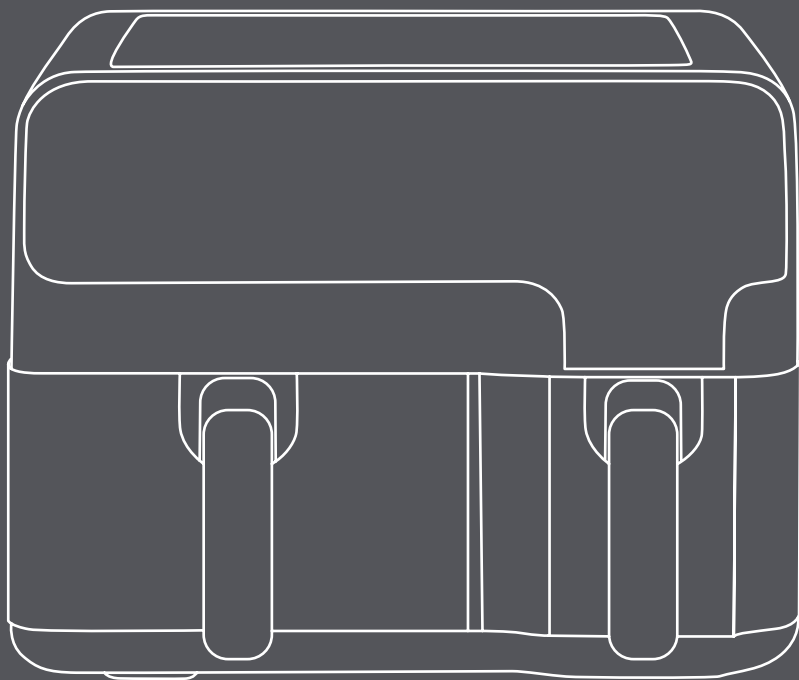


CREATE

FRYER AIR
PRO DUAL



DUAL OIL FREE FRYER 8L
FREIDORA SIN ACEITE DOBLE 8L

USER MANUAL

[illegible]

[illegible]

INDEX

ENGLISH

Safety precautions	6
List of parts	8
Control panel	8
Before using for the first time	9
Instructions for use	9
Preparing for use	9
Manual use of the fryer	9
Using the control panel	10
Fryer modes	11
Start mode	11
Standby mode	11
Single basket working mode	11
Pause or turn off the fryer	11
Basket extraction	12
Smart finishing function	12
Observations	13
Preset modes	13
Helpful tips	14
Care and cleaning	14
Storage	14
Problem solving	15

PORTUGUÊS

Precauções de segurança	26
Lista de peças	28
Painel de controle	28
Antes de usar pela primeira vez	29
Instruções de uso	29
Preparação para uso	29
Utilização manual da fritadeira	29
Usando o painel de controle	30
Modos de fritadeira	31
Modo de início	31
Modo de espera	31
Modo de trabalho de cesta única	31
Pausar ou desligar a fritadeira	31
Extração de cesta	32
Função de acabamento inteligente	32
Observações	33
Modos predefinidos	33
Dicas úteis	34
Cuidados e limpeza	34
Armazenar	34
Solução de problemas	35

ESPAÑOL

Precauciones de seguridad	16
Lista de partes	18
Panel de control	18
Antes de usar por primera vez	19
Instrucciones de uso	19
Preparación de uso	19
Uso manual de la freidora	19
Uso del panel de control	20
Modos de la freidora	21
Modo de inicio	21
Modo de espera	21
Modo de trabajo de una sola cesta	21
Pausar o apagar la freidora	21
Extracción de la cesta	22
Función de acabado inteligente	22
Observaciones	23
Modos preestablecidos	23
Consejos útiles	24
Cuidado y limpieza	24
Almacenamiento	24
Solución de problemas	25

FRANÇAIS

Précautions de sécurité	36
Liste des pièces	38
Panneau de commande	38
Avant d'utiliser pour la première fois	39
Mode d'emploi	39
Préparation à l'utilisation	39
Utilisation manuelle de la friteuse	39
Utilisation du panneau de commande	40
Modes friteuse	41
Mode de démarrage	41
Mode veille	41
Mode de fonctionnement à un seul panier	41
Mettre en pause ou éteindre la friteuse	41
Extraction du panier	42
Fonction de finition intelligente	42
Observations	43
Modes prédéfinis	43
Conseils utiles	44
Entretien et nettoyage	44
Stockage	44
Solution de problèmes	45

INDEX

ITALIANO

Misure di sicurezza	46
Elenco delle parti	48
Pannello di controllo	48
Prima del primo utilizzo	49
Istruzioni per l'uso	49
Preparazione per l'uso	49
Uso manuale della friggitrice	49
Utilizzo del pannello di controllo	50
Modalità friggitrice	51
Modalità di avvio	51
Modalità standby	51
Modalità di lavoro a cestello singolo	51
Metti in pausa o spegni la friggitrice	51
Estrazione cestello	52
Funzione di finitura intelligente	52
Osservazioni	53
Modalità preimpostate	53
Consigli utili	54
Cura e pulizia	54
Magazzinaggio	54
Risoluzione dei problemi	55

NEDERLANDS

Veiligheidsmaatregelen	66
Lijst met onderdelen	68
Controlepaneel	68
Voor het eerste gebruik	69
Gebruiksaanwijzing	69
Klaarmaken voor gebruik	69
Handmatig gebruik van de friteuse	69
Het bedieningspaneel gebruiken	70
Friteuse modi	71
Startmodus	71
Standby modus	71
Werkmodus enkele mand	71
Pauzeer of zet de friteuse uit	71
Mandextractie	72
Slimme afwerkingsfunctie	72
Observaties	73
Vooraf ingestelde modi	73
Nuttige tips	74
Verzorging en reiniging	74
Opslag	74
Probleemoplossing	75

DEUTSCH

Sicherheitsvorkehrungen	56
Liste der teile	58
Schalttafel	58
Vor dem ersten gebrauch	59
Gebrauchsanweisung	59
Einsatz vorbereiten	59
Manuelle verwendung der friteuse	59
Verwenden des bedienfelds	60
Friteusen-modi	61
Startmodus	61
Standby modus	61
Einzelkorb-arbeitsmodus	61
Halten sie die friteuse an oder schalten sie sie aus	61
Korbextraktion	62
Intelligente finishing-funktion	62
Beobachtungen	63
Voreingestellte modi	63
Hilfreiche tips	64
Pflege und reinigung	64
Lagerung	64
Probleme lösen	65

POLSKI

Środki ostrożności	76
Lista części	78
Panel sterowania	78
Przed pierwszym użyciem	79
Instrukcja użycia	79
Przygotowanie do użycia	79
Ręczne korzystanie z frytownicy	79
Korzystanie z panelu sterowania	80
Tryby frytownicy	81
Tryb startowy	81
Tryb czuwania	81
Tryb pracy z jednym koszem	81
Wstrzymaj lub wyłącz frytownicę	81
Ekstrakcja kosza	82
Inteligentna funkcja wykańczania	82
Obserwacje	83
Zaprogramowane tryby	83
Pomocne wskazówki	84
Pielęgnacja i czyszczenie	84
Magazynewanie	84
Rozwiązywanie problemów	85

ENGLISH

Thank you for choosing our air fryer. Before using this appliance and to ensure its best use, please read the instructions carefully.

The safety precautions listed here reduce the risk of fire, electric shock, and injury when followed correctly. Keep the manual in a safe place for future reference, as well as the warranty, purchase receipt and box. If applicable, give these instructions to the future owner of the appliance. Always follow basic safety instructions and risk prevention measures when using an electrical appliance. The manufacturer will not be held responsible for any damage resulting from the user's failure to follow these instructions.

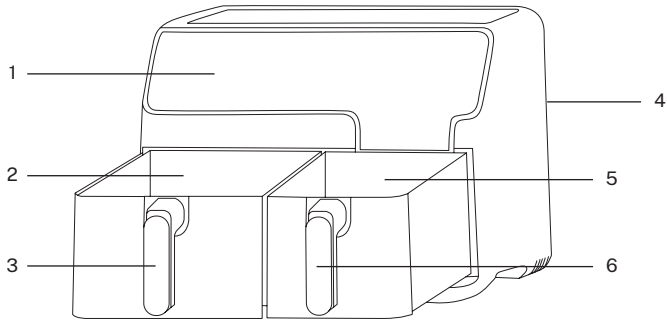
SAFETY PRECAUTIONS

Before using any electrical appliance basic safety precautions should be observed.

- This electrical appliance contains a heating function. Surfaces can develop high temperatures. Since temperatures are perceived differently by different people, this equipment should be used with caution.
- The equipment must be touched only on the handles and gripping surfaces provided, and use heat protection such as gloves or similar. Surfaces other than the intended gripping surfaces should be allowed sufficient time to cool before being touched.
- Always unplug the fryer from the electrical outlet when not in use and before cleaning. The fryer needs approximately 30 minutes to cool down before it can be handled or cleaned safely.
- Do not use the appliance if there is any damage to the plug, power cord or other parts. If the power cable is damaged or needs to be replaced, contact the after-sales service for repair.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause injury.
- This product should not be used outdoors.
- Check whether the voltage indicated on the appliance matches the voltage of the local network.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Always connect the plug to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect first check that the appliance is turned off, then remove the plug from the wall outlet.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not use the appliance for other than its intended use.

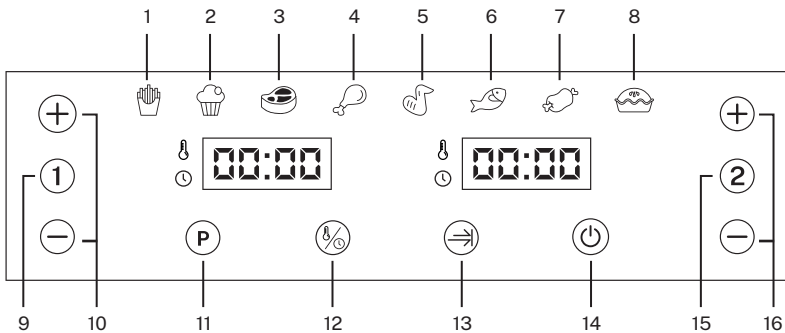
- Children must not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Cleaning and maintenance of the appliance must not be carried out by children unless they are over 8 years of age and supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards that may occur. .
- This appliance is not intended to be operated by means of an external clock or separate remote control system.
- Never submerge the housing, which contains the electrical components and heating elements, nor rinse it under the tap. Do not allow water or other liquid to enter the device to avoid electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and outside air openings while the appliance is running.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Allow at least 10 cm of free space at the back and sides and 10 cm of free space above the appliance.
- Do not fill basket with oil as it may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is working.
- The temperature of accessible surfaces can be high when the appliance is working
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not place anything on top of the device.
- Do not use the appliance for any other purpose than that described in this manual.
- Do not let the appliance run unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from steam and air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming from it. Wait for the emission of smoke to stop before removing the pot from the appliance.
- Make sure the appliance is placed on a horizontal, flat and stable surface.
- This appliance is designed for domestic use only.

LIST OF PARTS



- | | |
|----------------------|------------------------|
| 1. Control Panel | 4. Air vent |
| 2. Big basket | 5. Small basket |
| 3. Big basket handle | 6. Small basket handle |

CONTROL PANEL



- | | |
|------------------------------|--|
| 1. Indicator chips | 9. Button big basket |
| 2. Indicator pie | 10. Button temperature/time regulator (1) |
| 3. Indicator fillet | 11. Button programs |
| 4. Indicator chicken | 12. Button temperature/time |
| 5. Indicator wings | 13. Button smart finish |
| 6. Indicator fish | 14. Button On/Off |
| 7. Indicator meat | 15. Button small basket |
| 8. Indicator egg cake | 16. Button temperature/time regulator (2) |

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Make sure you remove all packing materials.
2. Remove any stickers or labels from the device.
3. Thoroughly clean the shelves and baskets with hot water, a little liquid detergent and a non-abrasive sponge.
4. Clean the inside and outside of the appliance with a damp cloth.
 - This is an oil-free fryer that works with hot air, do not fill the baskets with oil or frying fat directly.
 - When the air fryer heats up for the first time, it may emit a slight smoke or odor. This is normal for many devices, this does not affect the security of your device.

INSTRUCTIONS FOR USE

PREPARING FOR USE

- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface.
- Do not place the appliance on a non-heat resistant surface.
- Place the baskets in the fryer drawer.
- Do not fill the baskets with oil or any other liquid.
- Do not place anything on top of the appliance, the air flow will be interrupted and affect the result of hot air frying.

MANUAL USE OF THE FRYER

With this hot air fryer you can prepare a wide range of ingredients.

1. Connect the mains plug to a grounded socket outlet.
2. Carefully remove the basket from the fryer.
3. Put the ingredients in the basket.
4. Slide basket back into hot air fryer.

Note. Never use the fryer without the basket inside.

Caution: Do not touch the hot parts of the fryer during use and for some time after, as this may cause burns. Just hold the frying basket by the handle.

5. Determine the preparation time required for the chosen ingredients.
6. Some ingredients require stirring halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the basket out of the fryer by the handle and move it carefully. Then slide the basket back into the fryer.
7. When you hear the beep, the set preparation time has elapsed. Take the basket out of the appliance.

Advice: You can adjust the temperature or time as you like during use.

8. Check that the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply place the basket back in the appliance and set the timer for a few more minutes.
9. Once the ingredients are cooked, remove the basket from the fryer and place it on the firm, heat-resistant frame.
10. Do not turn the basket upside down, as any excess oil that has collected in the bottom of the pot will spill onto the ingredients.

Caveat. The fryer basket and ingredients will be hot. Depending on the type of ingredients you have cooked, steam may come out of the basket, be careful not to burn yourself.

11. Use tongs or kitchen utensils to transfer the food to a plate.
12. When one batch of ingredients is ready, the hot air fryer is instantly ready to prepare another batch.

USING THE CONTROL PANEL

On/Off button

- Once the baskets are properly placed in the main housing, the power button light will illuminate.
- Press the power button  to put the machine into standby mode, the indicator lights on the baskets will turn on.
- Then press the button  either  to choose the frying basket you want to use.
- Press the power button again and the fryer will start to work.
- During cooking you can touch the key  to control the pause and start of cooking.
- If you press the power key for 3 seconds the chosen settings will be canceled and the fryer will go into standby mode. If you press again for 3 seconds the power button will appear on the display "OFF" and the fryer will turn off completely.

Preset programs button

- Selecting the button  You can scroll through the 8 preset programs.
- Press the button as many times as you like until you reach the chosen programme.
- Once selected, the default cooking time and temperature will appear on the display. Whenever you wish, you can modify the time or temperature at any time during cooking.

either Left or right basket button

- touch the button  either  to choose the basket you want to use.
- The selected basket icon will remain lit, the preset menu will appear, and the first mode (fries) will flash.
- Press the programs button  as many times as you want until you reach the desired program and then press the power button  and the fryer will start to work.
- The cooking time countdown will appear on the screen, if you wish you can press the button  to see the temperature you are cooking at or change the settings.
- If you press the power button for 3 seconds, you can cancel the program selection, the fryer will stop working and go into standby mode.

temperature and time button

Tap the button once  to adjust the cooking temperature, press it again and you can select the time.

Buttons to increase and decrease temperature and time

The symbols  /  allow you to increase or decrease the temperature or cooking time .

If you keep pressing the "+" or "-" key, the temperature will change quickly (80°C - 200°C).

If you are in the time option, keep the "+" or "-" key pressed and the time will change rapidly (1min. - 60 min).

Smart finish button

By selecting the smart finishing button you will be able to synchronize the two recipes in the baskets and finish them at the same time.

START MODE

Firstly, to confirm that the basket is correctly installed on the machine, please insert the plug into the power outlet, and the machine will turn on, it will beep once, all the lights will turn on for one second and then turn off, the power icon will stay on.

STANDBY MODE

Touch the On/Off button and the basket selection icon 1 and 2 will light up and stay on, at this time the product enters standby mode. When the unit is in this standby mode and has not been used for 3 minutes the fryer will turn off.

SINGLE BASKET WORKING MODE

1. touch the button ① Y ② once to choose the basket you want to use, the selected icon staying on.
 2. Then press the button Ⓢ to select the temperature you want. The display will flash showing the temperature. By pressing the "+" or "-" buttons, you can adjust the temperature in a range of 5°C. The temperature range is from 80°C to 200°C.
 3. press the button Ⓢ to select the time you want. The default or set time will flash on the screen. Press the "+" or "-" key icon and you can adjust the time in a range from 1 min to 60 min for each recipe.
 4. If you want to use a default program press the key Ⓟ until you reach the program you want to use, the selected program icon will flash with the default temperature and cooking time.
- Note.** If you hold down the power button Ⓢ for 3 seconds, you can cancel the selection you made earlier, then the fryer will go into standby mode.
5. After completing the choice of recipe, temperature and time, touch the power button Ⓢ, the fryer will start to work and the display will show the current cooking time as a count-down. If you want you can press the temperature/time button Ⓢ to see the temperature.
 6. If you need to adjust the temperature or time during the cooking process, press the temperature/time button Ⓢ, then press the "+" or "-" buttons to adjust the temperature or time. During the adjustment process, the fryer will continue to operate.
 7. If you need to reset the recipe during the cooking process, you need to lightly press the button Ⓢ once to pause it, the heater and motor will stop working. To reset the recipe and resume it, press the button again Ⓢ.

PAUSE OR TURN OFF THE FRYER

- If you need to pause cooking during the process, press the power button once to pause the cooking process. If you pause the fryer and do not continue the operation within 3 minutes, the fryer will turn off.
- If you need to turn off the fryer during cooking, press and hold the power button for 3 seconds, the display will show the word "OFF", a beep will sound, the display will turn off and the product will enter standby mode and the selected settings will be cancelled. .
- Then press and hold the power button for 3 more seconds and the fryer will turn off completely.

BASKET EXTRACTION

- If the basket is removed from the fryer, “OPEN” will be shown on the display.
- During the cooking process, if you pull out the basket, the unit will stop working (both heating and motor will stop), when the basket is inserted again, the unit will resume the selected work setting.

SMART FINISHING FUNCTION

The smart finish function can only be activated when you want to use both fryer baskets at the same time.

1. Turn on the fryer and press the button on one of the baskets. Choose the settings you want for the cook and then select the other basket icon to select the settings for the second cook.
2. Once the settings have been chosen, the smart finish icon  will be flashing, press it and the icon light will stay solid.
3. Then press the power button  and the fryer will start. The side with the longest cooking time will start to work while the side with the shortest time will remain off and the display will show “HOLD”.
4. Once the times of the two baskets are synchronized, the second basket will begin to heat and the two baskets will be in operation.
 - If, during the smart finishing operation, the time of any of the two baskets is modified, the function will be deactivated and the icon will turn off. Each basket will continue to work according to its own preset cooking time.
 - If you want to turn on the smart off function again press the power button and the fryer will stop heating, the smart finish button will flash again, press the button and turn on the fryer again with the power button, this way it is ready. function will be activated again.
 - If you remove the basket that is in operation, the display will show “OPEN”, the open side will stop working, but the “HOLD” side will remain in standby mode, insert the basket again, this side resumes work and the fryer will still work. will be in smart finishing mode.
 - If you remove the basket from the “HOLD” side, the display will show “OPEN”, but the other basket will continue to work.
 - When removing the basket from the “HOLD” side, if the cooking time on the other side is reduced less than the preset cooking time for the “HOLD” side, but the removal basket is not re-inserted, the mode will be exited. smart finish and the icon will turn off. Each side will continue to work according to its own preset cook time.
 - When both baskets are running at the same time and you remove either side basket, its display will show “OPEN” and the two baskets will stop working. When you reinsert the basket, its cook time will match the time on the other side to ensure the smart finish function continues to work.
 - If either side is paused, the smart finishing function will be canceled, the icon will turn off, and the other side will continue to work according to its preset time/temperature.
 - If each side is paused, the smart finishing function will be canceled and the icon will turn off. If you want to activate the smart finishing function again, you must press the key again.  to resume this function.

OBSERVATIONS

1. Memory.
If the fryer is in use and an accidental shutdown occurs, the fryer will return to its pre-power failure state as long as power is reapplied within 30 minutes.
2. Display failure mode.
 - E1 is displayed: The NTC is open.
 - E2 is displayed: The NTC is Short Circuit.

PRESET MODES

The following table will help you select the basic settings of the ingredient preset modes. Please note that these settings are indicative. As ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Program	Weight	Temperature	Time	Action
 Chips	 500 gr.	200°C	25 min.	Remove
	 300 gr.			
 Pie	 300 gr.	150°C	25 min.	
	 150 gr.			
 Fillet	 170 gr.	200°C	15 min.	Flip
	 85 gr.			
 Chicken	 800 gr.	200°C	30 min.	Remove
	 300 gr.			
 Chicken wings	 500 gr.	180°C	22 min.	Remove
	 300 gr.			
 Fish	 350 gr.	190°C	12 min.	Flip
	 175 gr.			
 Meat	 240 gr.	160°C	12 min.	Flip
	 130 gr.			
 Egg cake	 290 gr.	170°C	20 min.	
	 150 gr.			

* This chart lists the total average cooking time, the time that action is required, and what action should be taken for best results.
For best results Add 3 minutes to the fryer to allow it to preheat.

HELPFUL TIPS

- Smaller ingredients generally require a shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger number of ingredients requires a longer preparation time, a smaller number of ingredients requires a shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent ingredients from frying unevenly.
- To make potatoes and have a crispier result add a few drops of oil or spray a little with a spray.
- To avoid excessive smoking, when cooking foods naturally high in fat, such as chicken wings or sausages, it may be necessary to drain the fat from the fry basket drawer during use.
- Always pat food dry before cooking to encourage browning and prevent excessive smoking.
- Use pre-made dough to prepare fillings quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than homemade dough.
- Place a baking pan or baking dish in the hot air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry brittle or stuffed ingredients.
- You can also use the hot air fryer to reheat food. To reheat food, set the temperature to 150°C for a maximum of 10 minutes.

CARE AND CLEANING

CAVEAT! Let the air fryer cool completely before cleaning.

Do not use metal cookware or abrasive cleaning materials to clean as this may damage the non-stick coating.

1. Unplug the fryer. Remove fry baskets from drawer. Make sure the frying drawer and basket have cooled completely before cleaning.
2. Wash the frying drawer and basket with hot, soapy water. Do not use metal cookware or abrasive cleansers or cleaners as this may damage the nonstick coating.

Advice: If there is dirt stuck to the bottom of the basket, fill it with hot water and a little liquid detergent. Let sit for about 10 minutes, then continue cleaning.

3. The fry basket and basket drawer are dishwasher safe. For best cleaning results, place in the top rack of your dishwasher.
4. Clean the fryer body with a soft, non-abrasive damp cloth.

STORAGE

1. Make sure the air fryer is unplugged and all parts are clean and dry before storing.
2. Never store the air fryer while it is hot or wet.
3. Store the air fryer in its box or in a clean, dry place.

PROBLEM SOLVING

ISSUE	CAUSE	SOLUTION
Air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the mains plug into a grounded outlet.
The ingredients fried with the fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too large.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches fry more evenly.
	The set temperature is too low.	Modify the desired temperature settings.
	The preparation time is too short.	Set the required preparation time.
The ingredients are fried unevenly in the fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that are stacked on top of each other should be shaken or flipped halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crisp when they come out of the fryer.	You used a type of snack intended to be prepared in a traditional fryer.	Use oven-safe snacks or lightly drizzle a little oil over the snacks for a crispier result.
I can't slide the basket into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed correctly in the pot.	Push the basket down into the fryer until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing ingredients that are too greasy.	When too greasy ingredients are fried in the fryer, a large amount of oil seeps into the basket. The oil produces white smoke and the basket may get hotter than normal. This does not affect the device or the final result.
	The basket still contains traces of grease from previous use.	White smoke is caused by the heating of the grease in the basket, make sure to clean it properly after each use.
French fries are fried unevenly in the fryer.	You did not use the correct type of potato.	Use the proper potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You didn't rinse the potatoes well before frying them.	Rinse the potatoes properly to remove the starch from the outside.
French fries are not crisp when they come out of the fryer.	The crispiness of French fries depends on the amount of oil and water in the potatoes.	Make sure you dry the potato sticks well before adding the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier bite.
		Add a little more oil for a crispier result.



In compliance with Directives: 2012/19/EU and 2015/863/EU on the restriction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment as well as their waste disposal. The symbol with the crossed dustbin shown on the package indicates that the product at the end of its service life shall be collected as separate waste. Therefore, any products that have reached the end of their useful life must be given to waste disposal centres specialising in separate collection of waste electrical and electronic equipment, or given back to the retailer at the time of purchasing new similar equipment, on a one for one basis. The adequate separate collection for the subsequent start-up of the equipment sent to be recycled, treated and disposed of in an environmentally compatible way contributes to preventing possible negative effects on the environment and health and optimises the recycling and reuse of components making up the apparatus. Abusive disposal of the product by the user involves application of the administrative sanctions according to the laws.

Gracias por elegir nuestra freidora de aire. Antes de utilizar este electrodoméstico y para asegurar su mejor uso, por favor, lea detenidamente las instrucciones.

Las medidas de seguridad aquí indicadas reducen el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones cuando se siguen correctamente. Guarde el manual en un lugar seguro para futuras referencias, así como la garantía, el recibo de compra y la caja. Si procede, entregue estas instrucciones al futuro propietario del electrodoméstico. Siempre siga las instrucciones básicas de seguridad y las medidas de prevención de riesgos cuando utilice un electrodoméstico eléctrico. El fabricante no se responsabilizará de ningún daño derivado del incumplimiento de estas instrucciones por parte del usuario.

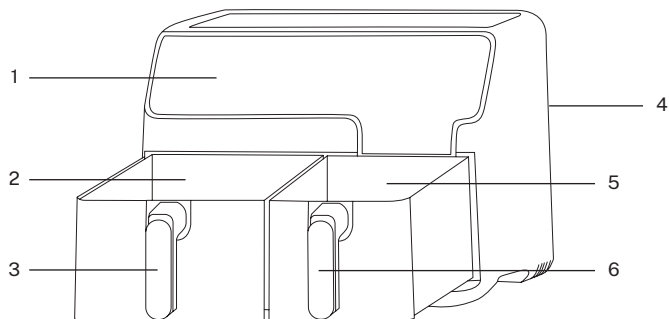
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Antes de usar cualquier aparato eléctrico deben observarse las precauciones básicas de seguridad.

- Este aparato eléctrico contiene una función de calentamiento. Las superficies pueden desarrollar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de manera diferente por diferentes personas, este equipo debe usarse con precaución.
- El equipo debe tocarse solo en las manijas y superficies de agarre previstas, y usar protección contra el calor como guantes o similar. Las superficies que no sean las superficies de agarre previstas deberán tener suficiente tiempo para enfriarse antes de ser tocadas.
- Desenchufe la freidora de la toma de corriente siempre cuando no esté en uso y antes de limpiarla. La freidora necesita aproximadamente 30 minutos para que se enfríe y pueda manipularse o limpiarse con seguridad.
- No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable de alimentación u otras partes. Si el cable de alimentación está dañado o debe ser reemplazado pongase en contacto con el servicio de postventa para su reparación.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante pueden causar lesiones.
- Este producto no debe utilizarse al aire libre.
- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se ajusta al voltaje de la red local.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la base en agua u otro líquido.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- Siempre conecte primero el enchufe al aparato y después enchufe el cable en la toma de corriente de la pared. Para desconectar compruebe primero que el electrodoméstico está apagado, luego retire el enchufe de la toma de corriente de la pared.

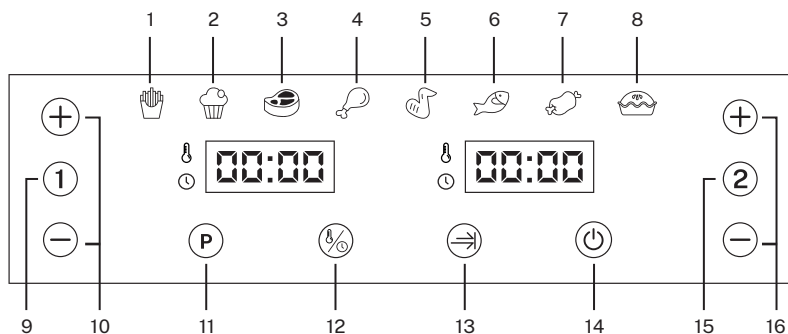
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
- No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- La limpieza y el mantenimiento del electrodoméstico no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que se pueden producir.
- Este aparato no está destinado a ser operado por medio de un reloj externo o un sistema de control remoto separado.
- Nunca sumerja la carcasa, que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores, tampoco la enjuague bajo el grifo. No permita que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Ponga siempre los ingredientes a freír en la cesta, para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- No cubra la entrada de aire y las aberturas exteriores de aire mientras el aparato está funcionando.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.
- No llene la cesta con aceite ya que puede causar un riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras está funcionando.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando.
- No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el descrito en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin vigilancia.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire la cesta del aparato.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar la olla del aparato.
- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico.

LISTA DE PARTES



- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| 1. Panel de control | 4. Salida de aire |
| 2. Cesta grande | 5. Cesta pequeña |
| 3. Asa de la cesta grande | 6. Asa de la cesta pequeña |

PANEL DE CONTROL



- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Indicador patatas fritas | 9. Botón cesta grande |
| 2. Indicador pastel | 10. Botón regulador temperatura/tiempo (1) |
| 3. Indicador filete | 11. Botón programas |
| 4. Indicador pollo | 12. Botón temperatura/tiempo |
| 5. Indicador alitas | 13. Botón acabado inteligente |
| 6. Indicador pescado | 14. Botón On/Off |
| 7. Indicador carne | 15. Botón cesta pequeña |
| 8. Indicador pastel de huevo | 16. Botón regulador temperatura/tiempo (2) |

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Asegúrese de que retira todos los materiales de embalaje.
2. Retire cualquier adhesivo o etiqueta del aparato.
3. Limpie a fondo los estantes y las cestas con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
 - Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente, no llene las cestas con aceite o grasa de freír directamente.
 - Cuando la freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Es normal en muchos aparatos, esto no afecta la seguridad de su aparato.

INSTRUCCIONES DE USO

PREAPRACIÓN DE USO

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.
- No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.
- Coloque las cestas en el cajón de la freidora.
- No llene las cestas con aceite ni ningún otro líquido.
- No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se interrumpirá y afectará el resultado de la fritura con aire caliente.

USO MANUAL DE LA FREIDORA

Con esta freidora de aire caliente podrá preparar una amplia gama de ingredientes.

1. Conecte el enchufe de red a una toma de corriente con conexión de tierra.
2. Extraiga con cuidado la cesta de la freidora.
3. Ponga los ingredientes en la cesta.
4. Vuelva a deslizar la cesta en la freidora de aire caliente.

Nota. Nunca use la freidora sin la canasta dentro.

Precaución: No toque las partes calientes de la freidora durante su uso y un tiempo después de ello ya que podría quemarse. Solo sostenga la cesta de la freidora por el asa.

5. Determine el tiempo de preparación requerido para los ingredientes elegidos.
6. Algunos ingredientes requieren agitación a la mitad del tiempo de preparación. Para agitar los ingredientes, saque la cesta de la freidora por el asa y muévela con cuidado. Luego deslice la cesta nuevamente dentro de la freidora.
7. Cuando escuche el beep, el tiempo de preparación establecido habrá transcurrido. Saque la cesta del aparato.

Consejo: Puede ajustar la temperatura o el tiempo según su gusto durante el uso.

8. Compruebe que los ingredientes estén listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a colocar la cesta en el aparato y ajuste el temporizador a unos minutos más.
9. Una vez cocinados los ingredientes saque la cesta de la freidora y colóquela sobre la estructura firme y resistente al calor.
10. No voltee la canasta boca abajo, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la olla se derramará sobre los ingredientes.

Advertencia. La cesta de la freidora y los ingredientes estarán calientes. Según el tipo de ingredientes que haya cocinado es posible que salga vapor de la cesta, tenga cuidado de no quemarse.

11. Use pinzas o utensilios de cocina para transferir la comida a un plato.
12. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora de aire caliente está instantáneamente lista para preparar otro lote.

USO DEL PANEL DE CONTROL

Botón On/Off

- Una vez que las cestas estén correctamente colocadas en la carcasa principal, la luz del botón de encendido se iluminará.
- Presione el botón de encendido  para poner la máquina en modo de espera, las luces indicadoras de las cestas se encenderán.
- Después presione el botón ① o ② para elegir la cesta de freír que desea utilizar.
- Vuelva a presionar el botón de encendido y la freidora comenzará a funcionar.
- Durante la cocción puede tocar la tecla  para controlar la pausa y el inicio de la cocción.
- Si presiona la tecla de encendido durante 3 segundos los ajustes elegidos se cancelarán y la freidora entrará en modo de espera. Si vuelve a presionar 3 segundos el botón de encendido aparecerá en la pantalla "OFF" y la freidora se apagará por completo.

Botón de programas preestablecidos

- Seleccionando el botón  podrá desplazarse a través de los 8 programas preestablecidos.
- Pulse tantas veces como desee el botón hasta llegar al programa elegido.
- Una vez seleccionado, aparecerá en la pantalla el tiempo y temperatura de cocción predefinidos. Siempre que lo desee podrá modificar el tiempo o la temperatura en cualquier momento de la cocción.

① o ② Botón de la cesta izquierda o derecha

- Toque el botón ① o ② para elegir la cesta que desea utilizar.
- El ícono de la cesta elegida se mantendrá iluminado, aparecerá el menú preestablecido y el primer modo (patatas fritas) parpadeará.
- Presione el botón de programas  tantas veces como desee hasta llegar al programa deseado y después presione el botón de encendido  y la freidora comenzará a funcionar.
- En la pantalla aparecerá la cuenta atrás del tiempo de cocción, si lo desea puede presionar el botón  para ver la temperatura a la que está cocinando o modificar los ajustes.
- Si presiona el botón de encendido durante 3 segundos, puede cancelar la selección del programa, la freidora dejará de funcionar y entrará en modo de espera.

Botón temperatura y tiempo

Toque una vez el botón  para ajustar la temperatura de cocción, vuelva a presionarlo y podrá seleccionar el tiempo.

Botones de aumentar y disminuir la temperatura y el tiempo

Los símbolos  /  le permiten aumentar o disminuir la temperatura o el tiempo de cocción. Si mantiene presionada la tecla "+" o "-" la temperatura cambiará rápidamente (80°C-200°C). Si está en la opción del tiempo, mantenga la tecla "+" o "-" presionada y el tiempo cambiará rápidamente (1min.-60 min.).

Botón de acabado inteligente

Seleccionando el botón de acabado inteligente podrá sincronizar las dos recetas de las cestas y finalizarlas al mismo tiempo.

MODO DE INICIO

En primer lugar, para confirmar que la cesta esté instalada correctamente en la máquina, inserte el enchufe en la toma de corriente y la máquina se encenderá, emitirá un pitido una vez, todas las luces se encenderán durante un segundo y luego se apagarán, el icono de encendido se quedará encendido.

MODO DE ESPERA

Toque el botón de On/Off y el icono de selección de cesta 1 y 2 se iluminarán y permanecerán encendidos, en este momento el producto entra en modo de espera. Cuando la unidad está en este modo de espera y no ha sido usado en los 3 minutos la freidora se apagará.

MODO DE TRABAJO DE UNA SOLA CESTA

1. Toque el botón ① y ② una vez para elegir la cesta que desea utilizar, el icono seleccionado permaneciendo encendido.
2. Después apriete el botón de  para seleccionar la temperatura que desee. La pantalla parpadeará mostrando la temperatura. Presionando los botones de “+” o “-” y podrá ajustar la temperatura en un rango de 5°C. El rango de la temperatura es de 80°C a 200°C.
3. Vuelva a presionar el botón  para seleccionar el tiempo que desee. El tiempo predeterminado o establecido parpadeará en la pantalla. Presionado el icono de tecla “+” o “-” y podrá ajustar el tiempo en un rango de 1 min a 60 min para cada receta.
4. Si desea usar un programa predeterminado presione la tecla  hasta llegar al programa que desee utilizar, el icono del programa seleccionado parpadeará con la temperatura predeterminada y el tiempo de cocción.

Nota. Si mantiene presionado el botón de encendido  durante 3 segundos, puede cancelar la selección que haya elegido anteriormente, después la freidora entrará en modo espera.

5. Después de completar la elección de la receta, la temperatura y el tiempo, toque el botón de encendido , la freidora comenzará a funcionar y la pantalla mostrará el tiempo de cocción actual en forma de cuenta regresiva. Si lo desea puede presionar el botón de temperatura/tiempo  para ver la temperatura.
6. Si necesita ajustar la temperatura o el tiempo durante el proceso de cocción, presione el botón de temperatura/tiempo , luego presione los botones “+” o “-” para ajustar la temperatura o el tiempo. Durante el proceso de ajuste, la freidora seguirá funcionando.
7. Si necesita restablecer la receta durante el proceso de cocción, es necesario presionar ligeramente el botón  una vez para pausarlo, el calentador y el motor dejarán de funcionar. Para restablecer la receta y reanudarla vuelva a apretar el botón .

PAUSAR O APAGAR LA FREIDORA

- Si necesita pausar la cocción durante el proceso, presione el botón de encendido una vez para pausar el proceso de cocción. Si pausa la freidora y no sigue la operación durante los 3 minutos siguientes, la freidora se apagará.
- Si necesita apagar la freidora durante la cocción, mantenga presionado el botón de encendido durante 3 segundos, la pantalla mostrará la palabra “OFF”, sonará un pitido, la pantalla se apagará y el producto entrará al modo de espera y se cancelarán los ajustes seleccionados.
- Después mantenga presionado el botón de encendido durante 3 segundos más y la freidora se apagará por completo.

EXTRACCIÓN DE LA CESTA

- Si se extrae la cesta de la freidora, se mostrará “OPEN” en la pantalla.
- Durante el proceso de cocción, si extrae la cesta, la unidad dejará de funcionar (tanto el calentamiento como el motor se detendrán), cuando la cesta se inserte de nuevo, la unidad reanudará la configuración de trabajo seleccionada.

FUNCIÓN DE ACABADO INTELIGENTE

La función de acabado inteligente solo se puede activar cuando se quieren utilizar las dos cestas de la freidora a la vez.

1. Encienda la freidora y presione el botón de una de las cestas. Elija los ajustes que desee para la cocción y después seleccione el icono de la otra cesta para seleccionar los ajustes de la segunda cocción.
2. Una vez elegidos los ajustes el icono de acabado inteligente  estará parpadeando, presione y la luz del icono se quedará fija.
3. Después presione el botón de encendido  y la freidora se pondrá en marcha. El lado con mayor tiempo de cocción comenzará a funcionar mientras que en el lado con menor tiempo se mantendrá apagado y la pantalla mostrará “HOLD”.
4. Una vez sincronizados los tiempos de las dos cestas, la segunda cesta comenzará a calentar y las dos cestas estarán en funcionamiento.

- Si durante el funcionamiento de acabado inteligente modifica el tiempo de alguna de las dos cestas la función se desactivará y el icono se apagará. Cada cesta seguirá trabajando según su propio tiempo de cocción preestablecido.
- Si desea volver a activar la función de apagado inteligente pulse el botón de encendido y la freidora dejará de calentar, el botón de acabado inteligente volverá a parpadear, presione el botón y vuelva a encender la freidora con el botón de encendido, de esta manera esta función volverá a activarse.
- Si retira la cesta que está en funcionamiento en la pantalla se mostrará “OPEN”, el lado abierto dejará de funcionar, pero el lado “HOLD” seguirá en modo espera, vuelva a insertar la cesta, este lado reanuda el trabajo y la freidora aún estará en el modo de acabado inteligente.
- Si retira la cesta del lado “HOLD”, la pantalla mostrará “OPEN”, pero la otra cesta seguirá en funcionamiento.
- Al retirar la cesta del lado “HOLD”, si el tiempo de cocción en el otro lado se reduce menos que el tiempo de cocción preestablecido para el lado “HOLD”, pero la canasta de extracción no se vuelve a insertar, se abandonará el modo acabado inteligente y el icono se apagará. Cada lado seguirá funcionando según su propio tiempo de cocción preestablecido.
- Cuando ambas cestas están en funcionamiento al mismo tiempo y retira cualquier cesta lateral, su pantalla mostrará “OPEN” y las dos cestas dejarán de funcionar. Cuando vuelva a insertar la cesta, su tiempo de cocción coincidirá con el tiempo del otro lado para garantizar que la función acabado inteligente siga funcionando.
- Si algún lado está en pausa, la función acabado inteligente se cancelará, el icono se apagará y el otro lado seguirá funcionando según su tiempo/temperatura preestablecidos.
- Si cada lado está en pausa, la función acabado inteligente se cancelará y el icono se apagará. Si desea volver a activar la función de acabado inteligente debe presionar de nuevo la tecla  para reanudar esta función.

OBSERVACIONES

1. Memoria.
- Si se está utilizando la freidora y se produce un apagado accidental, la freidora volverá al estado anterior al fallo de energía siempre que se vuelva a aplicar la energía antes de 30 minutos.
2. Modo de fallo de la pantalla.
- E1 se muestra: El NTC está abierto.
 - E2 se muestra: El NTC es Cortocircuito.

MODOS PRESTABLECIDOS

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos de los modos preestablecidos para los ingredientes.

Tenga en cuenta que estos ajustes son orientaivos. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes.

Programa		Peso	Temperatura	Tiempo	Acción
 Patatas fritas		500 gr	200°C	25 min.	Remover
		300 gr			
 Pastel		300 gr	150°C	25 min.	
		150 gr			
 Filete		170 gr	200°C	15 min.	Voltear
		85 gr			
 Pollo		800 gr	200°C	30 min.	Remover
		300 gr			
 Alitas de pollo		500 gr	180°C	22 min.	Remover
		300 gr			
 Pescado		350 gr	190°C	12 min.	Voltear
		175 gr			
 Carne		240 gr	160°C	12 min.	Voltear
		130 gr			
 Pastel de huevo		290 gr	170°C	20 min.	
		150 gr			

* Este cuadro enumera el tiempo promedio total de la cocción, el tiempo en el que se requiere alguna acción y qué acción se debe tomar para obtener los mejores resultados.

Para unos mejores resultados Agregue 3 minutos a la freidora para permitir se precaliente.

CONSEJOS ÚTILES

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación más corto que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes requiere un tiempo de preparación más largo, una cantidad más pequeña de ingredientes requiere un tiempo de preparación más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual.
- Para hacer patatas y que tengan un resultado más crujiente agregue unas gotas de aceite o rocíe un poco con un spray.
- Para evitar el exceso de humo, cuando cocine alimentos naturalmente ricos en grasas, como alitas de pollo o salchichas, puede ser necesario vaciar la grasa del cajón de la cesta de freír durante su utilización.
- Siempre seque los alimentos antes de cocinarlos para estimular el dorado y evitar el exceso de humo.
- Use masa prefabricada para preparar rellenos rápida y fácilmente. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para horno o una fuente de horno en la cesta de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o una quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire caliente para recalentar alimentos. Para recalentar los alimentos, ajuste la temperatura a 150°C durante un máximo de 10 minutos.

CUIDADO Y LIMPIEZA

¡ADVERTENCIA! Deje que la freidora de aire se enfríe por completo antes de limpiarla.

No use utensilios de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivos para limpiar, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

1. Desenchufe la freidora. Retire las cestas de freír del cajón. Asegúrese de que el cajón y la cesta para freír se hayan enfriado completamente antes de limpiarlos.
2. Lave el cajón y la cesta para freír con agua caliente y jabón. No use utensilios de cocina de metal ni limpiadores o productos de limpieza abrasivos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

Consejo: Si hay suciedad adherida en el fondo de la cesta, llénela con agua caliente y un poco de detergente líquido. Deje reposar durante aproximadamente 10 minutos, después continúe con la limpieza.

3. La cesta para freír y el cajón de la cesta son aptos para lavavajillas. Para obtener los mejores resultados de limpieza, colóquelo en la rejilla superior de su lavavajillas.
4. Limpie el cuerpo de la freidora con un paño húmedo suave y no abrasivo.

ALMACENAMIENTO

1. Asegúrese de que la freidora de aire esté desenchufada y que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarla.
2. Nunca almacene la freidora de aire mientras esté caliente o húmeda.
3. Guarde la freidora de aire en su caja o en un lugar limpio y seco.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora de aire no funciona.	El aparato no está enchufado.	Coloque el enchufe de red en una toma de corriente con conexión a tierra.
Los ingredientes fritos con la freidora no están hechos.	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se frien de manera más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Modifique los ajustes de temperatura deseados.
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el tiempo de preparación requerido.
Los ingredientes se frien de manera desigual en la freidora.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran uno sobre otro deben agitarse o voltearse a la mitad del tiempo de preparación.
Los snacks fritos no están crujientes cuando salen de la freidora.	Utilizaste un tipo de snacks destinados a ser preparados en una freidora tradicional.	Use snacks para horno o rocíe ligeramente un poco de aceite sobre los snacks para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la cesta en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta más allá de la indicación MAX.
	La cesta no está colocada correctamente en la olla.	Empuje la cesta hacia abajo en la freidora hasta que escuche un clic.
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes demasiado grasosos.	Cuando se frien ingredientes demasiado grasosos en la freidora, se filtra una gran cantidad de aceite en la cesta. El aceite produce humo blanco y la cesta puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La cesta aún contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la cesta, asegúrese de limpiarla correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas se frien de manera desigual en la freidora.	No utilizó el tipo de patata correcto.	Use las patatas apropiadas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No enjuagó bien las patatas antes de freirlas.	Enjuague las patatas correctamente para eliminar el almidón del exterior.
Las patatas fritas no están crujientes cuando salen de la freidora.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que hay en las patatas.	Asegúrate de secar bien los palitos de patata antes de añadir el aceite.
		Corta los palitos de patata más pequeños para que queden más crujientes.
		Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.



En cumplimiento de las directivas: 2012/19 / UE y 2015/863 / UE sobre la restricción del uso de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos, así como su eliminación de residuos. El símbolo con el cubo de basura cruzado que se muestra en el paquete indica que el producto al final de su vida útil se recogerá como residuo separado. Por lo tanto, cualquier producto que haya llegado al final de su vida útil debe entregarse a centros de eliminación de residuos especializados en la recogida selectiva de equipos eléctricos y electrónicos de desecho, o devolverse al minorista al momento de comprar equipos nuevos similares, en uno para Una base. La recolección separada adecuada para la posterior puesta en marcha de los equipos enviados para ser reciclados, tratados y eliminados de una manera compatible con el medio ambiente contribuye a prevenir posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud y optimiza el reciclaje y la reutilización de los componentes que componen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones administrativas de acuerdo con las leyes.

Obrigado por escolher nossa fritadeira. Antes de utilizar este aparelho e para garantir a sua melhor utilização, leia atentamente as instruções.

As precauções de segurança listadas aqui reduzem o risco de incêndio, choque elétrico e ferimentos quando seguidas corretamente. Guarde o manual em local seguro para referência futura, assim como a garantia, o recibo de compra e a caixa. Se aplicável, dê estas instruções ao futuro proprietário do aparelho. Sempre siga as instruções básicas de segurança e medidas de prevenção de riscos ao usar um aparelho elétrico. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos resultantes da falha do usuário em seguir estas instruções.

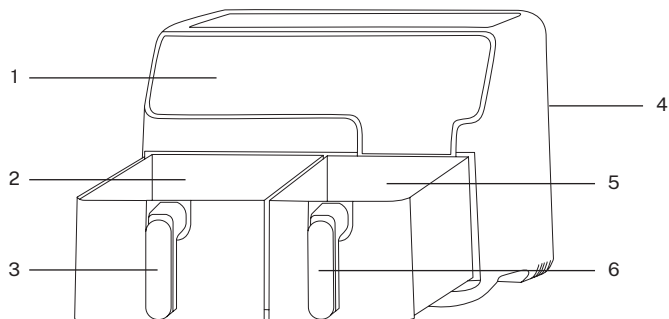
PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de usar qualquer aparelho elétrico, as precauções básicas de segurança devem ser observadas.

- Este aparelho elétrico contém uma função de aquecimento. As superfícies podem desenvolver altas temperaturas. Como as temperaturas são percebidas de forma diferente por pessoas diferentes, este equipamento deve ser usado com cautela.
- O equipamento deve ser tocado apenas nas alças e superfícies de aperto fornecidas e usar proteção contra o calor, como luvas ou similares. As superfícies que não sejam as superfícies de preensão pretendidas devem ter tempo suficiente para esfriar antes de serem tocadas.
- Sempre desconecte a fritadeira da tomada elétrica quando não estiver em uso e antes de limpá-la. A fritadeira precisa de aproximadamente 30 minutos para esfriar antes de ser manuseada ou limpa com segurança.
- Não use o aparelho se houver algum dano no plugue, cabo de alimentação ou outras peças. Se o cabo de alimentação estiver danificado ou precisar ser substituído, entre em contato com o serviço pós-venda para reparo.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar ferimentos.
- Este produto não deve ser usado ao ar livre.
- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem da rede local.
- Para se proteger contra choque elétrico, não mergulhe o cabo, plugues ou base em água ou outro líquido.
- Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies quentes.
- Não deixe o fio pendurado na borda da mesa ou balcão, nem toque em superfícies quentes.
- Sempre conecte o plugue ao aparelho primeiro e, em seguida, conecte o cabo à tomada da parede. Para desligar primeiro verifique se o aparelho está desligado e, em seguida, retire a ficha da tomada de parede.

- Não coloque sobre ou perto de um queimador a gás ou elétrico quente, ou em um forno aquecido.
- Não use o aparelho para outro uso que não o pretendido.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.
- A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos que pode ocorrer. .
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um relógio externo ou sistema de controle remoto separado.
- Nunca mergulhe a carcaça, que contém os componentes elétricos e elementos de aquecimento, nem lave-a em água corrente. Não permita que água ou outro líquido entre no dispositivo para evitar choque elétrico.
- Coloque sempre os ingredientes a fritar no cesto para evitar que entrem em contacto com os elementos de aquecimento.
- Não cubra a entrada de ar e as aberturas de ar externas enquanto o aparelho estiver funcionando.
- Não coloque o aparelho contra uma parede ou contra outros aparelhos. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre na parte de trás e nas laterais e 10 cm de espaço livre acima do aparelho.
- Não encha a cesta com óleo, pois pode causar risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do aparelho durante o funcionamento.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está a funcionar
- Não conecte o aparelho ou opere o painel de controle com as mãos molhadas.
- Não coloque nada em cima do dispositivo.
- Não use o aparelho para nenhum outro propósito além do descrito neste manual.
- Não deixe o aparelho funcionar sem vigilância.
- Durante a fritura com ar quente, o vapor quente é liberado através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura das aberturas de saída de vapor e ar. Tenha também cuidado com o vapor e o ar quentes ao retirar o cesto do aparelho.
- Desligue imediatamente o aparelho se vir fumaça escura saindo dele. Espere que a emissão de fumo pare antes de retirar a panela do aparelho.
- Certifique-se de que o aparelho está colocado numa superfície horizontal, plana e estável.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico.

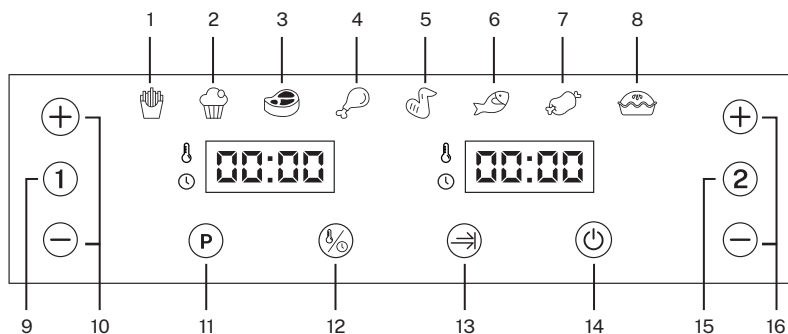
LISTA DE PEÇAS



1. Painele controle
2. Cesta grande
3. Alça de cesto grande

4. Saída de ar
5. Cesta pequena
6. Alça de cesto pequena

PAINEL DE CONTROLE



1. **Indicador** batatas fritas
2. **Indicador** torta
3. **Indicador** filé
4. **Indicador** frango
5. **Indicador** asas
6. **Indicador** peixe
7. **Indicador** eu no
8. **Indicador** bolo de ovo

9. **Botão** cesta grande
10. **Botão** regulador de temperatura/tempo (1)
11. **Botão** programas
12. **Botão** temperatura/tempo
13. **Botão** acabamento inteligente
14. **Botão** Ligado/desligado
15. **Botão** cesta pequena
16. **Botão** regulador de temperatura/tempo (2)

ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. Certifique-se de remover todos os materiais de embalagem.
 2. Remova quaisquer adesivos ou etiquetas do dispositivo.
 3. Limpe bem as prateleiras e cestos com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.
 4. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.
- Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente, não encha os cestos com óleo ou gordura de fritura diretamente.
 - Quando a fritadeira aquece pela primeira vez, pode emitir uma leve fumaça ou odor. Isso é normal para muitos dispositivos, isso não afeta a segurança do seu dispositivo.

INSTRUÇÕES DE USO

PREPARAÇÃO PARA USO

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada.
- Não coloque o aparelho sobre uma superfície não resistente ao calor.
- Coloque os cestos na gaveta da fritadeira.
- Não encha os cestos com óleo ou qualquer outro líquido.
- Não coloque nada em cima do aparelho, o fluxo de ar será interrompido e afetará o resultado da fritura com ar quente.

UTILIZAÇÃO MANUAL DA FRITADEIRA

Com esta fritadeira de ar quente, você pode preparar uma ampla variedade de ingredientes.

1. Conecte o plugue de alimentação a uma tomada aterrada.
2. Remova cuidadosamente a cesta da fritadeira.
3. Coloque os ingredientes na cesta.
4. Deslize a cesta de volta na fritadeira de ar quente.

Observação. Nunca use a fritadeira sem a cesta dentro.

Cuidado: Não toque nas partes quentes da fritadeira durante o uso e por algum tempo depois, pois isso pode causar queimaduras. Basta segurar a cesta de fritura pela alça.

5. Determine o tempo de preparo necessário para os ingredientes escolhidos.
6. Alguns ingredientes requerem agitação a meio do tempo de preparação. Para agitar os ingredientes, retire o cesto da fritadeira pela pega e mova-o com cuidado. Em seguida, deslize a cesta de volta para a fritadeira.
7. Quando você ouvir o bipe, o tempo de preparação definido expirou. Retire o cesto do aparelho.

Adendo: Você pode ajustar a temperatura ou o tempo conforme desejar durante o uso.

8. Verifique se os ingredientes estão prontos. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta colocar o cesto de volta no aparelho e ajustar o timer por mais alguns minutos.
9. Assim que os ingredientes estiverem cozinhados, retire o cesto da fritadeira e coloque-o na estrutura firme e resistente ao calor.
10. Não vire a cesta de cabeça para baixo, pois o excesso de óleo acumulado no fundo da panela derramará sobre os ingredientes.

Embargo. A cesta da fritadeira e os ingredientes estarão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes que cozinhou, pode sair vapor do cesto, tenha cuidado para não se queimar.

11. Use pinças ou utensílios de cozinha para transferir a comida para um prato.
12. Quando um lote de ingredientes está pronto, a fritadeira de ar quente está instantaneamente pronta para preparar outro lote.

USANDO O PAINEL DE CONTROLE

Botão ligar / desligar

- Assim que as cestas estiverem devidamente colocadas na caixa principal, a luz do botão liga/desliga acenderá.
- Pressione o botão de energia  para colocar a máquina em modo de espera, as luzes indicadoras nos cestos acenderão.
- Em seguida, pressione o botão  qualquer  para escolher o cesto de fritura que pretende utilizar.
- Pressione o botão liga / desliga novamente e a fritadeira começará a funcionar.
- Durante a cozedura pode tocar na tecla  para controlar a pausa e o início da cozedura.
- Se você pressionar a tecla liga / desliga por 3 segundos, as configurações escolhidas serão canceladas e a fritadeira entrará no modo de espera. Se você pressionar novamente por 3 segundos, o botão liga/desliga aparecerá no visor "OFF" e a fritadeira desligará completamente.

Botão de programas predefinidos

- Selecionando o botão  Você pode percorrer os 8 programas predefinidos.
- Pressione o botão quantas vezes quiser até chegar ao programa escolhido.
- Uma vez selecionado, o tempo de cozimento e a temperatura padrão aparecerão no visor. Sempre que desejar, você pode modificar o tempo ou a temperatura a qualquer momento durante o cozimento.

qualquer Botão da cesta esquerda ou direita

- toque no botão  qualquer  para escolher a cesta que deseja usar.
- O ícone da cesta selecionada permanecerá aceso, o menu predefinido aparecerá e o primeiro modo (fritas) piscará.
- Pressione o botão de programas  quantas vezes quiser até chegar ao programa desejado e depois aperte o botão power  e a fritadeira começará a funcionar.
- A contagem regressiva do tempo de cozimento aparecerá na tela, se desejar, você pode pressionar o botão  para ver a temperatura em que você está cozinhando ou alterar as configurações.
- Se você pressionar o botão liga / desliga por 3 segundos, poderá cancelar a seleção do programa, a fritadeira parará de funcionar e entrará no modo de espera.

botão de temperatura e tempo

Toque no botão uma vez  para ajustar a temperatura de cozimento, pressione-o novamente e você pode selecionar o tempo.

Botões para aumentar e diminuir a temperatura e o tempo

Os símbolos  permitem aumentar ou diminuir a temperatura ou o tempo de cozedura. Se você continuar pressionando a tecla "+" ou "-", a temperatura mudará rapidamente (80°C - 200°C).

Se estiver na opção de hora, mantenha a tecla "+" ou "-" pressionada e a hora mudará rapidamente (1min. - 60 minutos).

Botão de acabamento inteligente

Ao selecionar o botão de finalização inteligente, você poderá sincronizar as duas receitas nas cestas e finalizá-las ao mesmo tempo.

MODO DE INÍCIO

Em primeiro lugar, para confirmar que a cesta está instalada corretamente na máquina, insira o plugue na tomada e a máquina ligará, emitirá um sinal sonoro uma vez, todas as luzes acenderão por um segundo e depois desligarão, o ícone de energia permanecerá aceso.

MODO DE ESPERA

Toque no botão Ligar/Desligar e os ícones de seleção de cesta 1 e 2 acenderão e permanecerão acesos, neste momento o produto entra no modo de espera. Quando a unidade estiver neste modo de espera e não for usada por 3 minutos, a fritadeira será desligada.

MODO DE TRABALHO DE CESTA ÚNICA

1. Toque no botão ① S ② uma vez para escolher a cesta que deseja usar, permanecendo o ícone selecionado.
2. Em seguida, pressione o botão  para selecionar a temperatura desejada. O display piscará mostrando a temperatura. Pressionando os botões “+” ou “-”, você pode ajustar a temperatura em uma faixa de 5°C. A faixa de temperatura é de 80°C a 200°C.
3. pressione o botão novamente  para selecionar a hora desejada. A hora padrão ou definida piscará na tela. Pressione o ícone de tecla “+” ou “-” e você pode ajustar o tempo em um intervalo de 1 min a 60 min para cada receita.
4. Se você quiser usar um programa padrão, pressione a tecla  até chegar ao programa que deseja usar, o ícone do programa selecionado piscará com a temperatura e o tempo de cozimento padrão.

Observação. Se você mantiver pressionado o botão liga/desliga  por 3 segundos, você pode cancelar a seleção feita anteriormente, então a fritadeira entrará no modo de espera.

5. Após completar a escolha da receita, temperatura e tempo, toque no botão power , a fritadeira começará a funcionar e o display mostrará o tempo de cozimento atual como uma contagem regressiva. Se você quiser, você pode pressionar o botão de temperatura/tempo  para ver a temperatura.
6. Se você precisar ajustar a temperatura ou o tempo durante o processo de cozimento, pressione o botão de temperatura/tempo , depois pressione os botões “+” ou “-” para ajustar a temperatura ou o tempo. Durante o processo de ajuste, a fritadeira continuará funcionando.
7. Se você precisar redefinir a receita durante o processo de cozimento, pressione levemente o botão  uma vez para pausar, o aquecedor e o motor pararão de funcionar. Para redefinir a receita e retomá-la, pressione o botão novamente .

PAUSAR OU DESLIGAR A FRITADEIRA

- Se você precisar pausar o cozimento durante o processo, pressione o botão liga / desliga uma vez para pausar o processo de cozimento. Se você pausar a fritadeira e não continuar a operação em 3 minutos, a fritadeira será desligada.
- Se precisar desligar a fritadeira durante o cozimento, pressione e segure o botão liga/desliga por 3 segundos, o display mostrará a palavra “OFF”, soará um bipe, o display desligará e o produto entrará no modo de espera e as configurações selecionadas serão canceladas.
- Em seguida, pressione e segure o botão liga/desliga por mais 3 segundos e a fritadeira desligará completamente.

EXTRAÇÃO DE CESTA

- Se a cesta for removida da fritadeira, “OPEN” será exibido no visor.
- Durante o processo de cozedura, se retirar o cesto, o aparelho pára de funcionar (tanto o aquecimento como o motor param), quando o cesto é inserido novamente, o aparelho retoma a configuração de trabalho selecionada.

FUNÇÃO DE ACABAMENTO INTELIGENTE

A função de acabamento inteligente só pode ser ativada quando você deseja usar os dois cestos da fritadeira ao mesmo tempo.

1. Ligue a fritadeira e pressione o botão em uma das cestas. Escolha as configurações desejadas para o cozinheiro e, em seguida, selecione o ícone da outra cesta para selecionar as configurações para o segundo cozinheiro.
2. Depois que as configurações forem escolhidas, o ícone de acabamento inteligente  estará piscando, pressione-o e a luz do ícone permanecerá sólida.
3. Em seguida, pressione o botão de energia  e a fritadeira será iniciada. O lado com o maior tempo de cozimento começará a funcionar enquanto o lado com o menor tempo permanecerá desligado e o display mostrará “HOLD”.
4. Uma vez sincronizados os tempos dos dois cestos, o segundo cesto começará a aquecer e os dois cestos entrarão em funcionamento.

- Se, durante a operação de acabamento inteligente, o tempo de qualquer uma das duas cestas for modificado, a função será desativada e o ícone será desligado. Cada cesto continuará a funcionar de acordo com o seu próprio tempo de cozedura predefinido.
- Se você quiser ligar novamente a função smart off pressione o botão power e a fritadeira irá parar de aquecer, o botão smart finish piscará novamente, pressione o botão e ligue novamente a fritadeira com o botão power, desta forma ela está pronta. função será ativada novamente.
- Se você retirar o cesto que está em funcionamento, o display mostrará “OPEN”, o lado aberto deixará de funcionar, mas o lado “HOLD” permanecerá em modo de espera, insira o cesto novamente, este lado retoma o trabalho e a fritadeira ainda funciona. estará no modo de acabamento inteligente.
- Se você retirar a cesta do lado “HOLD”, o display mostrará “OPEN”, mas a outra cesta continuará funcionando.
- Ao retirar o cesto do lado “HOLD”, se o tempo de cozedura do outro lado for inferior ao tempo de cozedura predefinido para o lado “HOLD”, mas o cesto de remoção não for reinserido, sairá do modo. acabamento inteligente e o ícone será desligado. Cada lado continuará a funcionar de acordo com seu próprio tempo de cozimento predefinido.
- Quando as duas cestas estiverem funcionando ao mesmo tempo e você remover uma das cestas laterais, o visor exibirá “OPEN” e as duas cestas pararão de funcionar. Quando você reinserir a cesta, seu tempo de cozimento coincidirá com o tempo do outro lado para garantir que a função de acabamento inteligente continue funcionando.
- Se um dos lados estiver pausado, a função de acabamento inteligente será cancelada, o ícone será desligado e o outro lado continuará a funcionar de acordo com o tempo/temperatura predefinidos.
- Se cada lado estiver pausado, a função de acabamento inteligente será cancelada e o ícone será desligado. Se você quiser ativar novamente a função de acabamento inteligente, você deve pressionar a tecla novamente.  para retomar esta função.

OBSERVAÇÕES

1. Memória.
Se a fritadeira estiver em uso e ocorrer um desligamento acidental, a fritadeira retornará ao estado anterior à falha de energia, desde que a energia seja reaplicada em 30 minutos.
2. Modo de falha de exibição.
 - E1 é exibido: O NTC está aberto.
 - E2 é exibido: O NTC é curto-circuito.

MODOS PREDEFINIDOS

A tabela a seguir o ajudará a selecionar as configurações básicas dos modos predefinidos de ingredientes.

Observe que essas configurações são indicativas. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para seus ingredientes.

Programa	Peso	Temperatura	Tempo	Ação
 Batatas fritas	 500 gr.	200°C	25 minutos	Remover
	 300 gr.			
 Torta	 300 gr.	150°C	25 minutos	
	 150 gr.			
 Filé	 170 gr.	200°C	15 minutos	Virar
	 85 gr.			
 Frango	 800 gr.	200°C	30 minutos	Remover
	 300 gr.			
 Asas de frango	 500 gr.	180°C	22 minutos	Remover
	 300 gr.			
 Peixe	 350 gr.	190°C	12 minutos	Virar
	 175 gr.			
 Eu no	 240 gr.	160°C	12 minutos	Virar
	 130 gr.			
 bolo de ovo	 290 gr.	170°C	20 minutos	
	 150 gr.			

* Este gráfico lista o tempo médio total de cozimento, o tempo em que a ação é necessária e qual ação deve ser tomada para obter melhores resultados.

Para melhores resultados Adicione 3 minutos à fritadeira para permitir que ela pré-aqueça.

DICAS ÚTEIS

- Ingredientes menores geralmente requerem um tempo de preparação mais curto do que ingredientes maiores.
- Um número maior de ingredientes requer um tempo de preparo maior, um número menor de ingredientes requer um tempo de preparo menor.
- Agitar ingredientes menores no meio do tempo de preparo otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar que os ingredientes fritem de forma desigual.
- Para fazer batatas e ter um resultado mais crocante adicione algumas gotas de óleo ou borrife um pouco com um spray.
- Para evitar o fumo excessivo, ao cozinhar alimentos naturalmente ricos em gordura, como asas de frango ou salsichas, pode ser necessário drenar a gordura da gaveta do cesto de fritar durante o uso.
- Sempre seque os alimentos antes de cozinhar para estimular o escurecimento e evitar o fumo excessivo.
- Use massa pré-preparada para preparar recheios de forma rápida e fácil. A massa pré-fabricada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.
- Coloque uma assadeira ou assadeira na cesta da fritadeira de ar quente se quiser assar um bolo ou quiche ou se quiser fritar ingredientes quebradiços ou recheados.
- Você também pode usar a fritadeira de ar quente para reaquecer alimentos. Para reaquecer os alimentos, ajuste a temperatura para 150°C por no máximo 10 minutos.

CUIDADOS E LIMPEZA

EMBARGO! Deixe a fritadeira esfriar completamente antes de limpá-la.

Não use panelas de metal ou materiais de limpeza abrasivos para limpar, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

1. Desligue a fritadeira. Retire os cestos de fritura da gaveta. Certifique-se de que a gaveta de fritar e a cesta esfriaram completamente antes de limpar.

2. Lave a gaveta de fritar e o cesto com água quente e sabão. Não use panelas de metal ou produtos de limpeza ou produtos de limpeza abrasivos, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

Adendo: Se houver sujeira grudada no fundo da cesta, encha-a com água quente e um pouco de detergente líquido. Deixe descansar por cerca de 10 minutos e continue a limpeza.

3. O cesto de fritar e a gaveta do cesto são laváveis na máquina de lavar louça. Para melhores resultados de limpeza, coloque no cesto superior da sua máquina de lavar louça.

4. Limpe o corpo da fritadeira com um pano úmido macio e não abrasivo.

ARMAZENAR

1. Certifique-se de que a fritadeira esteja desconectada e que todas as peças estejam limpas e secas antes de guardá-la.
2. Nunca guarde a fritadeira enquanto estiver quente ou molhada.
3. Guarde a fritadeira na caixa ou em local limpo e seco.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

QUESTÃO	CAUSA	SOLUÇÃO
Airfryer não funciona.	O aparelho não está conectado.	Conecte o plugue de alimentação em uma tomada aterrada.
Os ingredientes fritos com a fritadeira não estão prontos.	A quantidade de ingredientes na cesta é muito grande.	Coloque lotes menores de ingredientes na cesta. Lotes menores fritam mais uniformemente.
	A temperatura definida é muito baixa.	Modifique as configurações de temperatura desejadas.
	O tempo de preparação é muito curto.	Defina o tempo de preparação necessário.
Os ingredientes são fritos de forma desigual na fritadeira.	Certos tipos de ingredientes precisam ser agitados na metade do tempo de preparação.	Os ingredientes empilhados uns sobre os outros devem ser agitados ou virados na metade do tempo de preparo.
Salgadinhos fritos não ficam crocantes quando saem da fritadeira.	Você usou um tipo de lanche destinado a ser preparado em uma fritadeira tradicional.	Use lanches que possam ir ao forno ou regue levemente um pouco de óleo sobre os lanches para obter um resultado mais crocante.
Não consigo deslizar o cesto para dentro do aparelho corretamente.	Há muitos ingredientes na cesta.	Não encha a cesta além da indicação MAX.
	A cesta não está colocada corretamente na panela.	Empurre a cesta para dentro da fritadeira até ouvir um clique.
Sai fumaça branca do aparelho.	Você está preparando ingredientes que são muito gordurosos.	Quando ingredientes muito gordurosos são fritos na fritadeira, uma grande quantidade de óleo penetra na cesta. O óleo produz fumaça branca e a cesta pode ficar mais quente que o normal. Isso não afeta o dispositivo ou o resultado final.
	A cesta ainda contém vestígios de graxa de uso anterior.	A fumaça branca é causada pelo aquecimento da graxa na cesta, certifique-se de limpá-la adequadamente após cada uso.
As batatas fritas são fritas de forma desigual na fritadeira.	Você não usou o tipo correto de batata.	Use as batatas adequadas e certifique-se de que permaneçam firmes durante a fritura.
	Você não lavou bem as batatas antes de fritá-las.	Lave bem as batatas para retirar o amido de fora.
As batatas fritas não são crocantes quando saem da fritadeira.	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água nas batatas.	Certifique-se de secar bem os palitos de batata antes de adicionar o óleo.
		Corte os palitos de batata menores para uma mordida mais crocante.
		Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.



Em conformidade com as diretrizes: 2012/19 / UE e 2015/863 / UE sobre a restrição do uso de substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrônicos, bem como a eliminação de resíduos. O símbolo com o caixote do lixo cruzado mostrado na embalagem indica que o produto ao final de sua vida útil será coletado como lixo separado. Portanto, qualquer produto que tenha atingido o fim de sua vida útil deve ser entregue a centros especializados de eliminação de resíduos para coleta seletiva de equipamentos elétricos e eletrônicos, ou devolvido ao varejista ao comprar equipamentos novos similares, em um para uma base. A coleta seletiva apropriada para o comissionamento subsequente do equipamento enviado para reciclagem, tratamento e descarte de maneira ecológica ajuda a evitar possíveis efeitos negativos no meio ambiente e na saúde e otimiza a reciclagem e reutilização de os componentes que compõem o dispositivo. . A eliminação abusiva do produto pelo usuário implica a aplicação de sanções administrativas de acordo com as leis.

Merci d'avoir choisi notre friteuse à air. Avant d'utiliser cet appareil et pour garantir son utilisation optimale, veuillez lire attentivement les instructions.

Les consignes de sécurité répertoriées ici réduisent les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures lorsqu'elles sont suivies correctement. Conservez le manuel dans un endroit sûr pour référence future, ainsi que la garantie, le reçu d'achat et la boîte. Le cas échéant, remettez ces instructions au futur propriétaire de l'appareil. Suivez toujours les consignes de sécurité de base et les mesures de prévention des risques lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage résultant du non-respect de ces instructions par l'utilisateur.

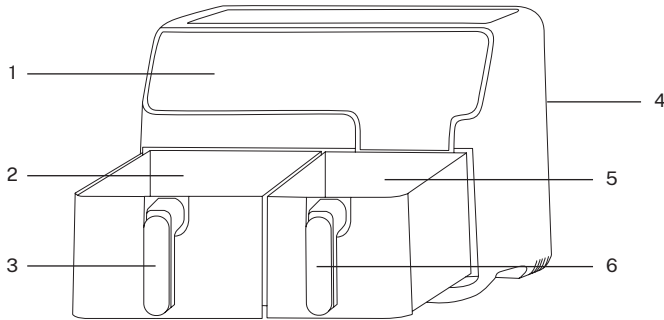
PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser un appareil électrique, des précautions de sécurité de base doivent être respectées.

- Cet appareil électrique contient une fonction de chauffage. Les surfaces peuvent développer des températures élevées. Étant donné que les températures sont perçues différemment par différentes personnes, cet équipement doit être utilisé avec prudence.
- L'équipement doit être touché uniquement par les poignées et les surfaces de préhension fournies, et utiliser une protection thermique telle que des gants ou similaire. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent avoir suffisamment de temps pour refroidir avant d'être touchées.
- Débranchez toujours la friteuse de la prise électrique lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. La friteuse a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir avant de pouvoir être manipulée ou nettoyée en toute sécurité.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés. Si le câble d'alimentation est endommagé ou doit être remplacé, contactez le service après-vente pour réparation.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
- Ce produit ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
- Gardez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
- Branchez toujours la fiche à l'appareil en premier, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, vérifiez d'abord que l'appareil est éteint, puis retirez la fiche de la prise murale.

- Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers cela peut arriver. .
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une horloge externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Ne jamais immerger le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, ni le rincer sous le robinet. Ne laissez pas l'eau ou tout autre liquide pénétrer dans l'appareil pour éviter un choc électrique.
- Mettez toujours les ingrédients à frire dans le panier pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée d'air et d'air extérieur lorsque l'appareil est en marche.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.
- Ne remplissez pas le panier d'huile car cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne
- Ne branchez pas l'appareil et ne faites pas fonctionner le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité des ouvertures de sortie de vapeur et d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez le panier de l'appareil.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire en sortir. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la casserole de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.

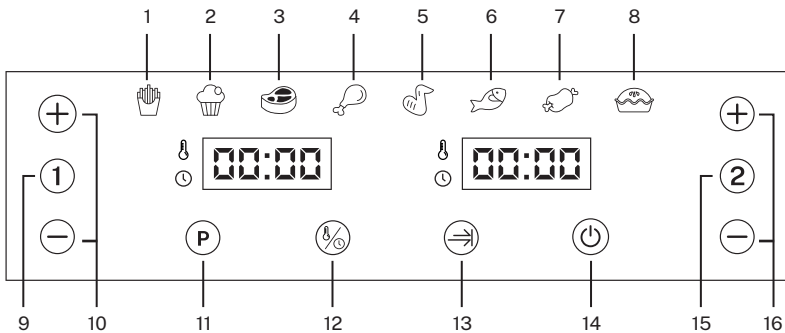
LISTE DES PIÈCES



1. Panneau de commande
2. Grand panier
3. Grande anse de panier

4. Grille d'aération
5. Petit panier
6. Petite anse de panier

PANNEAU DE COMMANDE



1. Indicateur les frites
2. Indicateur tarte
3. Indicateur filet
4. Indicateur poulet
5. Indicateur ailes
6. Indicateur poisson
7. Indicateur viande
8. Indicateur gâteau aux oeufs

9. Bouton grand panier
10. Bouton régulateur de température/durée (1)
11. Bouton programmes
12. Bouton température/temps
13. Bouton finition intelligente
14. Bouton Allumé éteint
15. Bouton petit panier
16. Bouton régulateur de température/durée (2)

AVANT D'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. Assurez-vous de retirer tous les matériaux d'emballage.
 2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
 3. Nettoyez soigneusement les étagères et les paniers avec de l'eau chaude, un peu de détergent liquide et une éponge non abrasive.
 4. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud, ne remplissez pas directement les paniers d'huile ou de graisse de friture.
 - Lorsque la friteuse à air chaud chauffe pour la première fois, elle peut émettre une légère fumée ou une odeur. Ceci est normal pour de nombreux appareils, cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

MODE D'EMPLOI

PRÉPARATION À L'UTILISATION

- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
- Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
- Placez les paniers dans le tiroir de la friteuse.
- Ne remplissez pas les paniers avec de l'huile ou tout autre liquide.
- Ne placez rien sur l'appareil, le flux d'air sera interrompu et affectera le résultat de la friture à l'air chaud.

UTILISATION MANUELLE DE LA FRITEUSE

Avec cette friteuse à air chaud, vous pouvez préparer une large gamme d'ingrédients.

1. Branchez la fiche secteur sur une prise de courant mise à la terre.
2. Retirez délicatement le panier de la friteuse.
3. Mettez les ingrédients dans le panier.
4. Faites glisser le panier dans la friteuse à air chaud.

Noter. N'utilisez jamais la friteuse sans le panier à l'intérieur.

Mise en garde: Ne touchez pas les parties chaudes de la friteuse pendant l'utilisation et pendant un certain temps après, car cela pourrait provoquer des brûlures. Tenez simplement le panier à friture par la poignée.

5. Déterminez le temps de préparation requis pour les ingrédients choisis.
6. Certains ingrédients nécessitent de remuer à mi-parcours du temps de préparation. Pour secouer les ingrédients, sortez le panier de la friteuse par la poignée et déplacez-le avec précaution. Remettez ensuite le panier dans la friteuse.
7. Lorsque vous entendez le bip, le temps de préparation défini est écoulé. Retirez le panier de l'appareil.

Conseil: Vous pouvez régler la température ou le temps comme vous le souhaitez pendant l'utilisation.

8. Vérifiez que les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez simplement le panier dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
9. Une fois les ingrédients cuits, retirez le panier de la friteuse et placez-le sur le cadre ferme et résistant à la chaleur.
10. Ne retournez pas le panier, car tout excès d'huile qui s'est accumulé au fond de la casserole se renversera sur les ingrédients.

Mise en garde. Le panier de la friteuse et les ingrédients seront chauds. Selon le type d'ingrédients que vous avez cuisinés, de la vapeur peut s'échapper du panier, faites attention de ne pas vous brûler.

11. Utilisez des pinces ou des ustensiles de cuisine pour transférer les aliments dans une assiette.
12. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air chaud est instantanément prête à préparer un autre lot.

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

Bouton Marche/Arrêt

- Une fois les paniers correctement placés dans le boîtier principal, le voyant du bouton d'alimentation s'allume.
- appuyez sur le bouton d'allumage  pour mettre la machine en mode veille, les voyants des paniers s'allument.
- Appuyez ensuite sur le bouton ① Soit ② pour choisir le panier à friture que vous souhaitez utiliser.
- Appuyez à nouveau sur le bouton d'alimentation et la friteuse commencera à fonctionner.
- Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche  pour contrôler la pause et le début de la cuisson.
- Si vous appuyez sur la touche d'alimentation pendant 3 secondes, les réglages choisis seront annulés et la friteuse passera en mode veille. Si vous appuyez à nouveau pendant 3 secondes, le bouton d'alimentation apparaîtra sur l'écran «OFF» et la friteuse s'éteindra complètement.

Bouton de programmes pré-réglés

- Sélection du bouton  Vous pouvez faire défiler les 8 programmes prédéfinis.
- Appuyez sur la touche autant de fois que vous le souhaitez jusqu'à ce que vous atteigniez le programme choisi.
- Une fois sélectionnés, le temps de cuisson et la température par défaut apparaîtront à l'écran. Quand vous le souhaitez, vous pouvez modifier le temps ou la température à tout moment pendant la cuisson.

① Soit ② **Bouton panier gauche ou droit**

- toucher le bouton ① Soit ② pour choisir le panier que vous souhaitez utiliser.
- L'icône du panier sélectionné restera allumée, le menu prédéfini apparaîtra et le premier mode (frites) clignotera.
- Appuyez sur le bouton des programmes  autant de fois que vous le souhaitez jusqu'à ce que vous atteigniez le programme souhaité, puis appuyez sur le bouton d'alimentation  et la friteuse commencera à fonctionner.
- Le compte à rebours du temps de cuisson apparaîtra à l'écran, si vous le souhaitez, vous pouvez appuyer sur le bouton  pour voir la température à laquelle vous cuisinez ou modifier les réglages.
- Si vous appuyez sur le bouton d'alimentation pendant 3 secondes, vous pouvez annuler la sélection du programme, la friteuse cessera de fonctionner et passera en mode veille.

bouton de température et de temps

Appuyez une fois sur le bouton  pour régler la température de cuisson, appuyez à nouveau dessus et vous pourrez sélectionner l'heure.

Boutons pour augmenter et diminuer la température et le temps

Les symboles  /  permettent d'augmenter ou de diminuer la température ou le temps de cuisson.

Si vous continuez à appuyer sur la touche "+" ou "-", la température changera rapidement (80°C - 200°C).

Si vous êtes dans l'option heure, maintenez la touche "+" ou "-" enfoncée et l'heure changera rapidement (1min. - 60 mn).

Bouton de finition intelligent

En sélectionnant le bouton de finition intelligente, vous pourrez synchroniser les deux recettes dans les paniers et les terminer en même temps.

MODE DE DÉMARRAGE

Tout d'abord, pour confirmer que le panier est correctement installé sur la machine, veuillez insérer la fiche dans la prise de courant, et la machine s'allumera, elle émettra un bip, toutes les lumières s'allumeront pendant une seconde puis s'éteindront, le l'icône d'alimentation restera allumée.

MODE VEILLE

Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt et les icônes de sélection de panier 1 et 2 s'allumeront et resteront allumées, à ce moment le produit entre en mode veille. Lorsque l'appareil est dans ce mode veille et n'a pas été utilisé pendant 3 minutes, la friteuse s'éteint.

MODE DE FONCTIONNEMENT À UN SEUL PANIER

1. toucher le bouton ① Oui ② une fois pour choisir le panier que vous souhaitez utiliser, l'icône sélectionnée restant allumée.
2. Appuyez ensuite sur le bouton  pour sélectionner la température souhaitée. L'affichage clignotera indiquant la température. En appuyant sur les boutons « + » ou « - », vous pouvez régler la température dans une plage de 5 °C. La plage de température est de 80°C à 200°C.
3. appuyez à nouveau sur le bouton  pour sélectionner l'heure souhaitée. L'heure par défaut ou réglée clignotera à l'écran. Appuyez sur l'icône de la touche "+" ou "-" et vous pouvez régler le temps dans une plage de 1 min à 60 min pour chaque recette.
4. Si vous souhaitez utiliser un programme par défaut, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que vous atteigniez le programme que vous souhaitez utiliser, l'icône du programme sélectionné clignote avec la température et le temps de cuisson par défaut.

Noter. Si vous maintenez le bouton d'alimentation enfoncé  pendant 3 secondes, vous pouvez annuler la sélection que vous avez effectuée précédemment, puis la friteuse passera en mode veille.

5. Après avoir terminé le choix de la recette, de la température et du temps, appuyez sur le bouton d'alimentation , la friteuse commencera à fonctionner et l'écran affichera le temps de cuisson actuel sous forme de compte à rebours. Si vous le souhaitez, vous pouvez appuyer sur le bouton température/temps  pour voir la température.
6. Si vous devez régler la température ou le temps pendant le processus de cuisson, appuyez sur le bouton température/temps , puis appuyez sur les boutons "+" ou "-" pour régler la température ou l'heure. Pendant le processus de réglage, la friteuse continuera à fonctionner.
7. Si vous devez réinitialiser la recette pendant le processus de cuisson, vous devez appuyer légèrement sur le bouton  une fois pour le mettre en pause, le chauffage et le moteur cesseront de fonctionner. Pour réinitialiser la recette et la reprendre, appuyez à nouveau sur le bouton .

METTRE EN PAUSE OU ÉTEINDRE LA FRITEUSE

- Si vous devez interrompre la cuisson pendant le processus, appuyez une fois sur le bouton d'alimentation pour interrompre le processus de cuisson. Si vous mettez la friteuse en pause et ne poursuivez pas l'opération dans les 3 minutes, la friteuse s'éteindra.
- Si vous devez éteindre la friteuse pendant la cuisson, appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'alimentation pendant 3 secondes, l'écran affichera le mot "OFF", un bip retentira, l'écran s'éteindra et le produit entrera en mode veille et le les réglages sélectionnés seront annulés. .
- Appuyez ensuite sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes supplémentaires et la friteuse s'éteindra complètement.

EXTRACTION DU PANIER

- Si le panier est retiré de la friteuse, "OPEN" s'affiche à l'écran.
- Pendant le processus de cuisson, si vous retirez le panier, l'appareil cessera de fonctionner (le chauffage et le moteur s'arrêteront), lorsque le panier sera à nouveau inséré, l'appareil reprendra le réglage de travail sélectionné.

FONCTION DE FINITION INTELLIGENTE

La fonction de finition intelligente ne peut être activée que lorsque vous souhaitez utiliser les deux paniers de friteuse en même temps.

1. Allumez la friteuse et appuyez sur le bouton de l'un des paniers. Choisissez les paramètres que vous souhaitez pour le cuisinier, puis sélectionnez l'autre icône de panier pour sélectionner les paramètres du deuxième cuisinier.
2. Une fois les paramètres choisis, l'icône de finition intelligente  clignotera, appuyez dessus et l'icône lumineuse restera fixe.
3. Appuyez ensuite sur le bouton d'alimentation  et la friteuse démarre. Le côté avec le temps de cuisson le plus long commencera à fonctionner tandis que le côté avec le temps le plus court restera éteint et l'écran affichera "HOLD".
4. Une fois les temps des deux paniers synchronisés, le deuxième panier commencera à chauffer et les deux paniers seront en fonctionnement.

- Si, pendant l'opération de finition intelligente, l'heure de l'un des deux paniers est modifiée, la fonction sera désactivée et l'icône s'éteindra. Chaque panier continuera à fonctionner selon son propre temps de cuisson prédéfini.
- Si vous souhaitez réactiver la fonction d'arrêt intelligent, appuyez sur le bouton d'alimentation et la friteuse s'arrêtera de chauffer, le bouton de finition intelligente clignotera à nouveau, appuyez sur le bouton et rallumez la friteuse avec le bouton d'alimentation, de cette façon elle est prête. fonction sera de nouveau activée.
- Si vous retirez le panier en cours de fonctionnement, l'écran affichera "OPEN", le côté ouvert cessera de fonctionner, mais le côté "HOLD" restera en mode veille, insérez à nouveau le panier, ce côté reprendra le travail et la friteuse fonctionne toujours. sera en mode de finition intelligente.
- Si vous retirez le panier du côté "HOLD", l'écran affichera "OPEN", mais l'autre panier continuera à fonctionner.
- Lorsque vous retirez le panier du côté "HOLD", si le temps de cuisson de l'autre côté est réduit de moins que le temps de cuisson pré-réglé pour le côté "HOLD", mais que le panier de retrait n'est pas réinséré, le mode sera quitté. finition intelligente et l'icône s'éteindra. Chaque côté continuera à fonctionner selon son propre temps de cuisson pré-réglé.
- Lorsque les deux paniers fonctionnent en même temps et que vous enlevez l'un ou l'autre des paniers latéraux, son écran affichera « OPEN » et les deux paniers cesseront de fonctionner. Lorsque vous réinsérez le panier, son temps de cuisson correspondra au temps de l'autre côté pour garantir que la fonction de finition intelligente continue de fonctionner.
- Si l'un ou l'autre des côtés est en pause, la fonction de finition intelligente sera annulée, l'icône s'éteindra et l'autre côté continuera à fonctionner selon son temps/température prédéfini.
- Si chaque face est en pause, la fonction de finition intelligente sera annulée et l'icône s'éteindra. Si vous souhaitez réactiver la fonction de finition intelligente, vous devez appuyer à nouveau sur la touche  pour reprendre cette fonction.

OBSERVATIONS

1. Mémoire.

Si la friteuse est en cours d'utilisation et qu'un arrêt accidentel se produit, la friteuse reviendra à son état d'avant panne de courant tant que l'alimentation est rétablie dans les 30 minutes.

2. Afficher le mode d'échec.

- E1 s'affiche : Le CNT est ouvert.
- E2 s'affiche : Le NTC est un court-circuit.

MODES PRÉDÉFINIS

Le tableau suivant vous aidera à sélectionner les paramètres de base des modes de pré-réglage des ingrédients.

Veuillez noter que ces paramètres sont indicatifs. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Programme		Lester	Température	Tempo	Action
 Les frites		500 gr.	200°C	25 minutes	Retirer
		300 gr.			
 Tarte		300 gr.	150°C	25 minutes	
		150 gr.			
 Filet		170 gr.	200°C	15 minutes	Retourner
		85 gr.			
 Poulet		800 gr.	200°C	30 minutes	Retirer
		300 gr.			
 Ailes de poulet		500 gr.	180°C	22 minutes	Retirer
		300 gr.			
 Poisson		350 gr.	190°C	12 minutes	Retourner
		175 gr.			
 Viande		240 gr.	160°C	12 minutes	Retourner
		130 gr.			
 gâteau aux oeufs		290 gr.	170°C	20 minutes	
		150 gr.			

* Ce tableau répertorie le temps de cuisson moyen total, le temps nécessaire à l'action et les mesures à prendre pour obtenir les meilleurs résultats.

Pour de meilleurs résultats, ajoutez 3 minutes à la friteuse pour lui permettre de préchauffer.

CONSEILS UTILES

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation plus court que les ingrédients plus gros.
- Un plus grand nombre d'ingrédients nécessite un temps de préparation plus long, un plus petit nombre d'ingrédients nécessite un temps de préparation plus court.
- Secouer les ingrédients plus petits à mi-parcours du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à empêcher les ingrédients de frire de manière inégale.
- Pour faire des pommes de terre et avoir un résultat plus croustillant, ajoutez quelques gouttes d'huile ou vaporisez-en un peu avec un spray.
- Pour éviter une fumée excessive, lors de la cuisson d'aliments naturellement riches en matières grasses, tels que des ailes de poulet ou des saucisses, il peut être nécessaire de vider la graisse du tiroir du panier à friture pendant l'utilisation.
- Séchez toujours les aliments avant de les cuire pour favoriser le brunissement et éviter une fumée excessive.
- Utilisez de la pâte préfabriquée pour préparer les garnitures rapidement et facilement. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.
- Placez un moule ou un plat de cuisson dans le panier de la friteuse à air chaud si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des ingrédients cassants ou farcis.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer les aliments. Pour réchauffer des aliments, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes maximum.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

MISE EN GARDE! Laissez la friteuse à air refroidir complètement avant de la nettoyer.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Débranchez la friteuse. Retirez les paniers à frites du tiroir. Assurez-vous que le tiroir à friture et le panier ont complètement refroidi avant de les nettoyer.

2. Lavez le tiroir à friture et le panier avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de nettoyeurs ou nettoyeurs abrasifs car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

Conseil: S'il y a de la saleté collée au fond du panier, remplissez-le d'eau chaude et d'un peu de détergent liquide. Laissez reposer pendant environ 10 minutes, puis continuez à nettoyer.

3. Le panier à frites et le tiroir du panier vont au lave-vaisselle. Pour de meilleurs résultats de nettoyage, placez-les dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle.

4. Nettoyez le corps de la friteuse avec un chiffon humide doux et non abrasif.

STOCKAGE

1. Assurez-vous que la friteuse à air est débranchée et que toutes les pièces sont propres et sèches avant de la ranger.

2. Ne rangez jamais la friteuse à air chaud ou humide.

3. Rangez la friteuse à air dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec.

SOLUTION DE PROBLÈMES

PROBLÈME	CAUSE	LA SOLUTION
La friteuse à air ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche secteur dans une prise mise à la terre.
Les ingrédients frits à la friteuse ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez de plus petits lots d'ingrédients dans le panier. Les petits lots font frire plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Modifiez les paramètres de température souhaités.
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez le temps de préparation requis.
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-parcours du temps de préparation.	Les ingrédients empilés les uns sur les autres doivent être secoués ou retournés à la moitié du temps de préparation.
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type de snack destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations allant au four ou versez légèrement un peu d'huile sur les collations pour un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à glisser correctement le panier 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 le pot.	Poussez le panier dans la friteuse jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients trop gras.	Lorsque des ingrédients trop gras sont frits dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'infiltre dans le panier. L'huile produit de la fumée blanche et le panier peut devenir plus chaud que la normale. Cela n'affecte pas l'appareil ou le résultat final.
	Le panier contient encore des traces de graisse d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par l'échauffement de la graisse dans le panier, veillez à bien le nettoyer après chaque utilisation.
Les frites sont frites de manière inégale dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez les bonnes pommes de terre et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les pommes de terre avant de les faire frire.	Bien rincer les pommes de terre pour enlever l'amidon de l'extérieur.
Les frites ne sont pas croustillantes à la sortie de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les pommes de terre.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour une bouchée plus croustillante.
		Ajouter un peu d'huile pour un résultat plus croustillant.



Conformément aux directives: 2012/19 / UE et 2015/863 / UE sur la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que leur élimination des déchets. Le symbole avec la poubelle croisée indiqué sur l'emballage indique que le produit à la fin de sa durée de vie sera collecté en tant que déchet séparé. Par conséquent, tout produit ayant atteint la fin de sa durée de vie doit être livré dans des centres d'élimination des déchets spécialisés pour la collecte sélective des déchets d'équipements électriques et électroniques, ou retourné au détaillant lors de l'achat de nouveaux équipements similaires, en un seul pour une base. Une collecte séparée appropriée pour la mise en service ultérieure des équipements expédiés pour être recyclés, traités et éliminés d'une manière respectueuse de l'environnement aide à prévenir les effets négatifs potentiels sur l'environnement et la santé et optimise le recyclage et la réutilisation des composants qui composent l'appareil. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur implique l'application de sanctions administratives conformément aux lois.

Grazie per aver scelto la nostra friggitrice ad aria. Prima di utilizzare questo apparecchio e per garantirne il miglior utilizzo, leggere attentamente le istruzioni.

Le precauzioni di sicurezza qui elencate riducono il rischio di incendi, scosse elettriche e lesioni se seguite correttamente. Conservare il manuale in un luogo sicuro per riferimenti futuri, così come la garanzia, la ricevuta d'acquisto e la scatola. Se applicabile, fornire queste istruzioni al futuro proprietario dell'apparecchio. Seguire sempre le istruzioni di sicurezza di base e le misure di prevenzione dei rischi quando si utilizza un apparecchio elettrico. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali danni derivanti dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni da parte dell'utente.

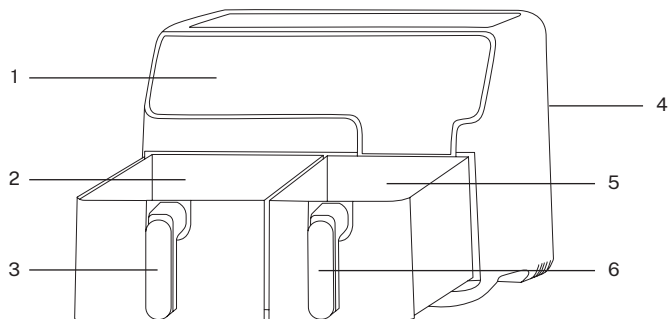
MISURE DI SICUREZZA

Prima di utilizzare qualsiasi apparecchio elettrico, è necessario osservare le precauzioni di sicurezza di base.

- Questo apparecchio elettrico contiene una funzione di riscaldamento. Le superfici possono sviluppare temperature elevate. Poiché le temperature sono percepite in modo diverso da persone diverse, questa apparecchiatura deve essere utilizzata con cautela.
- L'attrezzatura deve essere toccata solo sulle maniglie e sulle superfici di presa previste, e utilizzare protezioni dal calore come guanti o simili. Le superfici diverse dalle superfici di presa previste devono avere un tempo sufficiente per raffreddarsi prima di essere toccate.
- Scollegare sempre la friggitrice dalla presa elettrica quando non è in uso e prima di pulirla. La friggitrice ha bisogno di circa 30 minuti per raffreddarsi prima di poter essere maneggiata o pulita in sicurezza.
- Non utilizzare l'apparecchio in presenza di danni alla spina, al cavo di alimentazione o ad altre parti. Se il cavo di alimentazione è danneggiato o deve essere sostituito, contattare il servizio post-vendita per la riparazione.
- L'uso di accessori non consigliati dal produttore può causare lesioni.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato all'aperto.
- Verificare se la tensione indicata sull'apparecchio corrisponde alla tensione della rete locale.
- Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine o la base in acqua o altri liquidi.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non lasciare che il cavo penda sul bordo del tavolo o del bancone, né toccare superfici calde.
- Collegare sempre prima la spina all'apparecchio, quindi collegare il cavo alla presa a muro. Per scollegare prima verificare che l'apparecchio sia spento, quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.
- Non posizionare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi o in un forno riscaldato.

- Non utilizzare l'apparecchio per un uso diverso da quello previsto.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono state sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se ne comprendono i pericoli che può accadere. .
- Questo apparecchio non è concepito per essere azionato tramite un orologio esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Non immergere mai la custodia, che contiene i componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, né sciacquarla sotto l'acqua corrente. Non permettere all'acqua o ad altri liquidi di entrare nel dispositivo per evitare scosse elettriche.
- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel cestello per evitare che entrino in contatto con le resistenze.
- Non coprire le aperture di ingresso dell'aria e dell'aria esterna mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio.
- Non riempire il cestello con olio in quanto potrebbe causare un pericolo di incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione
- Non collegare l'apparecchio o azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Non posizionare nulla sopra il dispositivo.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare che l'apparecchio funzioni incustodito.
- Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dalle aperture di uscita del vapore e dell'aria. Fare attenzione anche al vapore e all'aria calda quando si rimuove il cestello dall'apparecchio.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se vedete fuoriuscire del fumo scuro. Attendere la cessazione dell'emissione di fumo prima di rimuovere la pentola dall'apparecchio.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico.

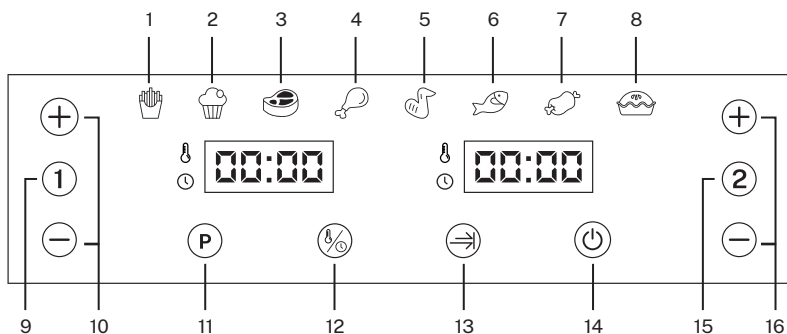
ELENCO DELLE PARTI



1. Pannello di controllo
2. Grande cesto
3. Manico a cestello grande

4. Condotto di aerazione
5. Piccolo cestino
6. Manico cestino piccolo

PANNELLO DI CONTROLLO



1. **Indicatore** patatine fritte
2. **Indicatore** torta
3. **Indicatore** filetto
4. **Indicatore** pollo
5. **Indicatore** Ali
6. **Indicatore** pesce
7. **Indicatore** la carne
8. **Indicatore** torta all'uovo
9. **Pulsante** grande cesto

10. **Pulsante** regolatore di temperatura/ tempo (1)
11. **Pulsante** programmi
12. **Pulsante** temperatura/tempo
13. **Pulsante** finitura intelligente
14. **Pulsante** Acceso spento
15. **Pulsante** piccolo cestino
16. **Pulsante** regolatore di temperatura/ tempo (2)

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Assicurati di rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
 2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dal dispositivo.
 3. Pulisci accuratamente i ripiani e i cestelli con acqua calda, un po' di detersivo liquido e una spugna non abrasiva.
 4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Questa è una friggitrice oil-free che funziona con aria calda, non riempire i cestelli con olio o grasso per friggere direttamente.
 - Quando la friggitrice ad aria si riscalda per la prima volta, potrebbe emettere un leggero fumo o odore. Questo è normale per molti dispositivi, questo non pregiudica la sicurezza del tuo dispositivo.

ISTRUZIONI PER L'USO

PREPARAZIONE PER L'USO

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.
- Non posizionare l'apparecchio su una superficie non resistente al calore.
- Mettere i cestelli nel cassetto della friggitrice.
- Non riempire i cestelli con olio o altri liquidi.
- Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio, il flusso d'aria verrà interrotto e influirà sul risultato della frittura ad aria calda.

USO MANUALE DELLA FRIGGITRICE

Con questa friggitrice ad aria calda puoi preparare una vasta gamma di ingredienti.

1. Collegare la spina di alimentazione a una presa con messa a terra.
2. Rimuovere con cautela il cestello dalla friggitrice.
3. Metti gli ingredienti nel cestino.
4. Reinserire il cestello nella friggitrice ad aria calda.

Nota. Non utilizzare mai la friggitrice senza il cestello all'interno.

Attenzione: Non toccare le parti calde della friggitrice durante l'uso e per qualche tempo dopo, poiché ciò potrebbe causare ustioni. Basta tenere il cestello per friggere per il manico.

5. Determinare il tempo necessario per la preparazione degli ingredienti scelti.
6. Alcuni ingredienti devono essere mescolati a metà del tempo di preparazione. Per frullare gli ingredienti, estrai il cestello dalla friggitrice per la maniglia e spostalo con cautela. Quindi reinserire il cestello nella friggitrice.
7. Quando si sente il segnale acustico, il tempo di preparazione impostato è scaduto. Estrarre il cestello dall'apparecchio.

Consiglio: È possibile regolare la temperatura o il tempo a piacere durante l'uso.

8. Controlla che gli ingredienti siano pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente rimettere il cestello nell'apparecchio e impostare il timer per qualche altro minuto.
9. Una volta che gli ingredienti sono cotti, togliere il cestello dalla friggitrice e posizionarlo su un telaio solido e resistente al calore.
10. Non capovolgere il cestello, poiché l'olio in eccesso che si è accumulato sul fondo della pentola si riverserà sugli ingredienti.

Avvertimento. Il cestello della friggitrice e gli ingredienti saranno caldi. A seconda del tipo di ingredienti che avete cucinato, dal cestello potrebbe fuoriuscire del vapore, fate attenzione a non scottarvi.

11. Utilizzare pinze o utensili da cucina per trasferire il cibo su un piatto.
12. Quando un lotto di ingredienti è pronto, la friggitrice ad aria calda è subito pronta per prepararne un altro.

UTILIZZO DEL PANNELLO DI CONTROLLO

Pulsante di accensione/spegnimento

- Una volta posizionati correttamente i cestelli nell'alloggiamento principale, la spia del pulsante di alimentazione si accende.
- Premi il pulsante di accensione  per mettere la macchina in modalità standby, le spie sui cestelli si accendono.
- Quindi premere il pulsante ① o ② per scegliere il cestello per friggere che si desidera utilizzare.
- Premi nuovamente il pulsante di accensione e la friggitrice inizierà a funzionare.
- Durante la cottura è possibile toccare il tasto  per controllare la pausa e l'inizio della cottura.
- Se si preme il tasto di accensione per 3 secondi, le impostazioni scelte verranno annullate e la friggitrice entrerà in modalità standby. Premendo nuovamente per 3 secondi sul display apparirà il tasto di accensione "OFF" e la friggitrice si spegnerà completamente.

Pulsante programmi preimpostati

- Selezionando il pulsante  È possibile scorrere gli 8 programmi preimpostati.
- Premere il pulsante tutte le volte che si desidera fino a raggiungere il programma prescelto.
- Una volta selezionati, sul display compariranno il tempo di cottura e la temperatura di default. Quando lo desideri, puoi modificare l'ora o la temperatura in qualsiasi momento durante la cottura.

① o ② Pulsante cestino sinistro o destro

- toccare il pulsante ① o ② per scegliere il cestino che si desidera utilizzare.
- L'icona del cestello selezionato rimarrà accesa, apparirà il menu di preselezione e lampeggerà la prima modalità (patatine fritte).
- Premere il pulsante programmi  tutte le volte che vuoi fino a raggiungere il programma desiderato e quindi premere il pulsante di accensione  e la friggitrice inizierà a funzionare.
- Sullo schermo apparirà il conto alla rovescia del tempo di cottura, se lo desideri puoi premere il pulsante  per vedere la temperatura a cui stai cucinando o modificare le impostazioni.
- Se si preme il pulsante di accensione per 3 secondi, è possibile annullare la selezione del programma, la friggitrice smetterà di funzionare e entrerà in modalità standby.

pulsante temperatura e tempo

Tocca il pulsante una volta  per regolare la temperatura di cottura, ripremerlo ed è possibile selezionare l'ora.

Pulsanti per aumentare e diminuire temperatura e tempo

I simboli  consentono di aumentare o diminuire la temperatura o il tempo di cottura. Se si continua a premere il tasto "+" o "-", la temperatura cambierà rapidamente (80°C - 200°C).

Se sei nell'opzione dell'ora, tieni premuto il tasto "+" o "-" e l'ora cambierà rapidamente (1min. - 60 minuti).

Pulsante di finitura intelligente

Selezionando il pulsante di finitura intelligente potrai sincronizzare le due ricette nei cestelli e finirle contemporaneamente.

MODALITÀ DI AVVIO

Per prima cosa, per confermare che il cestello sia installato correttamente sulla macchina, inserire la spina nella presa di corrente, la macchina si accenderà, emetterà un segnale acustico, tutte le luci si accenderanno per un secondo e poi si spegneranno, il l'icona di alimentazione rimarrà accesa.

MODALITÀ STANDBY

Toccare il pulsante On/Off e l'icona di selezione del cestello 1 e 2 si illuminerà e rimarrà accesa, in questo momento il prodotto entra in modalità standby. Quando l'unità è in questa modalità di attesa e non è stata utilizzata per 3 minuti, la friggitrice si spegne.

MODALITÀ DI LAVORO A CESTELLO SINGOLO

1. toccare il pulsante ① Y ② una volta per scegliere il carrello che si desidera utilizzare, rimanendo l'icona selezionata.
2. Quindi premere il pulsante  per selezionare la temperatura desiderata. Il display lampeggerà mostrando la temperatura. Premendo i pulsanti "+" o "-", è possibile regolare la temperatura in un intervallo di 5°C. L'intervallo di temperatura va da 80°C a 200°C.
3. premere di nuovo il pulsante  per selezionare l'ora desiderata. L'ora predefinita o impostata lampeggerà sullo schermo. Premendo l'icona del tasto "+" o "-" è possibile regolare il tempo in un intervallo da 1 min a 60 min per ciascuna ricetta.
4. Se si desidera utilizzare un programma predefinito premere il tasto  fino a raggiungere il programma che si desidera utilizzare, l'icona del programma selezionato lampeggerà con la temperatura e il tempo di cottura predefiniti.

Nota. Se tieni premuto il pulsante di accensione  per 3 secondi è possibile annullare la selezione effettuata in precedenza, quindi la friggitrice entrerà in modalità standby.

5. Dopo aver completato la scelta di ricetta, temperatura e tempo, toccare il pulsante di accensione , la friggitrice inizierà a funzionare e il display visualizzerà il tempo di cottura attuale come conto alla rovescia. Se vuoi puoi premere il pulsante temperatura/ora  per vedere la temperatura
6. Se è necessario regolare la temperatura o il tempo durante il processo di cottura, premere il pulsante temperatura/tempo , quindi premere i pulsanti "+" o "-" per regolare la temperatura o l'ora. Durante il processo di regolazione, la friggitrice continuerà a funzionare.
7. Se è necessario ripristinare la ricetta durante il processo di cottura, è necessario premere leggermente il pulsante  una volta per metterlo in pausa, il riscaldatore e il motore smetteranno di funzionare. Per ripristinare la ricetta e riprenderla, premere nuovamente il pulsante .

METTI IN PAUSA O SPEGNI LA FRIGGITRICE

- Se è necessario mettere in pausa la cottura durante il processo, premere una volta il pulsante di accensione per mettere in pausa il processo di cottura. Se si mette in pausa la friggitrice e non si continua l'operazione entro 3 minuti, la friggitrice si spegne.
- Se è necessario spegnere la friggitrice durante la cottura, tenere premuto il pulsante di accensione per 3 secondi, il display visualizzerà la scritta "OFF", verrà emesso un segnale acustico, il display si spegnerà e il prodotto entrerà in modalità standby e le impostazioni selezionate verranno cancellate.
- Quindi tieni premuto il pulsante di accensione per altri 3 secondi e la friggitrice si spegnerà completamente.

ESTRAZIONE CESTELLO

- Se il cestello viene rimosso dalla friggitrice, sul display verrà visualizzato “OPEN”.
- Durante la cottura, se si estrae il cestello, l'unità smetterà di funzionare (si fermeranno sia il riscaldamento che il motore), quando si reinserirà il cestello l'unità riprenderà l'impostazione di lavoro selezionata.

FUNZIONE DI FINITURA INTELLIGENTE

La funzione di finitura intelligente può essere attivata solo quando si desidera utilizzare entrambi i cestelli della friggitrice contemporaneamente.

1. Accendete la friggitrice e premete il pulsante su uno dei cestelli. Scegli le impostazioni che desideri per il cuoco, quindi seleziona l'altra icona del cestino per selezionare le impostazioni per il secondo cuoco.
2. Una volta scelte le impostazioni, l'icona di finitura intelligente  lampeggerà, premerlo e la spia dell'icona rimarrà fissa.
3. Quindi premere il pulsante di accensione  e la friggitrice si avvierà. Il lato con il tempo di cottura più lungo inizierà a lavorare mentre il lato con il tempo più breve rimarrà spento e il display visualizzerà “HOLD”.
4. Una volta sincronizzati i tempi dei due cestelli, il secondo cesto inizierà a scaldarsi e i due cestelli saranno in funzione.

- Se, durante l'operazione di rifinitura intelligente, viene modificato il tempo di uno qualsiasi dei due cestelli, la funzione verrà disattivata e l'icona si spegnerà. Ciascun cestello continuerà a funzionare secondo il proprio tempo di cottura preimpostato.
- Se vuoi riattivare la funzione di spegnimento intelligente premi il pulsante di accensione e la friggitrice smetterà di riscaldarsi, il pulsante di finitura intelligente lampeggerà di nuovo, premi il pulsante e riaccendi la friggitrice con il pulsante di accensione, in questo modo è pronta. la funzione sarà nuovamente attivata.
- Se si rimuove il cestello in funzione il display visualizzerà “OPEN”, il lato aperto smetterà di funzionare, ma il lato “HOLD” rimarrà in modalità standby, inserire nuovamente il cestello, questo lato riprenderà a funzionare e la friggitrice ancora funzionante sarà in modalità di finitura intelligente.
- Se si rimuove il cestello dal lato “HOLD”, il display visualizzerà “OPEN”, ma l'altro cestello continuerà a funzionare.
- Quando si rimuove il cestello dal lato “HOLD”, se il tempo di cottura sull'altro lato si riduce al di sotto del tempo di cottura preimpostato per il lato “HOLD”, ma il cestello di estrazione non viene reinserto, si esce dalla modalità. finitura intelligente e l'icona si spegnerà. Ciascun lato continuerà a lavorare secondo il proprio tempo di cottura preimpostato.
- Quando entrambi i cestelli funzionano contemporaneamente e si rimuove uno dei cestelli laterali, il suo display mostrerà "OPEN" e i due cestelli smetteranno di funzionare. Quando reinserti il cestello, il suo tempo di cottura corrisponderà al tempo sull'altro lato per garantire che la funzione di finitura intelligente continui a funzionare.
- Se uno dei lati viene messo in pausa, la funzione di finitura intelligente verrà annullata, l'icona si spegnerà e l'altro lato continuerà a funzionare in base al tempo/temperatura preimpostati.
- Se ogni lato viene messo in pausa, la funzione di finitura intelligente verrà annullata e l'icona si spegnerà. Se si desidera riattivare la funzione di rifinitura intelligente, è necessario premere nuovamente il tasto.  per riprendere questa funzione.

OSSERVAZIONI

1. Memoria.

Se la friggitrice è in uso e si verifica uno spegnimento accidentale, la friggitrice tornerà allo stato di pre-interruzione dell'alimentazione finché l'alimentazione viene riattivata entro 30 minuti.

2. Visualizza la modalità di errore.

- Viene visualizzato E1: Il CNT è aperto.
- Viene visualizzato E2: L'NTC è in corto circuito.

MODALITÀ PREIMPOSTATE

La tabella seguente ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base delle modalità preimpostate degli ingredienti.

Si prega di notare che queste impostazioni sono indicative. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensioni, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione migliore per i tuoi ingredienti.

Programma	Il peso		Temperatura	Tempo	Azione
 Patatine fritte		500 gr.	200°C	25 minuti	Rimuovere
		300 gr.			
 Torta		300 gr.	150°C	25 minuti	
		150 gr.			
 Filetto		170 gr.	200°C	15 minuti	Flip
		85 gr.			
 Pollo		800 gr.	200°C	30 minuti	Rimuovere
		300 gr.			
 Ali di pollo		500 gr.	180°C	22 minuti	Rimuovere
		300 gr.			
 Pesce		350 gr.	190°C	12 minuti	Flip
		175 gr.			
 La carne		240 gr.	160°C	15 minuti	Flip
		130 gr.			
 torta all'uovo		290 gr.	170°C	20 minuti	
		150 gr.			

* Questa tabella elenca il tempo di cottura medio totale, il tempo necessario per l'azione e l'azione da intraprendere per ottenere i migliori risultati.

Per ottenere i migliori risultati, aggiungere 3 minuti alla friggitrice per farla preriscaldare.

CONSIGLI UTILI

- Gli ingredienti più piccoli richiedono generalmente un tempo di preparazione più breve rispetto agli ingredienti più grandi.
- Un numero maggiore di ingredienti richiede un tempo di preparazione più lungo, un numero minore di ingredienti richiede un tempo di preparazione più breve.
- Agitare gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare che gli ingredienti si friggano in modo non uniforme.
- Per fare le patate e avere un risultato più croccante aggiungere qualche goccia di olio o spruzzare un po' con uno spray.
- Per evitare un'eccessiva affumicatura, durante la cottura di cibi naturalmente ricchi di grassi, come ali di pollo o salsicce, potrebbe essere necessario scolare il grasso dal cassetto del cestello durante l'uso.
- Asciugare sempre il cibo prima della cottura per favorire la doratura e prevenire un'eccessiva affumicatura.
- Usa l'impasto già pronto per preparare i ripieni in modo semplice e veloce. L'impasto preconfezionato richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto fatto in casa.
- Metti una teglia o una teglia nel cestello della friggitrice ad aria calda se vuoi cuocere una torta o una quiche o se vuoi friggere ingredienti croccanti o ripieni.
- Puoi anche usare la friggitrice ad aria calda per riscaldare il cibo. Per riscaldare il cibo, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

CURA E PULIZIA

AVVERTIMENTO! Lascia raffreddare completamente la friggitrice ad aria prima di pulirla.

Non utilizzare pentole in metallo o materiali per la pulizia abrasivi per pulire in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Scollega la friggitrice. Rimuovere i cestelli per friggere dal cassetto. Assicurarsi che il cassetto per friggere e il cestello si siano completamente raffreddati prima di pulirli.
2. Lavare il cassetto e il cestello per friggere con acqua calda e sapone. Non utilizzare pentole in metallo o detergenti abrasivi o detergenti in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

Consiglio: Se c'è dello sporco attaccato al fondo del cestello, riempilo con acqua calda e un po' di detersivo liquido. Lasciare riposare per circa 10 minuti, quindi continuare a pulire.

3. Il cestello e il cassetto del cestello sono lavabili in lavastoviglie. Per ottenere i migliori risultati di pulizia, posizionarlo nel cestello superiore della lavastoviglie.
4. Pulire il corpo della friggitrice con un panno umido morbido e non abrasivo.

MAGAZZINAGGIO

1. Assicurarsi che la friggitrice ad aria sia scollegata e che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporla.
2. Non riporre mai la friggitrice ad aria mentre è calda o bagnata.
3. Conservare la friggitrice ad aria nella sua scatola o in un luogo pulito e asciutto.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
La friggitrice ad aria non funziona.	L'apparecchio non è collegato.	Collegare la spina di alimentazione a una presa con messa a terra.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice non sono cotti.	La quantità di ingredienti nel cestello è troppo grande.	Metti piccoli lotti di ingredienti nel cestino. I lotti più piccoli friggono in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Modificare le impostazioni di temperatura desiderate.
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Impostare il tempo di preparazione richiesto.
Gli ingredienti sono fritti in modo non uniforme nella friggitrice.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti impilati uno sopra l'altro devono essere agitati o capovolti a metà del tempo di preparazione.
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.	Hai usato un tipo di snack destinato a essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Usa snack adatti al forno o spruzza leggermente un po' d'olio sugli snack per un risultato più croccante.
Non riesco a far scorrere correttamente il cestello nell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nel cestino.	Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX.
	Il cestino non è posizionato correttamente nella pentola.	Spingere il cestello nella friggitrice finché non si sente uno scatto.
Dall'apparecchio fuoriesce fumo bianco.	Stai preparando degli ingredienti troppo grassi.	Quando gli ingredienti troppo grassi vengono fritti nella friggitrice, una grande quantità di olio filtra nel cestello. L'olio produce fumo bianco e il cestello potrebbe diventare più caldo del normale. Ciò non influisce sul dispositivo o sul risultato finale.
	Il cestello contiene ancora tracce di grasso dell'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nel cestello, assicurarsi di pulirlo correttamente dopo ogni utilizzo.
Le patatine fritte vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice.	Non hai usato il tipo corretto di patata.	Usa le patate giuste e assicurati che rimangano sode durante la frittura.
	Non hai sciacquato bene le patate prima di friggerle.	Sciacquare bene le patate per eliminare l'amido dall'esterno.
Le patatine fritte non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.	La croccantezza delle patatine fritte dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patate.	Assicurati di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.
		Taglia i bastoncini di patate più piccoli per un boccone più croccante.
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.



In conformità con le direttive: 2012/19 / UE e 2015/863 / UE sulla restrizione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché sul loro smaltimento dei rifiuti. Il simbolo con la pattumiera incrociata mostrato sulla confezione indica che il prodotto al termine della sua vita utile verrà raccolto come rifiuto separato. Pertanto, qualsiasi prodotto che ha raggiunto la fine della sua vita utile deve essere consegnato a centri specializzati di smaltimento dei rifiuti per la raccolta selettiva di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche o restituito al rivenditore al momento dell'acquisto di nuove apparecchiature simili, in un'unica per una base. Una corretta raccolta separata per la successiva messa in servizio di apparecchiature spedite per essere riciclate, trattate e smaltite in modo ecologico aiuta a prevenire potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e ottimizza il riciclaggio e il riutilizzo di i componenti che compongono il dispositivo. . L'eliminazione abusiva del prodotto da parte dell'utente implica l'applicazione di sanzioni amministrative in conformità con le leggi.

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Heißluftfritteuse entschieden haben. Bitte lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät verwenden und um eine optimale Nutzung zu gewährleisten.

Die hier aufgeführten Sicherheitsvorkehrungen reduzieren das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen, wenn sie korrekt befolgt werden. Bewahren Sie das Handbuch sowie die Garantie, den Kaufbeleg und den Karton zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Geben Sie diese Anleitung ggf. an den zukünftigen Besitzer des Gerätes weiter. Befolgen Sie bei der Verwendung eines Elektrogeräts immer die grundlegenden Sicherheitshinweise und Maßnahmen zur Risikovermeidung. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Benutzer resultieren.

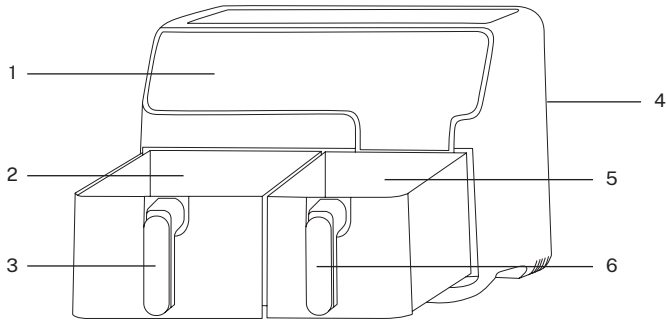
SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Vor der Verwendung von Elektrogeräten sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden.

- Dieses Elektrogerät enthält eine Heizfunktion. Oberflächen können hohe Temperaturen entwickeln. Da Temperaturen von verschiedenen Menschen unterschiedlich empfunden werden, sollte dieses Gerät mit Vorsicht verwendet werden.
- Das Gerät darf nur an den vorgesehenen Griffen und Griffflächen berührt werden und Hitzeschutz wie Handschuhe oder ähnliches verwenden. Anderen Oberflächen als den beabsichtigten Greifflächen sollte ausreichend Zeit zum Abkühlen gegeben werden, bevor sie berührt werden.
- Trennen Sie die Fritteuse immer vom Stromnetz, wenn sie nicht verwendet wird und bevor Sie sie reinigen. Die Fritteuse benötigt etwa 30 Minuten zum Abkühlen, bevor sie sicher gehandhabt oder gereinigt werden kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind. Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, wenden Sie sich zur Reparatur an den Kundendienst.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Produkt sollte nicht im Freien verwendet werden.
- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung des örtlichen Netzes übereinstimmt.
- Zum Schutz vor Stromschlägen Kabel, Stecker oder Sockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Lassen Sie das Kabel nicht über Tisch- oder Tresenkanten hängen oder heiße Oberflächen berühren.
- Schließen Sie immer zuerst den Stecker an das Gerät an und stecken Sie dann das Kabel in die Steckdose. Überprüfen Sie zum Trennen zuerst, ob das Gerät ausgeschaltet ist, und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

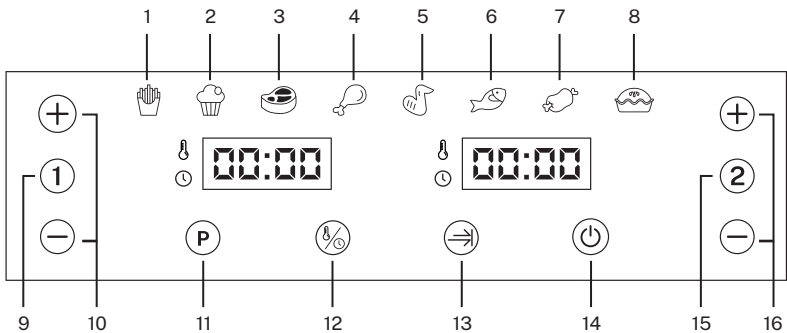
- Nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Ofen stellen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zweckentfremdet.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Reinigung und Wartung des Geräts dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die Gefahren verstehen, die es verursachen kann.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Uhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das die elektrischen Komponenten und Heizelemente enthält, niemals unter Wasser und spülen Sie es niemals unter fließendem Wasser ab. Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie den Lufteinlass und die Außenluftöffnungen nicht ab, während das Gerät läuft.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder gegen andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und an den Seiten und 10 cm Freiraum über dem Gerät.
- Füllen Sie den Korb nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr verursachen kann.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Schließen Sie das Gerät nicht an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Beim Heißluftfrittieren entweicht heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand von Dampf- und Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie den Korb aus dem Gerät nehmen.
- Trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz, wenn dunkler Rauch austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

LISTE DER TEILE



- | | |
|---------------------|----------------------|
| 1. Schalttafel | 4. Entlüftung |
| 2. Großer Korb | 5. Kleiner Korb |
| 3. Großer Korbgriff | 6. Kleiner Korbgriff |

SCHALTТАFEL



- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. Indikator Chips | 9. Taste großer Korb |
| 2. Indikator Kuchen | 10. Taste Temperatur-/Zeitregler (1) |
| 3. Indikator Filet | 11. Taste Programme |
| 4. Indikator Hähnchen | 12. Taste Temperatur/Zeit |
| 5. Indikator Flügel | 13. Taste smarter Abschluss |
| 6. Indikator Fische | 14. Taste An aus |
| 7. Indikator Fleisch | 15. Taste kleiner Korb |
| 8. Indikator Eierkuchen | 16. Taste Temperatur-/Zeitregler (2) |

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Stellen Sie sicher, dass Sie alle Verpackungsmaterialien entfernt haben.
 2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
 3. Reinigen Sie die Ablagen und Körbe gründlich mit heißem Wasser, etwas Flüssigwaschmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
 4. Reinigen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch.
- Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet, füllen Sie die Körbe nicht direkt mit Öl oder Frittierfett.
 - Wenn die Heißluftfritteuse zum ersten Mal aufgeheizt wird, kann sie einen leichten Rauch oder Geruch abgeben. Dies ist bei vielen Geräten normal, die Sicherheit Ihres Geräts wird dadurch nicht beeinträchtigt.

GEBRAUCHSANWEISUNG

EINSATZ VORBEREITEN

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
- Stellen Sie die Körbe in die Frittierschublade.
- Füllen Sie die Körbe nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät, der Luftstrom wird unterbrochen und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigt.

MANUELLE VERWENDUNG DER FRITEUSE

Mit dieser Heißluftfritteuse können Sie eine Vielzahl von Zutaten zubereiten.

1. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geerdeten Steckdose.
2. Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Fritteuse.
3. Legen Sie die Zutaten in den Korb.
4. Schieben Sie den Korb wieder in die Heißluftfritteuse.

Notiz. Verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne den darin befindlichen Korb.

Vorsicht: Berühren Sie die heißen Teile der Friteuse während des Gebrauchs und für einige Zeit danach nicht, da dies zu Verbrennungen führen kann. Halten Sie den Frittierkorb einfach am Griff.

5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die ausgewählten Zutaten.
6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit umgerührt werden. Zum Schütteln der Zutaten den Korb am Griff aus der Fritteuse ziehen und vorsichtig bewegen. Schieben Sie dann den Korb wieder in die Fritteuse.
7. Wenn Sie den Signalton hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Nehmen Sie den Korb aus dem Gerät.

Rat: Sie können die Temperatur oder Zeit während des Gebrauchs nach Belieben einstellen.

8. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, stellen Sie den Korb einfach wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar Minuten länger.
9. Sobald die Zutaten gar sind, nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und stellen Sie ihn auf den festen, hitzebeständigen Rahmen.
10. Stellen Sie den Korb nicht auf den Kopf, da überschüssiges Öl, das sich am Boden des Topfes angesammelt hat, auf die Zutaten spritzt.

Vorbehalt. Der Frittierkorb und die Zutaten sind heiß. Je nach Art der gekochten Zutaten kann Dampf aus dem Korb austreten, achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.

11. Verwenden Sie eine Zange oder Küchenutensilien, um das Essen auf einen Teller zu geben.
12. Wenn eine Charge Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit, eine weitere Charge zuzubereiten.

VERWENDEN DES BEDIENFELDS

An / aus Schalter

- Sobald die Körbe richtig im Hauptgehäuse platziert sind, leuchtet die Betriebstaste auf.
- Drücken den Power Knopf  Um die Maschine in den Standby-Modus zu versetzen, schalten sich die Kontrollleuchten an den Körben ein.
- Drücken Sie dann die Taste  entweder  um den Frittierkorb auszuwählen, den Sie verwenden möchten.
- Drücken Sie den Netzschalter erneut und die Fritteuse beginnt zu arbeiten.
- Während des Kochens können Sie die Taste berühren  um die Pause und den Start des Garvorgangs zu steuern.
- Wenn Sie die Ein/Aus-Taste 3 Sekunden lang drücken, werden die gewählten Einstellungen gelöscht und die Friteuse wechselt in den Standby-Modus. Wenn Sie die Taste erneut 3 Sekunden lang drücken, erscheint auf dem Display „OFF“ und die Friteuse schaltet sich vollständig aus.

Taste für voreingestellte Programme

- Auswahl der Schaltfläche  Sie können durch die 8 voreingestellten Programme blättern.
- Drücken Sie die Taste so oft Sie möchten, bis Sie das gewählte Programm erreicht haben.
- Nach der Auswahl erscheinen die Standardgarzeit und -temperatur auf dem Display. Wann immer Sie möchten, können Sie die Zeit oder Temperatur jederzeit während des Garens ändern.

entweder Korbaste links oder rechts

- berühren Sie die Taste  entweder  um den Korb auszuwählen, den Sie verwenden möchten.
- Das Symbol für den ausgewählten Korb bleibt erleuchtet, das voreingestellte Menü wird angezeigt und der erste Modus (Pommes) blinkt.
- Drücken Sie die Programmtaste  so oft Sie möchten, bis Sie das gewünschte Programm erreicht haben, und drücken Sie dann die Ein-/Aus-Taste  und die Fritteuse beginnt zu arbeiten.
- Der Countdown der Garzeit erscheint auf dem Bildschirm, wenn Sie möchten, können Sie die Taste drücken  um die Gartemperatur anzuzeigen oder die Einstellungen zu ändern.
- Wenn Sie die Einschalttaste 3 Sekunden lang gedrückt halten, können Sie die Programmauswahl abbrechen, die Friteuse hört auf zu arbeiten und wechselt in den Standby-Modus.

Temperatur- und Zeittaste

Tippen Sie einmal auf die Schaltfläche  Um die Gartemperatur einzustellen, drücken Sie erneut und Sie können die Zeit auswählen.

Tasten zum Erhöhen und Verringern von Temperatur und Zeit

Die Symbole  ermöglichen es Ihnen, die Temperatur oder Garzeit zu erhöhen oder zu verringern.

Wenn Sie die Taste „+“ oder „-“ gedrückt halten, ändert sich die Temperatur schnell (80 °C - 200 °C).

Wenn Sie sich in der Zeitoption befinden, halten Sie die „+“ oder „-“ Taste gedrückt und die Zeit ändert sich schnell (1min. - 60 Minuten).

Smart-Finish-Taste

Durch Auswahl der Smart Finishing-Schaltfläche können Sie die beiden Rezepte in den Körben synchronisieren und gleichzeitig fertigstellen.

STARTMODUS

Erstens, um zu bestätigen, dass der Korb richtig in der Maschine installiert ist, stecken Sie bitte den Stecker in die Steckdose, und die Maschine schaltet sich ein, es piept einmal, alle Lichter schalten sich für eine Sekunde ein und schalten sich dann aus. Das Power-Symbol bleibt an.

STANDBY MODUS

Berühren Sie die Ein/Aus-Taste und die Korbauswahlsymbole 1 und 2 leuchten auf und bleiben eingeschaltet, zu diesem Zeitpunkt wechselt das Produkt in den Standby-Modus. Wenn sich das Gerät in diesem Standby-Modus befindet und 3 Minuten lang nicht verwendet wurde, schaltet sich die Fritteuse aus.

EINZELKORB-ARBEITSMODUS

1. berühren Sie die Taste ① Y ② einmal, um den Korb auszuwählen, den Sie verwenden möchten, das ausgewählte Symbol bleibt an.
2. Drücken Sie dann die Taste  um die gewünschte Temperatur auszuwählen. Das Display blinkt und zeigt die Temperatur an. Durch Drücken der Tasten „+“ oder „-“ können Sie die Temperatur in einem Bereich von 5 °C einstellen. Der Temperaturbereich liegt zwischen 80 °C und 200 °C.
3. Drücken Sie die Taste erneut  um die gewünschte Zeit auszuwählen. Die voreingestellte oder eingestellte Zeit blinkt auf dem Bildschirm. Drücken Sie das Tastensymbol „+“ oder „-“ und Sie können die Zeit in einem Bereich von 1 min bis 60 min für jedes Rezept einstellen.
4. Wenn Sie ein Standardprogramm verwenden möchten, drücken Sie die Taste  Bis Sie das gewünschte Programm erreicht haben, blinkt das ausgewählte Programmsymbol mit der Standardtemperatur und Garzeit.

Notiz. Wenn Sie den Netzschalter gedrückt halten  3 Sekunden lang können Sie die zuvor getroffene Auswahl abbrechen, dann wechselt die Fritteuse in den Standby-Modus.

5. Nachdem Sie die Auswahl von Rezept, Temperatur und Zeit abgeschlossen haben, berühren Sie die Einschalttaste , beginnt die Fritteuse zu arbeiten und das Display zeigt die aktuelle Garzeit als Countdown an. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur-/Zeittaste drücken  um die Temperatur zu sehen.
6. Wenn Sie die Temperatur oder Zeit während des Garvorgangs anpassen müssen, drücken Sie die Temperatur-/Zeittaste , und drücken Sie dann die Tasten „+“ oder „-“, um die Temperatur oder Zeit einzustellen. Während des Einstellvorgangs läuft die Fritteuse weiter.
7. Wenn Sie das Rezept während des Kochvorgangs zurücksetzen müssen, müssen Sie die Taste leicht drücken  einmal zu pausieren, hören die Heizung und der Motor auf zu arbeiten. Um das Rezept zurückzusetzen und fortzusetzen, drücken Sie die Taste erneut .

HALTEN SIE DIE FRITEUSE AN ODER SCHALTEN SIE SIE AUS

- Wenn Sie den Kochvorgang während des Kochvorgangs unterbrechen müssen, drücken Sie einmal die Einschalttaste, um den Kochvorgang zu unterbrechen. Wenn Sie die Fritteuse anhalten und den Betrieb nicht innerhalb von 3 Minuten fortsetzen, schaltet sich die Fritteuse aus.
- Wenn Sie die Fritteuse während des Garens ausschalten müssen, halten Sie die Einschalttaste 3 Sekunden lang gedrückt, das Display zeigt das Wort „OFF“, ein Piepton ertönt, das Display schaltet sich aus und das Produkt wechselt in den Standby-Modus und das Ausgewählte Einstellungen werden gelöscht. .
- Halten Sie dann die Einschalttaste weitere 3 Sekunden lang gedrückt, und die Fritteuse schaltet sich vollständig aus.

KORBEXTRAKTION

- Wenn der Korb aus der Fritteuse entfernt wird, wird „OPEN“ auf dem Display angezeigt.
- Wenn Sie während des Kochvorgangs den Korb herausziehen, hört das Gerät auf zu arbeiten (sowohl Heizung als auch Motor stoppen), wenn der Korb wieder eingesetzt wird, nimmt das Gerät die gewählte Arbeitseinstellung wieder auf.

INTELLIGENTE FINISHING-FUNKTION

Die Smart-Finish-Funktion kann nur aktiviert werden, wenn Sie beide Frittierkörbe gleichzeitig verwenden möchten.

1. Schalten Sie die Fritteuse ein und drücken Sie die Taste an einem der Körbe. Wählen Sie die gewünschten Einstellungen für den Garvorgang und wählen Sie dann das andere Korbsymbol, um die Einstellungen für den zweiten Garvorgang auszuwählen.
 2. Sobald die Einstellungen ausgewählt wurden, wird das Smart-Finish-Symbol angezeigt  blinkt, drücken Sie darauf und das Symbol leuchtet dauerhaft.
 3. Drücken Sie dann den Netzschalter  und die Fritteuse startet. Die Seite mit der längsten Garzeit beginnt zu arbeiten, während die Seite mit der kürzesten Zeit ausgeschaltet bleibt und das Display „HOLD“ anzeigt.
 4. Sobald die Zeiten der beiden Körbe synchronisiert sind, beginnt der zweite Korb zu heizen und die beiden Körbe sind in Betrieb.
- Wenn während des Smart-Finishing-Vorgangs die Zeit einer der beiden Körbe geändert wird, wird die Funktion deaktiviert und das Symbol erlischt. Jeder Korb arbeitet gemäß seiner eigenen voreingestellten Garzeit weiter.
 - Wenn Sie die Smart-Off-Funktion wieder einschalten möchten, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste und die Fritteuse hört auf zu heizen, die Smart-Finish-Taste blinkt erneut, drücken Sie die Taste und schalten Sie die Fritteuse wieder mit der Ein-/Aus-Taste ein, auf diese Weise ist sie bereit. Funktion wird wieder aktiviert.
 - Wenn Sie den in Betrieb befindlichen Korb entfernen, zeigt das Display „OPEN“ an, die offene Seite hört auf zu arbeiten, aber die „HOLD“-Seite bleibt im Standby-Modus, setzen Sie den Korb wieder ein, diese Seite nimmt die Arbeit wieder auf und die Fritteuse wird es tun funktioniert noch, befindet sich im Smart-Finishing-Modus.
 - Wenn Sie den Korb von der „HOLD“-Seite entfernen, zeigt das Display „OPEN“, aber der andere Korb funktioniert weiter.
 - Wenn beim Entfernen des Korbs von der „HOLD“-Seite die Garzeit auf der anderen Seite auf weniger als die voreingestellte Garzeit für die „HOLD“-Seite reduziert wird, aber der Entnahmekorb nicht wieder eingesetzt wird, wird der Modus verlassen. Smart Finish und das Symbol erlischt. Jede Seite arbeitet gemäß ihrer eigenen voreingestellten Garzeit weiter.
 - Wenn beide Körbe gleichzeitig laufen und Sie einen der seitlichen Körbe entfernen, zeigt das Display „OPEN“ an und die beiden Körbe hören auf zu arbeiten. Wenn Sie den Korb wieder einsetzen, stimmt seine Garzeit mit der Zeit auf der anderen Seite überein, um sicherzustellen, dass die Smart-Finish-Funktion weiterhin funktioniert.
 - Wenn eine Seite angehalten wird, wird die Smart-Finishing-Funktion abgebrochen, das Symbol erlischt und die andere Seite arbeitet gemäß der voreingestellten Zeit/Temperatur weiter.
 - Wenn jede Seite angehalten wird, wird die Smart-Finishing-Funktion abgebrochen und das Symbol erlischt. Wenn Sie die Smart-Finishing-Funktion erneut aktivieren möchten, müssen Sie die Taste erneut drücken.  um diese Funktion wieder aufzunehmen.

BEOBACHTUNGEN

1. Erinnerung.

Wenn die Friteuse in Gebrauch ist und versehentlich abgeschaltet wird, kehrt die Friteuse in ihren Zustand vor dem Stromausfall zurück, sofern die Stromversorgung innerhalb von 30 Minuten wiederhergestellt wird.

2. Fehlermodus anzeigen.

- E1 wird angezeigt: Der NTC ist geöffnet.
- E2 wird angezeigt: Der NTC ist Kurzschluss.

VOREINGESTELLTE MODI

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen der Zutatenvoreinstellungsmodi.

Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen Richtwerte sind. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.

Programm	Gewicht	Temperatur	Zeit	Aktion
 Chips	 500 g	200°C	25 Minuten	Entfernen
	 300 g			
 Kuchen	 300 g	150°C	25 Minuten	
	 150gr			
 Filet	 170gr	200°C	15 Minuten	Flip
	 85g			
 Huhn	 800gr	200°C	30 Minuten	Entfernen
	 300 g			
 Hühnerflügel	 500 g	180°C	22 Minuten	Entfernen
	 300 g			
 Fische	 350gr	190°C	12 Minuten	Flip
	 175g			
 Fleisch	 240g	160°C	12 Minuten	Flip
	 130gr			
 Eierkuchen	 290g	170°C	20 Minuten	
	 150gr			

* Diese Tabelle listet die durchschnittliche Gesamtkochzeit, die Zeit, in der Maßnahmen erforderlich sind, und die Maßnahmen auf, die für beste Ergebnisse ergriffen werden sollten. Für beste Ergebnisse lassen Sie die Friteuse 3 Minuten lang vorheizen.

HILFREICHE TIPPS

- Kleinere Zutaten erfordern im Allgemeinen eine kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Anzahl an Zutaten erfordert eine längere Zubereitungszeit, eine kleinere Anzahl an Zutaten erfordert eine kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass Zutaten nicht ungleichmäßig gebraten werden.
- Um Kartoffeln zuzubereiten und ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen, fügen Sie ein paar Tropfen Öl hinzu oder sprühen Sie ein wenig mit einem Spray.
- Um übermäßiges Räuchern zu vermeiden, kann es beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt, wie Hähnchenflügel oder Würstchen, erforderlich sein, das Fett während des Gebrauchs aus der Frittierkorbschublade abzulassen.
- Tupfen Sie Lebensmittel vor dem Kochen immer trocken, um die Bräunung zu fördern und übermäßiges Rauchen zu vermeiden.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um schnell und einfach Füllungen zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Korb der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie mürbe oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Stellen Sie zum Aufwärmen von Speisen die Temperatur für maximal 10 Minuten auf 150 °C ein.

PFLEGE UND REINIGUNG

VORBEHALT! Lassen Sie die Heißluftfritteuse vor der Reinigung vollständig abkühlen.

Verwenden Sie zum Reinigen kein Kochgeschirr aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.

1. Stecken Sie die Fritteuse aus. Frittierkörbe aus der Schublade nehmen. Stellen Sie sicher, dass die Frittierschublade und der Korb vor der Reinigung vollständig abgekühlt sind.
2. Waschen Sie die Frittierschublade und den Korb mit heißem Seifenwasser. Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Metall oder Scheuer- oder Reinigungsmittel, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.

Rat: Wenn am Boden des Korbes Schmutz haftet, füllen Sie ihn mit heißem Wasser und etwas Flüssigwaschmittel. Etwa 10 Minuten einwirken lassen und dann mit der Reinigung fortfahren.

3. Der Frittierkorb und die Korbschublade sind spülmaschinenfest. Für beste Reinigungsergebnisse in den oberen Korb Ihrer Spülmaschine geben.
4. Reinigen Sie das Friteusengehäuse mit einem weichen, nicht scheuernden, feuchten Tuch.

LAGERUNG

1. Stellen Sie sicher, dass die Heißluftfritteuse ausgesteckt ist und alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie sie verstauen.
2. Bewahren Sie die Heißluftfritteuse niemals auf, wenn sie heiß oder nass ist.
3. Bewahren Sie die Heißluftfritteuse in ihrer Verpackung oder an einem sauberen, trockenen Ort auf.

PROBLEME LÖSEN

AUSGABE	WEIL	LÖSUNG
Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
Die mit der Fritteuse frittierten Zutaten sind nicht fertig.	Die Menge an Zutaten im Korb ist zu groß.	Legen Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen braten gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Ändern Sie die gewünschten Temperatureinstellungen.
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit ein.
Die Zutaten werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander gestapelt sind, sollten nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt oder gewendet werden.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Sie haben eine Art Snack verwendet, der für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse vorgesehen ist.	Verwenden Sie ofenfeste Snacks oder träufeln Sie leicht etwas Öl über die Snacks, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Ich kann den Korb nicht richtig in das Gerät schieben.	Es sind zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Markierung hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig im Topf platziert.	Schieben Sie den Korb nach unten in die Fritteuse, bis Sie ein Klicken hören.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie bereiten Zutaten zu, die zu fettig sind.	Wenn zu fettige Zutaten in der Fritteuse frittiert werden, sickert eine große Menge Öl in den Korb. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Korb kann heißer als normal werden. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Der Korb enthält noch Fettsuren vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht durch das Erhitzen des Fetts im Korb, achten Sie darauf, ihn nach jedem Gebrauch richtig zu reinigen.
Pommes Frites werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie die richtigen Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten fest bleiben.
	Du hast die Kartoffeln vor dem Braten nicht gut gespült.	Spülen Sie die Kartoffeln gründlich ab, um die Stärke von außen zu entfernen.
Pommes Frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit von Pommes Frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Kartoffeln ab.	Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstifte gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Für einen knusprigeren Biss die Kartoffelstäbchen kleiner schneiden.
		Geben Sie für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzu.



In Übereinstimmung mit den Richtlinien: 2012/19 / EU und 2015/863 / EU über die Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten sowie deren Abfallentsorgung. Das Symbol mit der gekreuzten Mülltonne auf der Verpackung zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer als separater Abfall gesammelt wird. Daher muss jedes Produkt, das das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, an spezialisierte Abfallentsorgungszentren zur selektiven Sammlung von elektrischen und elektronischen Abfallgeräten geliefert oder beim Kauf ähnlicher neuer Geräte an den Einzelhändler zurückgegeben werden für eine Basis. Die ordnungsgemäße getrennte Sammlung für die spätere Inbetriebnahme von Geräten, die zum umweltfreundlichen Recycling, zur Behandlung und Entsorgung versandt werden, trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und das Recycling und die Wiederverwendung zu optimieren die Komponenten, aus denen das Gerät besteht. Die missbräuchliche Beseitigung des Produkts durch den Benutzer impliziert die Anwendung von Verwaltungssanktionen in Übereinstimmung mit den Gesetzen.

Bedankt voor het kiezen van onze airfryer. Lees de instructies aandachtig door voordat u dit apparaat gebruikt en voor een optimaal gebruik.

De hier vermelde veiligheidsmaatregelen verminderen het risico op brand, elektrische schokken en letsel als ze correct worden opgevolgd. Bewaar de handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik, evenals de garantie, het aankoopbewijs en de doos. Geef deze instructies, indien van toepassing, aan de toekomstige eigenaar van het apparaat. Volg altijd de basisveiligheidsinstructies en risicopreventiemaatregelen bij het gebruik van een elektrisch apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor enige schade die voortvloeit uit het niet opvolgen van deze instructies door de gebruiker.

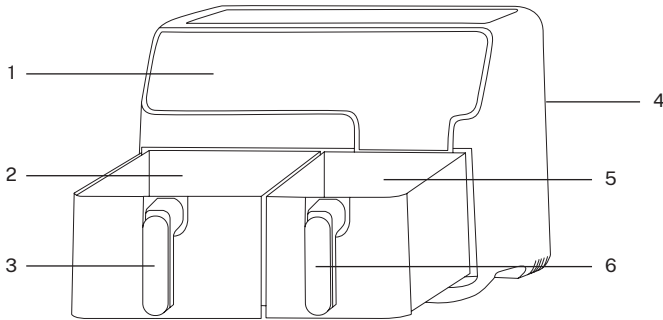
VEILIGHEIDSMATREGELEN

Alvorens een elektrisch apparaat te gebruiken, moeten de basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen.

- Dit elektrische apparaat bevat een verwarmingsfunctie. Oppervlakken kunnen hoge temperaturen ontwikkelen. Aangezien temperaturen door verschillende mensen verschillend worden waargenomen, moet deze apparatuur met voorzichtigheid worden gebruikt.
- De apparatuur mag alleen worden aangeraakt aan de voorziene handgrepen en grijpvlakken en gebruik hittebescherming zoals handschoenen of iets dergelijks. Andere oppervlakken dan de beoogde grijpopervlakken moeten voldoende tijd krijgen om af te koelen voordat ze worden aangeraakt.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als de friteuse niet in gebruik is en voordat u hem schoonmaakt. De friteuse heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen voordat hij veilig kan worden gehanteerd of gereinigd.
- Gebruik het apparaat niet als er schade is aan de stekker, het netsnoer of andere onderdelen. Als de voedingskabel beschadigd is of moet worden vervangen, neem dan contact op met de klantenservice voor reparatie.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan letsel veroorzaken.
- Dit product mag niet buitenshuis worden gebruikt.
- Controleer of de op het toestel aangegeven spanning overeenkomt met de spanning van het lokale netwerk.
- Dompel het snoer, de stekkers of de basis niet onder in water of een andere vloeistof om elektrische schokken te voorkomen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Sluit altijd eerst de stekker aan op het apparaat en steek vervolgens het snoer in het stopcontact. Om de stekker uit het stopcontact te halen, moet u eerst controleren of het apparaat is uitgeschakeld en vervolgens de stekker uit het stopcontact halen.
- Niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of in een verwarmde oven plaatsen.

- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Reiniging en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen dat kan gebeuren..
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe klok of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Dompel de behuizing, die de elektrische componenten en verwarmingselementen bevat, nooit onder en spoel deze ook niet af onder de kraan. Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeistoffen in het apparaat komen om elektrische schokken te voorkomen.
- Leg de te frituren ingrediënten altijd in de mand om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Dek de luchtinlaat en buitenluchtopeningen niet af terwijl het apparaat in werking is.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Zorg voor minimaal 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat.
- Vul de mand niet met olie, omdat dit brandgevaar kan opleveren.
- Raak de binnenkant van het apparaat nooit aan terwijl het in werking is.
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is
- Steek de stekker niet in het stopcontact en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
- Plaats niets op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat niet onbeheerd draaien.
- Tijdens het frituren met hete lucht komt er hete stoom vrij via de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van stoom- en luchtuitlaatopeningen. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de mand uit het apparaat haalt.
- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rookontwikkeling stopt voordat u de pan uit het apparaat haalt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

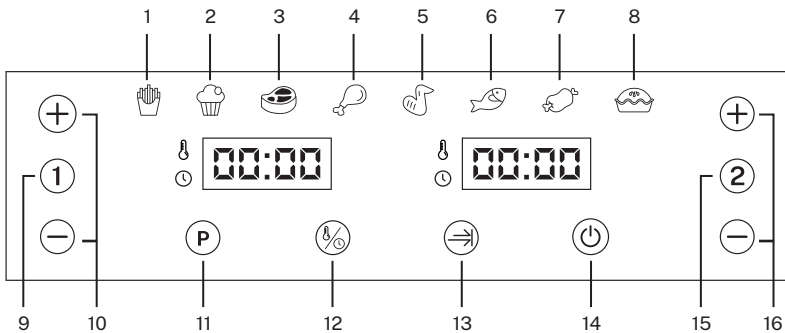
LIJST MET ONDERDELEN



- 1. Controlepaneel
- 2. Grote mand
- 3. Grote mandhandvat

- 4. Luchtschacht
- 5. Kleine mand
- 6. Handvat kleine mand

CONTROLEPANEEL



- 1. Indicator chips
- 2. Indicator taart
- 3. Indicator filet
- 4. Indicator kip
- 5. Indicator Vleugels
- 6. Indicator vis
- 7. Indicator vlees
- 8. Indicator eierkoek

- 9. Knop grote mand
- 10. Knop temperatuur-/tijdregelaar (1)
- 11. Knop programma's
- 12. Knop temperatuur/tijd
- 13. Knop slimme afwerking
- 14. Knop Aan uit
- 15. Knop kleine mand
- 16. Knop temperatuur-/tijdregelaar (2)

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Zorg ervoor dat u al het verpakkingsmateriaal verwijderd.
2. Verwijder eventuele stickers of labels van het apparaat.
3. Maak de planken en manden grondig schoon met warm water, een beetje vloeibaar wasmiddel en een niet-schurende spons.
4. Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
 - Dit is een olievrije friteuse die werkt met hete lucht, vul de mandjes niet direct met olie of frituurvet.
 - Wanneer de heteluchtfriteuse voor de eerste keer opwarmt, kan er een lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal voor veel apparaten, dit heeft geen invloed op de beveiliging van uw apparaat.

GEBRUIKSAANWIJZING

KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.
- Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendige ondergrond.
- Plaats de manden in de friteuselade.
- Vul de manden niet met olie of een andere vloeistof.
- Plaats niets op het apparaat, de luchtstroom wordt onderbroken en beïnvloedt het resultaat van het frituren met hete lucht.

HANDMATIG GEBRUIK VAN DE FRITEUSE

Met deze hetelucht friteuse bereid je een breed scala aan ingrediënten.

1. Sluit de netstekker aan op een geaard stopcontact.
2. Haal de mand voorzichtig uit de friteuse.
3. Doe de ingrediënten in de mand.
4. Schuif de mand terug in de heteluchtfriteuse.

Opmerking. Gebruik de friteuse nooit zonder de mand erin.

Voorzichtigheid: Raak de hete delen van de friteuse tijdens en enige tijd daarna niet aan, omdat dit brandwonden kan veroorzaken. Houd de frituurmand gewoon vast aan het handvat.

5. Bepaal de benodigde bereidingstijd voor de gekozen ingrediënten.
6. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden omgeroerd. Om de ingrediënten te schudden, trekt u de mand aan het handvat uit de friteuse en verplaatst u deze voorzichtig. Schuif de mand vervolgens terug in de friteuse.
7. Als u de pieptoon hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Haal de mand uit het apparaat.

Het advies: Tijdens het gebruik kun je de temperatuur of tijd naar wens aanpassen.

8. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, plaatst u de mand gewoon terug in het apparaat en stelt u de timer in op nog een paar minuten.
9. Zodra de ingrediënten gaar zijn, haalt u de mand uit de friteuse en plaatst u deze op het stevige, hittebestendige frame.
10. Draai het mandje niet ondersteboven, want overtollige olie die zich op de bodem van de pan heeft verzameld, zal op de ingrediënten terechtkomen.

Caveat. Het frituurmandje en de ingrediënten zijn heet. Afhankelijk van het soort ingrediënten dat u hebt gekookt, kan er stoom uit de mand komen, pas op dat u zich niet verbrandt.

11. Gebruik een tang of keukengerei om het voedsel op een bord over te brengen.
12. Als een batch ingrediënten klaar is, is de heteluchtfriteuse direct klaar om een andere batch te bereiden.

HET BEDIENINGSPANEEL GEBRUIKEN

Aan / uit knop

- Zodra de manden correct in de hoofdbehuizing zijn geplaatst, gaat het lampje van de aan/uit-knop branden.
- Druk op de aan knop  om de machine in de stand-bymodus te zetten, gaan de indicatielampjes op de manden branden.
- Druk dan op de knop  of  om de frituurmand te kiezen die u wilt gebruiken.
- Druk nogmaals op de aan/uit-knop en de friteuse begint te werken.
- Tijdens het koken kunt u de toets aanraken  om de pauze en het begin van het koken te regelen.
- Als u de aan/uit-toets 3 seconden ingedrukt houdt, worden de gekozen instellingen geannuleerd en gaat de friteuse in de stand-bymodus. Als u nogmaals 3 seconden op drukt, verschijnt de aan/uit-knop op het display OFF en wordt de friteuse volledig uitgeschakeld.

Knop voorkeuzeprogramma's

- De knop selecteren  U kunt door de 8 vooraf ingestelde programma's bladeren.
- Druk zo vaak als u wilt op de knop totdat u bij het gekozen programma bent.
- Eenmaal geselecteerd, verschijnen de standaard kooktijd en temperatuur op het display. Wanneer u maar wilt, kunt u tijdens het koken op elk moment de tijd of temperatuur wijzigen.

of Linker of rechter mandknop

- raak de knop aan  of  om de mand te kiezen die u wilt gebruiken.
- Het geselecteerde mandpictogram blijft branden, het vooraf ingestelde menu verschijnt en de eerste modus (frites) knippert.
- Druk op de programmaknop  zo vaak als je wilt totdat je het gewenste programma hebt bereikt en druk vervolgens op de aan/uit-knop  en de friteuse begint te werken.
- Het aftellen van de kooktijd verschijnt op het scherm, als u wilt, kunt u op de knop drukken  om de temperatuur te zien waarop u kookt of om de instellingen te wijzigen.
- Als u de aan/uit-knop 3 seconden ingedrukt houdt, kunt u de programmaselectie annuleren, de friteuse stopt met werken en gaat naar de stand-bymodus.

temperatuur en tijd knop

Tik één keer op de knop  om de kooktemperatuur aan te passen, drukt u er nogmaals op en u kunt de tijd selecteren.

/ Knoppen om temperatuur en tijd te verhogen en te verlagen

de symbolen  /  kunt u de temperatuur of de kooktijd verhogen of verlagen.

Als u op de toets "+" of "-" blijft drukken, verandert de temperatuur snel (80°C -200°C).

Als u zich in de tijdoptie bevindt, houdt u de toets "+" of "-" ingedrukt en de tijd zal snel veranderen (1min.-60 minuten).

Slimme afwerkingsknop

Door de slimme afwerkingsknop te selecteren, kunt u de twee recepten in de manden synchroniseren en ze tegelijkertijd afmaken.

STARTMODUS

Ten eerste, om te bevestigen dat de mand correct op de machine is geïnstalleerd, steekt u de stekker in het stopcontact en de machine gaat aan, hij piept één keer, alle lampjes gaan een seconde aan en gaan dan uit, de aan/uit-pictogram blijft aan.

STANDBY MODUS

Raak de Aan/Uit-knop aan en het pictogram voor het selecteren van de mand 1 en 2 zullen oplichten en aan blijven, op dit moment gaat het product naar de stand-bymodus. Wanneer het apparaat in deze stand-bymodus staat en gedurende 3 minuten niet is gebruikt, wordt de friteuse uitgeschakeld.

WERKMODUS ENKELE MAND

1. raak de knop aan ① Y ② eenmaal om de mand te kiezen die u wilt gebruiken, het geselecteerde pictogram blijft aan.
2. Druk dan op de knop  om de gewenste temperatuur te selecteren. Het display knippert om de temperatuur weer te geven. Door op de knoppen "+" of "-" te drukken, kunt u de temperatuur instellen in een bereik van 5°C. Het temperatuurbereik is van 80°C tot 200°C.
3. druk nogmaals op de knop  om de gewenste tijd te selecteren. De standaard of ingestelde tijd knippert op het scherm. Druk op het toetspictogram "+" of "-" en u kunt de tijd voor elk recept aanpassen in een bereik van 1 min tot 60 min.
4. Als u een standaardprogramma wilt gebruiken, drukt u op de toets  totdat u het programma bereikt dat u wilt gebruiken, knippert het geselecteerde programmapictogram met de standaardtemperatuur en kooktijd.

Opmerking. Als u de aan/uit-knop ingedrukt houdt  gedurende 3 seconden kunt u de eerder gemaakte selectie annuleren, waarna de friteuse in de stand-bymodus gaat.

5. Na het voltooiën van de keuze van recept, temperatuur en tijd, raakt u de aan / uit-knop aan , zal de friteuse beginnen te werken en zal het display de huidige kooktijd weergeven als een aftelling. Als je wilt, kun je op de temperatuur-/tijdknop drukken  om de temperatuur te zien.
6. Als u de temperatuur of tijd tijdens het kookproces moet aanpassen, drukt u op de temperatuur/tijd-knop  en druk vervolgens op de knoppen "+" of "-" om de temperatuur of tijd aan te passen. Tijdens het afstelproces blijft de friteuse draaien.
7. Als u het recept tijdens het kookproces moet resetten, moet u licht op de knop drukken  eenmaal om het te pauzeren, zullen de verwarming en de motor stoppen met werken. Om het recept te resetten en te hervatten, drukt u nogmaals op de knop .

PAUZEER OF ZET DE FRITEUSE UIT

- Als u het koken tijdens het proces moet pauzeren, drukt u eenmaal op de aan/uit-knop om het kookproces te pauzeren. Als u de friteuse pauzeert en de handeling niet binnen 3 minuten voortzet, wordt de friteuse uitgeschakeld.
- Als u de friteuse tijdens het koken moet uitschakelen, houdt u de aan/uit-knop 3 seconden ingedrukt, op het display verschijnt het woord "OFF", er klinkt een pieptoon, het display gaat uit en het product gaat naar de stand-bymodus en de geselecteerde instellingen worden geannuleerd.
- Houd vervolgens de aan/uit-knop nog 3 seconden ingedrukt en de friteuse wordt volledig uitgeschakeld.

MANDEXTRACTIE

- Als de mand uit de frituse wordt verwijderd, wordt "OPEN" weergegeven op het display.
- Als u tijdens het kookproces de mand uittrekt, stopt het apparaat met werken (zowel de verwarming als de motor stoppen), wanneer de mand weer wordt geplaatst, zal het apparaat de geselecteerde werkinstelling hervatten.

SLIMME AFWERKINGSFUNCTIE

De slimme afwerkingsfunctie is alleen te activeren als je beide frituurmandjes tegelijk wilt gebruiken.

1. Zet de frituse aan en druk op de knop op een van de mandjes. Kies de gewenste instellingen voor de kok en selecteer vervolgens het andere mandpictogram om de instellingen voor de tweede kok te selecteren.
2. Nadat de instellingen zijn gekozen, verschijnt het pictogram voor slimme afwerking  knippert, drukt u erop en het pictogramlampje blijft branden.
3. Druk vervolgens op de aan / uit-knop  en de frituse start. De kant met de langste kooktijd begint te werken, terwijl de kant met de kortste tijd uit blijft en het display "HOLD" toont.
4. Zodra de tijden van de twee manden zijn gesynchroniseerd, begint de tweede mand te verwarmen en zullen de twee manden in werking zijn.
 - Als tijdens de slimme afwerking de tijd van een van de twee manden wordt gewijzigd, wordt de functie gedeactiveerd en gaat het pictogram uit. Elke mand blijft werken volgens zijn eigen vooraf ingestelde kooktijd.
 - Wil je de smart off functie weer aanzetten druk dan op de power knop en de frituse stopt met verwarmen, de smart finish knop gaat weer knipperen, druk op de knop en zet de frituse weer aan met de power knop, dan is hij klaar. functie wordt weer geactiveerd.
 - Als u de mand verwijdert die in werking is, verschijnt op het display "OPEN", de open kant stopt met werken, maar de kant "HOLD" blijft in de stand-bymodus, plaats de mand opnieuw, deze kant hervat het werk en de frituse zal werkt nog steeds. zal in de slimme afwerkingsmodus staan.
 - Als u het mandje aan de "HOLD"-zijde verwijdert, toont het display "OPEN", maar het andere mandje blijft werken.
 - Als bij het verwijderen van de mand aan de "HOLD"-zijde de kooktijd aan de andere kant korter wordt dan de vooraf ingestelde kooktijd voor de "HOLD"-zijde, maar de uitneemmand niet opnieuw wordt geplaatst, wordt de modus verlaten. slimme afwerking en het pictogram wordt uitgeschakeld. Elke kant blijft werken volgens zijn eigen vooraf ingestelde kooktijd.
 - Wanneer beide manden tegelijkertijd draaien en u een van beide zijmanden verwijdert, toont het display "OPEN" en werken de twee manden niet meer. Wanneer je de mand terugplaatst, komt de kooktijd overeen met de tijd aan de andere kant om ervoor te zorgen dat de slimme afwerkingsfunctie blijft werken.
 - Als een van beide zijden is gepauzeerd, wordt de slimme afwerkingsfunctie geannuleerd, gaat het pictogram uit en blijft de andere zijde werken volgens de vooraf ingestelde tijd/temperatuur.
 - Als elke zijde is gepauzeerd, wordt de slimme afwerkingsfunctie geannuleerd en gaat het pictogram uit. Als u de slimme afwerkingsfunctie weer wilt activeren, moet u opnieuw op de toets drukken.  om deze functie te hervatten.

OBSERVATIES

1. Geheugen.

Als de friteuse in gebruik is en de friteuse per ongeluk wordt uitgeschakeld, keert de friteuse terug naar de toestand van vóór de stroomstoring, zolang de stroomtoevoer binnen 30 minuten weer wordt ingeschakeld.

2. Foutmodus weergeven.

- E1 wordt weergegeven: Het NTC is geopend.
- E2 wordt weergegeven: De NTC is kortsluiting.

VOORAF INGESTELDE MODI

De volgende tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen van de vooraf ingestelde ingrediëntenmodi.

Houd er rekening mee dat deze instellingen indicatief zijn. Omdat ingrediënten verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we de beste instelling voor je ingrediënten niet garanderen.

Programma	Gewicht	Temperatuur	Het weer	Actie
 Chips	 500 gram	200°C	20 minuten	Verwijderen
	 300 gram			
 Taart	 300 gram	150°C	25 minuten	
	 150 gram			
 Filet	 170 gram	200°C	15 minuten	Omdraaien
	 85 gram			
 Kip	 800 gram	200°C	30 minuten	Verwijderen
	 300 gram			
 Kippenvleugels	 500 gram	180°C	22 minuten	Verwijderen
	 300 gram			
 Vis	 350 gram	190°C	10 minuten	Omdraaien
	 175 gram			
 Vlees	 240 gram	160°C	10 minuten	Omdraaien
	 130 gram			
 eierkoek	 290 gram	170°C	20 minuten	
	 150 gram			

* Deze grafiek geeft de totale gemiddelde kooktijd weer, de tijd die nodig is en welke actie moet worden ondernomen voor de beste resultaten.

Voor het beste resultaat Voeg 3 minuten toe aan de friteuse om deze voor te verwarmen.

NUTTIGE TIPS

- Kleinere ingrediënten hebben over het algemeen een kortere bereidingstijd nodig dan grotere ingrediënten.
- Een groter aantal ingrediënten vraagt een langere bereidingstijd, een kleiner aantal ingrediënten vraagt een kortere bereidingstijd.
- Door kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd te schudden, wordt het eindresultaat geoptimaliseerd en kunnen ingrediënten ongelijkmatig bakken.
- Om aardappelen te maken en een krokanter resultaat te krijgen, voeg je een paar druppels olie toe of spray je een beetje met een spray.
- Om overmatig roken te voorkomen, kan het bij het bereiden van voedsel met een hoog vetgehalte, zoals kippenvleugels of worstjes, nodig zijn om het vet tijdens het gebruik uit de frituurmandlade te laten lopen.
- Dep voedsel altijd droog voordat u het kookt om bruin worden te bevorderen en overmatig roken te voorkomen.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en eenvoudig vullingen te bereiden. Voorgebakken deeg vereist ook een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in het heteluchtfriteusemandje als je een cake of quiche wilt bakken of als je brose of gevulde ingrediënten wilt bakken.
- Je kunt de heteluchtfriteuse ook gebruiken om eten op te warmen. Om voedsel op te warmen, stelt u de temperatuur in op 150°C voor maximaal 10 minuten.

VERZORGING EN REINIGING

CAVEAT! Laat de heteluchtfriteuse volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

Gebruik geen metalen kookgerei of schurende schoonmaakmiddelen om schoon te maken, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.

1. Koppel de friteuse los. Haal de frituurmanden uit de lade. Zorg ervoor dat de frituurlade en de mand volledig zijn afgekoeld voordat u ze schoonmaakt.

2. Was de frituurlade en de mand met warm zeepsop. Gebruik geen metalen kookgerei of schurende reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.

Het advies: Als er vuil op de bodem van de mand zit, vul deze dan met heet water en een beetje vloeibaar wasmiddel. Laat ongeveer 10 minuten zitten en ga dan verder met schoonmaken.

3. De frituurmand en mandlade zijn vaatwasmachinebestendig. Plaats voor de beste reinigingsresultaten in het bovenste rek van uw vaatwasser.

4. Reinig de behuizing van de friteuse met een zachte, niet-schurende vochtige doek.

OPSLAG

1. Zorg ervoor dat de heteluchtfriteuse niet is aangesloten en dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u deze opbergt.

2. Berg de heteluchtfriteuse nooit op als deze heet of nat is.

3. Bewaar de airfryer in zijn doos of op een schone, droge plaats.

PROBLEEMOPLOSSING

KWESTIE	OORZAAK	OPLOSSING
Airfryer werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
De ingrediënten gebakken met de friteuse zijn not done.	De hoeveelheid ingrediënten in de mand is te groot.	Doe kleinere hoeveelheden ingrediënten in de mand. Kleinere porties bakken gelijkmatiger.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Wijzig de gewenste temperatuurstellingen.
	De voorbereidingstijd is te kort.	Stel de gewenste voorbereidingstijd in.
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de friteuse.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op elkaar zijn gestapeld, moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud of omgedraaid.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de friteuse komen.	Je hebt een soort snack gebruikt die bedoeld is om in een traditionele friteuse te worden bereid.	Gebruik ovenbestendige snacks of sprenkel een beetje olie over de snacks voor een krokanter resultaat.
Ik kan de mand niet goed in het apparaat schuiven.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Vul de mand niet verder dan de MAX-aanduiding.
	De mand is niet correct in de pot geplaatst.	Duw de mand naar beneden in de friteuse totdat u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Je bereidt ingrediënten die te vet zijn.	Wanneer te vette ingrediënten in de friteuse worden gebakken, sijpelt er een grote hoeveelheid olie in de mand. De olie produceert witte rook en de mand kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De mand bevat nog vetsporen van eerder gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door het verhitten van het vet in de mand, zorg ervoor dat u deze na elk gebruik goed schoonmaakt.
Frietten worden ongelijkmatig gebakken in de friteuse.	U heeft niet de juiste aardappelsoort gebruikt.	Gebruik de juiste aardappelen en zorg dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
	Je hebt de aardappelen niet goed afgespoeld voordat je ze frituurde.	Spoel de aardappelen goed af om het zetmeel van de buitenkant te verwijderen.
Frietten zijn niet knapperig als ze uit de friteuse komen.	De knapperigheid van frites hangt af van de hoeveelheid olie en water in de aardappelen.	Zorg ervoor dat je de aardappelsticks goed droogt voordat je de olie toevoegt.
		Snijd de aardappelsticks kleiner voor een krokantere bite.
		Voeg wat meer olie toe voor een krokanter resultaat.



In overeenstemming met de richtlijnen: 2012/19 / EU en 2015/863 / EU betreffende de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, evenals hun afvalverwerking. Het symbool met de gekruiste vuilnisbak op de verpakking geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur als gescheiden afval wordt ingezameld. Daarom moet elk product dat het einde van zijn levensduur heeft bereikt, worden afgeleverd bij gespecialiseerde afvalverwijderingscentra voor de selectieve inzameling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur, of bij de aankoop van soortgelijke nieuwe apparatuur in één keer aan de detailhandelaar worden geretourneerd, voor één basis. Een juiste gescheiden inzameling voor latere inbedrijfstelling van apparatuur die wordt verzonden om te worden gerecycled, behandeld en op milieuvriendelijke wijze afgevoerd, helpt mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te voorkomen en optimaliseert recycling en hergebruik van de componenten waaruit het apparaat bestaat. De onrechtmatige eliminatie van het product door de gebruiker impliceert de toepassing van administratieve sancties in overeenstemming met de wetten.

Dziękujemy za wybranie naszej frytownicy powietrznej. Przed użyciem tego urządzenia i aby zapewnić jak najlepsze użytkowanie, prosimy o uważne przeczytanie instrukcji.

Wymienione tutaj środki ostrożności zmniejszają ryzyko pożaru, porażenia prądem i obrażeń, jeśli są przestrzegane prawidłowo. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości, a także gwarancję, dowód zakupu i opakowanie. Jeśli dotyczy, przekaż te instrukcje przyszłemu właścicielowi urządzenia. Zawsze postępuj zgodnie z podstawowymi instrukcjami bezpieczeństwa i środkami zapobiegania ryzyku podczas korzystania z urządzenia elektrycznego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania przez użytkownika niniejszej instrukcji.

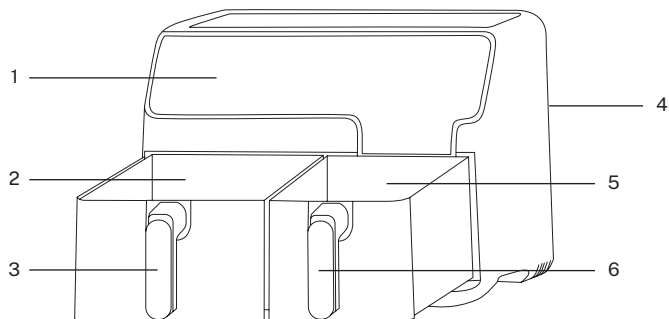
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Przed użyciem jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa.

- To urządzenie elektryczne posiada funkcję grzania. Powierzchnie mogą wytwarzać wysokie temperatury. Ponieważ temperatury są różnie postrzegane przez różne osoby, należy używać tego sprzętu ostrożnie.
- Sprzętu należy dotykać wyłącznie za przewidziane do tego uchwyty i powierzchnie chwytne oraz stosować ochronę przed wysoką temperaturą, taką jak rękawice lub podobne. Powierzchnie inne niż zamierzone powierzchnie chwytne należy pozostawić do ostygnięcia przed dotknięciem.
- Zawsze odłączaj frytownicę od gniazdka elektrycznego, gdy nie jest używana i przed czyszczeniem. Frytownica potrzebuje około 30 minut na ostygnięcie, zanim będzie można ją bezpiecznie przenosić lub czyścić.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub inne części są uszkodzone. Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony lub wymaga wymiany, skontaktuj się z serwisem posprzedażowym w celu naprawy.
- Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować obrażenia.
- Ten produkt nie powinien być używany na zewnątrz.
- Sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu jest zgodne z napięciem sieci lokalnej.
- Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani podstawy w wodzie lub innej cieczy.
- Trzymaj kabel zasilający z dala od gorących powierzchni.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani nie dotykał gorących powierzchni.
- Zawsze najpierw podłącz wtyczkę do urządzenia, a następnie podłącz przewód do gniazdka ściennego. Aby odłączyć, najpierw sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
- Nie umieszczaj na lub w pobliżu gorącego gazu lub palnika elektrycznego lub w rozgrzanym piekarniku.

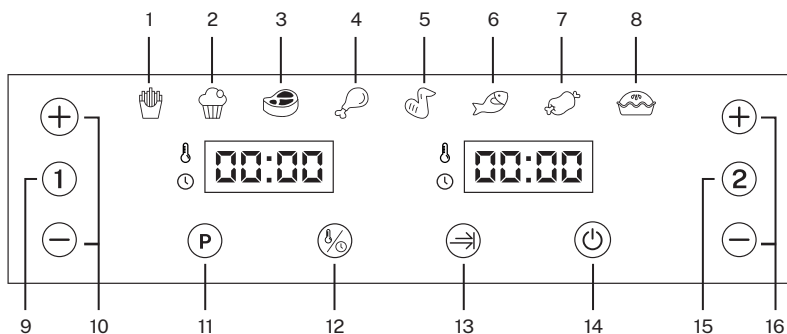
- Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są pod nadzorem.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub są poinstruowane dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją zagrożenia co może się zdarzyć.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nigdy nie zanurzaj obudowy, która zawiera elementy elektryczne i elementy grzejne, ani nie płucz jej pod bieżącą wodą. Nie dopuść do przedostania się wody lub innej cieczy do urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem.
- Zawsze wkładaj składniki do smażenia do koszyka, aby nie miały kontaktu z elementami grzewczymi.
- Nie zakrywaj wlotów powietrza i otworów powietrza zewnętrznego podczas pracy urządzenia.
- Nie stawiaj urządzenia na ścianie lub na innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem.
- Nie napełniaj kosza olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia
- Nie podłączaj urządzenia do zasilania ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Nie kładź niczego na urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie pozwól, aby urządzenie pracowało bez nadzoru.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe powietrza uwalniana jest gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworów wylotowych pary i powietrza. Należy również uważać na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania kosza z urządzenia.
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zobaczysz wydobywający się z niego ciemny dym. Przed wyjęciem garnka z urządzenia poczekaj, aż ustanie emisja dymu.
- Upewnij się, że urządzenie jest ustawione na poziomej, płaskiej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

LISTA CZĘŚCI



- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. Panel sterowania | 4. Odpowietrznik |
| 2. Duży kosz | 5. Mały koszyk |
| 3. Duży uchwyt do kosza | 6. Mały uchwyt do kosza |

PANEL STEROWANIA



- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. Wskaźnik frytki | 9. Przycisk duży kosz |
| 2. Wskaźnik ciasto | 10. Przycisk regulator temperatury/czasu (1) |
| 3. Wskaźnik filet | 11. Przycisk programy |
| 4. Wskaźnik kurczak | 12. Przycisk temperatura/czas |
| 5. Wskaźnik skrzydełka | 13. Przycisk eleganckie wykończenie |
| 6. Wskaźnik ryba | 14. Przycisk Wł/Wył |
| 7. Wskaźnik mięso | 15. Przycisk mały koszyk |
| 8. Wskaźnik ciasto jajeczne | 16. Przycisk regulator temperatury/czasu (2) |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Upewnij się, że usunięto wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usuń wszelkie naklejki lub etykiety z urządzenia.
3. Dokładnie umyj półki i kosze gorącą wodą, niewielką ilością płynnego detergentu i nierysującą gąbką.
4. Czyścić urządzenie od wewnątrz i na zewnątrz wilgotną ściereczką.
 - Jest to frytownica bezolejowa, która pracuje z gorącym powietrzem, nie napełniaj koszy bezpośrednio olejem lub tłuszczem do smażenia.
 - Gdy frytownica powietrzna nagrzewa się po raz pierwszy, może wydzielać lekki dym lub zapach. Jest to normalne w przypadku wielu urządzeń, nie wpływa to na bezpieczeństwo Twojego urządzenia.

INSTRUKCJA UŻYCIA

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

- Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni nieodpornej na ciepło.
- Umieść kosze w szufladzie frytownicy.
- Nie napełniaj koszy olejem ani żadnym innym płynem.
- Nie kładź niczego na urządzeniu, przepływ powietrza zostanie przerwany i wpłynie na efekt smażenia gorącym powietrzem.

RĘCZNE KORZYSTANIE Z FRYTOWNICY

Dzięki tej frytownicy na gorące powietrze możesz przygotować szeroką gamę składników.

1. Podłącz wtyczkę sieciową do gniazdka z uziemieniem.
2. Ostrożnie wyjmij kosz z frytownicy.
3. Włóż składniki do kosza.
4. Wsuń koszyk z powrotem do frytownicy na gorące powietrze.

Notatka. Nigdy nie używaj frytownicy bez kosza w środku.

Ostrożność: Nie dotykaj gorących części frytownicy podczas użytkowania i przez pewien czas po jej zakończeniu, ponieważ może to spowodować oparzenia. Po prostu trzymaj kosz do smażenia za uchwyt.

5. Określ czas przygotowania wymagany dla wybranych składników.
6. Niektóre składniki wymagają mieszania w połowie czasu przygotowania. Aby wstrząsnąć składnikami, wyciągnij koszyk z frytownicy za uchwyt i ostrożnie go przesunij. Następnie wsuń koszyk z powrotem do frytownicy.
7. Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy, upłynął ustawiony czas przygotowania. Wyjąć kosz z urządzenia.

Rada: Podczas użytkowania możesz dowolnie regulować temperaturę lub czas.

8. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu włóż koszyk z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka minut.
9. Po ugotowaniu składników wyjmij koszyk z frytownicy i umieść go na stabilnej, żaroodpornej ramie.
10. Nie odwracaj kosza do góry nogami, ponieważ nadmiar oleju, który zebrał się na dnie garnka, rozleje się na składniki.

Zastrzeżenie. Koszyk frytownicy i składniki będą gorące. W zależności od rodzaju ugotowanych składników z kosza może wydobywać się para, należy uważać, aby się nie poparzyć.

11. Użyj szczyptec lub przyborów kuchennych, aby przenieść jedzenie na talerz.
12. Gdy jedna partia składników jest gotowa, frytownica na gorące powietrze jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.

KORZYSTANIE Z PANELU STEROWANIA

Włącznik / wyłącznik

- Po prawidłowym umieszczeniu koszy w głównej obudowie zaświeci się kontrolka przycisku zasilania.
- wciśnij przycisk zasilania  aby przełączyć maszynę w tryb czuwania, zapalą się lampki kontrolne na koszach.
- Następnie naciśnij przycisk  zarówno  aby wybrać kosz do smażenia, którego chcesz użyć.
- Ponownie naciśnij przycisk zasilania, a frytownica zacznie działać.
- Podczas gotowania możesz dotknąć klawisz  do kontrolowania pauzy i rozpoczęcia gotowania.
- Jeśli naciśniesz przycisk zasilania przez 3 sekundy, wybrane ustawienia zostaną anulowane, a frytownica przejdzie w tryb gotowości. Jeśli naciśniesz ponownie przez 3 sekundy, na wyświetlaczu pojawi się przycisk zasilania OFF, a frytownica wyłączy się całkowicie.

Przycisk zaprogramowanych programów

- Wybór przycisku  Możesz przewijać 8 zaprogramowanych programów.
- Naciskaj przycisk tyle razy, ile chcesz, aż dojdiesz do wybranego programu.
- Po wybraniu na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania i temperatura. Kiedy chcesz, możesz zmienić czas lub temperaturę w dowolnym momencie podczas gotowania.

zarówno Lewy lub prawy przycisk kosza

- dotknij przycisku  zarówno  aby wybrać koszyk, którego chcesz użyć.
- Ikona wybranego koszyka pozostanie podświetlona, pojawi się menu ustawień wstępnych, a pierwszy tryb (frytki) będzie migać.
- Naciśnij przycisk programów  tyle razy, ile chcesz, aż osiągniesz żądany program, a następnie naciśnij przycisk zasilania  a frytownica zacznie działać.
- Na ekranie pojawi się odliczanie czasu gotowania, jeśli chcesz, możesz nacisnąć przycisk  aby zobaczyć temperaturę gotowania lub zmienić ustawienia.
- Jeśli naciśniesz przycisk zasilania przez 3 sekundy, możesz anulować wybór programu, frytownica przestanie działać i przejdzie w tryb gotowości.

przycisk temperatury i czasu

Naciśnij przycisk raz  aby ustawić temperaturę gotowania, naciśnij go ponownie i możesz wybrać czas.

/ Przyciski do zwiększania i zmniejszania temperatury i czasu

Symbole  /  pozwalają zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę lub czas gotowania. Dalsze naciśnięcie przycisku „+” lub „-” spowoduje szybką zmianę temperatury (80°C-200°C). Jeśli jesteś w opcji czasu, przytrzymaj przycisk „+” lub „-”, a czas będzie się szybko zmieniał (1min.-60 min).

Przycisk inteligentnego wykończenia

Wybierając przycisk inteligentnego wykańczania, będziesz mógł zsynchronizować dwa przepisy w koszach i jednocześnie je wykończyć.

TRYB STARTOWY

Po pierwsze, aby potwierdzić, że kosz jest prawidłowo zainstalowany w urządzeniu, włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego, a urządzenie włączy się, wyda jeden sygnał dźwiękowy, wszystkie światła włączą się na jedną sekundę, a następnie zgasną. Ikona zasilania pozostanie włączona.

TRYB CZUWANIA

Dotknij przycisku Włącz/Wyłącz, a ikona wyboru koszyka 1 i 2 zaświeci się i pozostanie włączona, w tym czasie produkt przechodzi w tryb czuwania. Gdy urządzenie znajduje się w tym trybie gotowości i nie było używane przez 3 minuty, frytownica się wyłączy.

TRYB PRACY Z JEDNYM KOSZEM

1. dotknij przycisku ① Tak ② raz, aby wybrać koszyk, którego chcesz użyć, wybrana ikona pozostaje włączona.
2. Następnie naciśnij przycisk  aby wybrać żądaną temperaturę. Wyświetlacz zacznie migać pokazując temperaturę. Naciskając przyciski „+” lub „-” można regulować temperaturę w zakresie 5°C. Zakres temperatur wynosi od 80°C do 200°C.
3. naciśnij ponownie przycisk  aby wybrać żądany czas. Domyślny lub ustawiony czas będzie migać na ekranie. Naciśnij ikonę przycisku „+” lub „-” i możesz dostosować czas w zakresie od 1 min do 60 min dla każdego przepisu.
4. Jeśli chcesz użyć domyślnego programu, naciśnij klawisz  dopóki nie osiągniesz programu, którego chcesz użyć, ikona wybranego programu będzie migać z domyślną temperaturą i czasem pieczenia.

Notatka. Jeśli przytrzymasz przycisk zasilania  przez 3 sekundy możesz anulować dokonany wcześniej wybór, a następnie frytownica przejdzie w tryb czuwania.

5. Po dokonaniu wyboru przepisu, temperatury i czasu dotknij przycisku zasilania , frytownica zacznie działać, a na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas gotowania jako odliczanie. Jeśli chcesz, możesz nacisnąć przycisk temperatury/czasu  aby zobaczyć temperaturę.
6. Jeśli chcesz dostosować temperaturę lub czas podczas procesu gotowania, naciśnij przycisk temperatury/czasu , a następnie naciśnij przyciski „+” lub „-”, aby dostosować temperaturę lub czas. Podczas procesu regulacji frytownica będzie nadal działać.
7. Jeśli chcesz zresetować przepis podczas procesu gotowania, musisz lekko nacisnąć przycisk  raz, aby go zatrzymać, grzałka i silnik przestaną działać. Aby zresetować przepis i wznowić go, naciśnij ponownie przycisk .

WSTRZYMAJ LUB WYŁĄCZ FRYTOWNICĘ

- Jeśli musisz wstrzymać gotowanie podczas procesu, naciśnij raz przycisk zasilania, aby wstrzymać proces gotowania. Jeśli zatrzymasz frytownicę i nie będziesz kontynuować operacji w ciągu 3 minut, frytownica wyłączy się.
- Jeśli chcesz wyłączyć frytownicę podczas gotowania, naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania przez 3 sekundy, na wyświetlaczu pojawi się słowo „OFF”, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, wyświetlacz wyłączy się, a produkt przejdzie w tryb gotowości, a wybrane ustawienia zostaną anulowane.
- Następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania przez kolejne 3 sekundy, a frytownica całkowicie się wyłączy.

EKSTRAKcja KOSZA

- Jeśli kosz zostanie wyjęty z frytownicy, na wyświetlaczu pojawi się napis „OPEN”.
- Jeśli podczas procesu gotowania wyciągniesz kosz, urządzenie przestanie działać (zarówno grzanie, jak i silnik zatrzymają się), po ponownym włożeniu kosza urządzenie wznowi wybrane ustawienie pracy.

INTELiGENTNA FUNKCJA WYKAŃCZANIA

Funkcję inteligentnego wykończenia można aktywować tylko wtedy, gdy chcesz korzystać z obu koszy frytownicy jednocześnie.

1. Włącz frytownicę i naciśnij przycisk na jednym z koszy. Wybierz żądane ustawienia dla kucharza, a następnie wybierz drugą ikonę koszyka, aby wybrać ustawienia dla drugiego kucharza.
2. Po wybraniu ustawień ikona inteligentnego wykończenia  zacznie migać, naciśnij go, a kontrolka ikony będzie świecić stałym światłem.
3. Następnie naciśnij przycisk zasilania  i frytownica się uruchomi. Strona z najdłuższym czasem gotowania zacznie działać, natomiast strona z najkrótszym czasem pozostanie wyłączona, a na wyświetlaczu pojawi się napis „HOLD”.
4. Po zsynchronizowaniu czasów obu koszy drugi kosz zacznie się nagrzewać i oba kosze będą działać.

- Jeśli podczas operacji inteligentnego wykańczania zostanie zmodyfikowany czas którejkolwiek z dwóch koszy, funkcja zostanie wyłączona, a ikona zgaśnie. Każdy kosz będzie działał zgodnie z własnym, ustawionym czasem gotowania.
- Jeśli chcesz ponownie włączyć funkcję inteligentnego wyłączania, naciśnij przycisk zasilania, a frytownica przestanie się nagrzewać, przycisk inteligentnego wykończenia ponownie zacznie migać, naciśnij przycisk i ponownie włącz frytownicę przyciskiem zasilania, w ten sposób jest gotowa. funkcja zostanie ponownie aktywowana.
- Jeśli usuniesz kosz, który jest w użyciu, na wyświetlaczu pojawi się „OPEN”, otwarta strona przestanie działać, ale strona „HOLD” pozostanie w trybie gotowości, włóż kosz ponownie, ta strona wznowi pracę, a frytownica nadal działa. będzie w trybie inteligentnego wykańczania.
- Jeśli wyjmiesz kosz ze strony „HOLD”, na wyświetlaczu pojawi się napis „OPEN”, ale drugi kosz będzie nadal działał.
- Podczas wyjmowania kosza ze strony „HOLD”, jeśli czas gotowania po drugiej stronie zostanie skrócony mniej niż czas gotowania ustawiony dla strony „HOLD”, ale kosz do wyjmowania nie zostanie ponownie włożony, tryb zostanie opuszczony. inteligentne wykończenie, a ikona zgaśnie. Każda strona będzie nadal działać zgodnie z własnym, ustawionym czasem gotowania.
- Gdy oba kosze są uruchomione w tym samym czasie i wyjmiesz jeden z koszy bocznych, na wyświetlaczu pojawi się napis „OPEN” i oba kosze przestaną działać. Po ponownym włożeniu kosza jego czas gotowania dopasuje się do czasu po drugiej stronie, aby zapewnić dalsze działanie funkcji inteligentnego wykańczania.
- Jeśli którejkolwiek strona zostanie wstrzymana, funkcja inteligentnego wykańczania zostanie anulowana, ikona zgaśnie, a druga strona będzie kontynuować pracę zgodnie z ustawionym czasem/temperaturą.
- Jeśli każda strona zostanie wstrzymana, funkcja inteligentnego wykańczania zostanie anulowana, a ikona zgaśnie. Jeśli chcesz ponownie aktywować funkcję inteligentnego wykańczania, musisz ponownie nacisnąć przycisk.  aby wznowić tę funkcję.

OBSERWACJE

1. Pamięć.

Jeśli frytownica jest używana i nastąpi przypadkowe wyłączenie, frytownica powróci do stanu sprzed awarii zasilania, o ile zasilanie zostanie ponownie włączone w ciągu 30 minut.

2. Tryb awarii wyświetlacza.

- Wyświetlane jest E1: NTC jest otwarte.
- Wyświetlane jest E2: NTC to zwarcie.

ZAPROGRAMOWANE TRYBY

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia trybów wstępnych składników. Należy pamiętać, że te ustawienia są orientacyjne. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla Twoich składników.

Program		Waga	Temperatura	Pogoda	Akcja
 Frytki		500 gramów	200°C	20 minut	Usunąć
		300 gramów			
 Ciasto		300 gramów	150°C	25 minut	
		150 gramów			
 Filet		170 gramów	200°C	15 minut	Trzepnięcie
		85 gramów			
 Kurczak		800 gramów	200°C	30 minut	Usunąć
		300 gramów			
 Skrzydeltka kurczaka		500 gramów	180°C	22 minut	Usunąć
		300 gramów			
 Ryba		350 gramów	190°C	10 minut	Trzepnięcie
		175 gramów			
 Mięso		240 gramów	160°C	10 minut	Trzepnięcie
		130 gramów			
 ciasto jajeczne		290 gramów	170°C	20 minut	
		150 gramów			

* Ta tabela zawiera łączny średni czas gotowania, czas potrzebny na działanie oraz działania, które należy podjąć, aby uzyskać najlepsze wyniki.

Aby uzyskać najlepsze rezultaty Dodaj 3 minuty do frytownicy, aby mogła się rozgrzać.

POMOCNE WSKAZÓWKI

- Mniejsze składniki na ogół wymagają krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
- Większa ilość składników wymaga dłuższego czasu przygotowania, mniejsza ilość składników wymaga krótszego czasu przygotowania.
- Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może zapobiec nierównomiernemu smażeniu się składników.
- Aby zrobić ziemniaki i uzyskać bardziej chrupiący efekt, dodaj kilka kropli oleju lub spryskaj trochę sprayem.
- Aby uniknąć nadmiernego palenia, podczas gotowania potraw o naturalnie dużej zawartości tłuszczu, takich jak skrzydełka z kurczaka lub kielbaski, podczas użytkowania może być konieczne spuszczenie tłuszczu z szuflady kosza do frytownicy.
- Zawsze osuszaj żywność przed gotowaniem, aby zachęcić do przyrumienienia i zapobiec nadmiernemu paleniu.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadzienia. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.
- Umieść formę do pieczenia lub naczynie do pieczenia w koszyku frytownicy na gorące powietrze, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub jeśli chcesz usmażyć kruche lub nadziewane składniki.
- Możesz również użyć frytownicy na gorące powietrze do odgrzania żywności. Aby podgrzać jedzenie, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE! Poczekaj, aż frytownica całkowicie ostygnie przed czyszczeniem.

Do czyszczenia nie używać metalowych naczyń kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

1. Odłącz frytownicę. Wyjmij koszyki do frytownicy z szuflady. Przed czyszczeniem upewnij się, że szuflada i kosz do smażenia całkowicie ostygły.
2. Umyj szufladę i kosz do smażenia gorącą wodą z mydłem. Nie używaj metalowych naczyń kuchennych ani ściernych środków czyszczących ani środków czyszczących, ponieważ może to uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.
Rada: Jeśli na dnie kosza przykleił się brud, napełnij go gorącą wodą i niewielką ilością detergentu w płynie. Pozostaw na około 10 minut, a następnie kontynuuj czyszczenie.
3. Kosz na frytki i szufladę kosza można myć w zmywarce. Aby uzyskać najlepsze rezultaty czyszczenia, umieść na górnym koszu zmywarki.
4. Wyczyść korpus frytownicy miękką, nierysującą wilgotną ściereczką.

MAGAZYNOWANIE

1. Przed przechowywaniem upewnij się, że frytownica powietrzna jest odłączona, a wszystkie części są czyste i suche.
2. Nigdy nie przechowuj frytownicy, gdy jest gorąca lub mokra.
3. Przechowuj frytownicę w pudełku lub w czystym, suchym miejscu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

KWESTIA	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Frytownica powietrzna nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone.	Podłącz wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka.
Składniki smażone we frytownicy nie są gotowe.	Ilość składników w koszu jest za duża.	Włóż do koszyka mniejsze partie składników. Mniejsze porcje smażą się bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest za niska.	Zmień żądane ustawienia temperatury.
	Czas przygotowania jest za krótki.	Ustaw wymagany czas przygotowania.
Składniki są nierównomiernie smażone we frytownicy.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki ułożone jeden na drugim należy wstrząsnąć lub odwrócić w połowie czasu przygotowania.
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytownicy.	Wykorzystałeś rodzaj przekąski przeznaczonej do przygotowania w tradycyjnej frytownicy.	Używaj przekąsek nadających się do pieczenia w piekarniku lub lekko posyp je odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie mogę prawidłowo wsunąć kosza do urządzenia.	W koszyku jest za dużo składników.	Nie napełniaj kosza powyżej wskaźnika MAX.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w doniczce.	Wsun kosz do frytownicy, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz zbyt tłuste składniki.	Gdy we frytownicy usmażają się zbyt tłuste składniki, do koszyka przesiąka duża ilość oleju. Z oleju wydobywa się biały dym, a kosz może się nagrzać bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani wynik końcowy.
	Kosz nadal zawiera ślady tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w koszu, należy go dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.
Frytki smażone są we frytownicy nierównomiernie.	Nie użyłeś właściwego rodzaju ziemniaka.	Użyj odpowiednich ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne podczas smażenia.
	Ziemniaki nie zostały dobrze wypłukane przed smażeniem.	Dokładnie opłucz ziemniaki, aby usunąć skrobię z zewnątrz.
Frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytownicy.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w ziemniakach.	Upewnij się, że dobrze wysuszyłeś paluszki ziemniaczane przed dodaniem oleju.
		Pokrój paluszki ziemniaczane na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiący kęs.
		Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.



Zgodnie z dyrektywami: 2012/19 / UE i 2015/863 / UE w sprawie ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, a także ich usuwania. Symbol z przekreślonym pojemnikiem na śmieci pokazany na opakowaniu oznacza, że produkt pod koniec okresu użytkowania będzie zbierany jako osobny odpad. Dlatego każdy produkt, który osiągnął koniec okresu użytkowania, musi zostać dostarczony do wyspecjalizowanych centrów usuwania odpadów w celu selektywnej zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego lub zwrócony do sprzedawcy przy zakupie podobnego nowego sprzętu, w jednym dla jednej bazy. Właściwa selektywna zbiórka w celu późniejszego uruchomienia sprzętu przeznaczonego do recyklingu, obróbki i utylizacji w sposób przyjazny dla środowiska pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia oraz optymalizuje recykling i ponowne użycie elementy składające się na urządzenie. . Niewłaściwe usunięcie produktu przez użytkownika oznacza nałożenie sankcji administracyjnych zgodnie z prawem.

[illegible]

[illegible]

CREATE