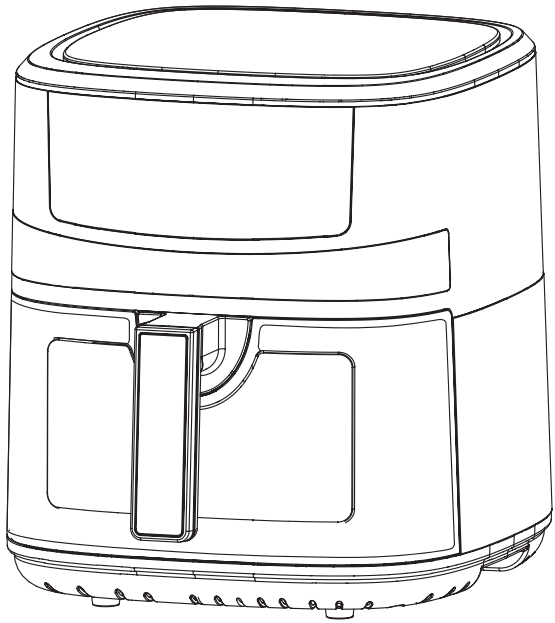
Llivekit

Benutzerhandbuch

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



Model: KDF-573DW

S2-M-A02427

INHALTSVERZEICHNIS

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

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

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

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

Verwendung des Geräts---------- 5

Bedienungsanleitung ---------- 8

Garübersicht für verschiedene Lebensmittel---------- 9

Einstellungen---------- 10

Reinigung----------11

Fehlersuche ---------- 12

Überlegungen zur Entsorgung---------- 13

Sicherheitshinweise

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

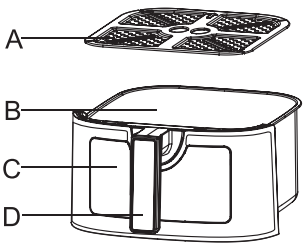
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Gasherden oder verschiedenen elektrischen Kochplatten und auch nicht in die Nähe eines aufgeheizten Backofens.
- Tauchen Sie das Hauptgerät nicht in Wasser und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab. Reinigbar sind der Frittierkorb, der Frittierrost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

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

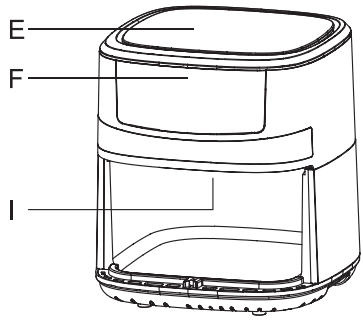
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch bestimmt. Es ist weder für die Verwendung in Geschäften, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen noch für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen wohnähnlichen Umgebungen.
- Trennen Sie das Gerät unbedingt vom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

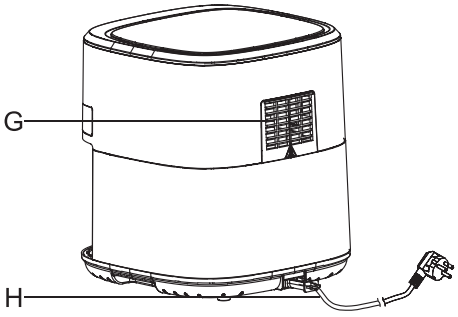
Allgemeine Beschreibung

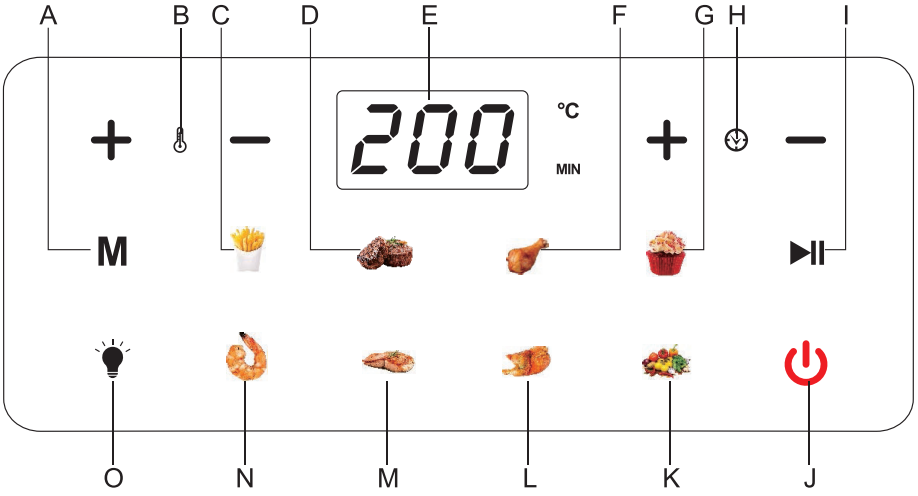
A. Frittierrost
B. Frittierkorb
C. Sichtfenster
D. Griff



E. Obere Abdeckung
F. Elektronisches Display
G. Luftauslass
H. Netzkabel
I. Ofenbeleuchtung







A. Menüauswahl	B. Temp. +/-	C. Pommes frites
D. Steak	E. Zeit-/Temperaturanzeige	F. Hähnchenkeule
G. Kuchen	H. Zeit +/-	I. Start/Pause
J. Ein-/Ausschalten	K. Gemüse	L. Hähnchen
M. Fisch	N. Garnelen	O. Ofenbeleuchtung (Light)

Technische Daten

1. Nennspannung: 220 - 240 V ~(Wechselstrom)
2. Nennfrequenz: 50/60 Hz
3. Nennleistung: 1400-1600 W
4. Temperaturbereich: 50 °C - 200 °C
5. Zeiteinstellung: 1-60 Minuten
6. Produktmaße: 355 x 278 x 335 mm

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät, mit Ausnahme des Typenschilds.
- Reinigen Sie den Grillrost und den Frittierkorb gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Hinweis: Nur der Frittierrost und der Frittierkorb sind spülmaschinengeeignet.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Bei der ersten Verwendung kann es zu leichter Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und verflüchtigt sich schnell. Achten Sie auf ausreichende Belüftung rund um das Gerät.

Verwendung des Geräts

Einschalten

Beim Anschließen der Stromversorgung gibt das Gerät einen Signalton ab. Die Anzeigeleuchten leuchten eine Sekunde lang auf, bevor das Gerät in den Standby-Modus wechselt: Alle Anzeigeleuchten außer bestimmten Leuchten erlöschen dann.

Menüauswahl: Temp. +/- & Zeit +/-

Nach dem Einschalten geht das Gerät in den Standby-Modus. Drücken Sie die Ein-/Ausschalten Taste; die Standardprogrammierung für Temperatur und Zeit beträgt 180 °C bzw. 15 Minuten. In dieser Phase können Zeit und

Temperatur mit den Tasten „Zeit +/-“ und „Temp. +/-“ frei eingestellt werden. Alternativ können Sie die Taste „M“ drücken, um verschiedene Funktionen auszuwählen. Wenn Sie die Taste „M“ drücken, blinkt die entsprechende Funktionsanzeige. Anschließend wird das Gerät durch Drücken „Start/ Pause“ aktiviert. Jede Funktion hat ihre eigenen Standardzeit- und Temperatureinstellungen (siehe Tabelle unten). Sie können sowohl die Zeit als auch die Temperatur mit den Tasten zur Zeit- und Temperatureinstellung frei einstellen.

- Der Temperatureinstellbereich liegt 50 - 200 °C. Mit jedem Drücken der Tasten „Temp. +/-“ wird die Temperatur um 10 °C erhöht oder verringert. Bei 200 °C wird durch Drücken der Taste „+“ die Temperatur wieder auf 50 °C zurückgesetzt; bei 50 °C wird durch Drücken der Taste „-“ die Temperatur wieder auf 200 °C zurückgesetzt. Während der Temperatureinstellung blinken die Temperaturziffern auf dem Display (während des Betriebs blinken sie nicht). Nach dreimaligem Blinken ist die Temperatureinstellung abgeschlossen.
- Der Zeiteinstellbereich beträgt 1–60 Minuten. Mit jedem Drücken der Plus-/ Minustaste für die Zeit wird die Zeit um 1 Minute erhöht oder verringert. Bei 60 Minuten wird durch Drücken der Taste „+“ die Zeit wieder auf 1 Minute zurückgesetzt; bei 1 Minute wird durch Drücken der Taste „-“ die Zeit wieder auf 60 Minuten zurückgesetzt. Während der Zeiteinstellung blinken die Zeitangaben auf dem Display (während des Betriebs blinken sie nicht). Nach dreimaligem Blinken ist die Zeiteinstellung abgeschlossen.

Start/Pause

Nachdem Sie die Funktion ausgewählt und die gewünschte Zeit und Temperatur eingestellt haben, drücken Sie die Start/Pause Taste. Die Taste beginnt zu blinken, und das Gerät nimmt nach einem Signalton den Betrieb auf.

Drücken Sie während des Betriebs die Start/Pause Taste. Das Gerät beendet den Betrieb nach einem Signalton, und die Tastenanzeige hört auf zu blinken.

Drücken Sie während des Betriebs die Ein-/Ausschalten Taste. Das Gerät gibt einen Signalton aus, beendet den Betrieb und kehrt in den Standby-Modus zurück.

Ofenbeleuchtung Ein/Aus

Drücken Sie die Taste „Light“, um die Ofenbeleuchtung ein- oder auszuschalten.

Sie schaltet sich nach 3 Minuten automatisch aus.
Hinweise

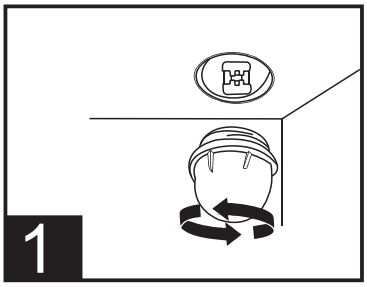
- Während des Betriebs kann der Frittierkorb herausgenommen werden, wodurch das Gerät pausiert. So können Sie den Garfortschritt überprüfen oder Zutaten hinzufügen. Durch Wiedereinsetzen des Korbs wird das ursprüngliche Programm fortgesetzt.
- Bei einem Stromausfall oder einer Unterbrechung der Stromversorgung während des Betriebs wird das Gerät angehalten und alle Kontrollleuchten erlöschen. Nach Wiederherstellung der Stromversorgung oder Wiederanschluss wird das ursprüngliche Programm fortgesetzt.

Programmende

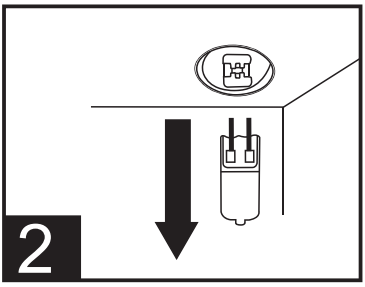
Nach Ablauf der Garzeit stellen die Heizelemente ihren Betrieb ein. Auf dem Display wird „00 Min“ angezeigt. Der Motor läuft weiter und das Gerät gibt einen Signalton ab. Der Motor läuft 1 Minute lang, um das Gerät abzukühlen, bevor es in den Standby-Modus wechselt.

Austausch der Ofenbeleuchtung

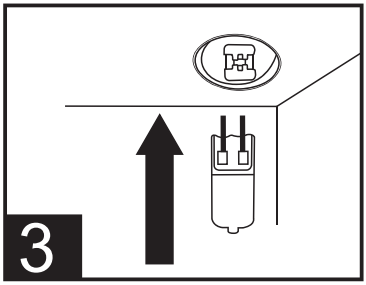
Vergewissern Sie sich vor dem Austausch der Ofenbeleuchtung, dass der Ofen vom Stromnetz getrennt und ausreichend abgekühlt ist.
Spezifikation: 25 W Ofenbeleuchtung



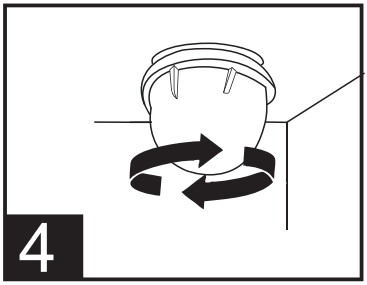
Schritt 1:
Drehen Sie die Ofenbeleuchtung gegen den Uhrzeigersinn, um die zu lösen.



Schritt 2:
Sobald sie gelöst ist, ziehen Sie die alte Ofenbeleuchtung einfach heraus.



Schritt 3:
Setzen Sie die neue Ofenbeleuchtung ein.



Schritt 4:
Drehen Sie den Lampenschirm im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt.

Bedienungsanleitung

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
  (Für optimale Garergebnisse heizen Sie die Heißluftfritteuse wie folgt vor: Drücken Sie im Standard-Einschaltmodus die Taste „Temp. +/-“ und „Zeit +/-“, um die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 5 Minuten einzustellen. Drücken Sie anschließend die Taste „Start/Pause“, um den Vorheizvorgang zu starten.)
- Ziehen Sie nach dem Vorheizen den Frittierkorb heraus, legen Sie die Zutaten auf den Rost und setzen Sie ihn in den Frittierkorb ein.
- Schieben Sie den Korb zurück in das Gerät, wählen Sie die gewünschte Funktion aus dem Menü aus und drücken Sie dann die Taste „Start/Pause“, um mit dem Garen zu beginnen.
- Elektronisches Display: Auf dem Bildschirm werden Temperatur und Zeit angezeigt, wobei die Temperatur die aktuelle Einstellung und die Zeit die verbleibende Garzeit angibt; das Symbol der ausgewählten Funktion blinkt.
- Einige Zutaten müssen während des Garvorgangs geschüttelt werden (Einzelheiten finden Sie im Abschnitt „Kartoffeln und Pommes frites“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, fassen Sie den Griff, ziehen Sie den Korb aus dem Gerät, schütteln Sie ihn und schieben Sie den Korb dann wieder in die Heißluftfritteuse.
- Wenn der Timer piept, ist die eingestellte Garzeit abgelaufen. Ziehen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige

Oberfläche.

- Prüfen Sie, ob das Essen gar ist: Wenn es noch nicht gar ist, schieben Sie den Frittierkorb einfach wieder in das Gerät und verlängern Sie die Garzeit.
  Hinweis: Nach dem Heißluftfrittieren sind sowohl der Frittierkorb als auch die Speisen heiß; je nach Art der Speisen kann Dampf aus dem Korb aufsteigen.
- Geben Sie die Speisen aus dem Frittierkorb in eine Schüssel oder auf einen Teller.
  Hinweis: Verwenden Sie zum Herausnehmen größerer oder zerbrechlicher Speisen eine Zange, um sie aus dem Korb zu heben.
- Sobald eine Portion fertig gegart ist, kann die Heißluftfritteuse sofort mit der nächsten Portion beginnen.

Garübersicht für verschiedene Lebensmittel

Menü-Tabelle		
Menü	**Standardzeit (Minuten)**	**Standardtemperatur (°C)**
 Pommes frites	18	200
 Steak	12	180
 Hähnchenkeule	20	200
 Kuchen	25	160
 Garnelen	8	180
 Fisch	10	180
 Hähnchen	30	200
 Gemüse	10	160

Warnung: Berühren Sie den Grillrost und das Innere des Frittierkorbs während des Betriebs und etwa 30 Minuten danach nicht, da diese Teile extrem heiß sind. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.

Einstellungen

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

Kartoffeln & Pommes Frites

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

Fleisch & Geflügel

Lebensmittel	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Während des Garens schütteln	Zusätzliche Hinweise
Steak	8-12	180		
Schweinekotelett	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Wurst	13-15	200		
Hähnchenkeule	18-22	180		
Hähnchenbrust	10-15	180		

Reinigung

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

Reinigungsschritte

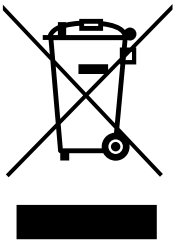
- Ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie den Frittierkorb heraus, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlt.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab. Reinigen Sie den Frittierkorb und den Frittierrost mit heißem Wasser, etwas Spülmitteln und einem Stück Schwamm, der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

Fehlersuche

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

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

Überlegungen zur Entsorgung



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

TABLE DES MATIÈRES

Avertissements de sécurité importants ---------- 15

Description générale ---------- 17

Spécifications ---------- 19

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

Instructions d'utilisation ---------- 19

Procédure d'opération ---------- 22

Préréglages de cuisson ---------- 23

Réglages personnalisés ---------- 24

Nettoyage ---------- 25

Dépannage ---------- 26

Mise au rebut ---------- 27

Avertissements de sécurité importants

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

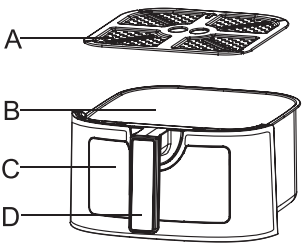
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique, ni près d'un four chaud.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau courante. Les composants lavables comprennent le panier à friture, le gril et les autres accessoires métalliques.
- Évitez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

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

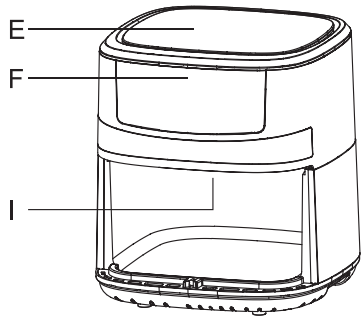
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Il ne convient pas à des environnements tels que les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux, les fermes ou autres lieux de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients dans les hôtels, les motels, les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

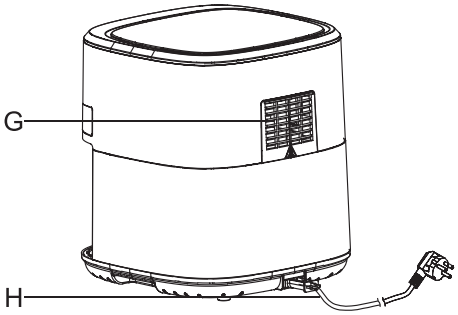
Description générale

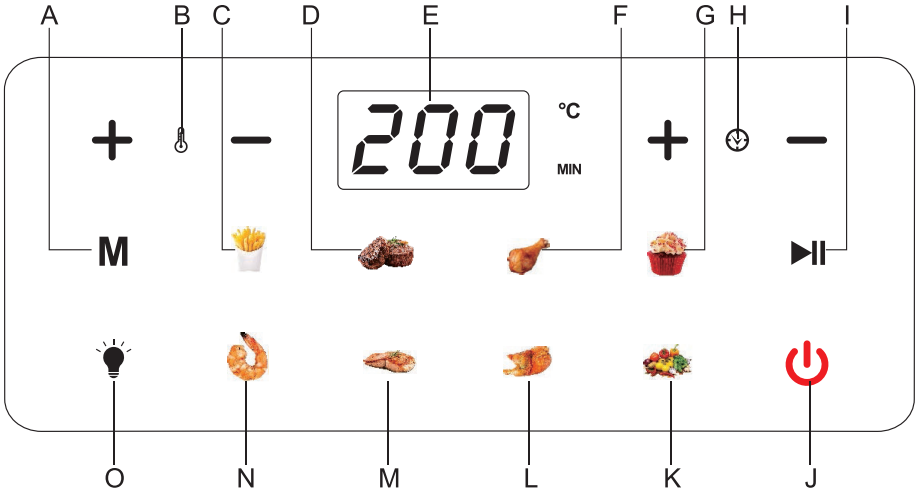
A : Gril
B : Panier à friture
C : Fenêtre d'observation
D : Poignée du panier



E : Couvercle supérieur
F : Panneau de commande
G : Sortie d'air
H : Cordon d'alimentation
I : Éclairage







A : Menu	B : Température +/-	C : Frites
D : Steak	E : Affichage de temps / température	F : Pilon
G : Gâteau	H : Temps +/-	I : Marche/Arrêt
J : ON/OFF	K : Légumes	L : Poulet
M : Poisson	N : Crevette	O : Éclairage

Spécifications

1. Tension nominale : 220-240 V ~
2. Fréquence nominale : 50/60 Hz
3. Puissance nominale : 1400 ~ 1600 W
4. Plage de réglage de la température : 50 ~ 200 °C
5. Plage de réglage de la durée : 1 ~ 60 minutes
6. Dimensions du produit : 355x278x335 mm

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil, sauf l'étiquette nominale.
- Nettoyez soigneusement le gril et le panier à friture à l'eau chaude, avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
  Remarque : Seuls le gril et le panier à friture peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Lors de la première utilisation, une légère fumée ou odeur peut se dégager. Ceci est normal et disparaîtra rapidement. Veuillez vous assurer que la zone autour de l'appareil est bien ventilée.

Instructions d'utilisation

Mise sous tension

Une fois branché, l'appareil émet un bip et toutes les icônes s'allument. Après 1 seconde, il passe en mode veille : sauf l'icône du bouton ON/OFF, les autres icônes ne s'allument pas.

Sélection du menu, Réglage de la température/durée

Une fois branché, l'appareil est en mode veille. Appuyez sur le bouton ON/OFF, la température et la durée par défaut sont respectivement de 180 °C et 15 minutes. Vous pouvez les régler à l'aide des boutons de réglage.

Vous pouvez également appuyer sur le bouton Menu pour sélectionner les programmes souhaités. Lorsque vous appuyez sur le bouton Menu, l'icône du programme correspondant clignote. Ensuite, appuyez sur le bouton de Marche/Arrêt pour lancer le programme. Chaque programme possède sa propre durée et température par défaut (voir tableau ci-dessous). Vous pouvez les régler à l'aide des boutons de réglage.

- La plage de réglage de la température est entre 50 et 200 °C. Chaque pression sur les boutons « + » ou « - » augmente ou diminue la température de 10 °C. À 200 °C, appuyez sur le bouton « + », la température reviendra à 50 °C. À 50 °C, appuyez sur le bouton « - », la température reviendra à 200 °C. Pendant le réglage de la température, les chiffres de la température clignotent sur l'écran (ils ne clignotent pas pendant le fonctionnement). Après 3 clignotements, le réglage de température est terminé.

- La plage de réglage de la durée est entre 1 et 60 minutes. Chaque pression sur les boutons « + » ou « - » augmente ou diminue 1 minute. Appuyer sur le bouton « + » à 60 minutes permet de revenir à 1 minute. Appuyer sur le bouton « - » à 1 minute permet de revenir à 60 minutes. Pendant le réglage de la durée, les chiffres affichés clignotent (sauf pendant le fonctionnement). Après 3 clignotements, le réglage de la durée est terminé.

3.Marche/Pause/Arrêt

Après avoir sélectionné le programme de cuisson souhaité et réglé la durée et la température, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour commencer la cuisson. Le voyant de ce bouton clignote et l'appareil émet un bip pour se mettre en marche. Un signal sonore retentit et l'icône clignote.
Pour interrompre la cuisson, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt. L'appareil s'arrête après un signal sonore et l'icône cesse de clignoter.

Pour arrêter la cuisson, appuyez sur le bouton ON/OFF. L'appareil s'arrête après un signal sonore et se remet en veille.

4. Éclairage

Appuyez sur le bouton Éclairage pour allumer ou éteindre la lumière de

l’appareil. Elle s’éteindra automatiquement après 3 minutes.

Notes

- Si le panier à friture est retiré pendant le fonctionnement, l’appareil s’arrête. Vous pouvez alors vérifier la cuisson ou ajouter des ingrédients. Une fois le panier à friture remis en place, l’appareil reprend son programme initial.

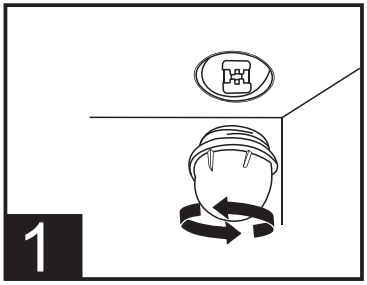
- En cas de coupure de courant ou de débranchement de la prise pendant le fonctionnement, l’appareil s’arrête et tous les voyants s’éteignent. Une fois le courant rétabli ou la prise rebranchée, l’appareil reprend son programme initial.

Fin de la cuisson

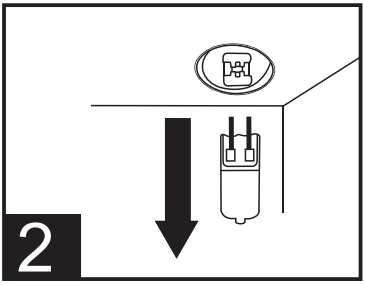
À la fin du cycle de cuisson, les éléments chauffants s’arrêtent de travailler et l’écran affiche « 00 min » avec un signal sonore. Le ventilateur fonctionne pendant 1 minute pour refroidir l’appareil, après quoi celui-ci passe en mode veille.

Remplacement de l’ampoule

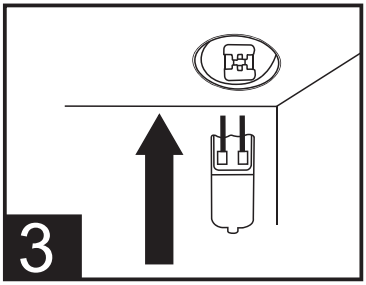
Avant de remplacer l’ampoule, assurez-vous que l’appareil a été débranché et qu’il a complètement refroidi.
Puissance nominale de l’ampoule : 25 W



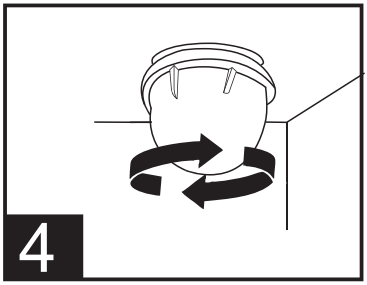
Étape 1 :
Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer le couvercle.



Étape 2 :
Retirez l'ancienne ampoule vers l'extérieur.



Étape 3 :
Insérez délicatement la nouvelle ampoule dans la douille.



Étape 4 :
Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer à sa place.

Procédure d'opération

- Branchez l'appareil à une prise murale avec mise à la terre.
  Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson, il est recommandé de préchauffer l'appareil. Lorsque les réglages par défaut s'affichent à l'écran, appuyez sur les boutons d'augmentation/diminution de la température/durée pour régler 200 °C et 5 min, puis appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour lancer le préchauffage.
- Après le préchauffage, retirez le panier à friture, mettez les aliments sur le gril, puis insérez-le dans le panier à friture.
- Repoussez le panier à friture dans l'appareil, sélectionnez le programme souhaité à l'aide du bouton Menu et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour lancer la cuisson.
- L'écran affiche la température et la durée de cuisson, c'est-à-dire la température réglée et le temps de cuisson restant. L'icône du programme sélectionné clignote.
- Certains ingrédients doivent être secoués ou retournés pendant la cuisson (voir la section « Pommes de terre et frites »). Pour ce faire, tenez la poignée, retirez le panier à friture de l'appareil afin de secouer ou retourner les ingrédients, puis repoussez le panier à friture dans l'appareil.
- Lorsque vous entendez un bip, la cuisson est terminée. Retirez le panier à friture et posez-le sur une surface résistante à la chaleur.

- Vérifiez si les aliments sont prêts. Si ce n'est pas le cas, replacez le panier à friture dans l'appareil et prolongez la cuisson de quelques minutes.
  Remarque : Le panier et les aliments seront très chauds pendant et après la cuisson. Selon le type d'ingrédients, la vapeur peut s'échapper du panier.
- Versez les aliments du panier à friture dans un bol ou une assiette.
  Conseil : Pour retirer les aliments volumineux ou fragiles, il vaut mieux utiliser une pince.
- Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, l'appareil est instantanément prêt à préparer un autre lot.

Préréglages de cuisson

Tableau des programmes préréglés

Menu	Temps (min)	Température (°C)
 Frites	18	200
 Steak	12	180
 Pilon de poulet	20	200
 Gâteau	25	160
 Crevette	8	180
 Poisson	10	180
 Poulet	30	200
 Légumes	10	160

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

Réglages personnalisés

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

Remarque : Veuillez noter que ces paramètres sont fournis à titre indicatif uniquement. En raison des variations liées à l'origine, à la taille, à la forme et au type des ingrédients, nous ne pouvons garantir que ces paramètres seront optimaux pour vos ingrédients spécifiques.

Avec la technologie Rapid Air réchauffant instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de retirer brièvement le panier pendant le processus de friture à l'air chaud aura un impact minimal sur le résultat de la cuisson.

Pommes de terre et frites

Aliments	Temps (min)	Température (° C)	Secouer ou non	Notes supplémentaires
Frites fines surgelées	12-16	200	Oui	
Frites grosses surgelées	12-20	200	Oui	
Frites maison (8x8 mm)	18-25	180	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	18-22	180	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Cubes de pommes de terre maison	12-18	200	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Rösti	15-18	180		
Gratin de pommes de terre	18-22	180		

Viande et volaille

Aliments	Temps (min)	Température (° C)	Secouer ou non	Notes supplémentaires
Steak	8-12	180		
Côtelette de proc	10-14	180		
Galette de hamburger	7-14	180		
Saucisse	13-15	200		
Pilon de poulet	18-22	180		
Filet de poulet	10-15	180		

Remarque : Préchauffer pendant 3 à 5 minutes avant la cuisson si l'appareil est froid.

Nettoyage

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

Étapes de nettoyage

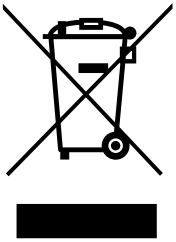
- Débranchez l'appareil et retirez le panier à friture pour le faire refroidir plus rapidement.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Nettoyez le panier à friture et le gril à l'eau chaude, avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive ; les résidus tenaces peuvent être éliminés avec du liquide vaisselle. Pour les taches tenaces adhérant au fond du gril ou du panier, ajoutez de l'eau chaude et une petite quantité de liquide vaisselle dans le panier. Placez le gril à l'intérieur et laissez tremper pendant environ 10 min avant le nettoyage.
- Utilisez une brosse de nettoyage pour nettoyer les éléments chauffants et éliminer les résidus alimentaires.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche dans une prise murale reliée à la terre.
	Aucune fonction de menu n'est sélectionnée.	Appuyez sur le bouton du menu pour sélectionner le préréglage de cuisson souhaité, puis appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour démarrer la cuisson.
	Après avoir sélectionné la fonction de menu, vous n'avez pas appuyé sur le bouton Marche/Arrêt.	Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour démarrer la cuisson.
Les ingrédients ne sont pas entièrement cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petits lots sont frits plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Réglez une température de cuisson appropriée et faites frire les aliments à nouveau.
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez un temps de cuisson approprié et faites frire les aliments à nouveau.
Les ingrédients sont frits de manière inégale.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié de la durée de préparation.	Pendant la cuisson, retirez le panier à friture et secouez-le pour séparer les ingrédients empilés, puis remettez-le en place pour continuer la cuisson.
Les aliments frits ne sont pas croustillants.	Certains aliments doivent être frits dans l'huile.	Appliquez une fine couche d'huile sur les aliments pour un résultat plus croustillant.

Problème	Cause possible	Solution
Le panier ne peut pas être inséré dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.
	Le panier n'est pas placé correctement dans l'appareil.	Enfoncez complètement le panier dans l'appareil.
Il y a de la fumée.	Vous préparez des ingrédients gras.	Phénomène normal
	Le panier contient encore des résidus de graisse provenant de l'utilisation précédente.	Veillez à nettoyer correctement le panier à friture et le gril après chaque utilisation.

Mise au rebut



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

INDICE

Avvertenze di sicurezza ---------- 29

Descrizione generale ---------- 31

Specifiche tecniche ---------- 33

Prima del primo utilizzo ---------- 33

Utilizzo dell'apparecchio ---------- 33

Istruzioni per l'uso ---------- 36

Preimpostazioni di cottura ---------- 37

Impostazioni ---------- 38

Metodo di pulizia ---------- 39

Risoluzione dei problemi ---------- 40

AVVERTENZE PER LO SMALTIMENTO ---------- 41

Avvertenze di sicurezza

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

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

il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

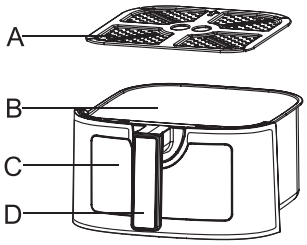
- Non posizionare l'apparecchio contro la parete o altri dispositivi. Lasciare almeno 10 cm di spazio sul retro, sui lati e sopra l'apparecchio. Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio.
- Durante l'uso della friggitrice ad aria calda, il vapore ad alta temperatura fuoriesce dall'uscita dell'aria. Tenere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

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

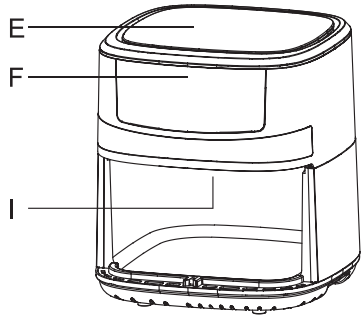
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica se lasciato incustodito o prima di assemblarlo, smontarlo, riporlo o pulirlo.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.
- In caso di uso improprio dell'apparecchio, di utilizzo per scopi professionali o semi-professionali, o di mancato rispetto delle istruzioni contenute nel manuale d'uso, la garanzia decade e il produttore non è responsabile per alcun danno conseguente.
- In caso di malfunzionamento dell'apparecchio, contattare innanzitutto il servizio clienti. Seguendo le loro indicazioni, è possibile portare l'apparecchio a un centro di assistenza professionale per controlli o riparazioni. Non tentare di ripararlo autonomamente, altrimenti la garanzia decade.
- Scollegare sempre la spina dopo l'uso.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di maneggiarlo o pulirlo.
- Verificare che gli alimenti cotti con questo apparecchio siano di colore dorato, e non di colore scuro o marrone.
- Prestare attenzione durante la pulizia agli elementi riscaldanti ad alta temperatura e ai bordi delle parti metalliche.
- Verificare che gli alimenti siano completamente cotti nella friggitrice ad aria.
- Prestare attenzione quando si estraggono gli alimenti cotti, facendo attenzione a non far cadere gli accessori.

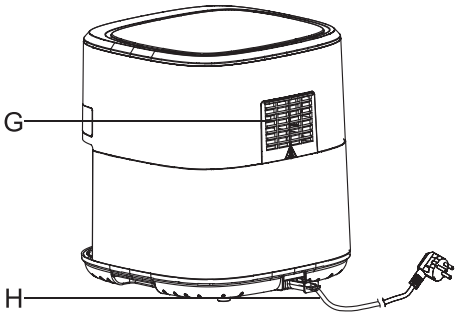
Descrizione generale

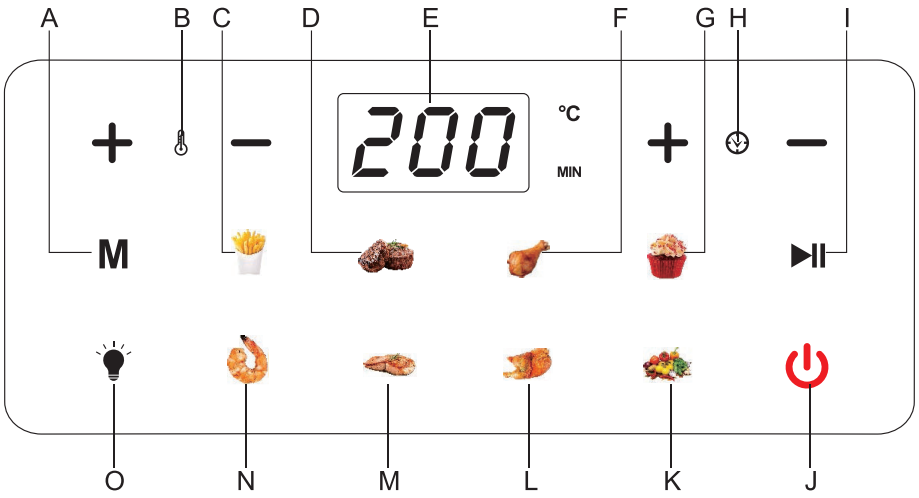
A: Griglia
B: Cestello
C: Finestra visibile
D: Maniglia



E: Coperchio superiore
F: Display elettronico
G: Uscita dell'aria
H: Cavo di alimentazione
I: Luce







A. Selezione del menu	B. Temperatura +/-	C. Patatine fritte
D. Bistecca	E. Display tempo/temperatura	F. Coscia di pollo
G. Torta	H. Timer +/-	I. Avvio/Pausa
J. ON/OFF	K. Verdure	L. Pollo
M. Pesce	N. Gamberi	O. Luce

Specifiche tecniche

1. Tensione nominale: 220-240 V~
2. Frequenza nominale: 50/60 Hz
3. Potenza nominale: 1400-1600 W
4. Intervallo di temperatura: 50 °C-200 °C
5. Intervallo di tempo: 1-60 minuti
6. Dimensioni del prodotto: 355x278x335 mm

Prima del primo utilizzo

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

Utilizzo dell'apparecchio

Accensione

Collegare l'alimentazione, l'apparecchio emette un segnale acustico, tutte le spie si accendono per 1 secondo e poi entra in modalità standby: tutte le spie, tranne quella specifica del pulsante ON/OFF, si spengono.

Selezione del menu/Temperatura/Tempo

Dopo aver collegato l'alimentazione, l'apparecchio entra in modalità standby. Premere il pulsante ON/OFF, la temperatura e il tempo preimpostati per il programma predefinito sono rispettivamente 180 °C e 15 minuti. In questo momento, è possibile regolare liberamente il tempo e la temperatura

tramite i pulsanti Timer +/- e Temperatura +/-. È anche possibile premere il pulsante “M” per selezionare funzioni diverse. Dopo aver premuto il pulsante “M”, la spia della funzione corrispondente lampeggia, quindi premere il pulsante di Avvio/Pausa per far partire l’apparecchio. Ogni funzione ha il suo tempo e temperatura predefiniti (vedi tabella sottostante), e l’utente può regolare liberamente il tempo e la temperatura tramite ii pulsanti Timer +/- e Temperatura +/-.

- L’intervallo di regolazione della temperatura è da 50 °C a 200 °C. Ogni volta che si preme il pulsante Temperatura +/-, la temperatura aumenterà o diminuirà di 10 °C. Quando la temperatura raggiunge i 200 °C e si preme il pulsante “+”, la temperatura tornerà ciclicamente a 50 °C; quando la temperatura è di 50 °C e si preme il pulsante “-”, la temperatura tornerà ciclicamente a 200 °C. Durante la regolazione della temperatura, il numero della temperatura sul display lampeggerà (non lampeggia durante il funzionamento). Dopo che ha lampeggiato 3 volte, la regolazione della temperatura è completa.
- L’intervallo di regolazione del tempo è da 1 a 60 minuti. Ogni volta che si preme il pulsante Timer +/-, il tempo aumenterà o diminuirà di 1 minuto. Quando il tempo raggiunge i 60 minuti e si preme il pulsante “+”, il tempo tornerà ciclicamente a 1 minuto; quando il tempo è di 1 minuto e si preme il pulsante “-”, il tempo tornerà ciclicamente a 60 minuti. Durante la regolazione del tempo, il numero del tempo sul display lampeggerà (non lampeggia durante il funzionamento). Dopo che ha lampeggiato 3 volte, la regolazione del tempo è completa.

Avvio/Pausa/Stop

Dopo aver selezionato la funzione e impostato il tempo e la temperatura desiderati, premere il pulsante Avvio/Pausa. La spia di quel pulsante inizierà a lampeggiare e, dopo il segnale acustico, l’apparecchio inizierà a funzionare. Durante il funzionamento dell’apparecchio, premere il pulsante Avvio/Pausa. Dopo il segnale acustico, l’apparecchio si fermerà e la spia di quel pulsante smetterà di lampeggiare.
Durante il funzionamento dell’apparecchio, premere il pulsante ON/OFF. Dopo il segnale acustico, l’apparecchio si fermerà e tornerà in modalità standby.

Luce

Premere il pulsante Luce per accendere o spegnere la luce. Dopo l'accensione, si spegnerà automaticamente dopo 3 minuti.

Note

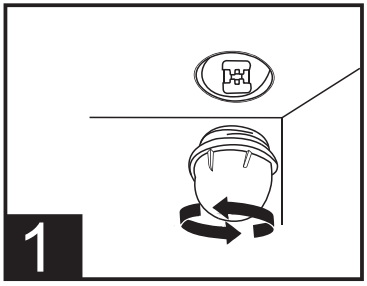
- Durante il funzionamento dell'apparecchio, è possibile estrarre il cestello. L'apparecchio si fermerà; in questo momento, è possibile controllare il risultato della cottura o aggiungere ingredienti. Una volta rimesso il cestello nella macchina, l'apparecchio riprenderà a funzionare secondo il programma preimpostato.
- Durante il funzionamento, in caso di interruzione dell'alimentazione o scollegamento della spina, l'apparecchio si fermerà e tutte le spie si spegneranno. Dopo aver ripristinato l'alimentazione o reinserito la spina, l'apparecchio riprenderà a funzionare secondo il programma preimpostato.

Fine del programma

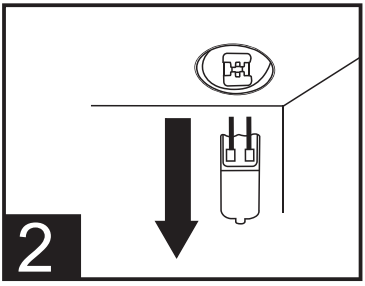
Al termine del tempo di cottura, gli elementi riscaldanti si spengono e il display mostrerà "00 Min". Il motore continuerà a funzionare e emetterà un segnale acustico. Il motore continuerà a funzionare per 1 minuto per raffreddare l'apparecchio, dopodiché l'apparecchio entrerà in modalità standby.

Sostituzione della luce

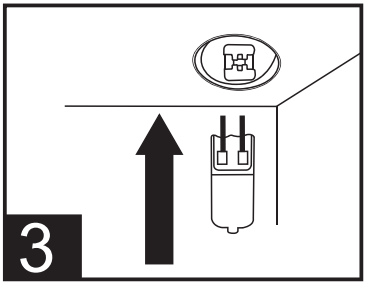
Prima di sostituire la luce, assicurarsi che il forno sia scollegato dall'alimentazione e che si sia completamente raffreddato.
Parametro: lampadina da 25 W



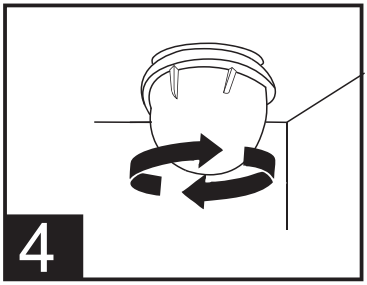
Primo passo: ruotare il paralume in senso antiorario per svitare la lampadina.



Secondo passo: dopo averlo svitato, estrarre direttamente la vecchia lampadina.



Terzo passo: inserire la nuova lampadina.



Quarto passo: ruotare il paralume in senso orario fino a stringerlo.

Istruzioni per l'uso

- Inserire la spina nella presa a muro con messa a terra.
  (Per ottenere i migliori risultati di cottura, è possibile preriscaldare la friggitrice ad aria seguendo questi passaggi: accendere l'apparecchio in modalità predefinita, premere i pulsanti per la temperatura e il tempo, impostare la temperatura a 200 °C e il tempo a 5 minuti. Una volta completate le impostazioni, premere il pulsante Avvio/Pausa per avviare il preriscaldamento.)
- Dopo il preriscaldamento, estrarre il cestello, mettere gli ingredienti sulla griglia e inserirli nel cestello.
- Inserire il cestello nell'apparecchio, selezionare la funzione corrispondente dal menu e premere il pulsante Avvio/Pausa per avviare la cottura.
- Il display mostrerà: la temperatura e il tempo, con la temperatura impostata attualmente e il tempo rimanente. L'icona della funzione selezionata lampeggerà.
- Alcuni ingredienti devono essere agitati durante la cottura (vedi la sezione 'Patate e patatine fritte' in questo capitolo). Per agitare gli ingredienti, afferrare la maniglia, estrarre il cestello dalla macchina e scuoterlo, quindi reinserire il cestello nella friggitrice ad aria.
- Quando si sente il segnale acustico del timer, significa che il tempo di cottura impostato è terminato. Estrarre il cestello dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie resistente al calore.
- Controllare se gli ingredienti sono cotti: se non sono cotti, reinserire

direttamente il cestello nell'apparecchio e aumentare il tempo di cottura.
Nota: dopo la cottura con aria calda, sia il cestello che gli ingredienti saranno molto caldi; a seconda del tipo di ingrediente, potrebbe fuoriuscire vapore dal cestello.

- Versare gli ingredienti dal cestello nella ciotola o nel piatto.
  Suggerimento: per estrarre ingredienti di grandi dimensioni o delicati, si consiglia di utilizzare delle pinze per rimuoverli dal cestello.
- Una volta terminata la cottura di un lotto di ingredienti, la friggitrice ad aria può subito iniziare la cottura del successivo.

Preimpostazioni di cottura

Tabella dei programmi dei pulsanti preimpostati

Menu	Tempo preimpostato(minuti)	Temperatura preimpostata(°C)
 Patatine fritte	18	200
 Bistecca	12	180
 Cosce di pollo	20	200
 Torta	25	160
 Gamberi	8	180
 Pesce	10	180
 Pollo	30	200
 Verdure	10	160

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

Impostazioni

Oltre al menu preimpostato, è possibile utilizzare questo friggitrice ad aria per preparare altri cibi impostando il tempo e la temperatura. La tabella seguente aiuta a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti che si desidera preparare.

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

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

Patate e patatine fritte

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

Carne e pollame

Alimento	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Agitare durante la cottura	Informazioni extra
Bistecca	8-12	180		

Alimento	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Agitare durante la cottura	Informazioni extra
Braciola di maiale	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Salsiccia	13-15	200		
Coscia di pollo	18-22	180		
Petto di pollo	10-15	180		

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

Metodo di pulizia

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

Passaggi per la pulizia:

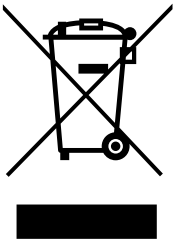
- Scollegare la spina e rimuovere il cestello permette all'apparecchio di raffreddarsi più rapidamente.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido. Pulire il cestello e la griglia con acqua calda, un po' di detersivo liquido e una spugna non abrasiva; se rimangono residui, rimuoverli con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

Risoluzione dei problemi

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Non funziona	Il cavo di alimentazione non è collegato alla presa di corrente	Collegare saldamente il cavo a una presa con messa a terra
	Nessuna modalità di cottura impostata	Premere il pulsante di selezione modalità per scegliere la modalità di cottura appropriata, quindi premere il pulsante di avvio/pausa
	Dopo aver selezionato la modalità di cottura, il pulsante di avvio/pausa non è stato premuto	Premere il pulsante di avvio/pausa
Alimenti non completamente cotti	Troppi alimenti nel cestello	Friggere gli alimenti a turni
	Temperatura impostata troppo bassa	Impostare la temperatura corretta e friggere nuovamente gli alimenti
	Tempo di cottura insufficiente	Impostare il tempo di cottura corretto e cuocere nuovamente gli alimenti
Cottura non uniforme degli alimenti	Alcuni alimenti richiedono di essere agitati durante la cottura	Durante la cottura, estrarre il cestello e scuotere gli alimenti per separare quelli sovrapposti, quindi reinserire il cestello per continuare la cottura
Alimenti fritti non croccanti	Alcuni ingredienti richiedono di essere fritti con olio	Spennellare una sottile quantità di olio sulla superficie degli alimenti prima di iniziare la frittura

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Impossibile reinserire il cestello nell'apparecchio	Il cestello contiene troppi alimenti e risulta troppo pesante	La quantità di alimenti nel cestello non deve superare la linea massima
	Il cestello non è stato inserito completamente nell'apparecchio	Inserire completamente il cestello nell'apparecchio
Fumo	Friggere alimenti grassi	Fenomeno normale
	Residui di olio della precedente cottura nel cestello	Pulire griglia e cestello dopo l'uso

AVVERTENZE PER LO SMALTIMENTO



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

ÍNDICE

Advertencia de seguridad ---------- 43

Descripción del aparato ---------- 45

Especificaciones ---------- 47

Preparación antes del primer uso ---------- 47

Instroducciones del uso ---------- 47

Procedimiento de funcionamiento ---------- 50

Tabla de Menú Preestablecidos ---------- 51

Ajustes personalizados ---------- 51

Limpieza ---------- 53

Problemas & Soluciones ---------- 54

Consideraciones de eliminación ---------- 55

Advertencia de seguridad

Lea atentamente la siguiente información importante antes de utilizar este aparato y guárdela en un lugar seguro para futuras consultas.

- No coloque este aparato cerca de placas de gas, hornillos eléctricos, ni cerca de un horno caliente.
- No sumerja la unidad principal en agua ni la enjuague bajo el grifo. Los componentes lavables incluyen la cesta para freír, la rejilla para asar y otros accesorios metálicos.
- No permita que entre agua u otros líquidos en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Coloque siempre los alimentos que vaya a freír dentro de la cesta para evitar el contacto directo con los elementos calefactores.
- No cubra las rejillas de ventilación mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Nunca toque el interior y la salida de aire del aparato mientras esté en funcionamiento.
- Asegúrese siempre de que el elemento calefactor no esté obstruido y libre de residuos de alimentos.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con conexión a tierra y equipada con un interruptor diferencial.
- Asegúrese de que el enchufe esté completamente insertado en la toma de corriente.
- Este aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Durante el funcionamiento, las superficies que se pueden tocar pueden calentarse.
- Los niños mayores de 8 años, así como las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, pueden utilizar este aparato si han recibido supervisión o instrucciones sobre su uso seguro y comprenden los riesgos que conlleva.
- Los niños no deben realizar tareas de limpieza o mantenimiento rutinario a menos que tengan 8 años o más y estén bajo la supervisión de un adulto.
- Mantenga este aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

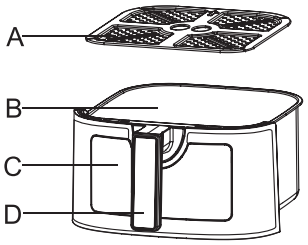
- No coloque este aparato pegado a paredes u otros electrodomésticos. Mantenga una distancia mínima de 10 cm detrás, a ambos lados y por encima. No coloque ningún objeto encima del electrodoméstico.
- Cuando utilice la freidora de aire caliente, se emitirá vapor a alta temperatura por la salida de aire. Mantenga una distancia segura de sus manos y su cara a la salida de vapor y aire. Además, tenga cuidado con el vapor a alta temperatura y el aire caliente al retirar los utensilios del aparato.
- No vierta aceite en la cesta, ya que podría provocar un incendio.
- No llene la cesta en exceso con alimentos. El exceso de alimentos puede entrar en contacto con los elementos calefactores, lo que supone un riesgo de incendio.
- No utilice materiales ligeros ni papel de horno dentro del aparato, ya que el flujo de aire a alta temperatura puede hacer que se eleven y entren en contacto con los elementos calefactores, lo que supone un riesgo de incendio.
- No coloque este aparato sobre o cerca de materiales inflamables, como manteles o cortinas.
- Almacenamiento de patatas: La temperatura de almacenamiento deben ser adecuadas para la variedad de patata y mantenerse por encima de los 6°C para minimizar los riesgos de exposición a la acrilamida en los alimentos preparados.
- Este aparato está diseñado para su uso en entornos con temperatura ambiental entre 5°C y 40°C.
- Antes de conectar el aparato, compruebe que el voltaje indicado coincide con el voltaje de la red eléctrica local.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies a alta temperatura y salidas de aire caliente para evitar daños.
- No utilice este aparato para fines distintos a los descritos en este manual y utilice únicamente accesorios originales.
- No deje el aparato funcionando sin supervisión.
- Los utensilios y los accesorios del aparato se calentarán durante y después de la cocción. Manéjelos con cuidado.
- Limpie a fondo todas las piezas que entran en contacto con los alimentos antes de utilizarlas por primera vez. Consulte las instrucciones del manual del usuario.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico en hogares.

No es adecuado para su uso en cocinas comerciales, oficinas, edificios agrícolas u otros entornos de trabajo. Tampoco está destinado al uso por parte de huéspedes en hoteles, moteles, establecimientos de alojamiento y desayuno u otros entornos residenciales.

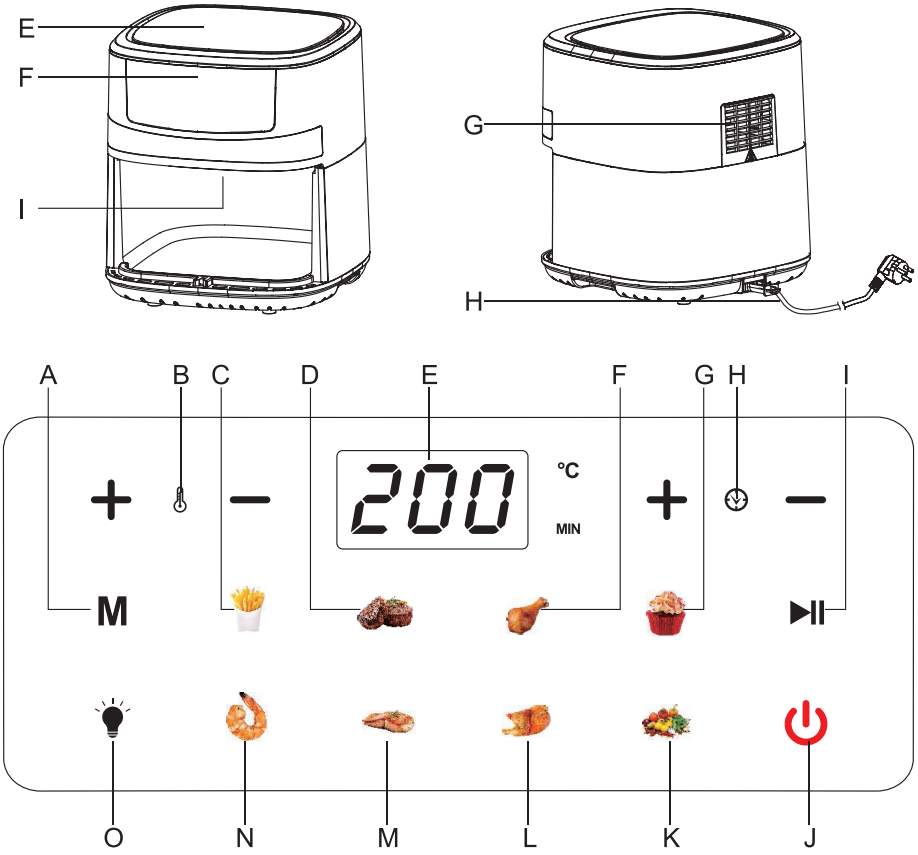
- Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación cuando no lo utilice, o antes de montarlo, desmontarlo, guardarlo o limpiarlo.
- Coloque el aparato sobre una superficie nivelada, plana y estable.
- Si el aparato se utiliza de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de forma contraria a las instrucciones del manual de usuario, la garantía quedará anulada y no se aceptará ninguna responsabilidad por los daños que puedan derivarse.
- Si su aparato funciona mal, póngase en contacto primero con el servicio de atención al cliente. Siguiendo sus instrucciones, podrá enviar el aparato a un centro de reparación profesional para su inspección o reparación. No intente repararlo usted mismo, ya que esto invalidará la garantía.
- Desenchufe siempre el aparato después de su uso.
- Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- Asegúrese de que los alimentos cocinados en este aparato adquieran un color dorado en lugar de oscurecerse o volverse marrones.
- Tenga cuidado al limpiar los elementos calefactores a alta temperatura y bordes afilados de componentes metálicos.
- Asegúrese de que los alimentos se cocinen completamente dentro de la freidora de aire.
- Tenga cuidado al retirar los alimentos cocinados, procurando no desprender ningún componente.

Descripción del aparato

A: Rejilla
B: Olla
C: Ventana de visualización
D: Asa de la olla



E: Tapa superior
F: Pantalla electrónica
G: Salida de aire
H: Cable de alimentación
I: Luz



A: Selección de menú	B: Ajuste de temperatura	C: Papas fritas
D: Filete	E: Pantalla de tiempo/temperatura	F: Muslo de pollo
G: Pastel	H: Ajuste de tiempo	I: Inicio/Pausa
J: Encendido/apagado	K: Verduras	L: Pollo
M: Pez	N: Gambas	O: Luz

Especificaciones

1. Voltaje nominal: 220-240 V~ CA
2. Frecuencia nominal: 50/60 Hz
3. Potencia nominal: 1400-1600 W
4. Rango de ajuste de temperatura: 50°C–200°C
5. Rango de ajuste de tiempo: 1-60 min
6. Dimensiones del aparato: 355×278×335 mm

Preparación antes del primer uso

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Retire todas las pegatinas o etiquetas del aparato (excepto la etiqueta de clasificación).
- Limpie a fondo la parrilla y la cesta con agua caliente, una pequeña cantidad de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
  Nota: Solo la rejilla y la cesta se pueden lavar en el lavavajillas.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Durante el primer uso, la freidora de aire puede emitir un ligero humo u olores, lo cual es normal y se disipará rápidamente. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada alrededor del aparato.

Instroducciones del uso

Encendido

Enchufe el cable de alimentación. El aparato emitirá un pitido y se encenderán los indicadores luminosos. Tras 1 segundo, entrará en modo de espera: todos los indicadores luminosos se apagarán excepto el indicador específico ⏻ .

Selección del menú / Ajuste de la temperatura / Ajuste del tiempo

Después de encenderlo, el aparato entra en modo de espera. Pulse el botón de encendido ⏻ , la temperatura y el tiempo predeterminados del programa son 180°C y 15 minutos, y se pueden ajustar libremente con los botones de ajuste de tiempo y temperatura. También puede pulsar el botón «M»

para seleccionar diferentes funciones. Después de pulsar «M», parpadeará el indicador del icono de la función correspondiente. A continuación, pulse el botón de inicio ⏯ para comenzar el funcionamiento. Cada función tiene su tiempo y temperatura predeterminados (véase la tabla siguiente), y los usuarios pueden ajustar libremente el tiempo y la temperatura por los botones de ajuste de tiempo y temperatura.

- El rango de ajuste de la temperatura es de 50 a 200°C. Cada vez que se pulsa el botón «+/-» de la temperatura, esta aumenta o disminuye en 10°C. A 200°C, al pulsar el botón «+», la temperatura vuelve a 50°C; a 50°C, al pulsar el botón «-», la temperatura vuelve a 200°C. Durante el ajuste, la temperatura en la pantalla parpadeará (no parpadea durante el funcionamiento). Después de parpadear tres veces, el ajuste de la temperatura habrá finalizado.
- El rango de ajuste del tiempo es de 1 a 60 minutos. Cada vez que se pulsa el botón «+/-» del tiempo, este aumenta o disminuye en 1 minuto. Al pulsar el botón «+» a 60 minutos, el tiempo vuelve a 1 minuto; al pulsar el botón «-» a 1 minuto, el tiempo vuelve a 60 minutos. Durante el ajuste, el tiempo en la pantalla parpadeará (no parpadea durante el funcionamiento). Después de parpadear tres veces, el ajuste del tiempo habrá finalizado.

Inicio, pausa/parada

Después de seleccionar la función y ajustar el tiempo y la temperatura adecuados, pulse el botón de inicio/pausa ⏯. La luz indicadora correspondiente parpadeará y el aparato comenzará a funcionar después de emitir un pitido.

Durante el funcionamiento, si pulsa el mismo botón, el aparato emitirá un pitido y dejará de funcionar, y la luz indicadora dejará de parpadear.

Mientras el aparato está funcionando, al pulsar el botón de encendido/apagado ⏻, el aparato emitirá un pitido y dejará de funcionar, volviendo al modo de espera.

Encendido/apagado de la luz

Pulse el botón Luz para encender o apagar la luz de la freidora. Se apagará automáticamente después de 3 minutos desde el encendido.

Precauciones

- Durante el funcionamiento, se puede extraer la olla, lo que provocará que

el aparato se detenga. En ese momento, puede comprobar el progreso de la cocción o añadir ingredientes. Una vez que se vuelva a insertar la cesta, el aparato reanudará su programa original.

- Si se interrumpe la alimentación eléctrica o se desconecta el enchufe durante el funcionamiento, el aparato dejará de funcionar y se apagarán todos los indicadores. Cuando se restablezca la alimentación o se vuelva a conectar el enchufe, el aparato reanudará su programa original.

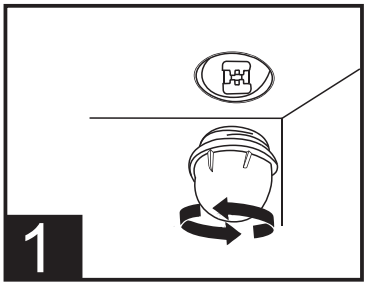
Finalización del programa

Una vez finalizado el tiempo de cocción, los elementos calefactores dejan de funcionar y la pantalla muestra «00 Min». El motor sigue funcionando y emite un pitido de aviso. El motor funcionará durante 1 minuto para enfriar el aparato, tras lo cual este entrará en modo de espera.

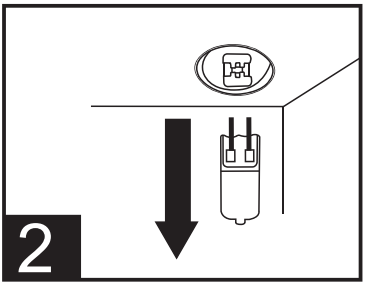
Sustitución de la bombilla del horno

Antes de sustituir la bombilla, asegúrese de que la freidora esté desenchufada y se haya enfriado.

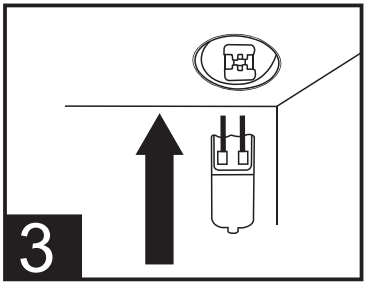
Especificaciones: bombilla de 25 W



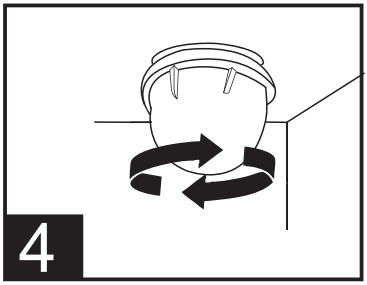
Paso 1. Gire la cubierta en el sentido contrario a las agujas del reloj para aflojarla.



Paso 2. Saque la bombilla vieja directamente después de aflojar la cubierta.



Paso 3. Inserte la nueva bombilla.



Paso 4. Gire la cubierta en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede apretada.

Procedimiento de funcionamiento

- Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente en pared con conexión a tierra.
  (Para obtener unos resultados óptimos, precaliente la freidora de aire caliente de la siguiente manera: en el modo predeterminado, pulse los botones de tiempo y temperatura para ajustar 200°C y 5 minutos. Pulse el botón inicio/pausa para comenzar el precalentamiento)
- Después del precalentamiento, saque la olla y coloque los ingredientes en la rejilla.
- Vuelva a insertar la olla en el aparato. Seleccione la función correspondiente en el menú y pulse el botón inicio/pausa para comenzar la cocción.
- Pantalla: La pantalla mostrará la temperatura y el tiempo, donde la temperatura indica el ajuste actual y el tiempo muestra la duración restante de la cocción. El icono de la función seleccionada parpadeará.
- Algunos ingredientes requieren agitarse a mitad de la cocción (consulte la sección «Patatas y patatas fritas» de este capítulo). Para agitar los ingredientes, agarre el asa, saque la olla, agítela y vuelva a insertarla en el aparato.
- Cuando suene el temporizador, el tiempo de cocción establecido se ha terminado. Saque la olla del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- Compruebe si los alimentos están bien cocidos. Si no están totalmente cocidos, vuelva a insertar la olla en el aparato y aumente el tiempo de cocción.

Nota: Después de freír con aire caliente, tanto la olla como los ingredientes estarán calientes. Dependiendo del tipo de alimento, puede salir vapor de la olla.

- Ponga los alimentos de la olla a un bol o plato.
  Nota: Cuando saque alimentos grandes o frágiles, utilice una pinza para sacarlos de la olla.
- Una vez terminada la coción de un lote, la freidora de aire está dispuesta a comenzar inmediatamente a cocinar el siguiente.

Tabla de Menú Preestablecido

Menú Preestablecido		Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)
	Papas fritas	18	200
	Filete	12	180
	Muslos de pollo	20	200
	Pastel	25	160
	Camarones	8	180
	Pez	10	180
	Pollo	30	200
	Verduras	10	160

Advertencia: No toque la parrilla ni el interior de la olla durante y después de aproximadamente 30 minutos de la cocción, ya que estarán extremadamente calientes. Sujete la olla únicamente por el asa.

Ajustes personalizados

Además de los menús preestablecidos, puede utilizar este aparato para preparar otros alimentos ajustando el tiempo y la temperatura. La siguiente

tabla proporciona los ajustes básicos de cocción para diversos ingredientes.
Nota: Tenga en cuenta que los siguientes ajustes son solo orientativos. Debido a las variaciones en el origen, el tamaño, la forma y el tipo de los ingredientes, no podemos garantizar que los ajustes sean óptimos para sus ingredientes específicos.
Gracias a la tecnología de aire caliente de alta velocidad, el aire del interior del aparato se recalienta rápidamente. Por lo tanto, retirar brevemente la olla durante el proceso de cocción casi no tendrá impacto en el resultado de la cocción.

Patatas y patatas fritas

	Tiempo (minutos)	**Temperatura (°C)**	**Agitar durante la cocción**	**Información adicional**
Patatas fritas finas congeladas	12-16	200	Sí	
Patatas fritas gruesas congeladas	12-20	200	Sí	
Patatas fritas caseras (8 x 8 mm)	18-25	180	Sí	Añade 1/2 cucharada de aceite y remueve hasta que todo quede bien cubierto.
Cuñas de patata caseras	18-22	180	Sí	Añade 1/2 cucharada de aceite y remueve hasta que todo quede bien cubierto.
Gajos de patata caseros	12-18	200	Sí	Añade 1/2 cucharada de aceite y remueve hasta que todo quede bien cubierto.
Patatas asadas	18-22	180		

Carnes

	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Agitar durante la cocción	Información adicional
Filete	8-12	180		
Chuletas de cerdo	10-14	180		
Hamburguesas	7–14	180		
Salchicha	13–15	200		
Muslos de pollo	18-22	180		
Pechuga de pollo	10–15	180		

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.
La olla, la rejilla y las superficies interiores tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios metálicos o accesorios de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.

Procedimiento de limpieza

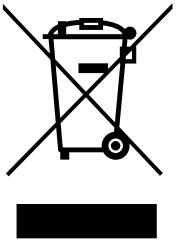
- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe. Para que el aparato se enfríe más rápidamente, se puede sacar la olla.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo. Limpie la olla y la rejilla con agua caliente mezclada con un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva. Para las manchas difíciles adheridas al fondo de la rejilla o la olla, añada agua caliente y algo de detergente líquido a la olla. Coloque la rejilla dentro para que se remoje durante aproximadamente 10 minutos antes de limpiarla.
- Limpie los elementos calefactores con un cepillo para eliminar los residuos de comida.

Problemas & Soluciones

Problemas	Causas posibles	Soluciones
El aparato no funciona	No está conectado a la fuente de alimentación	Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente en pared con conexión a tierra
	No ha seleccionado el programa	Seleccione un programa o ajuste la temperatura y el tiempo, y luego pulse el botón inicio/pausa
	Ha elegido el programa, pero no ha pulsado el botón inicio/pausa	Pulse el botón inicio/pausa
La comida no está bien cocida	Hay demasiados ingredientes en la olla	Reduzca la cantidad de ingredientes. Prepare la porción más pequeña por lotes
	La temperatura establecida es demasiado baja	Aumente la temperatura y vuelva a freírlos
	El tiempo establecido es demasiado corto	Añada el tiempo y vuelva a freírlos
Los ingredientes no se fríen de manera uniforme	Algunos ingredientes requieren agitarse durante la cocción	Durante la cocción, saque y agite la olla para que los ingredientes no están pegados entre sí, luego vuelva a inserterla al aparato para seguir la cocción
Los alimentos no quedan crujientes después de freír	Se necesita aplicar una capa de aceite	Antes de cocinar, aplique un poco de aceite en la superficie de los ingredientes

Problemas	Causas posibles	Soluciones
La olla es difícil de insertar en el aparato	Hay excesiva cantidad de ingredientes en la olla	No llene la olla más allá de la marca del nivel máximo
	No ha colocado correctamente la olla	Coloque la olla correctamente en el aparato
Se emite humo del aparato	Está cocinando ingredientes grasos	Esto es normal.
	Hay aceite residual del uso anterior en la olla	Limpie la olla y la rejilla después de cada uso

Consideraciones de eliminación



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

INHOUDSOPGAVE

Belangrijke veiligheidsmaatregelen ---------- 57

Overzicht van het apparaat ---------- 59

Specificaties ---------- 60

Voor het eerste gebruik ---------- 60

Het apparaat gebruiken ---------- 61

Bedieningsstappen ---------- 64

Kookvoorinstellingen ---------- 65

Aanpasbare instellingen ---------- 65

Schoonmaak ---------- 67

Probleemoplossing ---------- 67

Overwegingen bij afvalverwerking ---------- 69

Belangrijke veiligheidsmaatregelen

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

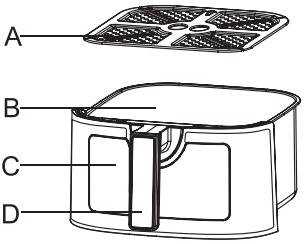
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een gas- of elektrische kookplaat, of in de buurt van een verwarmde oven.
- Dompel het hoofdgedeelte niet onder in water en spoel het niet af onder de kraan. De afwasbare onderdelen zijn de koekenpan, het grillrooster en andere metalen accessoires.
- Voorkom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

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

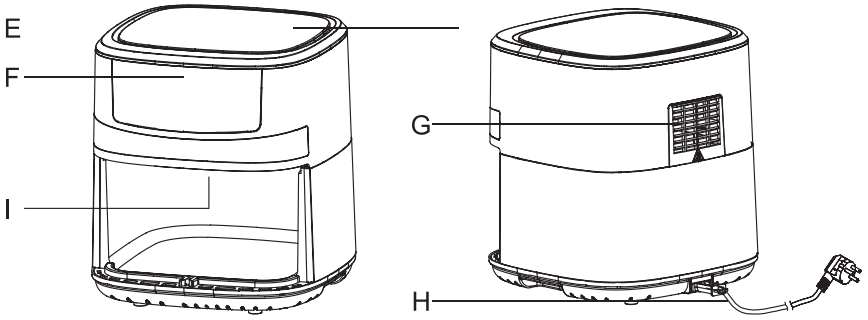
achterlaat, en vóór montage, demontage, opslag of reiniging.

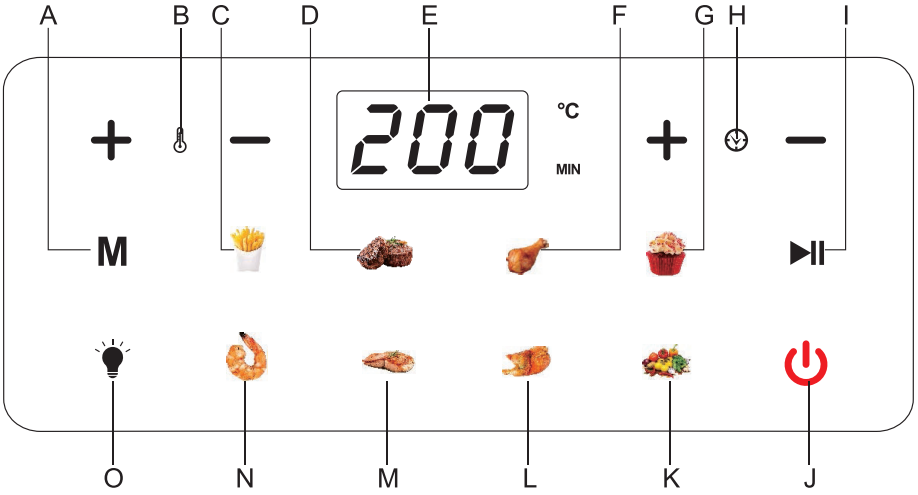
- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- De garantie vervalt en de fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade indien het apparaat onjuist wordt gebruikt, voor professionele of semi-professionele doeleinden, of niet in overeenstemming met de instructies in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

Overzicht van het apparaat



A. Frituurgrill
B. Koekenpan
C. Kijkvenster
D. Potgreep
E. Bovenste deksel
F. Bedieningspaneel
G. Luchtuitlaat
H. Stroomkabel
I. Licht





A. Menuknop	B. Temperatuurverhogings-/ verlagingsknop	C. Franse frietjes
D. Steak	E. Temperatuur-/tijdweergave	F. Drumstokken
G. Taart	H. Knop voor het verhogen/verlagen van de tijd	I. Start-/pauzeknop
J. AAN/UIT-knop	K. Groenten	L. Kip
M. Vis	N. Garnalen	O. Licht

Specificaties

1. Nominale spanning: 220-240 V ~
2. Nominale frequentie : 50/60 Hz
3. Nominaal vermogen : 1400-1600 W
4. Temperatuurbereik : 50-200 ° C
5. Tijdsbereik : 1-60 min
6. Totale afmetingen : 355x278x335 mm

Voor het eerste gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.

- Verwijder alle stickers en labels van het apparaat (behalve het typeplaatje) .
- koekenpan en het grillrooster grondig schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
  Let op: alleen de koekenpan en het grillrooster zijn geschikt voor de vaatwasser.
- Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
- Bij het eerste gebruik kan het apparaat wat rook of een geur afgeven. Dit is normaal en verdwijnt snel. Zorg ervoor dat de omgeving van het apparaat goed geventileerd is.

Het apparaat gebruiken

Inschakelen

Steek de stekker in het stopcontact, het apparaat piept en alle indicatielampjes gaan branden. Het schakelt binnen 1 seconde over naar de stand-bymodus, waarbij alleen het aan/uit-lampje brandt en alle andere uit blijven.

Voorgeprogrammeerde selectie, temperatuur-/tijdinstelling

Na het aansluiten op het stopcontact bevindt het apparaat zich in de stand-bymodus. Druk op de AAN/UIT-knop met de standaard temperatuur- en tijdsinstelling van 180 ° C en 15 minuten. U kunt de instellingen nu aanpassen met de knop Temperatuur/Tijd verhogen/verlagen, of u kunt door de kookprogramma's bladeren en het gewenste programma selecteren met de menuknop. Nadat u op de menuknop hebt gedrukt, knippert het bijbehorende kookprogramma-icoon. Druk vervolgens op de Start/Pauze-knop om te bevestigen en het koken te starten. Elk kookprogramma is geprogrammeerd met een standaard kooktemperatuur en -tijd (zie de tabel met voorgeprogrammeerde programma's), maar u kunt deze nog steeds aanpassen met de knop Temperatuur/Tijd verhogen/verlagen.

- Het temperatuurregelbereik is 50-200 °C, en elke keer dat u op de knop Temperatuur verhogen/verlagen drukt, wordt de temperatuur verhoogd of verlaagd . Met 10°C. Bij 200°C drukt u op de knop 'Temperatuur verhogen' , waarna de temperatuur terugkeert naar 50°C; bij 50°C drukt u op de knop 'Temperatuur verlagen' , waarna de temperatuur terugkeert naar 200°C. Tijdens het instellen van de temperatuur knippert de temperatuurwaarde op het display (niet knipperen tijdens het koken) . Na 3 keer knipperen is

de temperatuurinstelling bevestigd .

- De tijd kan worden ingesteld van 1 tot 60 minuten. Elke keer dat u op de knop ‘Tijd verhogen/verlagen’ drukt , wordt de tijd met 1 minuut verhoogd of verlaagd . Druk op de knop ‘Tijd verhogen’ bij 60 minuten om terug te springen naar 1 minuut ; druk op de knop ‘Tijd verlagen’ bij 1 minuut om terug te springen naar 60 minuten . Tijdens het instellen van de tijd knippert de tijd op het display (niet knipperen tijdens het koken) . Na 3 keer knipperen is de tijdinstelling bevestigd .

Starten/Pauze/Stoppen

Nadat u de gewenste kookvoorinstelling hebt geselecteerd en de juiste tijd en temperatuur hebt ingesteld , drukt u op de Start/Pauze-knop om het koken te starten . Na een pieptoon begint het pictogram te knipperen .

Om het kookproces te pauzeren, drukt u op de Start/Pauze-knop . Het apparaat stopt met koken na een pieptoon en het pictogram stopt met knipperen .

Om het kookproces te stoppen , drukt u op de AAN/UIT-knop . Het apparaat stopt na een pieptoon met koken en schakelt terug naar de stand-bymodus.

Verlichting

Druk op de lichtknop om het licht aan of uit te schakelen. Het licht kan ook na 3 minuten automatisch uitschakelen.

Opmerkingen

- Als de frituurpan tijdens het koken wordt teruggetrokken, pauzeert het apparaat automatisch het kookproces. U kunt dan het kookresultaat controleren of eventueel meer voedsel toevoegen. Zodra u de frituurpan terugtrekt , stopt het apparaat automatisch met koken . rug Als u het apparaat inschakelt , wordt de vorige voorinstelling hervat vanaf het punt waar deze was gepauzeerd .
- Als het apparaat tijdens het koken wordt uitgeschakeld of de stekker uit het stopcontact wordt gehaald, stopt het koken en gaan alle indicatielampjes uit. Zodra de stroom is hersteld of de stekker weer is aangesloten, hervat het apparaat het laatst ingestelde programma vanaf het punt waar het was gepauzeerd.

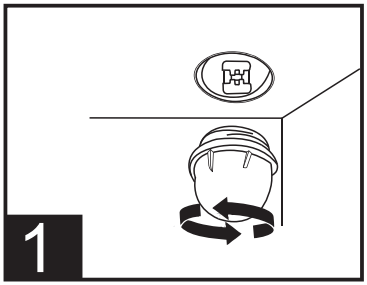
Einde van het koken

De verwarmingselementen stoppen met werken aan het einde van de

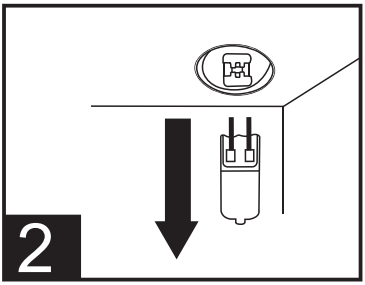
kooktijd. Er verschijnt 00 min en met een pieptoon blijft de motor nog 1 minuut draaien om het apparaat af te koelen, waarna het apparaat in de stand-bymodus gaat.

Vervanging van de gloeilamp

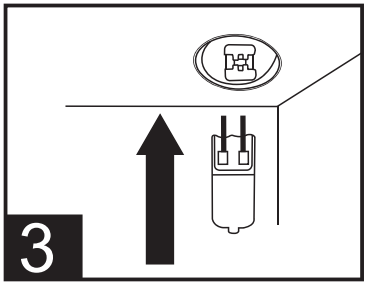
Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het stopcontact en volledig is afgekoeld voordat u de gloeilamp probeert te vervangen.
Nominaal vermogen van de lamp: 25 W



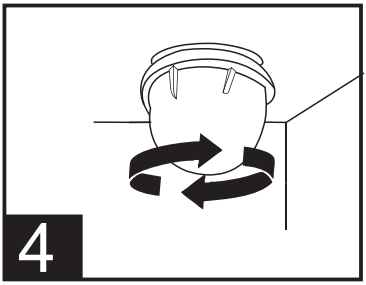
Stap 1:
Draai tegen de klok in om de kap te verwijderen.



Stap 2:
Trek de oude lamp eruit. rechtstreeks.



Stap 3:
Plaats de nieuwe lamp voorzichtig in de fitting.



Stap 4:
Draai de deksel met de klok mee om hem stevig vast te zetten.

Bedieningsstappen

- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
- Voor een optimaal kookresultaat is voorverwarmen aan te raden. Wanneer de standaardinstellingen op het display worden weergegeven, drukt u op de knop Temperatuur/Tijd verhogen/verlagen om 200 °C en 5 minuten in te stellen en drukt u vervolgens op de knop Start/Pauze om het voorverwarmen te starten.
- Na het voorverwarmen , haal je de koekenpan voorzichtig uit de oven en leg je de ingrediënten op het grillrooster in de pan.
- Schuif de frituurpan terug in het apparaat , selecteer de gewenste kookstand met de menuknop en druk op de start-/pauzeknop om te beginnen met koken .
- Het apparaat geeft de temperatuur en de tijd weer op het display, oftewel de ingestelde temperatuur en de resterende kooktijd, en het pictogram van de geselecteerde kookvoorinstelling knippert.
- Sommige ingrediënten moeten halverwege het koken worden geschud of omgedraaid (zie Aardappelen & Friet). Trek hiervoor de frituurpan aan het handvat uit het apparaat om de ingrediënten te schudden of om te draaien, en schuif de pan vervolgens terug in het apparaat.
- Als u een pieptoon hoort, is de ingestelde bereidingstijd voorbij. Haal de frituurpan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendige ondergrond.
- Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Zo niet , schuif de frituurpan dan terug in het apparaat en stel de timer in op een paar minuten extra.
  Let op: Zorg ervoor dat de frituurpan en de ingrediënten tijdens en direct na het koken goed heet zijn. Afhankelijk van het soort ingrediënten in het apparaat kan er stoom uit de frituurpan ontsnappen.
- Schep de inhoud van de koekenpan in een kom of op een bord.
  Tip: Om grote of kwetsbare ingrediënten uit de kookpan te halen, kunt u een tang gebruiken.
- Zodra een portie ingrediënten klaar is, is het apparaat direct klaar voor de bereiding van een volgende portie.

Kookvoorinstellingen

Vooraf ingestelde menutabel

Voorinstelling	Tijd (min)	Temperatuur (°C)
 Franse frieten	18	200
 Steak	12	180
 Drumstokken	20	200
 Taart	25	160
 Garnalen	8	180
 Vis	10	180
 Kip	30	200
 Groenten	10	160

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

Aanpasbare instellingen

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

Let op: deze instellingen dienen slechts als referentie. Omdat ingrediënten verschillen in herkomst, grootte, vorm en soort , kunnen we niet garanderen dat dit de beste instellingen voor uw ingrediënten zijn.

De Rapid Air Technology verwarmt de lucht in het apparaat direct opnieuw ,

waardoor het even uit het apparaat halen van de frituurpan tijdens het heteluchtfrituren het kookproces nauwelijks beïnvloedt .

Aardappelen en friet

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

Vlees en gevogelte

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

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

Schoonmaak

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

Reinigingsstappen:

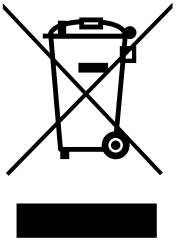
- Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder de frituurpan , zodat het apparaat sneller kan afkoelen.
- Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek. Maak de koekenpan en de koekenpan schoon. Grill met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. Je kunt afwasmiddel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

Probleemoplossing

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

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

Overwegingen bij afvalverwerking



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

SPIS TREŚCI

Ważne zabezpieczenia ---------- 71

Przegląd urządzeń ---------- 73

Specyfikacje ---------- 75

Przed pierwszym użyciem ---------- 75

Korzystanie z urządzenia ---------- 75

Kroki operacyjne ---------- 78

Ustawienia gotowania ---------- 79

Ustawienia dostosowywalne ---------- 80

Czyszczenie ---------- 81

Rozwiązywanie problemów ---------- 82

Rozważania dotyczące utylizacji ---------- 83

Ważne zabezpieczenia

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

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

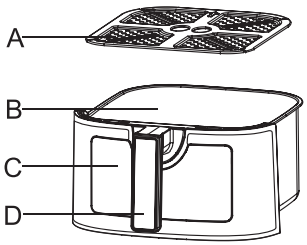
zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.

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

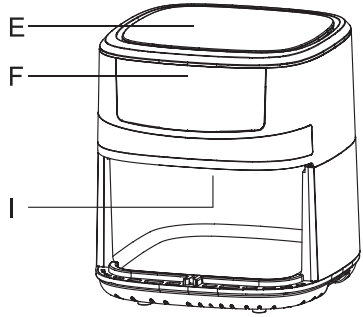
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie nadaje się do stosowania w kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych ani innych miejscach pracy, ani do użytku gości w hotelach, motelach, pensjonatach i innych obiektach mieszkalnych.
- Zawsze odłączaj urządzenie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

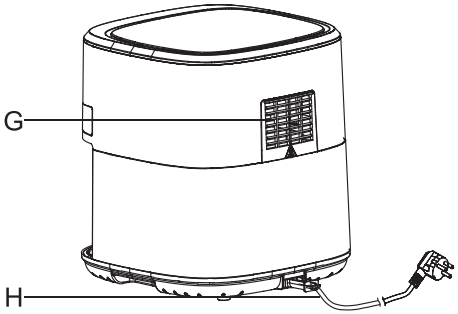
Przegląd urządzeń

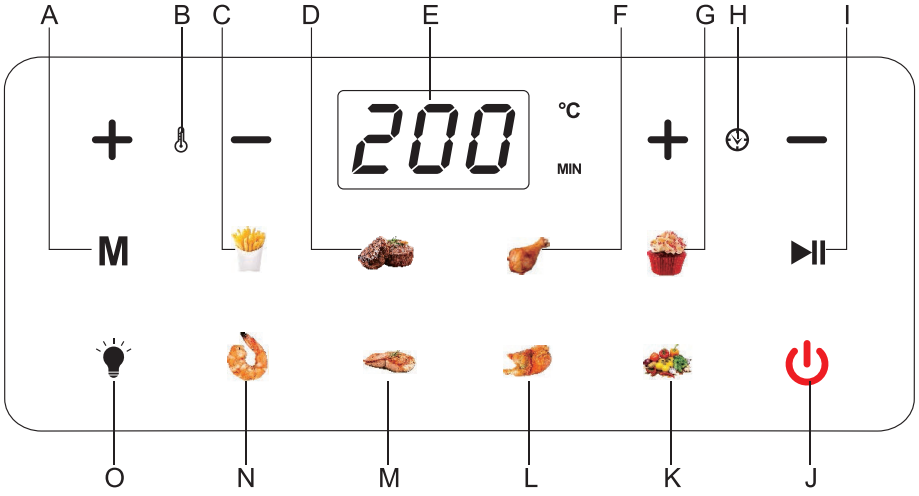
A. Grill do smażenia
B. Garnek do smażenia
C. Okno podglądu
D. Uchwyt garnka



E. Górna pokrywa
F. Panel sterowania
G. Wylot powietrza
H. Przewód zasilający
I. Światło







A. Przycisk menu	B. Przycisk zwiększania/ zmniejszania temperatury	C. Frytki
D. Stek	E. Wyświetlacz temperatury/ czasu	F. Pałki perkusyjne
G. Ciasto	H. Przycisk zwiększania/ zmniejszania czasu	I. Przycisk Start/Pauza

J. Przycisk WŁ./WYŁ.	K. Warzywa	L. Kurczak
M. Ryba	N. Krewetki	O. Światło

Specyfikacje

1. Napięcie znamionowe: 220-240 V ~
2. Częstotliwość znamionowa : 50/60 Hz
3. Moc znamionowa : 1 4 00 -1600 W
4. Zakres temperatur : 5 0-200°C
5. Zakres czasu : 1-60 min
6. Wymiary całkowite : 355x278x335 mm

Przed pierwszym użyciem

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Usuń wszystkie naklejki i etykiety z urządzenia (oprócz etykiety znamionowej) .
- Dokładnie umyj garnek i ruszt gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i nieściernej gąbki.
  Uwaga: Tylko garnek i ruszt nadają się do mycia w zmywarce.
- Wytrzyj wnętrze i obudowę urządzenia wilgotną ściereczką.
- Podczas pierwszego nagrzewania urządzenia może wydobywać się z niego lekki dym lub zapach. Jest to normalne i szybko zniknie. Upewnij się, że otoczenie urządzenia jest dobrze wentylowane.

Korzystanie z urządzenia

Włącz zasilanie

Podłącz urządzenie do prądu, a wszystkie kontrolki zaświecą się. Po 1 sekundzie urządzenie przejdzie w tryb czuwania, w którym będzie świecić tylko kontrolka zasilania, a wszystkie inne będą wyłączone.

Wybór ustawień wstępnych, regulacja temperatury/czasu

Po podłączeniu urządzenie znajduje się w trybie czuwania. Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ. z domyślnym ustawieniem temperatury i czasu 180 ° C i 15 minut.

W tym momencie możesz dostosować ustawienia za pomocą przycisku zwiększania/zmniejszania temperatury/czasu lub możesz przełączać się między nimi i wybierać żądane ustawienia wstępne gotowania za pomocą przycisku Menu. Po naciśnięciu przycisku Menu, ikona odpowiedniego ustawienia wstępnego gotowania zacznie migać. Następnie naciśnij przycisk Start/Pauza, aby potwierdzić i rozpocząć gotowanie. Każde ustawienie wstępne gotowania zostało zaprogramowane z domyślną temperaturą i czasem gotowania (patrz tabela menu ustawień wstępnych), ale nadal możesz je dostosować za pomocą przycisku zwiększania/zmniejszania temperatury/czasu.

- Zakres regulacji temperatury wynosi 50-200°C, a każde naciśnięcie przycisku zwiększania/zmniejszania temperatury powoduje zwiększenie lub zmniejszenie temperatury o s. o 10°C. Przy 200°C naciśnij przycisk zwiększania temperatury , aby powrócić do 50°C; naciśnij przycisk zmniejszania temperatury przy 50°C, aby powrócić do 200°C. Podczas ustawiania temperatury na wyświetlaczu miga wartość temperatury (brak migania podczas gotowania) . Po 3 mignięciach ustawienie temperatury zostanie potwierdzone .
- Zakres regulacji czasu wynosi od 1 do 60 minut. Każde naciśnięcie przycisku zwiększania/zmniejszania czasu powoduje zwiększenie lub zmniejszenie czasu o 1 minutę. Po osiągnięciu 60 minut , naciśnięcie przycisku zwiększania czasu powoduje powrót do 1 minuty ; po osiągnięciu 1 minuty , naciśnięcie przycisku zmniejszania czasu powoduje powrót do 60 minut . Podczas ustawiania czasu, wartość czasu miga na wyświetlaczu (nie miga podczas gotowania) . Po 3 mignięciach, ustawienie czasu jest potwierdzone .

Start/Pauza/Stop

Po wybraniu żądanego ustawienia gotowania i ustawieniu właściwego czasu i temperatury naciśnij przycisk Start/Pauza , aby rozpocząć gotowanie . Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego ikona zacznie migać .

Aby wstrzymać proces gotowania, naciśnij przycisk Start/Pauza . Urządzenie zatrzyma gotowanie po usłyszeniu sygnału dźwiękowego, a ikona przestanie migać .

Aby zatrzymać proces gotowania , naciśnij przycisk WŁ./WYŁ . Urządzenie zatrzyma gotowanie po sygnale dźwiękowym i powróci do trybu czuwania.

Oświetlenie

Naciśnij przycisk światła, aby włączyć lub wyłączyć światło. Światło może również wyłączyć się automatycznie po 3 minutach.

Notatki

- Jeśli garnek zostanie wyciągnięty podczas gotowania, urządzenie automatycznie wstrzyma gotowanie . Możesz sprawdzić efekt gotowania lub dodać więcej jedzenia . Po wysunięciu garnka z powrotem do urządzenia, odtwarzanie zostanie wznowione od miejsca, w którym zostało przerwane .
- Jeśli urządzenie zostanie wyłączone lub odłączone od zasilania podczas gotowania, proces gotowania zostanie przerwany , a wszystkie kontrolki zgasną. Po przywróceniu zasilania lub ponownym podłączeniu wtyczki urządzenie wznowi poprzednie ustawienia od momentu, w którym zostało wstrzymane.

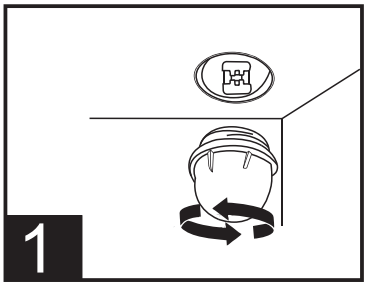
Koniec gotowania

Elementy grzejne przestają działać po zakończeniu czasu gotowania. Na wyświetlaczu pojawia się 00 min, a po sygnale dźwiękowym silnik kontynuuje pracę przez 1 minutę, aby schłodzić urządzenie, po czym urządzenie przechodzi w tryb czuwania.

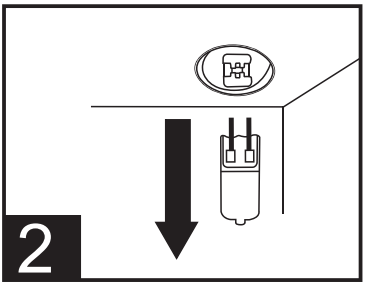
Wymiana żarówki

Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania i całkowicie ostygło.

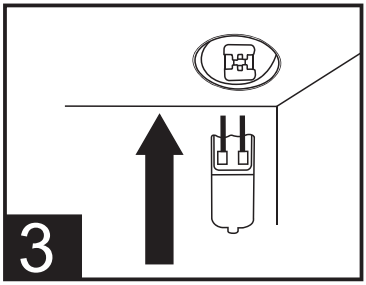
Moc znamionowa żarówki: 25 W



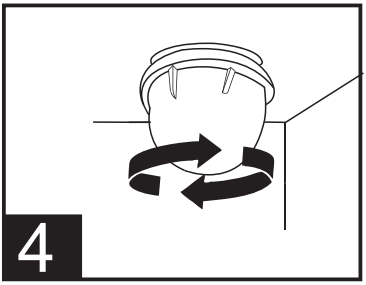
Krok 1:
Aby zdjąć pokrywę, obróć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



Krok 2:
Wyciągnij starą żarówkę prosto z mostu.



Krok 3:
Ostrożnie włóż nową żarówkę do oprawki.



Krok 4:
Obróć pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją pewnie zamocować na swoim miejscu.

Kroki operacyjne

- Podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka ściennego.
  Aby uzyskać lepsze rezultaty gotowania, zaleca się wstępne podgrzanie. Gdy na wyświetlaczu pojawią się ustawienia domyślne, naciśnij przycisk zwiększania/zmniejszania temperatury/czasu, aby ustawić 200°C i 5 minut, a następnie naciśnij przycisk Start/Pauza, aby rozpocząć podgrzewanie.
- Po rozgrzaniu ostrożnie wyciągnij patelnię , dodaj składniki na ruszt wewnątrz patelni.
- Wsuń patelnię z powrotem do urządzenia , wybierz żądany tryb gotowania za pomocą przycisku Menu i naciśnij przycisk Start/Pauza, aby rozpocząć gotowanie .
- Na wyświetlaczu pojawiają się wartości temperatury i czasu, tj. ustawiona temperatura i pozostały czas gotowania, a ikona wybranego ustawienia gotowania zaczyna migać.
- Niektóre składniki wymagają potrząsania lub obracania w połowie gotowania (patrz Ziemniaki i frytki). Aby to zrobić, wyciągnij garnek z urządzenia za uchwyt, aby potrząsnąć lub obrócić składniki, a następnie wsuń go z powrotem do urządzenia.
- Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy, ustawiony czas przygotowania dobiegł końca. Wyciągnij garnek z urządzenia i umieść go na żaroodpornej powierzchni.

- , czy składniki są gotowe. Jeśli nie , po prostu włóż garnek z powrotem do urządzenia i ustaw timer na kilka dodatkowych minut.
  Uwaga: Należy zachować szczególną ostrożność, aby garnek i składniki były gorące podczas gotowania i tuż po jego zakończeniu. W zależności od rodzaju składników w urządzeniu, z garnka może wydobywać się para.
- Opróżnij garnek do miski lub talerza.
  Wskazówka: Aby wyjąć duże lub delikatne składniki, użyj szczypiec, aby wyjąć je z garnka.
- Gdy partia składników jest gotowa, urządzenie jest natychmiast gotowe do przygotowania kolejnej partii.

Ustawienia gotowania

Tabela menu predefiniowanych ustawień

Ustawienie wstępne	Czas (min)	Temperatura (°C)
 Frytki	18	200
 Stek	12	180
 Pałki perkusyjne	20	200
 Ciasto	25	160
 Krewetki	8	180
 Ryba	10	180
 Kurczak	30	200
 Warzywa	10	160

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

Ustawienia dostosowywalne

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

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

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

Ziemniaki i frytki

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

Mięso i drób

Składnik	Czas (min)	Temperatura (°C)	Wymagane potrząsanie	Informacje dodatkowe
Stek	8-12	180		
Kotlety wieprzowe	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Kiełbasa s	13-15	200		
Pałki perkusyjne	18-22	180		
Pierś z kurczaka	10-15	180		

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

Czyszczenie

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

Etapy czyszczenia:

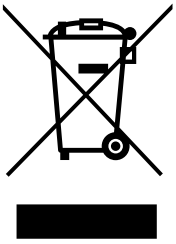
- Odłącz urządzenie od zasilania i ponownie wyjmij garnek , aby umożliwić jego szybsze ostygnięcie.
- Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką. Wyczyść garnek i patelnię grilla gorącą wodą, odrobiną płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką. Pozostałe plamy możesz usunąć płynem do mycia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

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
To nie działa .	Odłączony.	Podłącz do uziemionego gniazdka elektrycznego.
	Nie wybrano wstępnego ustawienia gotowania .	Naciśnij przycisk Menu Aby wybrać żądane ustawienie gotowania , naciśnij przycisk Start/Pauza, aby rozpocząć gotowanie .
	Zapomniałeś nacisnąć przycisk Start/Pauza po wybraniu ustawienia wstępnego.	Naciśnij przycisk Start/ Pauza.
Składniki są jeszcze nie do końca ugotowane .	Za dużo jedzenia w garnku .	Smaż jedzenie na zmianę .
	Ustawienie niskiej temperatury.	Ustaw odpowiednią temperaturę gotowania i smaż ponownie .
	Krótki czas gotowania.	Ustaw odpowiedni czas smażenia i smaż ponownie.
Składniki są nierównomiernie smażone.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć lub obrócić w połowie gotowania	W trakcie smażenia wyciągnij garnek i potrząśnij nim , aby rozdzielić ułożone na sobie składniki , a następnie odsuń garnek , aby kontynuować smażenie.
Smażone jedzenie nie jest chrupiące .	Niektóre potrawy należy smażyć na oleju .	Przed smażeniem posmaruj powierzchnię potrawy cienką warstwą oleju .

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Garnka nie można płynnie wsunąć z powrotem do urządzenia .	Garnek jest za ciężki , ponieważ jest w nim za dużo jedzenia .	Jedzenie w garnku nie może przekraczać linii maksymalnego poziomu .
	Garnek do smażenia nie jest całkowicie wsunięty do urządzenia .	Pchnij garnek do smażenia całkowicie w urządzenie .
Palenie	Smażenie tłustych potraw .	To jest normalne.
	Pozostał olej z ostatniego użycia .	Po użyciu należy wyczyścić garnek i grill .

Rozważania dotyczące utylizacji



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

Llivekit





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

V 4.04