplaten zijn vaatwasserbestendig .
  Tip: Als er vuil aan de frituurroosters of de bodem van de frituurpannen vastzit , vul de potten dan met heet water en wat afwasmiddel . Doe de frituurroosters in de potten en laat ze ongeveer 10 minuten weken .
- Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurende spons.
- Maak de verwarmingselementen schoon met een schoonmaakborstel om eventuele voedselresten te verwijderen.

OPSLAG

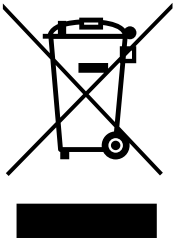
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Het werkt niet.	Losgekoppeld .	Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet ingesteld.	Stel de gewenste kooktijd in .
De ingrediënten zijn niet volledig gaar .	De hoeveelheid ingrediënten in de koekenpannen is te groot.	Zet kleinere porties ingrediënten klaar om te koken . Kleinere porties moeten gelijkmatiger gebakken worden.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de gewenste temperatuur in.
	De kooktijd is te kort.	Stel de gewenste kooktijd in .
De ingrediënten zijn ongelijkmatig gebakken.	Bepaalde ingrediënten moeten halverwege het koken worden geschud .	Ingrediënten die bovenop andere ingrediënten liggen of ermee overlappen (bijvoorbeeld frietjes) moeten halverwege de baktijd worden geschud .
De gefrituurde snacks zijn niet knapperig .	Je gebruikt een soort snack die bedoeld is om in een traditionele frituurpan te bereiden .	Gebruik ingrediënten die geschikt zijn om in een airfryer te bereiden of bestrijk de snacks licht met olie voor een knapperiger resultaat.
De frituurpannen kunnen niet goed in het apparaat worden geschoven.	Er zitten teveel ingrediënten in de koekenpannen.	frituurpannen niet verder dan de maximale hoeveelheid die in de tabel op de vorige pagina is aangegeven.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De witte rook komt uit het apparaat .	Je bereidt vet eten .	Houd er rekening mee dat de temperatuur onder de 180°C blijft wanneer u vette ingrediënten in het apparaat frituurt .
	Er zitten nog steeds vetresten in de koekenpan van het vorige gebruik.	De witte rook wordt veroorzaakt door vet dat opwarmt in de koekenpan. Zorg ervoor dat u de koekenpan na elk gebruik goed schoonmaakt.
De verse aardappelreepjes worden gefrituurd ongelijkmatig.	de aardappelreepjes niet goed afgespoeld voordat je ze bakte.	Spoel de aardappelreepjes minimaal 30 minuten af in een kom met water. Haal ze eruit en droog ze af met keukenpapier.
	U hebt de verkeerde aardappelsoort gebruikt .	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken.
De gefrituurde aardappelreepjes zijn niet knapperig.	De knapperigheid van de reepjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de m .	Zorg ervoor dat de aardappelreepjes goed droog zijn voordat u ze met olie bestrijkt .
		Snijd de aardappel in kleinere reepjes voor een knapperiger resultaat.
		Voeg voor een knapperiger resultaat iets meer olie toe.

OVERWEGINGEN MET BETREKKING TOT VERWIJDERING



Om het milieu en de gezondheid van de mens te beschermen, mag afgedankte elektrische en elektronische apparatuur niet met het huishoudelijk afval worden weggegooid.
In plaats daarvan moet het naar een aangewezen inzamelpunt worden gebracht voor recycling van uw afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Voor meer informatie over de recycling en verwijdering van dit apparaat kunt u contact opnemen met uw lokale autoriteit of uw afvalverwerkingsdienst.

SPIS TREŚCI

WSTĘP ---------- 71

OGÓLNY OPIS ---------- 71

WAŻNE ZABEZPIECZENIA ---------- 72

INTELIGENTNE WYKOŃCZENIE ---------- 76

KUCHARZ MECZU ---------- 76

Tabela menu ustawień wstępnych ---------- 77

KROKI OPERACYJNE ---------- 78

USTAWIENIA ---------- 79

PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA ---------- 79

UŻYWANIE OLEJU ---------- 79

WSKAZÓWKI ŻYWIENIOWE ---------- 80

Podgrzać ---------- 80

CZYSZCZENIE ---------- 80

SKŁADOWANIE ---------- 81

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW ---------- 81

UWAGI DOTYCZĄCE UTYLIZACJI ---------- 83

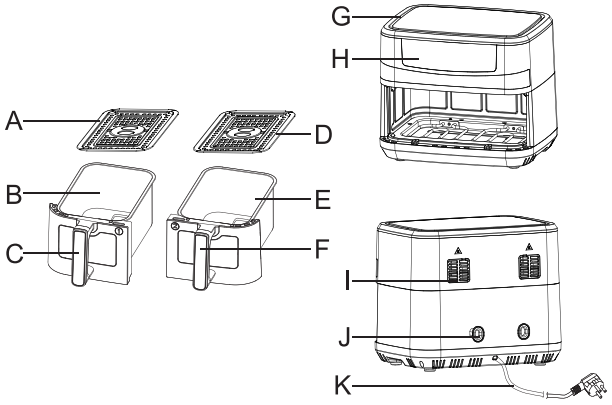
WSTĘP

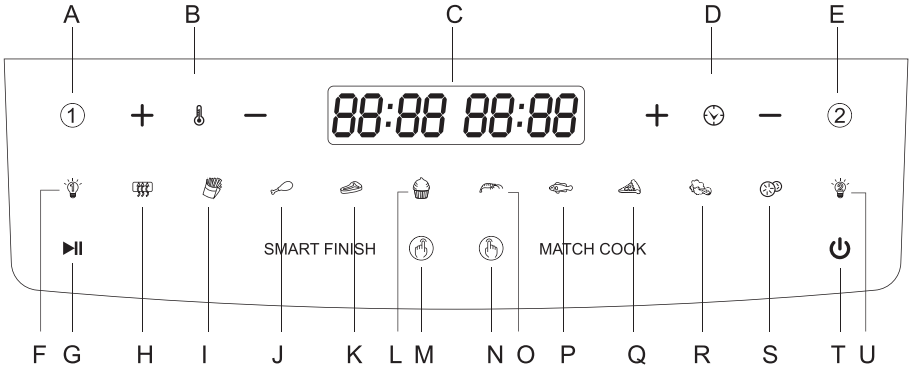
Dziękujemy za zakup tej najwyższej jakości frytkownicy powietrznej. Teraz będziesz w stanie gotować szeroki asortyment potraw w zdrowszy sposób, z niewielką ilością oleju lub bez niego!

W połączeniu z cyrkulacją powietrza o dużej prędkości, frytkownica powietrzna wykorzystuje gorące powietrze i górny element grzewczy, aby szybko i łatwo przygotować potrawy. Składniki są podgrzewane ze wszystkich stron i w większości przypadków nie ma potrzeby dodawania oleju.

OGÓLNY OPIS

A/D: Grill do smażenia
B/E: Garnek do smażenia
F : Uchwyt
G: Wlot powietrza
H: Panel sterowania
I: Wylot powietrza
J : Przechowywanie przewodu zasilającego
K: Potęga C lub d





A	Strefa 1	B	Temperatura + / -	C	Wyświetlacz timera/ temperatury
D	Czas r + / -	mi	Strefa 2	F	Lampa 1
G	Start/Pauza	H	Podgrzej	I	Frytki
J	Pałki perkusyjne	K	Stek	L	Ciasto
M	Inteligentne wykończenie	N	Dopasuj Cooka	O	Krewetki
P	Ryba	Q	Pizza	R	Warzywa
S	Odwodnić	T	Lampa 2	Ty	WŁ./WYŁ.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

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

OSTRZEŻENIA

- Nie zanurzaj korpusu urządzenia w wodzie ani nie płucz go pod bieżącą wodą ze względu na znajdujące się w nim elementy elektroniczne i grzewcze.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym lub zwarciu, należy unikać przedostania się jakichkolwiek płynów do wnętrza urządzenia.
- Wszystkie składniki żywności należy przechowywać w garnkach do smażenia aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- Nie zakrywaj wlotu ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia .
- Nie należy napełniać garnków olejem , gdyż może to spowodować zagrożenie pożarem.
- Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy .
- Sprawdź, czy napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli uszkodzona jest wtyczka, przewód zasilający

lub samo urządzenie.

- Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, należy go wymienić w autoryzowanym punkcie serwisowym, w którym pracuje osoba o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Urządzenie nie jest odpowiednie dla dzieci ani osób niepełnosprawnych fizycznie lub umysłowo lub osób, które nie mają odpowiedniego doświadczenia i wiedzy. Jeśli chcesz, aby ktoś inny korzystał z urządzenia, osoba ta powinna być odpowiednio poinstruowana podczas korzystania z niego.
- Trzymaj urządzenie i jego przewód zasilający poza zasięgiem dzieci, gdy jest włączone lub gdy stygnie po gotowaniu.
- Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni.
- Nigdy nie podłączaj i nie obsługuj urządzenia mokrymi rękami.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka ściennego i zawsze sprawdzaj, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
- Nigdy nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego.
- Nie umieszczaj urządzenia na materiałach łatwopalnych, np. obrusach lub zasłonach, ani w ich pobliżu.
- Nie umieszczaj urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Nie kładź niczego na urządzeniu .
- Nie należy używać urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Podczas działania urządzenia gorąca para jest uwalniana przez otwory wylotowe powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza. Wyjmując patelnie z urządzenia, należy uważać na gorącą parę i powietrze.
- Podczas użytkowania powierzchnia pod urządzeniem może się nagrzewać.
- Jeśli zauważysz, że z urządzenia wydobywa się ciemny dym, natychmiast odłącz urządzenie od zasilania i odczekaj, aż dym ustanie, zanim wyjmiesz garnki z urządzenia.

OSTROŻNOŚĆ

- Ustaw urządzenie na poziomie i stabilną powierzchnię.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, gdy z niego nie korzystasz .

- Pozostawić urządzenie do ostygnięcia na około 30 minut przed obróbką lub czyszczeniem .
- Usuń wszelkie spalone pozostałości .
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w kuchniach pracowniczych, biurach, gospodarstwach rolnych ani innych środowiskach pracy , ani do użytku przez klientów w hotelach lub podobnych miejscach .
- W przypadku niewłaściwego użytkowania urządzenia lub niezgodnego z instrukcją obsługi, Sprzedawca nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody, jakie może to spowodować.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Usuń z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety, za wyjątkiem etykiety znamionowej.
- Dokładnie umyj garnki gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką.

  Uwaga: Garnki i ruszty można myć w zmywarce .
- Wytrzyj urządzenie od wewnątrz i od zewnątrz wilgotną ściereczką.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

- Urządzenie należy ustawić na stabilnej, poziomej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Umieść ruszty w garnkach w prawidłowy sposób.
- Nie należy napełniać garnków olejem ani żadnym innym płynem.
- Nie kładź niczego na górze urządzenia , gdyż może to zakłócić przepływ powietrza i wpłynąć na efekt smażenia na powietrzu.

UŻYWANIE URZĄDZENIA

1. Włącz zasilanie

Podłącz, urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy i się zapala. Po 1 sekundzie urządzenie powraca do trybu gotowości : wszystkie przyciski zgasną, z wyjątkiem ⏻.

2. Ustawienia strefy

Strefa 1 lub Strefa 2 pracując indywidualnie

Podłącz, urządzenie jest w trybie gotowości. Naciśnij , a następnie ⏻ naciśnij

❶ lub ❷ , wybierz funkcję gotowania. Możesz swobodnie regulować czas i temperaturę za pomocą przycisków Time r i Temperature + / - .

Strefa 1 i Strefa 2 współpracują ze sobą

1) Podłącz, urządzenie jest w trybie gotowości. Naciśnij ⏻, następnie naciśnij ❶ , wybierz tryb gotowania . Funkcja. Możesz swobodnie regulować czas i temperaturę za pomocą przycisków Time r i Temperature + / - .
2) Po zakończeniu ustawień dla ❶, naciśnij ❷ i wybierz funkcję gotowania. Możesz swobodnie regulować czas i temperaturę za pomocą przycisków Time r i Temperature + / - .
3) Po zakończeniu powyższych ustawień naciśnij, ⏯ aby rozpocząć pracę. Każda funkcja ma swój własny domyślny czas i temperaturę (jak pokazano w tabeli poniżej). Możesz swobodnie regulować czas i temperaturę za pomocą przycisków Time r i Temperature + / - .
4) Zakres regulacji temperatury wynosi 50-200 °C , a każde dotknięcie przycisku Temperatura +/- spowoduje wzrost lub spadek o 10 °C. Przy 200 °C naciśnij przycisk Temperatura „ + ” , a temperatura powróci do 50 °C ; naciśnij przycisk Temperatura „ - ” przy 50°C powraca do 200°C. Podczas ustawiania temperatury na ekranie miga wyświetlacz cyfrowy . Po 3 mignięciach ustawianie temperatury jest zakończone .

Zakres regulacji czasu wynosi 1 - 60 minut , każde dotknięcie przycisku Timer + / - zwiększy lub zmniejszy czas o 1 minutę . Po 60 minutach naciśnij przycisk Timer „+”, a czas powróci do 01 minuty ; po 01 minucie Naciśnij przycisk Timer „-”, cofnie się do 60 minut . Podczas ustawiania czasu na ekranie miga wyświetlacz cyfrowy . Po 3 mignięciach ustawianie czasu jest zakończone . Naciśnij i przytrzymaj przycisk Timer + / -, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć czas o 10 minut .

3. Start / pauza

Po wybraniu żądanej funkcji należy ustawić odpowiedni czas i temperaturę, nacisnąć ⏯ przycisk , ⏯ ikona zaczyna migać . Po sygnale dźwiękowym urządzenie zaczyna gotować . Aby wstrzymać gotowanie , naciśnij przycisk ⏯ , po sygnale ⏯ dźwiękowym urządzenie zatrzyma się i ikona zaczyna migać . Podczas gotowania naciśnij ⏻, urządzenie przestaje działać po sygnale dźwiękowym i wraca do tryb czuwania.

Notatka:

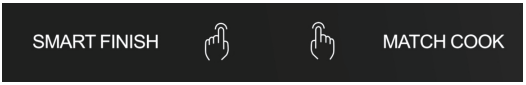
(1) Podczas gotowania (gdy urządzenie pracuje), możesz wyjąć garnki do smażenia , a urządzenie automatycznie zatrzyma gotowanie , a Ty możesz

sprawdzić efekt gotowania lub dodać więcej jedzenia . Po ponownym włożeniu garnków do urządzenia , będzie ono nadal pracować zgodnie z ustawionym programem.

4. Koniec programu

Element grzewczy przestaje działać po zakończeniu czasu gotowania. Wskazuje 00 min, a przy sygnał dźwiękowy, silnik kontynuuje pracę przez 1 minutę ochłodzić wyłączenie urządzenia , po czym urządzenie przechodzi w tryb czuwania.

INTELIGENTNE WYKOŃCZENIE



Użyj funkcji SMART FINISH podczas gotowania 2 rodzajów potraw żywność z 2 różne funkcje, temperatura i/lub ustawień czasu gotowania. Możesz zaprogramować każdą strefę i użyć funkcji SMART FINISH do zsynchronizowania czasu zakończenia , tak aby oba garnki do smażenia były gotowe w tym samym czasie .

Krok 1 : Zaprogramuj Strefę 1, umieść składniki w garnku do smażenia (z grillem) , naciśnij przycisk ❶ i wybierz żądaną funkcję smażenia (w razie potrzeby dostosuj temperaturę i czas smażenia) .

Krok 2 : Zaprogramuj Strefę 2, umieść składniki w garnku do smażenia (z grillem) , naciśnij przycisk ❷ i wybierz żądaną funkcję smażenia (w razie potrzeby dostosuj temperaturę i czas smażenia) .

Krok 3: Naciśnij przycisk SMART FINISH i naciśnij , aby ▶|| rozpocząć gotowanie .

KUCHARZ MECZU



Użyj funkcji MATCH COOK, jeśli przygotowujesz tę samą potrawę, używając tej samej funkcji gotowania, tej samej temperatury i ustawień czasu .

Możesz wybrać żądaną funkcję i MATCH COOK, aby obie strefy rozpoczęły gotowanie i zakończyły je w tym samym czasie . Po zakończeniu ustawień dla Strefy 1 naciśnij MATCH COOK , aby automatycznie dopasować ustawienia dla strefy 2.

Krok 1: Naciśnij przycisk MATCH COOK, umieść składniki w garnkach do smażenia (z rusztem) .

Krok 2: Wybierz żądaną funkcję gotowania i naciśnij ▶|| zacząć gotować .

Tabela menu ustawień wstępnych

Funkcje programu			
	Funkcjonować	**Czas domyślny (min)**	**Domyślna temperatura (°C)**
Funkcjonować	Podgrzać	3	180
	Frytki	18	200
	Pałki perkusyjne	20	200
	Stek	12	180
	Ciasto	25	160
	Krewetki	8	180
	Ryba	10	180
	Pizza	20	180

Funkcje programu			
	Funkcjonować	**Czas domyślny (min)**	**Domyślna temperatura (°C)**
Funkcjonować	Warzywo	10	160
	Odwodnić	360 (Regulowany czas: 30 do 1440 minut)	60

Uwaga: Nie dotykaj garnków do smażenia ani grilli podczas i w ciągu 30 minut po użyciu, ponieważ stają się bardzo gorące. Trzymaj garnek tylko za uchwyt.

KROKI OPERACYJNE

- Podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka ściennego , upewniając się, że urządzenie znajduje się na stabilnej, poziomej powierzchni. i powierzchni odpornej na ciepło.
- Umieść ruszty w garnkach do smażenia , dodaj składniki do garnków do smażenia .
- Gdy usłyszysz dźwięk „kliknięcia” , oznacza to, że patelnia znajduje się we właściwej pozycji . Wybierz żądaną funkcję z menu i naciśnij przycisk start/ pauza, aby rozpocząć smażenie.
- Odczytuje temperaturę i czas na ekranie . T emperature to ustawiona temperatura, a time to pozostały czas gotowania. Wybrana funkcja miga .
- Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie gotowania . Aby wstrząsnąć składnikami , możesz wyciągnąć garnki do smażenia z urządzenia za uchwyt i potrząsnąć nimi. Następnie możesz wsunąć garnki do smażenia z powrotem do urządzenia.
- Gdy usłyszysz sygnał akustyczny , ustawiony czas dobiegł końca . Możesz pociągnąć za Wyjmij garnki z urządzenia i połóż je na powierzchni odpornej na ciepło.
- Sprawdź czy jedzenie jest gotowe.

  Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, możesz po prostu wsunąć garnki z

powrotem do urządzenia i gotować przez dodatkowe minuty , korzystając z tej samej funkcji.

- Przenieś ugotowane jedzenie na talerz lub półmisek.
  Wskazówka: Aby wyjąć duże i delikatne składniki, możesz użyć szczypiec, aby wyjąć jedzenie z garnków .
- Gdy partia jedzenia jest gotowa, urządzenie jest natychmiast gotowe do przygotowania kolejnej partii.
- Po włączeniu zasilania naciśnij przycisk lampy 1 lub 2, aby włączyć lub wyłączyć lampę w odpowiedniej strefie.
  Uwaga: Podczas pierwszego użycia urządzenia może wydobywać się lekki dym lub zapach . Jest to normalne i wkrótce zniknie. Należy koniecznie zapewnić odpowiednią wentylację wokół urządzenia .

USTAWIENIA

Uwaga: Pamiętaj, że te ustawienia są tylko w celach informacyjnych. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla Twoich składników.
Ponieważ technologia Rapid Air natychmiast podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia , wyciągnięcie garnków z urządzenia na krótko podczas smażenia gorącym powietrzem prawie nie zakłóca procesu. proces gotowania .

PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

urządzenie i jego części będą się nagrzewać.
należy przepełniać garnków składnikami .
Nie wkładaj żywności bezpośrednio do garnków, jeśli na dnie nie ma rusztu .

UŻYWANIE OLEJU

Dodanie niewielkiej ilości oleju do potrawy może sprawić, że będzie ona bardziej chrupiąca.
Spraye olejowe sprawdzają się doskonale w równomiernym nanoszeniu niewielkich ilości oleju na żywność.

WSKAZÓWKI ŻYWIENIOWE

Można smażyć na gorącym powietrzu mrożone jedzenie, które można następnie przygotować w piekarniku.
robione ręcznie lub inne potrawy z nadzieniem lub ciastem, możesz umieścić żywność w pojemniku odpornym na ciepło i włożyć ją do garnek do smażenia.
Osusz żywność marynatą lub sosem przed dodaniem jej do garnka .

Podgrzać

Lepiej jest używać urządzenia z funkcją wstępnego nagrzewania przez 3 minuty w temperaturze 180 °C przed rozpoczęciem smażenia na gorącym powietrzu, jeśli urządzenie jest zimne.

CZYSZCZENIE

Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
Garnki do smażenia , ruszty do smażenia i wnętrze urządzenia mają powłokę zapobiegającą przywieraniu. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących do ich czyszczenia, ponieważ może to uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

- Wyjmij wtyczkę sieciową z gniazdka ściennego i odczekaj, aż urządzenie ostygnie.
  Uwaga: Wyjmij garnki , aby urządzenie szybciej ostygło.
- Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.
- Wyczyść garnki i grille gorącą wodą, odrobiną płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką . Możesz użyć płynu do mycia naczyń , aby usunąć wszelkie pozostałości brudu.
  Uwaga: Garnki i ruszty można myć w zmywarce .
  Wskazówka: Jeśli do rusztów lub dna garnków do smażenia przykleił się brud , napełnij garnki gorącą wodą i odrobiną płynu do mycia naczyń. Umieść ruszty do smażenia w garnkach i pozostaw do namoczenia na około 10 minut.
- Wnętrze urządzenia należy czyścić gorącą wodą przy użyciu nieściernej

gąbki.

- elementy grzewcze szczotką do czyszczenia, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

SKŁADOWANIE

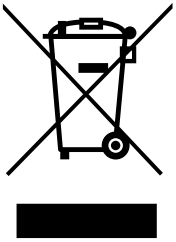
- Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć.
- Sprawdź, czy wszystkie części są czyste i suche.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
To nie działa.	Odłączony .	Podłącz do uziemionego gniazdka ściennego.
	Nie ustawiłeś timera.	Ustaw wymagany czas gotowania .
Składniki nie są całkowicie ugotowane .	Ilość składników w garnkach do smażenia jest zbyt duża.	Włóż mniejsze porcje składników do gotowania. Mniejsze porcje powinny być smażone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw wymaganą temperaturę.
	Czas gotowania jest zbyt krótki.	Ustaw wymagany czas gotowania .
Składniki są nierównomiernie smażone.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie gotowania .	Składniki , które leżą na wierzchu lub nakładają się na inne (np . frytki), należy wymieszać w połowie smażenia .
Smażone przekąski nie są chrupiące .	Używasz przekąski przeznaczonej do smażenia w tradycyjnym głębokim tłuszczu.	Użyj składników nadających się do smażenia we frytkownicy powietrznej lub lekko posmaruj przekąski olejem, aby uzyskać bardziej chrupiącą skórkę.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Nie można prawidłowo wsunąć garnków do urządzenia.	W garnkach znajduje się zbyt wiele składników .	Nie napełniaj garnków ponad maksymalną ilość podaną w tabeli na poprzedniej stronie.
Nadchodzi biały dym z urządzenia .	Przygotowujesz tłuste jedzenie .	Należy pamiętać, że temperatura jest dobrze kontrolowana i nie przekracza 180°C, gdy w urządzeniu smaży się tłuste składniki .
	W garnku nadal znajdują się tłuste pozostałości po poprzednim użyciu.	Biały dym powstaje w wyniku nagrzewania się tłuszczu w garnku do smażenia . Upewnij się, że dokładnie czyścisz garnek do smażenia po każdym użyciu.
Świeże paski ziemniaków są smażone nierównomiernie.	Nie opłukałeś dokładnie pasków ziemniaków przed smażeniem.	Płucz paski ziemniaków w misce z wodą przez co najmniej 30 minut; wyjmij je i osusz papierowym ręcznikiem kuchennym.
	Użyłeś niewłaściwej odmiany ziemniaków .	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną jędrne podczas smażenia.
Smażone paski ziemniaczane nie są chrupiące.	Chrupkość pasków zależy od ilości oleju i wody w m .	Przed posmarowaniem olejem należy dokładnie osuszyć paski ziemniaków .
		Aby uzyskać bardziej chrupiącą skórkę, pokrój ziemniaki na mniejsze paski .
		Aby uzyskać bardziej chrupiącą konsystencję, dodaj odrobinę więcej oliwy.

UWAGI DOTYCZĄCE UTYLIZACJI



W trosce o środowisko i zdrowie ludzi, zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi.

Zamiast tego należy je oddać do wyznaczonego punktu zbiórki w celu recyklingu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu i utylizacji tego urządzenia, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub usługą utylizacji odpadów domowych.

Llivekit





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

V 4.04