Llivekit

Benutzerhandbuch

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



Model: KDFO-1517DTW

S2-M-A01945

INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE ---- 1

EINLEITUNG ---- 3

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG ---- 3

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH ---- 6

VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH ---- 6

BENUTZUNG DES GERÄTES ---- 7

SYNC FINISH ---- 9

DUAL COOK ---- 9

VORPROGRAMMTABELLE ---- 10

BENUTZUNG DES DREHSPIESSSETS ---- 10

BEDIENUNGSSCHRITTE ---- 11

EINSTELLUNGEN ---- 12

TIPPS FÜR GAREN ---- 12

VERWENDUNG VON ÖL ---- 12

TIPPS FÜR LEBENSMITTEL ---- 13

REINIGUNG ---- 13

LAGERUNG ---- 14

FEHLERSUCHE ---- 14

ÜBERLEGUNGEN ZUR ENTSORGUNG ---- 15

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung dieses Geräts sollten immer grundlegende Sicherheitshinweise beachtet werden, einschließlich, aber nicht nur der folgenden:

- Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab, da es sich um elektronische und heizende Komponenten handelt.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Legen Sie das Gargut immer so in die Backbleche oder andere Zubehörteile, dass sie nicht mit dem Heizelement in Berührung kommen.
- Decken Sie den Lufteinlass und -auslass während des Betriebs nicht ab.
- Schütten Sie kein Öl in die Backbleche oder andere Zubehörteile, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
- Berühren Sie während des Betriebs das Innere des Geräts nicht.
- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung in Ihrem Land übereinstimmt.
- Lassen Sie das Netzkabel niemals über die Kante einer Arbeitsfläche oder eines Tisches hängen oder mit heißen Oberflächen berühren.
- Stellen Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder andere Geräte. Halten Sie die Rückseite, beide Seiten und die Oberseite des Geräts mindestens 10 cm von allen Gegenständen entfernt.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die in dieser Anleitung beschriebenen.
- Während des Betriebs entweicht heißer Dampf aus dem Luftauslass. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und Luftauslass.
- Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie die Backbleche oder andere Zubehörteile aus dem Gerät nehmen.
- Wenn schwarzer Rauch auftritt, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Nehmen

Sie die Zubehörteile erst aus dem Gerät, wenn die Rauchentwicklung aufgehört hat.

- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Grundfläche steht.
- Die Benutzung von nicht vom Hersteller empfohlenen Zubehörteilen ist nicht empfohlen, da dies zu Verletzungen führen kann.
- Beim Nichtgebrauch ziehen Sie immer den Stecker aus.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissens benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder angewiesen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, wenden Sie sich an den Kundendienst, um mögliche Gefahren zu vermeiden.
- Kleine Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Außenbereich.
- Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Entfernen Sie verbrannte Reste.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch bestimmt. Es ist weder für die Verwendung in Personalküchen, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen noch für die Verwendung durch Kunden in Hotels oder anderen ähnlichen Umgebungen vorgesehen.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder nicht entsprechend den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, übernehmen wir keine Haftung für die eventuellen Schäden.

VORSICHT: Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen. Um Brandgefahr zu verringern, halten Sie das Innere des Geräts vollständig sauber und frei von Lebensmittelresten, Öl, Fett und anderen brennbaren Materialien.

VORSICHT: Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät während des Betriebs oder nach dem Betrieb in heißem Zustand abgedeckt wird oder mit brennbaren Materialien wie Vorhängen, Gardinen, Wänden usw. in Berührung kommt.

Legen Sie keine der folgenden Materialien in oder auf das Gerät und lassen Sie diese die Seiten- oder Bodenflächen des Geräts nicht berühren: Papier, Pappe, Kunststoff oder Ähnliches.

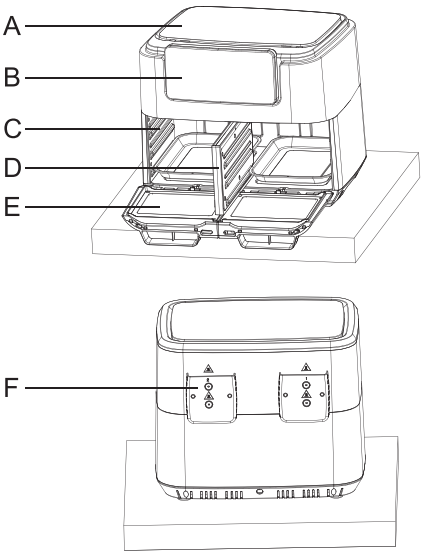
BEWAHREN SIE DIE ANLEITUNG FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN GUT AUF.
NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH, NICHT FÜR DEN GEWERBLICHEN GEBRAUCH.

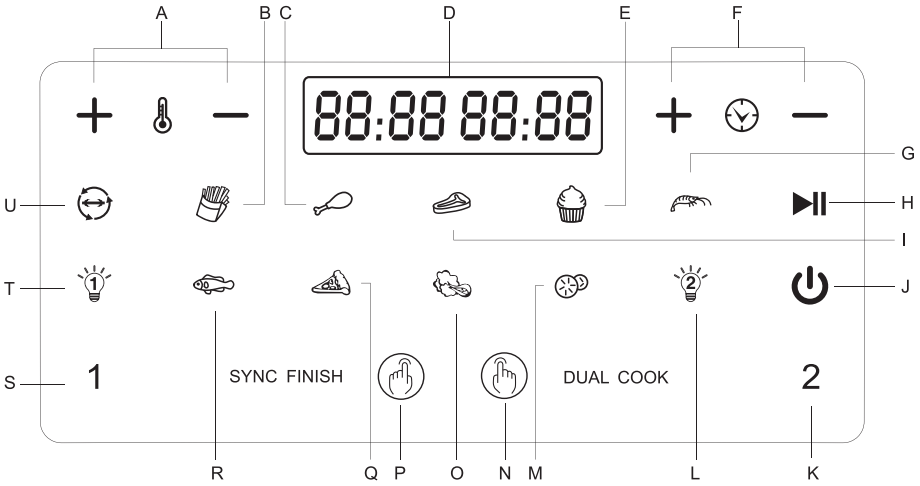
EINLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für diese hochwertige Heißluftfritteuse entschieden haben. Jetzt können Sie eine Vielzahl von Speisen gesünder und mit wenig oder gar keinem Öl zubereiten!
In Kombination mit einer Hochgeschwindigkeitsluftzirkulation arbeitet das Gerät mit Heißluft und einem oberen Heizelement, um Ihre Speisen schnell und einfach zuzubereiten. Die Zutaten werden von allen Seiten erhitzt, und in den meisten Fällen ist kein Öl erforderlich.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

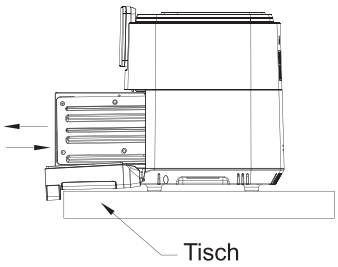
A: Obere Abdeckung
B: Bedienfeld
C: Innengehäuse
D: Trennwand (herausnehmbar)
E: Sichttür
F: Lüftungsfenster





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

HINWEIS: Wenn die Trennwand entfernt oder installiert werden muss, sollte das Gerät zuerst nach außen zur Tischkante geschoben werden und die Türgriffe sollten wie abgebildet sein, sodass genügend Platz vorhanden ist, um die Trennwand nach den Pfeilen zu montieren oder zu demontieren.



Zubehör für 2x 7,5 L Zone



2x Backblech (Krümelblech)



2x Netzkorb

Zubehör für 15 L Gesamtzone



Backblech



Netzkorb



Drehspießgriff



Drehspieß



Trennwand (herausnehmbar)

ABBILDUNG	NAME	FUNKTION
	Backblech	Dient zum Backen oder Braten von Speisen. Dient auch als Krümelblech für abtropfendes Fett oder andere Speisereste. Bei Gebrauch das Backblech unter Netzkorb setzen.
	Netzkorb	Eignet sich für kleinere Lebensmittel. Ideal zum Frittieren von Pommes frites, zum Rösten von Nüssen und vielem mehr. Zum Gebrauch den Korb in die obere Einschubebene des Backblechs setzen.
	Trennwand (herausnehmbar)	Trennwand einsetzen für 2x 7,5 L Zone. Trennwand entfernen für XL 15 L Gesamtzone.

ABBILDUNG	NAME	FUNKTION
	Drehspieß	Ideal zum Garen von üppigen Braten und einem ganzen Hähnchen. Bitte darauf achten, dass das Gargut nicht zu groß ist, damit es sich frei in der Fritteuse drehen kann. Höchstgewicht des Bratens oder Hähnchens: 3 kg.
	Drehspießgriff	Dient dazu, den Drehspieß sicher aus der Fritteuse zu entnehmen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät, mit Ausnahme des Typenschilds.
- Reinigen Sie die Backbleche und andere Zubehörteile gründlich mit warmem Wasser und etwas flüssigen Spülmitteln und einem nicht scheuernden Schwamm.

  Hinweis: Diese Zubehörteile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und hitzebeständige Unterlage.
Füllen Sie kein Öl oder eine andere Flüssigkeit in die Backbleche.
Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Dies kann den Luftstrom stören und das Frittierergebnis beeinträchtigen.

BENUTZUNG DES GERÄTES

1. Vorbereitung

1) Öffnen Sie die Türen.
2) Geben Sie Zutaten in die Backbleche oder die Netzkörbe, oder fixieren Sie das Gargut auf den Drehspieß.
3) Setzen Sie das beladene Zubehör vorsichtig ein.
4) Schließen Sie die Türen.
5) Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.

Vorsicht: Berühren Sie keine Oberflächen des Gerätes, da diese während des Garvorgangs sehr heiß sind.

2. Einschalten

Beim Einstecken des Gerätes ertönt ein Piepton und die Einschalttaste ⏻ leuchtet ROT.

3. Vorprogramm/Temperatur/Zeit einstellen

Zone 1 oder Zone 2 allein arbeiten

Nach dem Anschließen befindet sich das Gerät im Standby-Modus. Drücken Sie ⏻, danach ❶ oder ❷, anschließend wählen Sie ein Vorprogramm aus und stellen Sie die Garzeit und -temperatur mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- ein. Drücken Sie dann ⏯, um den Garvorgang zu starten.

Zone 1 und Zone 2 zusammen arbeiten

1) Nach dem Anschließen befindet sich das Gerät im Standby-Modus. Drücken Sie ⏻ und dann ❶, anschließend wählen Sie ein Vorprogramm aus und stellen Sie die Garzeit und -temperatur mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- ein.

2) Nachdem Sie die Zone ❶ gut eingestellt haben, drücken Sie ❶, wählen Sie ein Vorprogramm aus und stellen Sie die Garzeit und -temperatur mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- ein.

3) Nach Beendigung der oberen Einstellungen drücken Sie ⏯, um den Garvorgang zu starten. Jedes Vorprogramm hat seine eigene Standardzeit und -temperatur (wie in der Tabelle unten gezeigt). Sie können auch die Zeit und Temperatur mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- frei einstellen.

Hinweis: Verwendung von Lampe 1 ❶ und Lampe 2 ❷.
Wenn sich das Gerät im Arbeits- oder Standby-Modus befindet, drücken Sie

, die Zone 1 wird beleuchtet. Drücken Sie , die Zone 2 wird beleuchtet. Nach 3 Minuten schaltet sich die Lampe automatisch aus. Sie können auch jederzeit die beiden Lampen einschalten.

4) Der Temperaturregelbereich liegt bei 50-200 °C. Mit jedem Drücken auf die Tasten Temperatur +/- wird es um 10 °C erhöht oder verringert. Drücken Sie bei 200 °C die Taste Temperatur +, wird es auf 50 °C zurückgesetzt. Drücken Sie bei 50 °C die Taste Temperatur -, wird es auf 200 °C zurückgesetzt. Während der Regelung blinkt die Temperaturanzeige auf dem Bildschirm (während Arbeiten nicht blinken). Nach 3-maligem Blinken ist die Temperatur gut eingestellt.

Der Zeitregelbereich beträgt 1 bis 60 Minuten. Mit jedem Drücken auf die Tasten Zeit +/- wird die Zeit um 1 Minute erhöht oder verringert. Wenn Sie bei 60 Minuten auf die Taste Zeit + drücken, springt die Zeit auf 01 Minute zurück. Wenn Sie bei 01 Minute auf die Taste Zeit - drücken, wird die Zeit auf 60 Minuten zurückgesetzt. Während der Regelung blinkt die Zeitanzeige auf dem Bildschirm. Nach 3-maligem Blinken ist die Zeit gut eingestellt.

4. Starten, unterbrechen/stoppen

Nachdem Sie das gewünschte Programm ausgewählt und die richtige Zeit und Temperatur eingestellt haben, drücken Sie ⏯, dieses Symbol beginnt zu blinken und das Gerät piept. Sobald das Piepen aufhört, startet der Garvorgang. Drücken Sie ⏯ während des Garens, piept das Gerät, danach stoppt der Garvorgang und das Symbol ⏯ stoppt blinken. Drücken Sie ⏻ während des Garens, piept das Gerät, danach stoppt der Garvorgang und das Gerät geht in den Standby-Modus über.

Hinweise:

Während des Garvorgangs können Sie die Backbleche herausnehmen, wobei der Garvorgang angehalten wird, um das Garergebnis zu überprüfen oder weitere Zutaten nachzulegen. Sobald die Backbleche wieder eingesetzt und die Türen geschlossen werden, läuft das Gerät weiter.

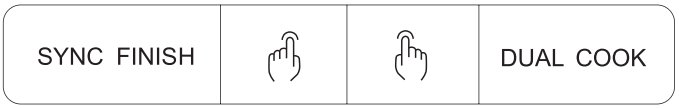
5. Rotisserie-Funktion

Durch Drücken der Taste ⟲ während des Garens wird die Rotisserie-Funktion aktiviert. Durch erneutes Drücken wird die Funktion wieder ausgeschaltet. Diese Funktion kann nur im Modus von DUAL COOK aktiviert werden, nicht in den anderen Modulen.

6. Beenden

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

SYNC FINISH

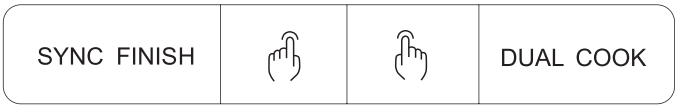


2 Speisen mit 2 verschiedenen Vorprogrammen, Temperaturen oder Zeiten zubereiten.
Schritt 1: Zone 1 programmieren
Das Gargut ins Backblech einlegen
Die Taste ❶ drücken
Das gewünschte Vorprogramm drücken

Schritt 2: Zone 2 programmieren
Das Gargut ins Backblech einlegen
Die Taste ❷ drücken
Das gewünschte Vorprogramm drücken

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

DUAL COOK



Die gleiche Speise in beiden Zonen garen.
Schritt 1: Die Taste DUAL COOK drücken
Das Gargut in die Backbleche einlegen

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

VORPROGRAMMTABELLE

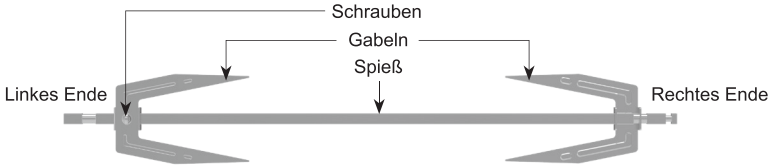
Vorprogramm		
Programm	**Standardzeit (Min.)**	**Standardtemperatur (°C)**
Pommes Frites	18	200
Hähnchenkeule	20	200
Steak	12	180
Kuchen	25	160
Garnele	8	180
Fisch	10	180
Pizza	20	180
Gemüse	10	160
Dehydrieren	360 (einstellbar von 0,5 bis 24 Stdn)	60

Achtung: Berühren Sie die Backbleche und andere Zubehörteile während und ca. 30 Minuten nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß sind. Anfassen nur mit Griff oder Handschuhen.

BENUTZUNG DES DREHSPIESSSSETS

Drehspieß mit Gabeln
Bauen Sie zuerst den Drehspieß und die Gabeln zusammen. Stechen Sie das Fleisch mit dem Drehspieß an und stellen Sie sicher, dass er in der Mitte des Fleisches durchgedrungen ist.
Befestigen Sie die Gabeln am Drehspieß und stellen Sie sicher, dass das Fleisch fest sitzt. Ziehen Sie dann die Rändelschrauben im Uhrzeigersinn an,

um die Gabeln zu befestigen.
HINWEIS: Wenn Sie Geflügel zubereiten, binden Sie es mit einem Bindfaden zusammen, um zu verhindern, dass die Flügel oder Beine den Drehspieß während des Garvorgangs behindern. Vergewissern Sie sich, dass jegliches Fett oder lose Teile abgeschnitten sind, bevor Sie das Fleisch auf den Drehspieß stecken. Achten Sie darauf, dass Ihr Braten oder Hähnchen nicht zu groß ist, damit es sich frei im Gerät drehen kann.



Verwenden Sie nun den Drehspießgriff, legen Sie ihn unter den Drehspieß und heben ihn an.
Schieben Sie den Drehspieß mit dem Gargut in die Fritteuse, indem Sie das rechte Ende zuerst in die Buchse an der linken Wand stecken und dann das linke Ende nach unten auf den Halter an der rechten Wand setzen.
Wir empfehlen, das Backblech in der untersten Einschubebene als Krümelblech zu verwenden, um Verschmutzungen zu vermeiden. Das Backblech kann mit Alufolie abgedeckt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

BEDIENUNGSSCHRITTE

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
- Geben Sie die Zutaten in die Backbleche.
- Platzieren Sie die Backbleche in die richtige Position. Wählen Sie ein Vorprogramm und drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um den Garvorgang zu starten.
- Auf dem Bildschirm werden die Temperatur und die Zeit angezeigt. Die Temperatur ist die eingestellte Temperatur und die Zeit ist die verbleibende Garzeit.
  Das ausgewählte Vorprogramm blinkt.
- Manche Zutaten müssen während des Garens gewendet werden. Dazu nehmen Sie die Backbleche heraus, wenden die Zutaten, setzen sie

wieder ein und schließen die Türen.

- Ist die eingestellte Garzeit abgelaufen, ertönt ein Piepton. Dann können Sie die Backbleche aus dem Gerät herausziehen und auf eine hitzebeständige Unterlage legen.
- Prüfen Sie, ob die Zutaten gut gegart sind.
  Falls nicht, setzen Sie die Backbleche einfach wieder zurück und garen Sie weitere Minuten.
- Geben Sie die gegarten Zutaten auf einen Teller oder eine Servierplatte.
  Tipp: Große oder zerbrechliche Zutaten können mit einer Zange aus den Blechen gehoben werden.
- Wenn eine Ladung fertig ist, ist das Gerät sofort bereit, eine weitere Ladung vorzubereiten.

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

EINSTELLUNGEN

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

TIPPS FÜR GAREN

Das Gerät und seine Teile werden während des Garvorgangs heiß.
Füllen Sie die Backbleche nicht mit übermäßigen Lebensmitteln.

VERWENDUNG VON ÖL

Fügen Sie eine kleine Menge Öl hinzu, um die Lebensmittel knuspriger zu

machen.
Ölsprays sind gut geeignet, um wenig Öl gleichmäßig auf die Lebensmittel aufzutragen.

TIPPS FÜR LEBENSMITTEL

Sie können gefrorene Lebensmittel, die im Ofen gegart werden können, in diesem Gerät garen.
Für die Zubereitung von Kuchen, Pasteten oder anderen Speisen mit Füllung oder Teig können diese in hitzebeständige Behälter gegeben und dann in die Kammer gestellt werden.
Betupfen Sie trockene Lebensmittel mit Marinade oder Soße, bevor Sie sie ins Gerät legen.
Hinweis: Es ist besser, 3 Minuten zur Garzeit hinzuzufügen, bevor Sie mit dem Frittieren beginnen, wenn das Gerät kalt ist.

REINIGUNG

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

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
  Hinweis: Nehmen Sie die Zubehörteile heraus, damit das Gerät schneller abkühlt.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie die Backbleche und andere Zubehörteile mit warmem Wasser, etwas Spülmitteln und einem nicht scheuernden Schwamm, um eventuelle Schmutzreste zu entfernen.
  Hinweis: Die Backbleche und andere Zubehörteile sind spülmaschinenfest.
  Tipp: Wenn Schmutz an den Backblechen oder anderem Zubehör haftet, lassen Sie diese vor der Reinigung ca. 10 Minuten in warmem Wasser mit Spülmittel einweichen.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

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

LAGERUNG

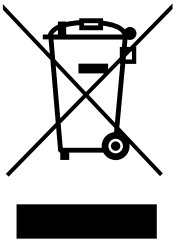
- Ziehen Sie den Netzstecker aus und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
	Die Zeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Zeit auf die gewünschte Zubereitungszeit ein.
Lebensmittel sind nicht reif gegart.	Die Zubehörteile sind mit Lebensmitteln überfüllt.	Geben Sie kleinere Chargen hinein, damit sie gleichmäßiger gegart werden können.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Stellen Sie die Temperatur auf die gewünschte ein.
	Die Kochzeit ist zu kurz eingestellt.	Stellen Sie die Zeit auf die gewünschte ein.
Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart.	Bestimmte Lebensmittel müssen während des Garvorgangs gewendet werden.	Wenn sich die Lebensmittel überlappen, müssen sie während des Garens gewendet werden.
Lebensmittel sind nicht knusprig.	Das Gargut sollte in einer traditionellen Fritteuse gegart werden.	Verwenden Sie ofengeeignete Lebensmittel oder bestreichen Sie die Lebensmittel mit etwas Öl, um sie knuspriger zu machen.
Das Backblech kann nicht ins Gerät eingeschoben werden.	Es ist mit zu vielen Lebensmitteln gefüllt.	Füllen Sie das Backblech nicht mit zu vielen Lebensmitteln.

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

ÜBERLEGUNGEN ZUR ENTSORGUNG



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

TABLE DES MATIÈRES

INFORMATIONS IMPORTANTES ---------- 17

INTRODUCTION ---------- 19

DESCRIPTION GÉNÉRALE ---------- 19

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION ---------- 22

PRÉPARATION À L'UTILISATION ---------- 22

UTILISATION DE L'APPAREIL ---------- 22

SYNC FINISH ---------- 24

DUAL COOK ---------- 25

TABLEAU DES RECETTES ---------- 25

UTILISATION DES ACCESSOIRES ---------- 26

ÉTAPES D'OPÉRATION ---------- 27

PARAMÈTRES ---------- 28

CONSEILS DE CUISSON ---------- 28

UTILISATION DE L'HUILE ---------- 28

CONSEILS ALIMENTAIRES ---------- 28

NETTOYAGE ---------- 29

STOCKAGE ---------- 29

DÉPANNAGE ---------- 30

MISE AU REBUT ---------- 31

INFORMATIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de cet appareil, vous devez toujours suivre les précautions de sécurité de base, y compris, mais sans s'y limiter, les suivantes :

- Ne mettez pas le corps principal de l'appareil dans l'eau et ne le rincez pas en raison des composants électroniques et chauffants.
- Ne laissez aucun liquide pénétrer dans l'appareil pour éviter tout choc électrique ou court-circuit.
- Gardez tous les ingrédients alimentaires sur les plateaux de cuisson ou d'autres accessoires pour éviter tout contact des éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air ou la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas les plateaux de cuisson ou les autres accessoires d'huile, ce qui peut causer un risque d'incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou toucher des surfaces chaudes.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
- Ne mettez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou un rideau.
- Ne mettez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm autour de l'appareil.
- Ne mettez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Pendant la cuisson, la vapeur chaude est libérée par la sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et de la sortie d'air.
- Faites attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez les plateaux de cuisson ou les autres accessoires de l'appareil.
- S'il y a de la fumée noire sortant de l'appareil, débranchez immédiatement l'appareil et attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer les accessoires de cuisson de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est mis sur une surface horizontale, uniforme

et stable.

- Les accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil peuvent causer des blessures.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont été supervisées ou reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez notre agent service pour éviter tout danger.
- Les jeunes enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être actionné avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Éliminez tous les résidus brûlés.
- Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique. Il n'est ni destiné à être utilisé dans des cuisines du personnel, des bureaux, des fermes ou d'autres environnements de travail, ni destiné à être utilisé dans des hôtels ou d'autres environnements similaires.
- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, le vendeur décline toute responsabilité pour les dommages qui pourraient être causés.

ATTENTION : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. Pour réduire le risque d'incendie, gardez son intérieur complètement propre et exempt de résidus alimentaires, d'huile, de graisse et de tout autre matériau combustible.

ATTENTION : Un incendie peut se produire si l'appareil est recouvert ou touche des matériaux inflammables, y compris les rideaux, les draperies, les murs et les autres objets, pendant le fonctionnement ou après, lorsqu'il fait encore chaud. Ne mettez aucun des matériaux suivants dans l'appareil, sur

l'appareil ou tout près de l'appareil : papiers, cartons, plastiques ou autres articles.

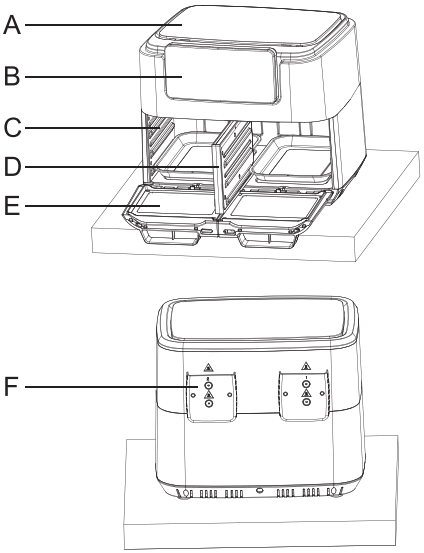
CONSERVER CES INSTRUCTIONS
POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT, NON DESTINÉ POUR USAGE COMMERCIAL.

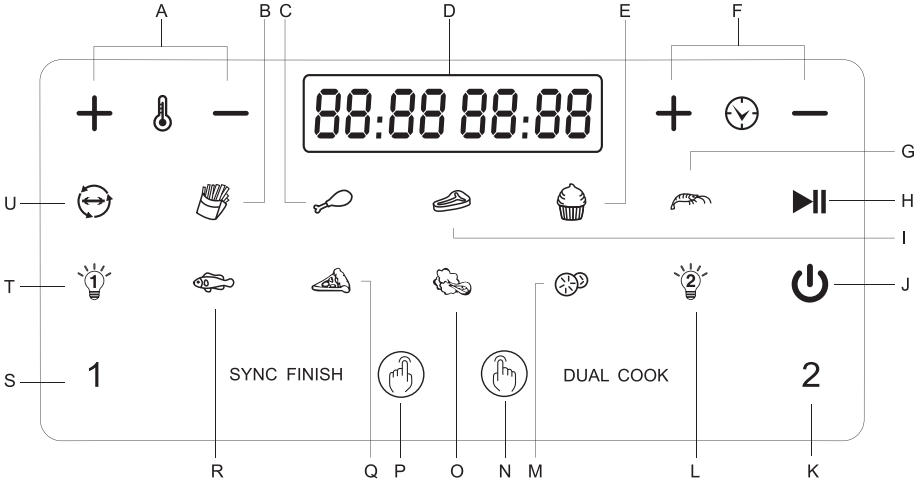
INTRODUCTION

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

DESCRIPTION GÉNÉRALE

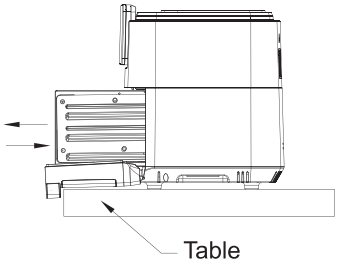
A : Couvercle supérieur
B : Panneau
C : Cavité
D : Cloison (amovible)
E : Portes transparentes
F : Grille d'aération





A	Température + / -	B	Frites	C	Cuisse de poulet
D	Affichage de la minuterie/ température	E	Gâteau	F	Temps + / -
G	Crevette	H	Démarrage/Pause	I	Steak
J	ON/OFF	K	Zone 2	L	Lampe 2
M	Déshydratation	N	DUAL COOK	O	Légumes
P	SYNC FINISH	Q	Pizza	R	Poisson
S	Zone 1	T	Lampe 1	U	Rôtissage

Note : Lors du montage ou du démontage de la cloison, l'appareil doit être déplacé vers le bord de la table jusqu'à ce que les poignées des portes reposent au-delà de la table, comme indiqué, afin qu'il y ait suffisamment d'espace pour monter ou démonter facilement la cloison, comme l'indiquent les flèches.



Accessoires standard : pour la cavité de 2*7,5L



2* Plateau de cuisson



2* Panier à mailles

Accessoires optionnels : pour la cavité entière de 15L



Plateau de cuisson



Panier à mailles



Poignée de rôtissage



Tournebroche



Séparateur (Amovible)

IMAGE	NOM	FONCTION
	Plateau de cuisson	Pour cuire ou rôtir des aliments. Il sert aussi de lèchefrite pour récupérer les résidus alimentaires. Lorsque vous l'utilisez, mettez le plateau de cuisson en dessous de la grille métallique.
	Panier à mailles	Pour cuire ou rôtir des aliments de petite taille. Il est idéal pour faire frire des chips, rôtir des noix, etc. Lorsque vous l'utilisez, mettez le panier à mailles sur le plateau de cuisson.
	Séparateur (amovible)	Ajouter un séparateur pour obtenir deux cavités de 7,5L. Enlever le séparateur pour obtenir une cavité de 15 L. Plusieures positions de cuisson sont disponibles. Choisissez la cuisson double ou la cuisson XL

IMAGE	NOM	FONCTION
	Tournebroche	Pour cuire de gros morceaux de viande ou d'un poulet entier. Assurez-vous que le rôti ou le poulet n'est pas trop grand. Poids maximum : 3 kg.
	Poignée de tournebroche	Pour retirer le tournebroche de l'appareil en toute sécurité.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Retirez tous les autocollants ou les étiquettes de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement les plateaux de cuisson ou les autres accessoires avec de l'eau chaude et un peu de lessive à l'aide d'une éponge non abrasive.

  Remarque : Les accessoires de cuisson sont lavables au lave-vaisselle.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

PRÉPARATION À L'UTILISATION

Posez l'appareil sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur.
Ne remplissez pas les plateaux de cuisson d'huile ou de tout autre liquide.
Ne posez rien sur l'appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte le résultat de la friture à l'air.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. PRÉPARATION

1) Ouvrez les portes.
2) Mettez les ingrédients dans les plateaux de cuisson ou fixez-les sur le tournebroche à l'aide des fourchettes et des vis à oreilles.
3) Mettez soigneusement les accessoires de cuisson tels que les plaques de cuisson, les plateaux à mailles ou le tournebroche, selon les besoins.
4) Fermez les portes.

5) Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
Attention : Ne touchez jamais l'appareil car il est très chaud pendant la cuisson.

2. Mise sous tension

Une fois branché, l'appareil émet un bip et s'allume. ⏻ s'allume en ROUGE.

3.Sélection du menu/Température/Heure

Zone 1 ou Zone 2 fonctionne individuellement

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

Zone 1 et Zone 2 fonctionnent ensemble

1) Branchez l'appareil, il est en mode veille. Appuyez sur ⏻, puis sur ❶, sélectionnez la fonction de cuisson. Vous pouvez régler le temps et la température à l'aide des icônes Temps +/- et Température +/-.

Après avoir terminé le programe ❶, appuyez sur ❷ et sélectionnez la fonction de cuisson. Vous pouvez régler librement le temps et la température par les icônes Temps +/- et Température +/-.

Après avoir terminé les programmes ci-dessus, appuyez sur ⏯ pour démarrer l'appareil. Chaque fonction a son propre temps et sa propre température par défaut (comme indiqué dans le tableau ci-dessous). Vous pouvez régler librement le temps et la température par les icônes Temps +/- et Température +/-.

Remarque : Utilisation de la lampe 1 ❶ et de la lampe 2 ❷
Lorsque la machine est en état de fonctionnement ou de veille, appuyez sur ❶, la zone 1 s'allume, appuyez sur ❷, la zone 2 s'allume, la lampe s'éteint automatiquement après 3 minutes, ou peut être allumée à tout moment.
La température est réglable entre 50 et 200°C. Chaque clic sur l'icône Température + / - augmente ou réduit de 10°C. À 200°C, appuyez sur le «+», pour revenir à 50°C, appuyez sur le «-» à 50°C, pour revenir à 200°C. Pendant le réglage de la température, l'affichage numérique de la température clignote sur l'écran. Après 3 clignotements, la température est réglée.

Le temps est réglable entre 1 et 60 minutes. Chaque clic sur la durée + / - augmente ou réduit de 1 minute. À 60 min, si vous appuyez sur «+», la durée repasse à 01 min. À 01 min, si vous appuyez sur «-», la température revient à 60 min. Pendant le réglage de la durée, l'affichage numérique de l'heure clignote sur l'écran. Après 3 clignotements, la durée est réglée.

4. Démarrage, pause/arrêt

Après avoir sélectionné la fonction souhaitée, réglez la bonne durée et la bonne température. Appuyez sur ⏯, l'icône ⏯ commence à clignoter. Une fois que le bip s'arrête, l'appareil commence à travailler. Pour PAUSE pendant la cuisson, appuyez sur ⏯. Une fois que le bip s'arrête, l'appareil cesse de fonctionner. Pour redémarrer l'appareil, appuyez sur ⏯ . Pendant le fonctionnement de l'appareil, appuyez sur ⏻. Après le bip, l'appareil cesse de fonctionner et revient en mode veille.

Note : Pendant la cuisson, si vous ouvrez les portes, l'appareil se met automatiquement en pause et arrête la cuisson. Vous pouvez vérifier le résultat de la cuisson ou ajouter d'autres aliments. Après avoir remis les plaques de cuisson et fermé les portes, l'appareil continuera à fonctionner selon le programme que vous avez déjà réglé.

5. Une pression sur ⟲ pendant l'opération active la fonction de rôtissage. Une nouvelle pression sur la touche désactive la fonction de rôtissage. La fonction rotative ne peut être activée qu'en mode DUAL Cook.

6. Fin du programme

L'élément chauffant s'arrête de fonctionner lorsque le temps de cuisson est terminé. L'appareil affiche 00 min, le moteur/ventilateur continue à fonctionner pour 1 min pendant l'avertissement sonore. Cela permet de refroidir l'appareil, puis il passe en mode veille.

SYNC FINISH

SYNC FINISH			DUAL COOK

Vous pouvez cuire deux types d'aliments en utilisant deux fonctions avec

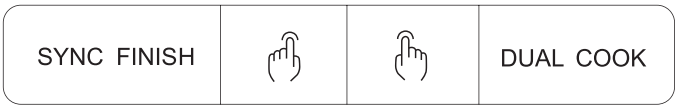
des températures et/ou durées de cuisson différentes. Les deux paniers terminent la cuisson en même temps.

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

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

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

DUAL COOK



Cuisinez le même aliment dans les deux paniers

Étape 1 : Sélectionnez DUAL COOK

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

TABLEAU DES RECETTES

FONCTIONS DE PROGRAMME		
Menu	**Temps par défaut (min)**	**Température par défaut (°C)**
Frites	18	200
Cuisse de poulet	20	200
Steak	12	180
Gâteau	25	160
Crevette	8	180

FONCTIONS DE PROGRAMME		
Menu	**Temps par défaut (min)**	**Température par défaut (°C)**
Poisson	10	180
Pizza	20	180
Légumes	10	160
Déshydratation	360 (Temps ajustable : 0,5 - 24 h)	60

Attention : Ne touchez pas les plateaux de cuisson ou les autres accessoires pendant environ 30 minutes après l'utilisation, car ils deviennent très chauds. Utilisez uniquement la poignée ou le gant de cuisine pour sortir les plateaux de cuisson ou le tourbroche.

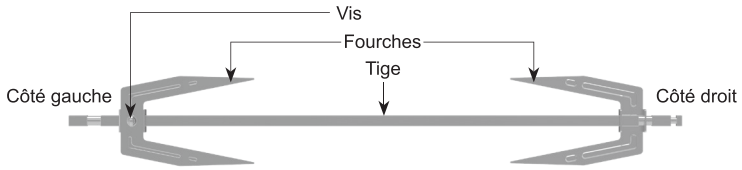
UTILISATION DES ACCESSOIRES

Set de brochette et de fourchettes pour rôtissage

Enfilez de la viande avec la tige de rôtissage, en vous assurant qu'elle a pénétré au centre de la viande.

Montez les fourchettes de rôtissage à la tige, en vous assurant que la viande est bien fixée. Serrez ensuite les vis à oreilles dans le sens des aiguilles d'une montre pour fixer les fourches en place.

REMARQUE : Pour préparer la volaille, veillez à l'attacher avec des cordes pour éviter que les ailes ou les pattes n'obstruent le tournebroche pendant la cuisson. Avant d'enfiler de la viande, il faut couper les parties grasses et les recoupes de viande. Assurez-vous que les morceaux de rôti ou le poulet que vous préparez ne sont pas trop grands pour tourner librement dans le four.



- Utilisez la poignée de tournebroche pour installer le tournebroche chargé des aliments dans le four en insérant d'abord la broche dans l'alvéole sur la paroi gauche, puis dans le support situé sur le côté droit.
- Nous vous recommandons d'utiliser la plaque de cuisson comme lèchefrite sur l'étagère inférieure afin d'éviter les gouttes d'huile. Vous pouvez mettre une feuille d'aluminium sur la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.

ÉTAPES D'OPÉRATION

- Branchez l'appareil dans une prise reliée à la terre.
- Ajoutez les ingrédients sur les plateaux de cuisson.
- Installez les plateaux dans l'appareil dans la bonne position. Choisissez la fonction souhaitée dans le menu et appuyez sur ⏯ pour commencer la cuisson.
- L'écran affiche la température et l'heure. La température est la température réglée. Le temps de cuisson signifie le temps restant. L'icône de fonction sélectionnée clignote.
- Certains ingrédients doivent être retournés à mi-chemin pendant la cuisson (voir section «Paramètres» dans ce chapitre). Vous pouvez utiliser des gants de cuisine pour sortir les plateaux de cuisson de l'appareil et retourner les ingrédients. Ensuite, remettez les plateaux de cuisson dans l'appareil.
- Lorsque vous entendez le bip sonore de la minuterie, le temps de cuisson est terminé. Vous pouvez sortir les plateaux de cuisson hors de l'appareil et placez-les sur une surface résistante à la chaleur.
- Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
- Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, vous pouvez laisser les plateaux de cuisson dans l'appareil pour continuer à cuire les ingrédients pendant des minutes supplémentaires en utilisant la même fonction.
  Sortez les aliments cuits dans un bol ou sur une assiette.
  Conseil : pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, vous pouvez utiliser une pince.
- Lorsqu'un lot d'aliments est prêt, l'appareil est instantanément prêt pour la préparation d'un autre lot.
  Remarque : Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, une légère fumée ou odeur peut être émise. Ce phénomène est normal et

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

PARAMÈTRES

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

CONSEILS DE CUISSON

L'appareil et ses accessoires deviennent chauds pendant le processus de cuisson.
Ne pas trop remplir les plateaux de cuisson avec de la nourriture.

UTILISATION DE L'HUILE

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

CONSEILS ALIMENTAIRES

Vous pouvez préparer des aliments congelés qui peuvent être cuits au four.
Pour préparer des gâteaux, des tartes ou tout autre aliment avec de la garniture ou de la pâte, vous pouvez mettre les aliments dans un récipient résistant à la chaleur et le placer sur les plateaux de cuisson.
Séchez les aliments contenant de la marinade ou des sauces avant de les mettre sur les plateaux de cuisson.

GUIDE DE CUISSON - Remarque : ces réglages sont donnés à titre indicatif.

Il peut être nécessaire d'ajuster la durée de cuisson et la température en fonction de la taille, de la forme et de la nature des ingrédients.

Remarque : Il est préférable d'ajouter 3 minutes avant de commencer à démarrer l'appareil s'il est froid.

NETTOYAGE

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

- Retirez la fiche secteur de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir.
  Remarque : Retirez les accessoires de cuisson pour les permettre de refroidir plus rapidement.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez les plateaux de cuisson et les autres accessoires avec de l'eau chaude, de la lessive et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide de lavage pour enlever toute saleté restante.
  Remarque : Les plateaux de cuisson et les autres accessoires sont nettoyables au lave-vaisselle.
  Conseil : Si des saletés sont collées aux plateaux de cuisson ou à d'autres accessoires, faites-les tremper dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle pendant environ 10 minutes avant de les nettoyer.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude avec une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer tout résidu alimentaire.

STOCKAGE

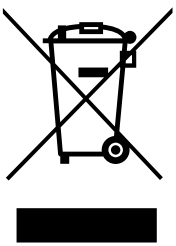
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne marche pas.	L'appareil n'est pas branché au secteur.	Branchez la fiche dans une prise murale mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la durée.	Réglez la minuterie avant de démarrer l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas entièrement cuits.	Il y a trop d'ingrédients sur les accessoires.	Mettez de plus petits lots d'ingrédients sur les plateaux de cuisson. Les petits lots sont frits plus uniformément.
	La température de consigne est trop basse.	Réglez la température requise pour la cuisson (voir la section «Paramètres»).
	Le temps de cuisson est trop court.	Réglez le temps requis pour la cuisson (voir la section «Paramètres»).
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains ingrédients doivent être retournés à mi-chemin pendant la cuisson.	Divisez les ingrédients en petits lots (par exemple les frites) et retournez-les à mi-chemin pendant la cuisson (voir la section «Paramètres»).
Les aliments frits ne sont pas croustillants.	Les ingrédients doivent être préparé dans une poêle à frire traditionnelle.	Utilisez des ingrédients qui peuvent être préparés au four, ou huilez ces ingrédients pour les rendre plus croustillants.
Il est impossible de repousser correctement les paniers à frire dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients mis dans le panier à frire.	Ne pas trop remplir les plateaux de cuisson.
Il y a de la fumée blanche qui s'échappe de l'appareil.	Les ingrédients sont gras.	Notez que la température est bien contrôlée pour être inférieure à 180°C, lorsque vous préparez des ingrédients gras.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Il y a de la fumée blanche qui s'échappe de l'appareil.	Il y a d'anciens résidus gras.	La fumée blanche est causée par le chauffage de la graisse sur les plateaux de cuisson ou les autres accessoires. Assurez-vous de nettoyer correctement l'appareil après chaque utilisation.
Les frites ne sont pas uniformément frites.	Vous n'avez pas trempé correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Trempez les frites crues dans l'eau pendant au moins 30 minutes. Sortez-les et séchez-les avec du papier de cuisine.
	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches.
Les frites de pommes de terre ne sont pas croustillantes.	Les frites croustillantes ou pas dépendent de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Assurez-vous de sécher correctement les frites fraîches avant de les huiler.
		Coupez les pommes de terre plus finement.
		Huilez les frites fraîches crues pour les rendre plus croustillantes.

MISE AU REBUT



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

INDICE

IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA ---------- 33

INTRODUZIONE ---------- 35

DESCRIZIONE GENERALE ---------- 35

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO ---------- 38

PREPARAZIONE ALL'USO ---------- 38

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO ---------- 38

SYNC FINISH ---------- 40

DUAL COOK ---------- 41

TABELLA DEI MENU ---------- 41

UTILIZZO DEGLI ACCESSORI ---------- 42

FASE OPERATIVA ---------- 43

IMPOSTAZIONI ---------- 44

SUGGERIMENTI PER LA COTTURA ---------- 44

AGGIUNTA DI OLIO ---------- 44

CONSIGLI SUL CIBO ---------- 44

GUIDA ALLA CUCINA ---------- 45

PULIZIA ---------- 45

CONSERVAZIONE ---------- 45

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI ---------- 46

AVVERTENZE PER LO SMALTIMENTO ---------- 47

IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizza questo apparecchio, attenersi sempre alle precauzioni di sicurezza di base, incluse ma non limitate alle seguenti:

- Non immergere l'apparecchio in acqua o sciacquarlo sotto il rubinetto in quanto contiene componenti elettronici e riscaldanti.
- Evitare che qualsiasi liquido entri nell'apparecchio per evitare scosse elettriche o cortocircuiti.
- Collocare tutti gli ingredienti sulle teglie o sugli altri accessori per evitare il contatto con le resistenze.
- Non coprire l'ingresso o l'uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire le teglie o gli altri accessori con olio, in quanto potrebbe causare il rischio di incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- Non lasciare mai che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un bancone o di un tavolo o che tocchi superfici calde.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende.
- Non posizionare l'apparecchio contro la parete o altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio sul retro, sui lati e sopra l'apparecchio.
- Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Durante la cottura, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di ventilazione. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di ventilazione.
- Prestare attenzione al vapore e all'aria calda durante la rimozione delle teglie o degli altri accessori.
- Se dall'apparecchio fuoriesce del fumo nero, staccare immediatamente la spina e attendere che l'emissione di fumo cessi prima di rimuovere le teglie

dall'apparecchio.

- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- L'uso di accessori non consigliati dal produttore potrebbe causare lesioni.
- Scollegare sempre la spina quando non in uso.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, rivolgersi al nostro Servizio Clienti.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato a essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di maneggiarlo o pulirlo.
- Rimuovere i residui bruciati.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente al normale uso domestico. Non è destinato all'uso in ambienti come cucine per il personale, uffici, fattorie o altri ambienti di lavoro, né destinato all'uso da parte dei clienti in hotel o altri ambienti simili.
- Se l'apparecchio viene usato in modo improprio o non viene utilizzato secondo le istruzioni del manuale, il venditore declina ogni responsabilità per i danni eventualmente causati.

ATTENZIONE: non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione. Per ridurre i rischi di incendio, mantenere l'interno dell'apparecchio completamente pulito e privo di residui di cibo, olio, grasso e qualsiasi altro materiale combustibile.

ATTENZIONE: potrebbero verificarsi incendi se l'apparecchio viene coperto o tocca materiali infiammabili inclusi tende, tendaggi, pareti e simili durante o dopo il funzionamento, o quando è ancora caldo. Non mettere dentro

l'apparecchio, sopra l'apparecchio o vicino alle superfici laterali o inferiori i seguenti materiali: carta, cartone, plastica o simili.

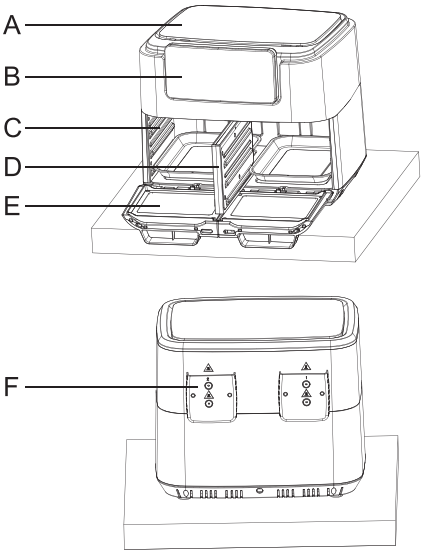
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER RIFERIMENTI FUTURI.
SOLO PER USO DOMESTICO, NON DESTINATO A USO COMMERCIALE.

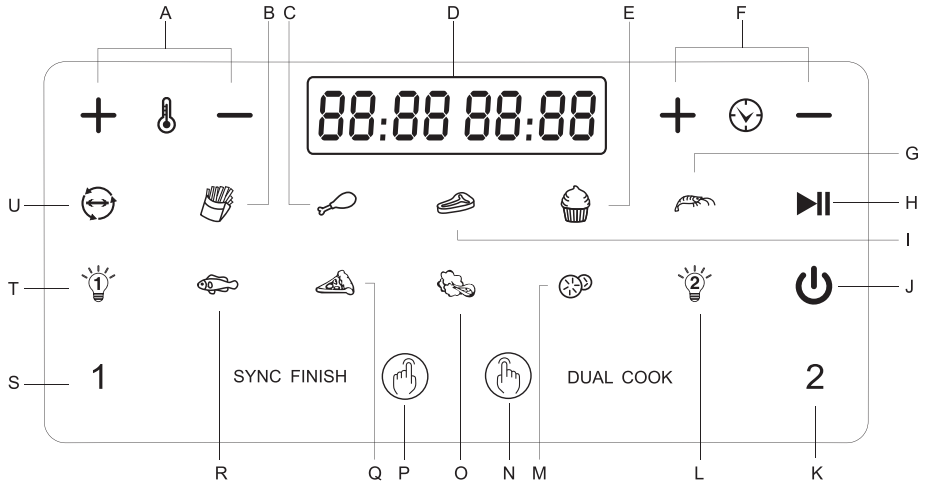
INTRODUZIONE

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

DESCRIZIONE GENERALE

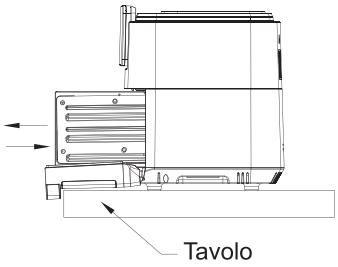
A: Coperchio superiore
B: Pannello
C: Alloggiamento interno
D: Divisorio (rimovibile)
E: Porta di visualizzazione
F: Finestre di ventilazione





A	Temperatura +/-	B	Patate Fritte	C	Bacchette
D	Display Timer/Temperatura	E	Torta	F	Timer +/-
G	Gamberi	H	Avvio/Pausa	I	Bistecca
J	On/Off	K	Zona 2	L	Lampada 2
M	Disidratare	N	Dual Cook	O	Verdure
P	Sync Finish	Q	Pizza	R	Pesce
S	Zona 1	T	Lampada 1	U	Funzione di Rotazione

NOTA: Quando è necessario rimuovere o installare il divisorio centrale, la macchina deve essere spostata verso l'esterno. La maniglia della porta deve essere come mostrato a destra, in modo che ci sia abbastanza spazio per rimuovere o installare il divisorio.



Accessori standard: per cavità da 2*7,5L



2*Teglia da forno

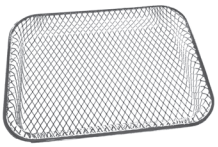


2*Vassoio a rete

Accessori opzionali: per 15L a cavità intera



Teglia da forno



Vassoio a rete



Impugnatura per spiedo



Spiedo per girarrosto



Divisorio (rimovibile)

FOTO	NOME	FUNZIONE
	Teglia da Forno	Da utilizzare per cuocere o arrostire i cibi. Si usa anche come vassoio per raccogliere il grasso che cola o altri residui di cibo. Quando la si utilizza, posizionare la Teglia da Forno sotto il Vassoio a Rete.
	Vassoio a Rete	Il vassoio a rete è utilizzato per alimenti di piccole dimensioni. È ideale per friggere patatine, arrostire noci e molto altro. Per l'uso, posizionare il Vassoio a Rete sullo strato superiore della Teglia da Forno
	Divisorio (rimovibile)	Aggiungere il divisorio per le capacità 2*7,5L Rimuovere il divisorio per la capacità XL da 15 litri
	Spiedo per Girarrosto	Ideale per cucinare sontuosi arrosti e polli interi in rosticceria. Assicurarsi che l'arrosto o il pollo non sia troppo grande per ruotare liberamente all'interno della friggitrice ad aria. friggitrice ad aria. Pollo o arrosto massimo: 3 kg.

FOTO	NOME	FUNZIONE
	Impugnatura per Spiedo	Utilizzare l'impugnatura per spiedo per rimuovere in modo sicuro il Spiedo per Girarrosto.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio, ad eccezione della targhetta identificativa.
- Pulire accuratamente la piastra di cottura con acqua calda e sapone liquido, utilizzando una spugna non abrasiva.
  Nota: è possibile pulire queste parti anche in lavastoviglie.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

PREPARAZIONE ALL'USO

Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e resistente al calore.
Non riempire la vaschetta di frittura con olio o altri liquidi.
Non collocare nulla sopra l'apparecchio. Ciò disturba il flusso d'aria e compromette il risultato della frittura ad aria.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

1. Frittura ad aria calda

1) Aprire la porta.
2) Mettere gli ingredienti nella teglia di forno o fissare gli ingredienti sullo spiedo del girarrosto fissandoli con le forchette e le viti a testa zigrinata.
3) Inserire con cura gli accessori di cottura, come la teglia da forno, il vassoio a rete o lo spiedo del girarrosto, a seconda delle necessità.
4) Chiudere la porta.
5) Inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra.
Attenzione: Non toccare le superfici del forno perché sono molto calde durante il processo di cottura.

2. Accensione

Quando si collega l'apparecchio si sente un BEEP. Il pulsante di accensione ⏻ si illumina in ROSSO.

3. Selezione del menu/Temperatura/Tempo

Zona 1 o Zona 2 che funzionano individualmente

Collegare la spina, l'apparecchio è in modalità standby. Premere ⏻, poi premere 1 o 2 e selezionare la funzione di cottura. È possibile regolare a piacere il timer e la temperatura premendo i pulsanti Timer +/- e Temperatura +/-. È inoltre possibile premere qualsiasi icona di funzione per cucinare cibi diversi. quindi premere ⏯ per far funzionare l'unità.

Zona 1 o Zona 2 che funzionano contemporaneamente

1). Collegare la spina, l'apparecchio è in modalità standby. Premere ⏻, poi premere 1 e selezionare la funzione di cottura. È possibile regolare a piacere il timer e la temperatura premendo i pulsanti Timer +/- e Temperatura +/-.

2). Dopo aver terminato la funzione 1, premere 2 e selezionare la funzione di cottura. è possibile regolare liberamente il tempo e la temperatura utilizzando i pulsanti Tempo +/- e Temperatura +/-. È inoltre possibile premere l'icona di qualsiasi funzione per cucinare cibi diversi.

3). Una volta terminato il programma, premere ⏯ per far funzionare l'unità. Ogni funzione ha un tempo e una temperatura predefiniti (come indicato nella tabella). Il cliente può regolare liberamente l'ora e la temperatura utilizzando i pulsanti Time +/- e Temperature +/-.

Nota: utilizzo della lampada 1 e della lampada 2

Quando la macchina è in stato di lavoro o di standby, premere il pulsante della lampada 1, la zona 1 si accende, premere il pulsante della lampada 2, la zona 2 si accende, la lampada si spegne automaticamente dopo 3 minuti, oppure può essere accesa in qualsiasi momento.

La temperatura è regolabile tra 50-200°C. Premendo una volta +/-, la temperatura aumenterà o diminuirà di 10°C. A 200°C, premendo "+", la temperatura ritornerà a 50°C; a 50°C, premendo "-", la temperatura ritornerà a 200°C. Durante l'impostazione della temperatura, quest'ultima lampeggerà sul display digitale (non lampeggia durante il lavoro), dopo 3 volte, la temperatura scelta viene impostata.

Il timer è regolabile tra 1-60 minuti. Premendo una volta +/-, il timer aumenterà o diminuirà di 1 minuto. A 60 minuti, premendo "+", il timer

ritornerà a 1 minuto; a 1 minuto, premendo “-”, il timer tornerà a 60 minuti. Durante l’impostazione del timer, quest’ultimo lampeggerà sul display digitale (non lampeggia durante il funzionamento), dopo 3 volte, il timer scelto viene impostato.

4. Avvio, pausa, stop

Dopo aver selezionato la funzione desiderata, impostare il timer e la temperatura desiderati, poi premere ⏯, che inizia a lampeggiare. Dopo il “bip”, l’apparecchio inizia a cuocere gli ingredienti.

Per mettere in pausa durante la cottura, premere ⏯, dopo il “bip”, l’apparecchio smette di funzionare. Per riavviare l’apparecchio, premere ⏯. Durante il funzionamento, premere ⏻, dopo il bip l’apparecchio smette di funzionare e torna in modalità standby.

Nota:

(1). Durante il lavoro, è possibile estrarre la teglia da forno, interrompere il lavoro e controllare il risultato della cottura o aggiungere altri alimenti; se la teglia è stata rimessa a posto, la macchina continuerà il programma.

5. Funzione girarrosto

Toccando il tasto girarrosto durante il funzionamento, si attiva la funzione girarrosto. Toccando nuovamente il tasto, la funzione girarrosto viene disattivata. La funzione girarrosto può essere attivata solo in modalità DUAL Cook e non può essere attivata in altre modalità.

6. Termine del programma

La resistenza smette di funzionare al termine del tempo di cottura. Il display mostra 00 minuti, il motore/la ventola continua a funzionare per 1 minuto durante il segnale acustico. In questo modo l’apparecchio si raffredda e poi entra in modalità standby.

SYNC FINISH

SYNC FINISH			DUAL COOK

Cucinare 2 alimenti utilizzando 2 funzioni, temperature o tempi di cottura

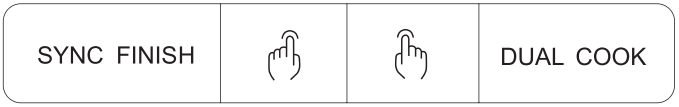
diversi e terminare allo stesso tempo.

Fase1: Programma Zona1
Posizionare il cibo nel cestino
premere ❶
Selezionare una funzione di cottura

Fase2: Programmare la Zona2
Posizionare il cibo nel cestino
Premere ❷
Selezionare una funzione di cottura

Fase 3: Iniziare la cottura
Selezionare SYNC Finish
Premere ⏯ per iniziare la cottura

DUAL COOK



Cucinare lo stesso cibo in ogni zona
Fase 1: Selezionare DUAL COOK
Fase2: Selezionare una funzione di cottura
Premere ⏯ per avviare la cottura.

TABELLA DEI MENU

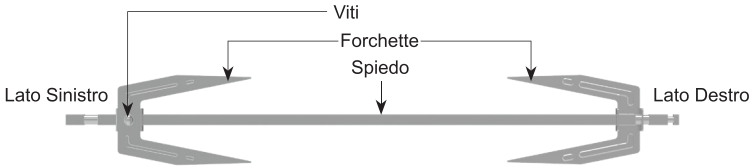
logistica del programma		
menu	**Tempo predefinito (min)**	**Temperatura predefinita(°C)**
Patate fritte	18	200
Bacchette	20	200
Bistecca	12	180

logistica del programma		
menu	**Tempo predefinito (min)**	**Temperatura predefinita(°C)**
Torta	25	160
Gamberi	8	180
Pesce	10	180
Pizza	20	180
Verdure	10	160
Disidratare	360(Tempo regolabile: da 0,5 ore a 24 ore)	60

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

UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

SET DI SPIEDINI E FORCHETTE PER GIRARROSTO
Per prima cosa, assemblare il set di spiedini e forchette per girarrosto. Infilzare la carne con l'asta del girarrosto, assicurandosi che sia penetrata lungo il centro della carne.
Collegare le forchette del girarrosto all'asta del girarrosto, assicurandosi che la carne sia fissata. Quindi stringere le viti in senso orario per fissare le forchette in posizione.
NOTA: Se si cucina del pollame, assicurarsi di legarlo con uno spago per evitare che le ali o le zampe ostruiscano il girarrosto durante il processo di cottura. Prima di mettere la carne sul girarrosto, assicurarsi di aver tagliato il grasso o le rifilature. Assicuratevi che l'arrosto o il pollo non sia troppo grande per poter ruotare liberamente all'interno del forno.



Ora, utilizzando l'Impugnatura per Spiedo, posizionarla sotto lo Spiedo per Girarrosto per sollevarlo.
Inserire il Set Girarrosto contenente il cibo nel forno, inserendo prima il lato destro del girarrosto nella parete sinistra del forno e poi il lato sinistro del girarrosto nel supporto sul lato destro del forno.
Si consiglia di utilizzare la teglia da forno come vassoio accogligocce nella posizione del ripiano inferiore, per evitare che si verifichino fuoriuscite disordinate. È possibile foderare la teglia da forno con un foglio di alluminio per facilitare il processo di pulizia.

FASE OPERATIVA

- Inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra.
- Inserire gli ingredienti nel Vassoio per Frittura.
- Mettere il Vassoio per Frittura in posizione corretta; scegliere la funzione dal menu e premere Avvio/Pausa per avviare la cottura.
- Visualizzazione sullo schermo
  Mostra la temperatura e l'ora. La temperatura è la temperatura impostata e il tempo è il tempo di lavoro rimanente.
  La funzione selezionata è lo sfarfallio.
- Alcuni ingredienti devono essere girati a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per girare gli ingredienti, togliere la piastra di cottura dall'apparecchio con la maniglia e girarla. Poi rimettere il vassoio di cottura nel forno della friggitrice ad aria.
- Quando si sente il suono del timer, il tempo di preparazione impostato è trascorso. È possibile estrarre la padella dall'apparecchio e posizionarla su una superficie resistente al calore.
- Controllare se gli ingredienti sono pronti.
  Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente inserire nuovamente il vassoio per frittura nell'apparecchio e cuocerlo per altri minuti.
- Svuotare il vassoio in una ciotola o in un piatto.
  Suggerimento: per rimuovere ingredienti grandi o fragili, è possibile utilizzare un paio di pinze per sollevare gli ingredienti dal vassoio.
- Quando un lotto di ingredienti è pronto, il forno della friggitrice ad aria è immediatamente pronto per preparare un altro lotto.
  Nota: Quando si utilizza la friggitrice ad aria per la prima volta, è possibile

che venga emesso un leggero fumo o odore. Questo è normale e scomparirà presto. È essenziale assicurarsi che ci sia una ventilazione sufficiente intorno alla friggitrice ad aria.

IMPOSTAZIONI

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

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

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

SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

La friggitrice ad aria e le sue parti si surriscaldano durante il processo di cottura.

Non riempire eccessivamente il recipiente di cibo.

AGGIUNTA DI OLIO

L'aggiunta di una piccola quantità di olio può rendere gli alimenti più croccanti. L'olio spray è perfetto per applicare piccole quantità di olio in modo uniforme sugli alimenti.

CONSIGLI SUL CIBO

È possibile friggere in aria i cibi surgelati che possono essere cotti in forno.

Per preparare torte, torte a mano o qualsiasi altro alimento con ripieno o pastella, si possono mettere gli alimenti in un contenitore a prova di calore e inserirli nel vassoio per friggere.

Asciugare gli alimenti con marinate prima di aggiungerli al vassoio per friggere.

GUIDA ALLA CUCINA

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

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
La griglia e l'interno dell'apparecchio sono dotati di un rivestimento antiaderente. Non pulirli con utensili da cucina metallici o materiali abrasivi, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

- Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.
  Nota: rimuovere il recipiente per far raffreddare più rapidamente l'apparecchio.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Pulire il recipiente e la griglia con acqua calda, sapone liquido e una spugna non abrasiva. È possibile utilizzare un detersivo liquido per rimuovere eventuali residui di sporco.
  Nota: il recipiente e la griglia sono lavabili in lavastoviglie.
  Suggerimento: se lo sporco è rimasto attaccato alle teglie di forno o ad altri accessori, immergerli in acqua calda con un po' di detersivo per i piatti per circa 10 minuti prima di pulirli.
- Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.

CONSERVAZIONE

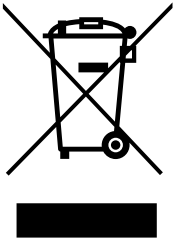
- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
La friggitrice ad aria non funziona	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra.
	Non è stato impostato il timer.	Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione desiderato per accendere l'apparecchio.
Il cibo non è completamente cotto	La quantità di ingredienti nel vassoio di cottura è eccessiva.	Mettere nel vassoio di frittura piccole quantità di ingredienti. Le porzioni più piccole vengono fritte in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Ruotare la manopola di regolazione della temperatura sull'impostazione desiderata (vedere la sezione "IMPOSTAZIONI").
Il cibo non è completamente cotto	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione desiderato (vedere la sezione "IMPOSTAZIONI").
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere scossi a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno di fronte all'altro (ad esempio le patatine fritte) devono essere scossi a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione "IMPOSTAZIONI").
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Si utilizza un tipo di snack destinato a essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Per ottenere un risultato più croccante, utilizzare snack da forno o spennellare leggermente di olio gli snack.
Non è possibile far scorrere correttamente la padella nell'apparecchio.	Nel vassoio di cottura c'è troppo cibo.	Non riempire troppo la teglia di forno
Dall'apparecchio esce del fumo bianco	Si stanno preparando ingredienti grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, la temperatura deve essere controllata al di sotto dei 180°C.
	La padella contiene ancora i residui di grasso dell'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal grasso che si riscalda nella padella. Assicuratevi di pulire bene la padella dopo ogni utilizzo.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non avete messo a bagno i bastoncini di patate prima di friggerli.	Mettete a bagno i bastoncini di patate in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti; tirateli fuori e asciugateli con carta da cucina.
	Non è stato utilizzato il tipo di patata giusto.	Utilizzate patate fresche e assicuratevi che rimangano sode durante la frittura.
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua presente nelle patatine.	Assicuratevi di asciugare bene i bastoncini di patate prima di ricoprirli di olio.
		Tagliare le patate in bastoncini più sottili per ottenere un risultato più croccante.
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

AVVERTENZE PER LO SMALTIMENTO



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

ÍNDICE

PRECAUCIONES IMPORTANTES ---------- 49

INTRODUCCIÓN ---------- 51

DESCRIPCIÓN GENERAL ---------- 51

ANTES DEL PRIMER USO ---------- 54

PREPARACIÓN PARA USO ---------- 54

USO DEL APARATO ---------- 54

SYNC FINISH ---------- 57

DUAL COOK ---------- 57

TABLA DE MENÚ ---------- 58

USO DE LOS ACCESORIOS ---------- 58

PASOS DE OPERACIÓN ---------- 59

AJUSTES ---------- 60

LIMPIEZA ---------- 61

ALMACENAMIENTO ---------- 61

PROBLEMAS Y SOLUCIONES ---------- 62

CONSIDERACIONES DE ELIMINACIÓN ---------- 63

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar este aparato, debe seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo pero no limitándose a las siguientes:

- No sumerja el cuerpo principal en agua ni lo enjuague bajo el grifo debido a los componentes electrónicos y de calentamiento.
- Evite que entre cualquier líquido en el aparato para evitar una descarga eléctrica o un cortocircuito.
- Mantenga todos los ingredientes de alimentos en la cesta para evitar cualquier contacto con los elementos de calentamiento.
- No cubra la entrada ni la salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la cesta con aceite. Llenarlo con aceite puede provocar un riesgo de incendio.
- No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- Compruebe si la tensión indicada en el aparato se ajusta a la tensión local.
- Nunca deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa ni que toque superficies calientes.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como un mantel o una cortina.
- No coloque el aparato contra la pared ni contra otros electrodomésticos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior, los laterales y por encima del aparato.
- No ponga nada sobre el aparato.
- No utilice el aparato para ningún propósito que no sea los descritos en este manual.
- Durante la cocción con aire caliente, sale vapor caliente por la salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de la salida de aire.
- Tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la cesta del aparato.
- Si ve que el humo negro sale del aparato, desenchufe el aparato de inmediato y espere a que se detenga de salir el humo antes de retirar la

cesta del aparato.

- Asegúrese de que el aparato está colocado en una superficie horizontal, plana y estable.
- El uso de accesorios adicionales no recomendados por el fabricante podría causar lesiones.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por alguien responsable de su seguridad.
- Si el cable de alimentación está dañado, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener resoluciones.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- El aparato no está destinado a ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- No use el aparato al aire libre.
- Deje que el aparato se enfríe aproximadamente 30 minutos antes de manejarlo o limpiarlo.
- Elimine los residuos quemados después de cada uso.
- Este aparato está destinado únicamente al uso doméstico normal. No está pensado para ser utilizado en entornos como cocinas de personal, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo, ni para ser utilizado por clientes en hoteles u otros entornos similares.
- Si el aparato se utiliza de forma inadecuada o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario, el vendedor rechaza cualquier responsabilidad por los daños que pueda causar.

  CAUCIÓN: No deje el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento. Para reducir el riesgo de incendio, mantenga el interior del aparato completamente limpio y libre de residuos de alimentos, aceite, grasa y cualquier otro material combustible.

  CAUCIÓN: Puede producirse un incendio si el aparto está cubierto o en contacto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapices, paredes y similares, cuando está caliente durante o después del funcionamiento.

No coloque ninguno de los siguientes materiales en el aparato, encima del aparato o en contacto con sus superficies laterales o inferiores: papel, cartón, plástico o similares.

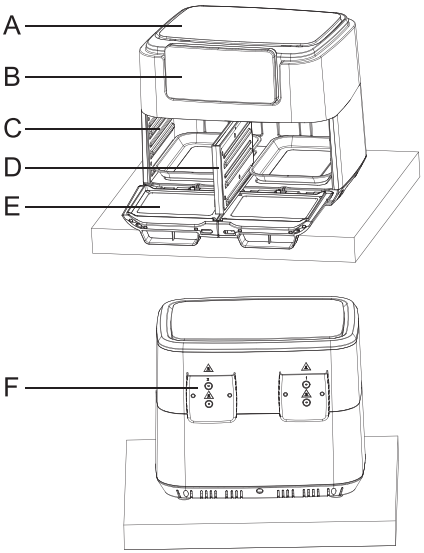
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
SOLO PARA USO DOMÉSTICO, NO ESTÁ DESTINADO A USO COMERCIAL.

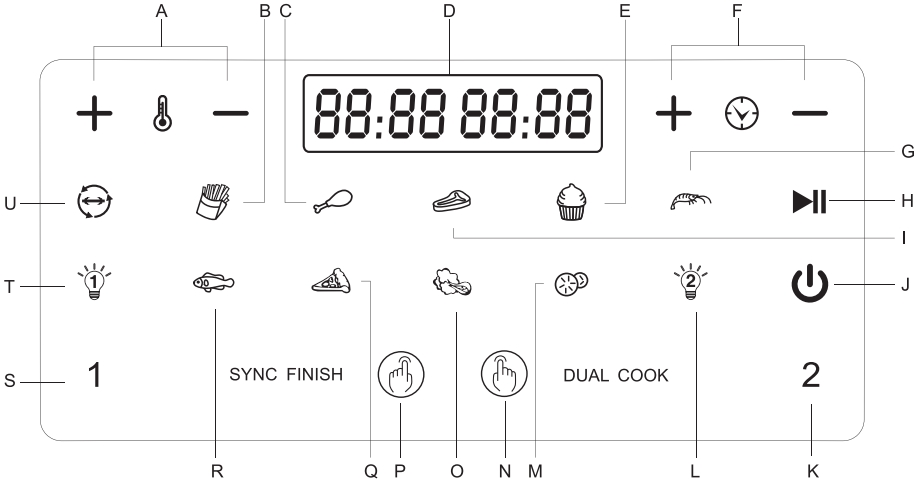
INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar esta freidora de aire de alta calidad. Ahora podrá cocinar muchos platos de forma más sana, ¡con poco aceite, incluso, sin aceite!
En combinación con la circulación de aire a alta velocidad, la freidora de aire utiliza aire caliente para preparar la comida rápida y sencillamente. Los ingredientes se calientan por todos los lados y en la mayoría de los casos no se necesita aceite.

DESCRIPCIÓN GENERAL

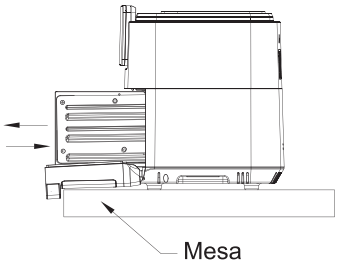
A: Cubierta superior
B: Panel
C: Carcasa interior
D: Separador (extraíble)
E: Puerta
F: Ventana de ventilación





A	Temperatura +/-	B	Patatas fritas	C	Piernas de pollo
D	TemporizadorTemperatura	E	Pastel	F	Temporizador +/-
G	Gambas	H	Inicio/Pausa	I	Filete
J	Encendido/Apagado	K	Zona 2	L	Lámpara 2
M	Deshidratación	N	DUAL COOK	O	Verdura
P	SYNC FINISH	Q	Pizzas	R	Pescado
S	Zona 1	T	Lámpara 1	U	Asador giratorio

NOTA: Cuando se necesita quitar o instalar la placa de separador del medio, abran ambas puertas primero, la manija de la puerta debe estar como se muestra en la imagen, para que haya suficiente espacio para quitar o instalar la placa de separador.



Accesorios estándares: para cámara dividida de 2*7,5 Litros



2*Bandeja



2*Cesta de malla

Accesorios opcionales:para cámara entera de 15 Litros



Bandeja



Cesta de malla



Mango para asador



Asador



Separador (extraíble)

FOTO	NOMBRE	FUNCIÓN
	Bandeja	Se utiliza para hornear o asar alimentos. También se utiliza como bandeja de recogemigas, por ejemplo, la grasa u otras migas. Colóquela debajo de la cesta o del asador.
	Cesta de malla	La cesta se utiliza para alimentos de tamaño pequeño, ideal para preparar patatas fritas, frutos secos, etc. Colóquela encima de la bandeja.
	Separador (extraíble)	Añada el separador para usar 2 zonas de 7,5 litros. Retire el separador para usar la cámara entera XL de 15 litros. Formas de cocción, sea cocción de gran cantidad o cocción en 2 zonas.

FOTO	NOMBRE	FUNCIÓN
	Asador	Ideal para asar pollo entero o carne. No prepare demasiada carne o el pollo demasiado grande; en tal caso, no se puede girar libremente en el interior. Capacidad máxima: 3 kg
	Mango para asador	Sirve para retirar el asador de forma segura.

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el embalaje del aparato y de los accesorios.
- Retire todos los adhesivos o etiquetas del aparato, excepto la etiqueta de clasificación.
- Limpie a fondo las cestas con agua caliente y un poco de detergente usando una esponja no abrasiva.

  Nota: También se pueden limpiar en el lavavajillas.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

PREPARACIÓN PARA USO

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y resistente al calor.
- No llene la bandeja con aceite u otro líquido.
- No coloque nada sobre el aparato. Esto interrumpe la circulación de aire y afecta el resultado de la fritura con aire.

USO DEL APARATO

1. Freír con aire caliente

- Abra la puerta.
- Saque con cuidado los utensilios, como la bandeja, la cesta o el asador

según sus necesidades.

- Ponga los alimentos en el utensilio que necesite.
- Cierre la puerta.
- Enchufe el aparato a una toma de corriente con toma de tierra.

Precaución: Está caliente durante la cocción. No toque ninguna superficie de la freidora.

2. Encendido

Al enchufar el aparato, se oye un bip. El botón de encendido ⏻ se iluminará en ROJO.

3. Selección de menú/temperatura/hora

Zona 1 o Zona 2 funciona individualmente.

Enchufe el aparato y éste se encontrará en el modo de espera. Pulse ⏻ , selecione 1 o 2 y elija un programa de cocción. Puede ajustar el tiempo y la temperatura por el botón Tiempo +/- y el botón Temperatura +/-. También puede pulsar cualquier icono de los programas para cocinar diferentes alimentos. A continuación, pulse ⏯ para que se comience.

Zona 1 y 2 funcionan juntas.

1) Enchufe el aparato y éste se encontrará en el modo de espera. Pulse ⏻ , selecione 1 y elija un programa de cocción. Puede ajustar el tiempo y la temperatura por el botón Tiempo +/- y el botón Temperatura +/-. También puede pulsar cualquier icono de los programas para cocinar diferentes alimentos.

2) Después de terminar la cocción de 1, pulse 2 y elija un programa de cocción. Puede ajustar el tiempo y la temperatura por el botón Tiempo +/- y el botón Temperatura +/-. También puede pulsar cualquier icono de los programas para cocinar diferentes alimentos.

3) Una vez finalizado el programa, pulse ⏯ para que se comience la cocción. Cada programa tiene un tiempo y una temperatura por defecto (como se muestra en la tabla). Puede ajustar el tiempo y la temperatura por el botón Tiempo +/- y el botón Temperatura +/-.

Nota: uso de la lámpara 1 y la 2

Cuando la máquina está funcionando o en modo de espera, pulse el botón de la lámpara 1, la zona 1 se iluminará; pulse el botón de la 2, la zona 2 se iluminará. La luz se apagará automáticamente después de 3 minutos y se

puede encender en cualquier momento.
El rango de control de temperatura es de 50-200°C. Cada clic en el botón de Temperatura +/- aumentará o reducirá 10°C. Cuando alcanza a 200°C, presione el botón “+” y la temperatura volverá a 50°C; cuando alcanza a 50°C, presione el “-” y la temperatura volverá a 200°C. En el proceso de ajustar la temperatura, la temperatura actual parpadeará en la pantalla (no parpadeará durante el funcionamiento). Después de parpadear 3 veces, la temperatura se hará configurada.
El rango de control de temperatura es de 1-60 minutos. Cada clic en el botón de Tiempo +/- aumentará o reducirá 1 minuto. Cuando el tiempo está en 60 minutos, presione “+” y el tiempo volverá a 01 minuto. Cuando el tiempo está en 01 minuto, presione “-” y la temperatura volverá a 60 minutos. Durante el ajuste del tiempo, el tiempo ajustado parpadea en la pantalla digital. Después de parpadear 3 veces, el tiempo se hará configurado.

4. Iniciar, pausar/detener

Después de seleccionar la función deseada y configurar el tiempo y la temperatura adecuada, presione ⏯, ⏯ comienza a parpadear y el aparato empieza a funcionar después de un bip. Para pausar la cocción durante el funcionamiento, presione ⏯ y el aparato deja de funcionar después de un bip y ⏯ no se parpadea. Durante el funcionamiento, presione ⏻, el aparato deja de funcionar y vuelve al modo de espera después del sonido de bip.
Nota: Durante el funcionamiento, puede sacar la cesta y el aparato se detendrá automáticamente y dejará de cocinar. Puede comprobar el estado de cocción o añadir más alimentos. Una vez cerrada la cesta, el aparato continuará la cocción bajo el programado que haya establecido.

5. Asador giratorio

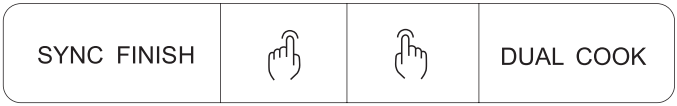
Toque el botón ⟲ durante la operación para activar la función giratoria del asador. Si vuelve a tocarlo, el asador deja de girar. La función giratoria sólo se puede activar en el modo DUAL COOK.

6. Terminado del programa

Los elementos de calentamiento dejan de funcionar cuando termina el tiempo de cocción. La máquina mostrará 00 minuto, el motor/ventilador sigue funcionando durante 1 minuto mientras suena la alarma. Esto es para enfriar

la máquina, y luego la máquina entra en el modo de espera.

SYNC FINISH



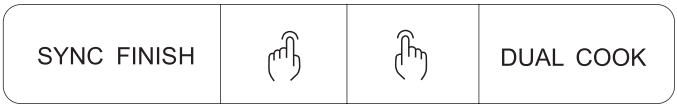
Preparar 2 platos utilizando 2 funciones diferentes, temperatura o tiempo diferente, y terminar la cocción al mismo tiempo.

Paso 1: Programar Zona 1
Coloque los alimentos en la cesta
Pulse ❶
Seleccione un programa

Paso 2: Programar Zona 2
Coloque los alimentos en la cesta
Pulse ❷
Seleccione un programa

Paso 3: Comenzar a cocinar
Seleccione SYNC Finish
Pulse ⏯ para empezar la cocción

DUAL COOK



Cocinar el mismo alimento en cada zona
Paso 1: Seleccione DUAL COOK
Paso 2: Seleccione un programa
Pulse ⏯ para empezar la cocción

TABLA DE MENÚ

Programas		
Menú	**Tiempo por defecto(min)**	**Temperatura por defecto (°C)**
Patatas fritas	18	200
Muslo	20	200
Bistec	12	180
Tarta	25	160
Camarón	8	180
Pescado	10	180
Pizza	20	180
Vegetal	10	160
Deshidratación	360 (Tiempo ajustable: entre 0.5 hora y 24 horas)	60

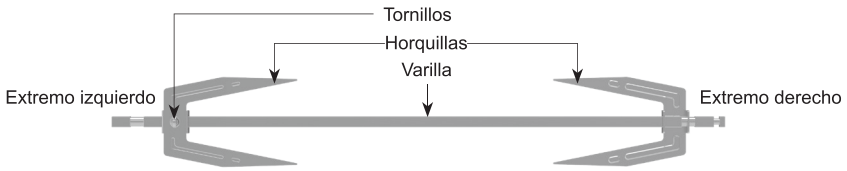
Precaución: No toque la cesta durante unos 30 minutos después de la cocción, ya que está muy caliente.
Sáquela solo con el mango o con guantes de cocina.

USO DE LOS ACCESORIOS

Asador

Primero, ensamble las piezas del asador. Una vez pinche la carne con la varilla penetrando el centro del aliento.
Sujete las horquillas a la varilla del asador para sujetar bien la carne. A continuación, apriete los tornillos para fijarlas en su sitio.
NOTA: Si va a preparar productos avícolas, asegúrese de atarlas con un cordel para evitar que las alas o las patas obstruyan el giro de asador durante la cocción. Se recomienda cortar la grasa o quitar los recortes antes

de colocar el ave en el asador. Asegúrese de que el asado o el pollo no sean demasiado grande para girar dentro del horno.



Coloque el mango debajo del asador para levantar y sacar la comida.
Para colocar el asador en el interior, primero métalo en el soporte del lado derecho y luego encaje el otro extremo en el soporte del lado izquierdo.
Recomendamos utilizar la bandeja como bandeja de goteo debajo del asador para recoger las gotas del alimento o el aceite. También puede forrar la bandeja con papel de aluminio para facilitar la limpieza.

PASOS DE OPERACIÓN

- Enchufe el aparato en la toma de corriente de tierra.
- Coloque los ingredientes en la cesta.
- Coloque la cesta en la posición correcta en el aparato, elija un programa deseado en el menú y toque el botón de inicio para empezar la cocción.
- La pantalla mostrará la temperatura y el tiempo. La temperatura es la temperatura establecida y el tiempo es el tiempo de cocción restante. El icono de la función seleccionada parpadeará.
- Algunos ingredientes requieren ser agitados a mitad del tiempo de cocción (véase la sección “Ajustes”). Para agitar los ingredientes, puede sacar la cesta del aparato por el mango y agitarlo. A continuación, puede volver a deslizar la cesta en la parte inferior del aparato.
- Cuando oiga el bip del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de cocción establecido. Puede sacar la cesta del aparato y colocarlo sobre una superficie resistente al calor.
- Compruebe si los ingredientes están bien cocidos.
  Si los ingredientes aún no están completamente cocidos, basta con volver a introducir la cesta en el aparato y cocinar unos minutos más utilizando la misma función.
- Retire los alimentos cocidos y póngalos en un plato o un tazón.

Consejo: Para sacar los ingredientes más grandes o frágiles, utilice pinza para sacarlos de la bandeja.

- Cuando un lote de comida está listo, el aparato está inmediatamente listo para preparar otro lote.

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

AJUSTES

Aparte del menú preestablecido, también puede utilizar este aparato para preparar otros alimentos ajustando el tiempo y la temperatura. Las tablas le ayudan a seleccionar el ajuste básico para los ingredientes que desea preparar.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son solo de referencia. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que estos datos de configuración sean los mejores para todos los ingredientes.

Debido a la tecnología que recaliente el aire instantáneamente dentro del aparato, sacar la cesta brevemente del aparato durante la cocción apenas perturba el proceso.

Consejos para cocina

El aparato y sus partes se calentarán durante la cocción.

No llene la cesta con demasiados alimentos.

Uso de aceite

Añadir una pequeña cantidad de aceite a los ingredientes puede hacerlos más crujientes.

Los sprays de aceite son buenos para aplicar pequeña cantidad de aceite de manera uniforme a los ingredientes.

Consejos para alimentos

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

Aplique los ingredientes secos con adobo o salsas antes de colocarlos en la cesta.

Precalentamiento

Si el aparato está frío, se recomienda precalentarlo antes de empezar la

cocción.
GUÍA DE COCCIÓN – Nota: Estos ajustes son orientativos. Dado que los ingredientes difieren en tamaño, forma y marca, es posible que tenga que ajustar el tiempo y la temperatura de cocción.
Nota: Si el aparato está frío, es mejor precalentar el interior en 3 minutos antes de la cocción.

LIMPIEZA

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

- Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el dispositivo se enfríe.
  Nota: Retire la cesta para que el aparato se enfríe más rápidamente.
- Friegue el exterior del aparato con paño húmedo.
- Limpie la cesta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. Puede usar el detergente para eliminar la suciedad restante.
  Nota: La cesta es lavable en lavavajillas.
  Consejo: Si la suciedad se adhiere a la cesta o a los accesorios, lléne dicha parte con agua caliente con un poco de detergente. Remójela durante aproximadamente 10 minutos.
- Limpie el elemento de calentamiento con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimentos.
- Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Limpie los elementos calefactores con un cepillo para eliminar los restos de alimentos.

ALMACENAMIENTO

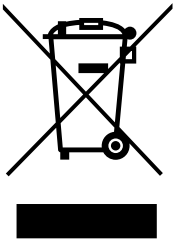
- Desconecte el enchufe del dispositivo y déjelo enfriar.
- Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Problema	Causa posible	Solución
El aparato no funciona.	No está enchufado a la toma de corriente.	Inserte el enchufe a una toma de corriente conectada a la tierra.
	No ha establecido el temporizador.	Ajuste el temporizador y luego inicie el aparato.
Los alimentos no están bien cocidos.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	Coloque una pequeña cantidad de ingredientes en la cesta. El efecto de cocción será más uniforme.
	La temperatura establecida de cocción es demasiado baja.	Aumente la temperatura de cocción (consulte la sección ‘’Ajustes’’).
	El tiempo establecido de cocción es demasiado corto.	Aumente el tiempo de cocción (consulte la sección ‘’Ajustes’’).
Los ingredientes no se cocinan de manera uniforme.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de cocción.	Los ingredientes que se encuentran superpuestos o cruzados (p. ej., las patatas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de cocción (consulte la sección “Ajustes”).
Los snacks fritos no están crujientes.	Eligió un tipo de snack destinado a ser preparado en una freidora tradicional.	Utilice los snacks que se puedan cocinar a horno o aplique una fina capa de aceite a los snacks para que obtengan un resultado más crujiente.
No se puede deslizar la cesta en el aparato.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene demasiados alimentos.
Sale humo blanco del aparato.	Está cocinando ingredientes grasosos.	Cuando fríe ingredientes grasosos, preste atención a que la temperatura esté bien controlada por debajo de 180°C.

Problema	Causa posible	Solución
Sale humo blanco del aparato.	La cesta contiene los residuos grasos del uso anterior.	El humo blanco es causado por los residuos grasos que se calientan en la cesta. Asegúrese de limpiarla correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas no se fríen de forma uniforme.	No empapó bien los palitos de papas antes de freírlos.	Remoje los palitos de papas en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos; sáquelos y séquelos con papel de cocina.
	No ha utilizado el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la cocción.
Las frescas patatas fritas no son crujientes.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en los palitos de patata.	Asegúrese de secar los palitos de papas completamente antes de aplicar aceite.
		Corte las papas en palitos más finos para que obtengan un resultado más crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para que obtengan un resultado más crujiente.

CONSIDERACIONES DE ELIMINACIÓN



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

INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN ---------- 65

INVOERING ---------- 67

ALGEMENE BESCHRIJVING ---------- 67

VOOR HET EERSTE GEBRUIK ---------- 70

VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK ---------- 70

GEBRUIK VAN HET APPARAAT ---------- 70

S YNC- AFWERKING ---------- 72

DUBBELE KOKEN ---------- 73

Vooraf ingestelde menutabel ---------- 73

HOE GEBRUIK JE DE ROTISSERIE SET ---------- 74

BEDIENINGSSTAPPEN ---------- 75

INSTELLINGEN ---------- 76

KOOKTIPS ---------- 76

GEBRUIK VAN OLIE ---------- 76

VOEDSELTIPS ---------- 76

SCHOONMAAK ---------- 76

OPSLAG ---------- 77

PROBLEEMOPLOSSING ---------- 77

OVERWEGINGEN MET BETREKKING TOT VERWIJDERING ---------- 79

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Bij het gebruik van het apparaat moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen. worden nageleefd, met inbegrip van maar niet beperkt tot het volgende:

- apparaat niet onder in water en spoel het niet af onder de kraan vanwege de elektronische en verwarmingselementen .
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof in het apparaat terechtkomt om elektrische schokken of kortsluiting te voorkomen.
- Bewaar alle ingrediënten in de kookplaten of andere accessoires om contact met de verwarmingselementen te voorkomen .
- Dek de luchtinlaat of -uitlaat niet af tijdens gebruik .
- kookplaten of andere accessoires niet met olie , omdat dit brandgevaar kan opleveren.
- Raak de binnenkant van het apparaat niet aan terwijl het in werking is .
- Controleer of het voltage dat op het apparaat staat aangegeven overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Laat het netsnoer nooit over de rand van een aanrecht hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen, zoals een tafelkleed of gordijn.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of andere apparaten. Laat minimaal 10 cm vrije ruimte rond het apparaat.
- Plaats niets op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Tijdens de werking komt er hete stoom vrij via de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen.
- Wees voorzichtig met hete stoom en lucht wanneer u de kookplaten of andere accessoires uit het apparaat haalt.
- Als er donkere rook uit het apparaat komt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en wacht tot de rookontwikkeling stopt voordat u de kookaccessoires uit het apparaat verwijdert.

- Zorg ervoor dat het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond staat .
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan letsel veroorzaken.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt .
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Als het netsnoer beschadigd is, neem dan contact op met onze klantenservice .
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- apparaat niet buitenshuis .
- ongeveer 1 uur afkoelen 30 minuten voor gebruik of reiniging .
- Verwijder eventuele verbrande resten .
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens, kantoren, boerderijen of andere werkomgevingen , noch bedoeld voor gebruik door klanten in hotels of dergelijke .
- Als het apparaat verkeerd wordt gebruikt of als het niet volgens de instructies in de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, Verkoper wijst elke aansprakelijkheid af voor eventuele schade die hierdoor ontstaat.

  LET OP: Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer het in werking is. Om het risico op brand te verminderen, moet u de binnenkant volledig schoon houden en vrij van voedselresten, olie, vet en andere brandbare materialen.

  LET OP: Er kan brand ontstaan als het apparaat wordt afgedekt of in aanraking komt met brandbare materialen, zoals gordijnen, draperieën, muren en dergelijke, wanneer het zich in of na het gebruik bevindt. werking, wanneer nog heet. Plaats geen van de volgende materialen in het apparaat , op de bovenkant

van het apparaat of in contact met de zijkanten of onderkant van het apparaat : papier, karton, plastic of dergelijke.

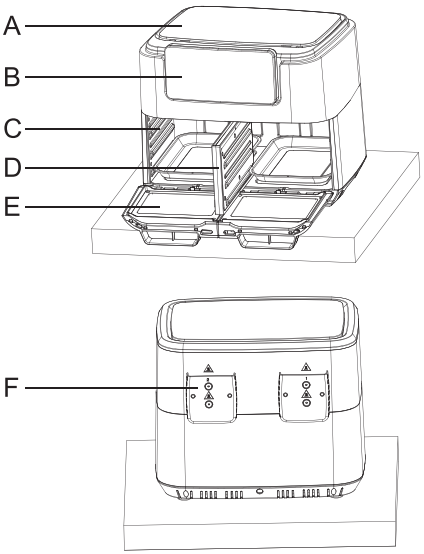
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR TOEKOMSTIGE REFERENTIE.
ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK, NIET BEDOELD VOOR COMMERCIEEL GEBRUIK .

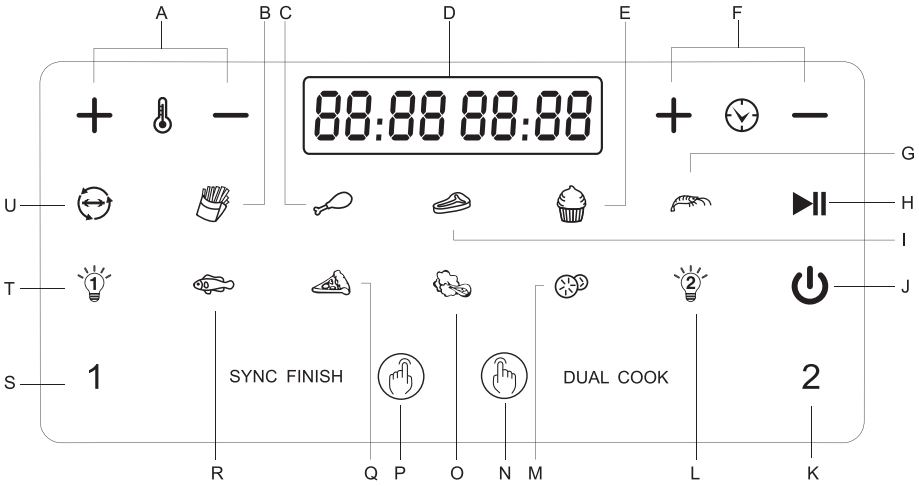
INVOERING

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

ALGEMENE BESCHRIJVING

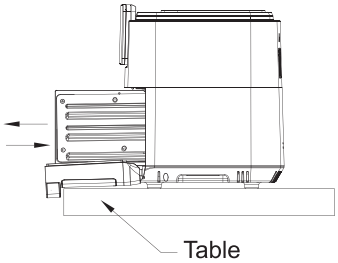
A: Bovenste deksel
B: Bedieningspaneel
C: Binnenbehuizing
D: Verdeler (verwijderbaar)
E: Kijkdeur
F: Luchtuitlaat





A	Temperatuur + / -	B	Frietjes	C	Drumsticks
D	Timer/Temperatuurweergave	Ik	Taart	F	Tijd r + / -
G	Garnalen	H	Starten/Pauzeren	I	Steak
J	AAN/UIT	Ik	Gebied 2	Ik	Lampje 2
M	Uitdrogen	N	Dubbele kookfunctie	O	Groenten
P	S ync Voltooien	Q	Pizza	R	Vis
S	Gebied 1	T	Lampje 1	Ik	Rotisserie

OPMERKING : Bij het monteren of demonteren van de verdeler moet het apparaat naar de rand van de tafel worden verplaatst totdat de deurgrepen voorbij de tafel rusten, zoals afgebeeld. Zo is er voldoende ruimte om de verdeler eenvoudig te monteren of te demonteren, zoals aangegeven door de pijlen.



Accessoires voor 2x7.5L



Bakplaat (kruimellade) x2



Roosterlade x2

Accessoires voor 15L



Bakplaat (kruimellade)



Roosterplaat



Rotisserie Handvat



Rotisserie



Spit Verdeler

AFBEELDING	NAAM	FUNCTIE
	Bakplaat (kruimellade)	Te gebruiken voor het bakken of braden van voedsel. Het wordt ook gebruikt als kruimellade om druppels of andere voedselresten op te vangen . Plaats het bij gebruik onder het gaasvak.
	Gaasbak	Het wordt gebruikt voor kleinere voedingsmiddelen. Ideaal voor het bakken van chips, het roosteren van noten en meer. Wanneer u g gebruikt , plaats het dan boven het bakken dienblad.
	Verdeler (verwijderbaar)	Voeg het toe voor 2 zones van 7,5L Verwijder het voor 1 grote zone van 1 5L
	Rotisserie -spit	Ik doe mee voor het koken van braadstukken en rotisserie kip . Zorg ervoor dat het braadstuk of de kip niet te groot is om vrij te kunnen roteren . Maximale capaciteit : 3 kg.

AFBEELDING	NAAM	FUNCTIE
	Rotisserie-handvat	rotisserie - spit veilig uit het apparaat te verwijderen .

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en hittebestendige ondergrond.

kookplaten niet met olie of een andere vloeistof.
Plaats geen voorwerpen bovenop het apparaat die de luchtstroom verstoren en het resultaat van het frituren beïnvloeden.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

1.Voorbereiding

1) Doe de deur open.
2) Doe de ingrediënten in de bakplaten of bevestig ze aan het draaispit met de vorken en duimschroeven.
3) Plaats de kookaccessoires, zoals bakplaten, roosters of draaispitten, zorgvuldig op de juiste plaats.
4) Doe de deur dicht.
5) Steek de stekker in een geaard stopcontact.
Let op: Raak geen enkel oppervlak van het apparaat aan, aangezien het

tijdens het koken erg heet kan zijn.

2.Inschakelen

Steek de stekker in het stopcontact en het apparaat piept . De aan/uit-knop ⏻ licht op in de rode kleur .

3.Zone-instellingen

Zone 1 of Zone 2 werken individueel

Steek de stekker in het stopcontact, het apparaat staat in de stand-bymodus. Druk op ⏻, druk vervolgens op 1 of 2, selecteer de kookfunctie. U kunt de tijd en temperatuur vrij aanpassen met de knoppen Tijd r en Temperatuur + / - .

Zone 1 en Zone 2 werken samen

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

2) Nadat u de instellingen voor 1 , druk op 2 en selecteer de kookfunctie. U kunt de tijd en temperatuur vrij aanpassen met de knoppen Tijd r en Temperatuur + / - .

3) Nadat u de bovenstaande instellingen hebt voltooid, drukt u op ⏯ om te beginnen met werken. Elke functie heeft zijn eigen standaardtijd en -temperatuur (zoals weergegeven in de onderstaande tabel). U kunt de tijd en temperatuur vrij aanpassen met de knoppen Time r en Temperature + / - .

Let op : gebruik van lamp 1 en 2

Wanneer het apparaat werkt of in de stand-bymodus staat, drukt u op de knop van lamp 1 om Zone 1 te verlichten en op de knop van lamp 2 voor Zone 2. De lamp schakelt automatisch uit na 3 minuten, of u kunt deze op elk gewenst moment uitschakelen.

4) Het temperatuurregelbereik is 50-200 °C , en elke tik op de knop Temperatuur + / - zal met 10 °C toenemen of afnemen . Druk bij 200 °C op de knop Temperatuur " + " , het gaat terug naar een temperatuur van 50 °C ; druk op de knop Temperatuur “ - ” bij 50°C , gaat het terug naar 200°C. Tijdens het instellen van de temperatuur knippert het digitale display op het scherm . Na 3 keer knipperen is de temperatuurinstelling voltooid .

Het tijdsaanpassingsbereik is 1 - 60 minuten , elke tik op de Timer + / - zal

1 minuut verhogen of verlagen . Druk bij 60 minuten op de knop Timer "+", deze gaat terug naar 01 min ; bij 01 min , druk op de knop Timer “-”, het gaat terug naar 60 min . Tijdens het instellen van de tijd knippert het digitale display op het scherm . Na 3 keer knipperen is de tijdinstelling voltooid .

4 . Start / Pauze

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

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

5. Rotisserie- functie

Druk tijdens het koken op de rotisserieknop om de rotisseriefunctie te activeren en druk nogmaals om deze te annuleren. Let op: de rotisseriefunctie kan alleen werken in de DUAL COOK-modus, niet in andere modi.

6. Einde van het programma

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

S YNC- AFWERKING

SYNC FINISH			DUAL COOK

Gebruik SYNC FINISH bij het koken van 2 soorten voedingsmiddelen met

2 verschillende functies, temperatuur en/of kooktijdinstellingen . U kunt elke zone programmeren en SYNC FINISH gebruiken om de eindtijden te synchroniseren , zodat beide zones tegelijkertijd klaar kunnen zijn .

Stap 1: Programmeer Zone 1, doe de ingrediënten in de kookplaten , druk op ❶ en selecteer de gewenste kookfunctie (pas indien nodig de kooktemperatuur en -tijd aan) .

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

Stap 3: Druk op SYNC FINISH en druk op ⏯ om te beginnen met koken.

DUBBELE KOKEN

SYNC FINISH			DUAL COOK

Gebruik DUAL COOK wanneer u hetzelfde gerecht kookt met dezelfde kookfunctie , temperatuur en tijdsinstelling .

Stap 1: Druk op DUAL COOK en doe de ingrediënten in de kookplaten.

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

Vooraf ingestelde menutabel

Programmafuncties		
Functie	**Standaardtijd (min)**	**Standaardtemperatuur (°C)**
Frietjes	18	200
Drumstokken	20	200
Steak	12	180
Taart	25	160
Garnalen	8	180

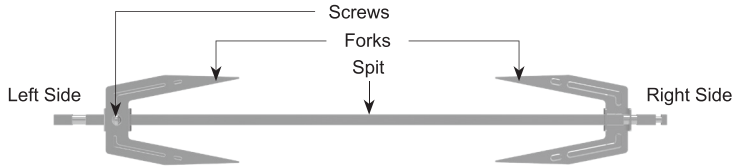
Programmafuncties		
Functie	**Standaardtijd (min)**	**Standaardtemperatuur (°C)**
Vis	10	180
Pizza	20	180
Groente	10	160
Uitdrogen	360 (Instelbare tijd: 0,5 tot 24 uren)	60

Let op: Raak de kookplaten of andere accessoires niet aan tijdens en binnen 30 minuten na gebruik, omdat deze erg heet worden. Houd de m alleen vast met behulp van de handgreep of ovenwanten .

HOE GEBRUIK JE DE ROTISSERIE SET

Rotisserie Spit met vorken

Monteer eerst de rotisserieset samen met het eten. Plaats het eten op het rotisseriespit en zorg ervoor dat het spit door het midden van het eten gaat.
Bevestig de rotisserievorken (met de tanden naar binnen gericht) aan het rotisseriespit, en zorg ervoor dat het eten vastzit. Draai vervolgens de duimschroeven met de klok mee vast om de vorken op hun plaats te houden.
OPMERKING: Als u gevogelte kookt, zorg er dan voor dat u het met touw vastbindt voorkom dat de vleugels of poten het draaispit tijdens het grillen blokkeren koken. Zorg ervoor dat alle vet of losse resten worden afgesneden uit voordat u het op het draaispit legt. Zorg ervoor dat Uw gebraad of kip is niet te groot om vrij in het apparaat te kunnen draaien .



Gebruik nu de rotisserie-hendellift door deze onder het rotisserie-spit te plaatsen. Plaats de rotisserieset met voedsel vastgezet in het apparaat.

Plaats de rechterkant van het spit in de aandrijfaansluiting op de linkerwand van het apparaat en vervolgens de linkerkant op de steun op de rechterwand. Het is aan te raden om de bakplaat als kruimellade te gebruiken, door deze onderaan te plaatsen om spatten of druppelen te voorkomen. U kunt de bak inpakken met aluminiumfolie voor eenvoudiger schoonmaken.

BEDIENINGSSTAPPEN

- Steek de stekker in een geaard stopcontact en zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, horizontale ondergrond staat. en hittebestendig oppervlak.
- Voeg de ingrediënten toe aan de kookplaten .
- Plaats de kookplaten in de juiste positie , kies de gewenste functie uit het menu en druk op de start/pauzeknop om te beginnen met koken.
- Het leest de temperatuur en tijd op het scherm . De temperatuur is de ingestelde temperatuur en de tijd is de resterende kooktijd. De geselecteerde functie knippert es .
- Sommige ingrediënten moeten halverwege het koken worden omgedraaid . Om de ingrediënten om te draaien , kunt u de kookschalen uit het apparaat halen en omdraaien . Vervolgens kunt u de schalen terug in het apparaat plaatsen .
- Wanneer u een akoestisch signaal hoort , is de ingestelde tijd verstreken . U kunt de kookplaten uit het apparaat halen en op een hittebestendig oppervlak plaatsen .
- Controleer of het eten klaar is .
  Als het eten nog niet klaar is , kunt u de kookplaten eenvoudig terug in het apparaat schuiven en met dezelfde functie nog een paar minuten laten koken.
- Schep het gekookte voedsel op een bord of serveerschaal.
  Tip: Om grote of kwetsbare ingrediënten te verwijderen, kunt u een tang gebruiken om het voedsel uit de kookplaten te tillen .
- Zodra een portie eten klaar is, is het apparaat direct klaar om een volgende portie te bereiden.
  Let op: Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt, kan er lichte rook of geur vrijkomen . Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Het is essentieel om te zorgen voor voldoende ventilatie rond het apparaat .

INSTELLINGEN

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

KOOKTIPS

het apparaat en de onderdelen ervan heet.
kookschalen niet te vol met ingrediënten .

GEBRUIK VAN OLIE

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

VOEDSELTIPS

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

SCHOONMAAK

Maak het apparaat na elk gebruik schoon.

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

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
  Let op: Verwijder de kookplaten om het apparaat sneller te laten afkoelen .
- Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
- Maak de kookplaten schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. U kunt wat afwasmiddel gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.
  op : De kookplaten zijn vaatwasserbestendig .
  Tip: Als er vuil aan de kookplaten of andere accessoires vastzit , laat deze dan ongeveer 10 minuten weken in heet water met een beetje afwasmiddel voordat u ze schoonmaakt .
- Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurende spons.
- Maak de verwarmingselementen schoon met een schoonmaakborstel om eventuele etensresten te verwijderen.

OPSLAG

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

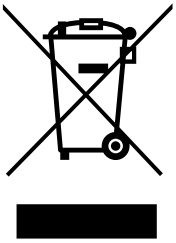
PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Het werkt niet.	Losgekoppeld .	Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet ingesteld.	Stel de gewenste kooktijd in .
De ingrediënten zijn niet volledig gaar .	De hoeveelheid ingrediënten in de kookschalen is te groot.	Zet kleinere porties ingrediënten klaar om te koken. Kleinere porties moeten gelijkmatiger gebakken worden.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De ingrediënten zijn niet volledig gaar .	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de gewenste temperatuur in.
	De kooktijd is te kort.	Stel de gewenste kooktijd in .
De ingrediënten zijn ongelijkmatig gebakken.	Bepaalde ingrediënten moeten halverwege het koken worden geschud .	Ingrediënten die bovenop andere ingrediënten liggen of ermee overlappen (bijvoorbeeld frietjes) moeten halverwege de baktijd worden geschud .
De gefrituurde snacks zijn niet knapperig .	Je gebruikt een soort snack die bedoeld is om in een traditionele frituurpan te bereiden .	Gebruik ingrediënten die geschikt zijn om in een airfryer te bereiden of bestrijk de snacks licht met olie voor een knapperiger resultaat.
De kookplaten kunnen niet goed in het apparaat worden geschoven.	Er zijn te veel ingrediënten in de kookplaten.	Vul de kookschalen niet te vol .
De witte rook komt uit het apparaat .	Je bereidt vet eten .	Houd er rekening mee dat de temperatuur onder de 180°C blijft wanneer u vette ingrediënten in het apparaat frituurt .
	Er zitten nog vetresten in de bakplaten van het vorige gebruik .	De witte rook wordt veroorzaakt door vet dat opwarmt in de kookplaten . Zorg ervoor dat u ze na elk gebruik goed schoonmaakt.
De verse aardappelreepjes worden gefrituurd ongelijkmatig.	de aardappelreepjes niet goed afgespoeld voordat je ze bakte.	Spoel de aardappelreepjes minimaal 30 minuten af in een kom met water. Haal ze eruit en droog ze af met keukenpapier.
	U hebt de verkeerde aardappelsoort gebruikt .	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De gefrituurde aardappelreepjes zijn niet knapperig.	De knapperigheid van de reepjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de m .	Zorg ervoor dat de aardappelreepjes goed droog zijn voordat u ze met olie bestrijkt .
		Snijd de aardappel in kleinere reepjes voor een knapperiger resultaat.
		Voeg voor een knapperiger resultaat iets meer olie toe.

OVERWEGINGEN MET BETREKKING TOT VERWIJDERING



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

SPIS TREŚCI

WAŻNE ZABEZPIECZENIA ---------- 81

WSTĘP ---------- 83

OPIS OGÓLNY ---------- 83

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ---------- 86

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA ---------- 86

UŻYWANIE URZĄDZENIA ---------- 86

SYNCHRONIZACJA WYKOŃCZENIA ---------- 88

PODWÓJNE GOTOWANIE ---------- 89

Tabela menu ustawień wstępnych ---------- 89

JAK UŻYWAĆ ZESTAWU ROŻNA ---------- 90

KROKI OPERACYJNE ---------- 91

USTAWIENIA ---------- 91

PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA ---------- 92

UŻYWANIE OLEJU ---------- 92

WSKAZÓWKI ŻYWIENIOWE ---------- 92

CZYSZCZENIE ---------- 92

SKŁADOWANIE ---------- 93

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW ---------- 93

UWAGI DOTYCZĄCE UTYLIZACJI ---------- 95

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Podczas korzystania z urządzenia należy zawsze zachowywać podstawowe środki ostrożności. należy przestrzegać, w tym między innymi następujących zasad:

- Nie zanurzaj korpusu urządzenia w wodzie ani nie płucz go pod bieżącą wodą ze względu na znajdujące się w nim elementy elektroniczne i grzewcze.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym lub zwarciu, należy unikać przedostania się jakichkolwiek płynów do wnętrza urządzenia.
- Przechowuj wszystkie składniki żywności na tackach do gotowania lub innych akcesoriach, aby uniknąć kontaktu z elementami grzewczymi.
- Nie zakrywaj wlotu ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia .
- Nie należy napełniać olejem blach do pieczenia i innych akcesoriów , gdyż może to spowodować zagrożenie pożarem.
- Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy .
- Sprawdź, czy napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Nigdy nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi blatu lub dotykał gorących powierzchni.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie umieszczaj urządzenia na materiałach łatwopalnych, np. obrusach lub zasłonach, ani w ich pobliżu.
- Nie umieszczaj urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia.
- Nie kładź niczego na urządzeniu .
- Nie należy używać urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Podczas działania urządzenia gorąca para jest uwalniana przez otwory wylotowe powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza.
- Wyjmując z urządzenia tacki do gotowania lub inne akcesoria , należy uważać na gorącą parę i powietrze.
- Jeśli zauważysz, że z urządzenia wydobywa się ciemny dym, natychmiast odłącz urządzenie od zasilania i odczekaj, aż dym ustanie, zanim wyjmiesz

z niego akcesoria kuchenne .

- Upewnij się, że urządzenie jest ustawione na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, gdy z niego nie korzystasz .
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta .
- Należy nadzorować małe dzieci, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz .
- Pozostawić urządzenie do ostygnięcia na około 30 minut przed obróbką lub czyszczeniem .
- Usuń wszelkie spalone pozostałości .
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w kuchniach pracowniczych, biurach, gospodarstwach rolnych ani innych środowiskach pracy , ani do użytku przez klientów w hotelach lub podobnych miejscach .
- W przypadku niewłaściwego użytkowania urządzenia lub niezgodnego z instrukcją obsługi, Sprzedawca nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody, jakie może to spowodować.

  UWAGA: Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy. Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, utrzymuj wnętrze w całkowitej czystości i bez resztek jedzenia, oleju, smaru i innych materiałów łatwopalnych.

  UWAGA: Może dojść do pożaru, jeśli urządzenie jest przykryte lub dotyka materiałów łatwopalnych, w tym zasłon, draperii, ścian itp., w trakcie użytkowania lub po jego zakończeniu. działanie, gdy jest jeszcze gorące. Nie umieszczaj żadnego z następujących materiałów w urządzeniu , na

górze urządzenia lub w kontakcie z bokami lub dolnymi powierzchniami urządzenia : papieru, tektury, plastiku lub podobnych.

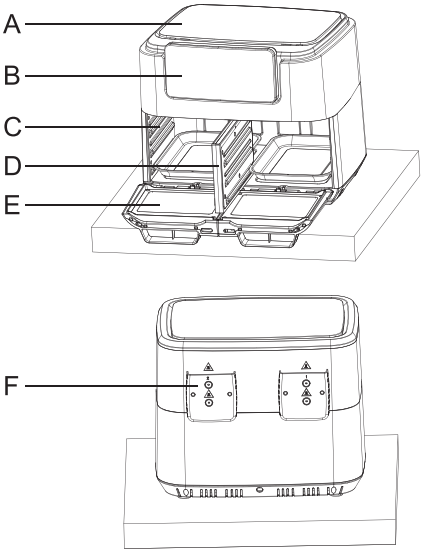
ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ DO WGLĄDU W PRZYSZŁOŚCI.
TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO, NIEPRZEZNACZONE DO UŻYTKU KOMERCYJNEGO .

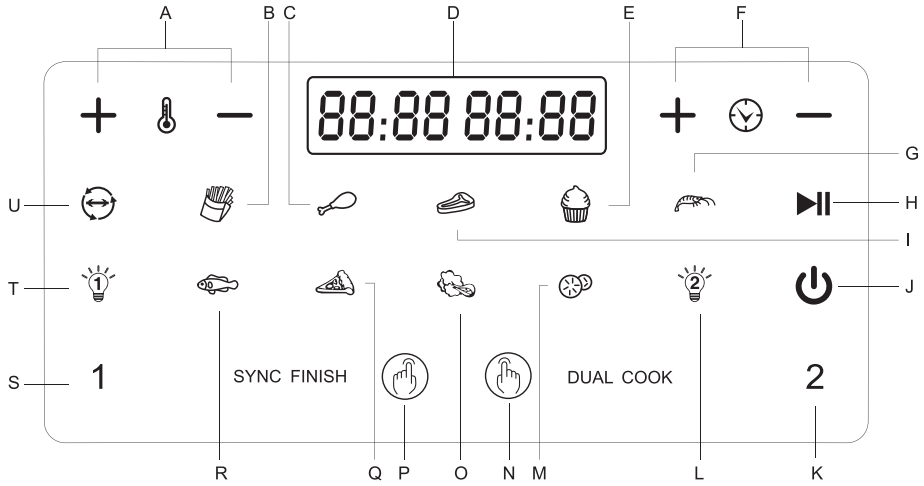
WSTĘP

Dziękujemy za zakup tej najwyższej jakości frytkownicy powietrznej. Teraz będziesz w stanie gotować szeroki asortyment potraw w zdrowszy sposób, z niewielką ilością oleju lub bez niego!
W połączeniu z cyrkulacją powietrza o dużej prędkości, frytkownica powietrzna wykorzystuje gorące powietrze i górny element grzewczy, aby szybko i łatwo przygotować potrawy. Składniki są podgrzewane ze wszystkich stron i w większości przypadków nie ma potrzeby dodawania oleju.

OPIS OGÓLNY

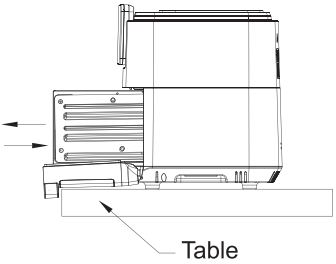
A: Górna pokrywa
B: Panel sterowania
C: Obudowa wewnętrzna
D: Przegroda (wyjmowana)
E: Drzwi widokowe
F: Wylot powietrza





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

UWAGA : Podczas montażu lub demontażu przegrody urządzenie należy przesunąć do krawędzi stołu, tak aby klamki drzwi wystawały poza stół, jak pokazano na rysunku. Dzięki temu będzie wystarczająco dużo miejsca do łatwego montażu lub demontażu przegrody, jak pokazują strzałki.



Akcesoria do 2x7,5L



Blacha do pieczenia (tacka na okruchy) x2



Tacka siatkowa x2

Akcesoria do 15L



Blacha do pieczenia
(tacka na okruchy)



Tacka siatkowa



Uchwyt rożna



Rozdzielacz do rożna



Dzielnik

ZDJĘCIE	NAZWA	FUNKCJONOWAĆ
	Blacha do pieczenia (tacka na okruchy)	Stosować do pieczenia i smażenia żywności. Używana jest także jako tacka na okruchy , w której zbiera się spływający tłuszcz i inne resztki jedzenia . Podczas użytkowania należy umieścić go pod tacką z siatki.
	Tacka siatkowa	Stosowany do mniejszych potraw. Idealny do smażenia chipsów, prażenia orzechów i więcej. Używając g , umieść go nad pieczeniem taca .
	Przegroda (wyjmowana)	Dodaj dla 2 stref po 7,5 l Usuń dla 1 dużej strefy 1 5L
	Rożno	Idealnie nadaje się do pieczenia pieczeni i kurczaków z rożna. Upewnij się, że pieczeń lub kurczak nie są zbyt duże, aby można je było swobodnie obracać w środku . Maksymalna ładowność : 3 kg.

ZDJĘCIE	NAZWA	FUNKCJONOWAĆ
	Uchwyt rożna	tego narzędzia , aby bezpiecznie wyjąć rożen z urządzenia .

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Usuń z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety, za wyjątkiem etykiety znamionowej.
- Dokładnie umyj tace do gotowania i inne akcesoria gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką.
  Uwaga: Akcesoria można myć w zmywarce .
- Wytrzyj urządzenie od wewnątrz i od zewnątrz wilgotną ściereczką.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

- Urządzenie należy ustawić na stabilnej, poziomej i odpornej na ciepło powierzchni.
  Nie należy napełniać blach do pieczenia olejem ani żadnym innym płynem.
  Nie kładź niczego na górze urządzenia , gdyż może to zakłócić przepływ powietrza i wpłynąć na efekt smażenia na powietrzu.

UŻYWANIE URZĄDZENIA

1.Przygotowanie

1) Otwórz drzwi.

2) Umieść składniki na tackach do pieczenia lub zamocuj je na rożnie za pomocą widelców i śrub.

3) W razie potrzeby ostrożnie rozłóż akcesoria kuchenne, takie jak blachy do pieczenia, tace siatkowe lub rożen.

4) Zamknij drzwi.

5) Podłącz do uziemionego gniazdka ściennego.

Uwaga: Podczas gotowania nie dotykaj żadnej powierzchni urządzenia, ponieważ jest ona bardzo gorąca.

2.Włącz zasilanie

Podłącz urządzenie , a ono wyda sygnał dźwiękowy . Przycisk zasilania ⏻ świeci na czerwono .

3.Ustawienia strefy

Strefa 1 lub Strefa 2 pracując indywidualnie

Podłącz, urządzenie jest w trybie gotowości. Naciśnij , a ⏻ następnie naciśnij ❶ lub ❷ wybierz funkcję gotowania. Możesz swobodnie regulować czas i temperaturę za pomocą przycisków Time r i Temperature + / - .

Strefa 1 i Strefa 2 współpracują ze sobą

1) Podłącz, urządzenie jest w trybie gotowości. Naciśnij ⏻, następnie naciśnij ❶, wybierz tryb gotowania. Funkcja. Możesz swobodnie regulować czas i temperaturę za pomocą przycisków Time r i Temperature + / - .

2) Po zakończeniu ustawień dla ❶, naciskać ❷ i wybierz funkcję gotowania. Możesz swobodnie regulować czas i temperaturę za pomocą przycisków Time r i Temperature + / - .

3) Po zakończeniu powyższych ustawień naciśnij, ⏯ aby rozpocząć pracę. Każda funkcja ma swój własny domyślny czas i temperaturę (jak pokazano w tabeli poniżej). Możesz swobodnie regulować czas i temperaturę za pomocą przycisków Time r i Temperature + / - .

Uwaga : użycie lampy ❶ i ❷

Gdy urządzenie pracuje lub znajduje się w trybie czuwania, naciśnij przycisk lampy 1, aby włączyć strefę 1, lub przycisk lampy 2, aby włączyć strefę 2. Lampa wyłączy się automatycznie po 3 minutach, ale możesz ją wyłączyć w dowolnym momencie.

4) Zakres regulacji temperatury wynosi 50-200 °C , a każde dotknięcie przycisku Temperatura +/- spowoduje wzrost lub spadek o 10 °C. Przy 200 °C naciśnij przycisk Temperatura „ + ” , a temperatura powróci do 50 °C ; naciśnij przycisk Temperatura „ - ” przy 50°C powraca do 200°C. Podczas ustawiania temperatury na ekranie miga wyświetlacz cyfrowy . Po 3 mignięciach ustawianie temperatury jest zakończone .

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

zakończone .

4 . Start / Pauza

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

Notatka:

Podczas gotowania (gdy urządzenie pracuje), możesz wyjąć tacki do gotowania , a urządzenie automatycznie zatrzyma gotowanie , a Ty możesz sprawdzić efekt gotowania lub dodać więcej jedzenia . Po ponownym włożeniu tacek do gotowania do urządzenia i zamknięciu drzwi, będzie ono nadal pracować zgodnie z ustawionym programem.

5. Funkcja rożna

Naciśnij przycisk rożna podczas gotowania, aby aktywować funkcję rożna i naciśnij ponownie, aby ją anulować. Należy pamiętać, że funkcja rożna może działać tylko w trybie DUAL COOK, nie w innych trybach.

6. Koniec programu

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

SYNCHRONIZACJA WYKOŃCZENIA

SYNC FINISH			DUAL COOK

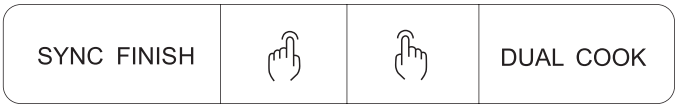
Użyj funkcji SYNC FINISH podczas gotowania 2 rodzajów potraw żywność z 2 różne funkcje, temperatura i/lub ustawienia czasu gotowania . Możesz zaprogramować każdą strefę i użyć funkcji SYNC FINISH, aby zsynchronizować czasy zakończenia , tak aby obie strefy były gotowe w tym samym czasie .

Krok 1: Zaprogramuj Strefę 1, umieść składniki na tackach do gotowania , naciśnij ❶ i wybierz żądaną funkcję gotowania (w razie potrzeby dostosuj temperaturę i czas gotowania) .

Krok 2: Zaprogramuj Strefę 2, umieść składniki na tackach do gotowania , naciśnij ❷ i wybierz żądaną funkcję gotowania (w razie potrzeby dostosuj temperaturę i czas gotowania) .

Krok 3: Naciśnij przycisk SYNC FINISH i naciśnij , aby ⏯ rozpocząć gotowanie .

PODWÓJNE GOTOWANIE



Użyj funkcji DUAL COOK, jeśli gotujesz tę samą potrawę, używasz tej samej funkcji gotowania, tej samej temperatury i tego samego czasu .

Krok 1: Naciśnij przycisk DUAL COOK i umieść składniki na blachach do pieczenia.

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

Tabela menu ustawień wstępnych

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

Funkcje programu		
Funkcjonować	**Czas domyślny (min)**	**Domyślna temperatura (°C)**
Warzywo	10	160
Odwodnić	360 (Regulowany czas: 0,5 do 24 godziny)	60

Uwaga: Nie dotykaj tacek do gotowania ani innych akcesoriów podczas i w ciągu 30 minut po użyciu, ponieważ stają się bardzo gorące. Trzymaj m tylko za uchwyt lub rękawice kuchenne .

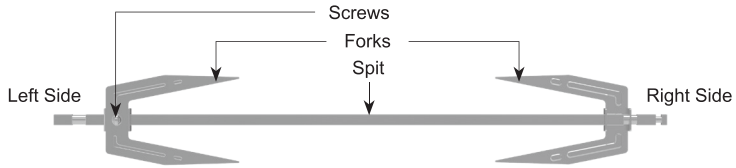
JAK UŻYWAĆ ZESTAWU ROŻNA

Rożno z widelcami

Najpierw złóż zestaw rożna z jedzeniem. Umieść jedzenie na rożnie, upewniając się, że rożen przechodzi przez środek jedzenia.

Przymocuj widelce do rożna (zębami skierowanymi do wewnątrz) do rożna, upewniając się, że jedzenie jest zabezpieczone. Następnie dokręć śruby skrzydełkowe zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zabezpieczyć widelce na miejscu.

UWAGA: Jeśli gotujesz drób, upewnij się , że związesz go sznurkiem. zapobiegać blokowaniu rożna przez skrzydła lub nogi gotowanie. Upewnij się, że tłuszcz lub luźne przycinki zostały odcięte przed umieszczeniem na rożnie. Upewnij się, że pieczeń lub kurczak nie są zbyt duże, aby mogły się swobodnie obracać w urządzeniu .



Teraz użyj podnośnika uchwytu rożna, umieszczając go pod rożnem. Umieść zestaw rożna zabezpieczony żywnością w urządzeniu. Włóż prawą stronę rożna do gniazda napędowego na lewej ścianie urządzenia, a następnie lewą stronę do podpory na prawej ścianie.

Zaleca się używanie blachy do pieczenia jako tacki na okruchy, umieszczonej na dole, aby uniknąć rozchlapywania lub kapania. Można owinąć blachę folią aluminiową, aby ułatwić czyszczenie.

KROKI OPERACYJNE

- Podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka ściennego , upewniając się, że urządzenie znajduje się na stabilnej, poziomej powierzchni. i powierzchni odpornej na ciepło.
- Dodaj składniki do blach do pieczenia .
- Umieść blachy do gotowania w odpowiedniej pozycji , wybierz żądaną funkcję z menu i naciśnij przycisk start/pauza , aby rozpocząć gotowanie.
- Odczytuje temperaturę i czas na ekranie . T emperature to ustawiona temperatura, a time to pozostały czas gotowania. Wybrana funkcja miga .
- Niektóre składniki wymagają przewrócenia w połowie gotowania . Aby przewrócić składniki , możesz wyjąć tacki do gotowania z urządzenia i przewrócić . Następnie możesz włożyć tacki z powrotem do urządzenia.
- Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy , ustawiony czas dobiegł końca . Możesz wyjąć tacki do gotowania z urządzenia i położyć je na powierzchni odpornej na ciepło.
- Sprawdź czy jedzenie jest gotowe.
  Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, możesz po prostu wsunąć tacki z powrotem do urządzenia i gotować przez dodatkowe minuty, korzystając z tej samej funkcji.
- Przenieś ugotowane jedzenie na talerz lub półmisek.
  Wskazówka: Aby wyjąć duże i delikatne składniki, możesz użyć szczypiec, aby wyjąć jedzenie z tacek do gotowania .
- Gdy partia jedzenia jest gotowa, urządzenie jest natychmiast gotowe do przygotowania kolejnej partii.
  Uwaga: Podczas pierwszego użycia urządzenia może wydobywać się lekki dym lub zapach . Jest to normalne i wkrótce zniknie. Należy koniecznie zapewnić odpowiednią wentylację wokół urządzenia .

USTAWIENIA

Uwaga: Pamiętaj, że te ustawienia są tylko w celach informacyjnych. Ponieważ

składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla Twoich składników.
Ponieważ technologia Rapid Air natychmiast podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, wyjęcie tacek do gotowania na krótko z urządzenia podczas smażenia gorącym powietrzem nie powoduje żadnych problemów. proces gotowania .

PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

urządzenie i jego części będą się nagrzewać.
Nie należy przepełniać blach do pieczenia składnikami .

UŻYWANIE OLEJU

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

WSKAZÓWKI ŻYWIENIOWE

Można smażyć na gorącym powietrzu mrożone jedzenie, które można następnie przygotować w piekarniku.
Aby przygotować ciasta, ciasta robione ręcznie lub inne potrawy z nadzieniem lub ciastem, możesz umieścić żywność w pojemniku odpornym na ciepło i włożyć ją do piekarnika. na Taca do gotowania .
blasze do pieczenia osusz ją marynatą lub sosem .

CZYSZCZENIE

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

- Wyjmij wtyczkę sieciową z gniazdka ściennego i odczekaj, aż urządzenie ostygnie.
  Uwaga: Wyjmij tacę do gotowania , aby urządzenie szybciej ostygło.
- Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.
- Wyczyść tackę do gotowania gorącą wodą, odrobiną płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką. Możesz użyć odrobiny płynu do mycia naczyń , aby usunąć wszelkie pozostałe zabrudzenia.
  Uwaga: Tace do gotowania można myć w zmywarce .
  Wskazówka: Jeśli na tackach do gotowania lub innych akcesoriach zgromadził się brud, przed czyszczeniem namocz je w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń na około 10 minut .
- Wnętrze urządzenia należy czyścić gorącą wodą przy użyciu nieściernej gąbki.
- elementy grzewcze szczotką do czyszczenia, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

SKŁADOWANIE

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

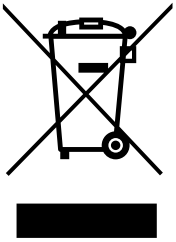
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
To nie działa.	Odłączony .	Podłącz do uziemionego gniazdka ściennego.
	Nie ustawiłeś timera.	Ustaw wymagany czas gotowania .
Składniki nie są całkowicie ugotowane .	Ilość składników na blachach do pieczenia jest zbyt duża.	Włóż mniejsze porcje składników do gotowania . Mniejsze porcje powinny być smażone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw wymaganą temperaturę.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Składniki nie są całkowicie ugotowane .	Czas gotowania jest zbyt krótki.	Ustaw wymagany czas gotowania .
Składniki są nierównomiernie smażone.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie gotowania .	Składniki , które leżą na wierzchu lub nakładają się na inne (np . frytki), należy wymieszać w połowie smażenia .
Smażone przekąski nie są chrupiące .	Używasz przekąski przeznaczonej do smażenia w tradycyjnym głębokim tłuszczu.	Użyj składników nadających się do smażenia we frytkownicy powietrznej lub lekko posmaruj przekąski olejem, aby uzyskać bardziej chrupiącą skórkę.
Tacki do gotowania nie da się prawidłowo wsunąć do urządzenia.	Jest za dużo składników na tackach do gotowania.	Nie przepełniaj blach do pieczenia .
Nadchodzi biały dym z urządzenia .	Przygotowujesz tłuste jedzenie .	Należy pamiętać, że temperatura jest dobrze kontrolowana i nie przekracza 180°C, gdy w urządzeniu smaży się tłuste składniki .
	Na blachach do pieczenia nadal znajdują się tłuste pozostałości po poprzednim użyciu.	Biały dym powstaje w wyniku nagrzewania się tłuszczu w tacach do gotowania . Upewnij się, że dokładnie je wyczyścisz po każdym użyciu.
Świeże paski ziemniaków są smażone nierównomiernie.	Nie opłukałeś dokładnie pasków ziemniaków przed smażeniem.	Płucz paski ziemniaków w misce z wodą przez co najmniej 30 minut; wyjmij je i osusz papierowym ręcznikiem kuchennym.
	Użyłeś niewłaściwej odmiany ziemniaków .	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną jędrne podczas smażenia.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Smażone paski ziemniaczane nie są chrupiące.	Chrupkość pasków zależy od ilości oleju i wody w m .	Przed posmarowaniem olejem należy dokładnie osuszyć paski ziemniaków .
		Aby uzyskać bardziej chrupiącą skórkę, pokrój ziemniaki na mniejsze paski .
		Aby uzyskać bardziej chrupiącą konsystencję, dodaj odrobinę więcej oliwy.

UWAGI DOTYCZĄCE UTYLIZACJI



W trosce o środowisko i zdrowie ludzi, zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi.
Zamiast tego należy je oddać do wyznaczonego punktu zbiórki w celu recyklingu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu i utylizacji tego urządzenia, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub usługą utylizacji odpadów domowych.

Llivekit





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

V 4.04