

BRABANTIA DOUBLE LAYER AIR FRYER 10L

Instruction Manual
Handleiding
Manuel d'utilisation
Bedienungsanleitung
Manuale
Manual
Vejledning
Bruksanvisning
Instrukcja
BBEK1240



www.brabantia.com/electrical-appliances

 **brabantia**





THANK YOU FOR PURCHASING OUR DOUBLE LAYER AIR FRYER 10L

We hope it will delight you and
that it will get a special place in
your home. Enjoy!

English

IMPORTANT SAFEGUARD

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different people, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified people in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet.
To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

Introduction

This air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

Danger

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

Warning

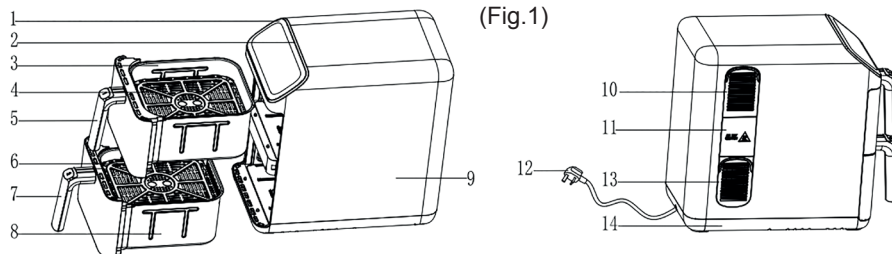
- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands..
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Also be careful of hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2)
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the food from the appliance.

Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

General description (Fig.1)

1. Control panel decorative ring
2. Control panel
3. Upper pan
4. Upper pan metal rack
5. Upper handle
6. Down pan metal rack
7. Down handle
8. Down pan
9. Housing
10. Upper air outlet
11. Air outlet decorative panel
12. Power cord
13. Down air outlet



Important

Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Before first use

1. Remove all packaging materials.
 2. Remove any stickers or labels from the appliance .
 3. Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
 4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- This is an oil-free fryer that works on hot air, Do not fill the pan with oil or frying fat.

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Place the metal racks in the pans (Fig.3).
Do not fill the pan with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance,
the airflow will be disrupted and affects
the hot air frying result.
3. Make sure to leave 10 cm of space on all sides
of the appliance while operating the air fryer.

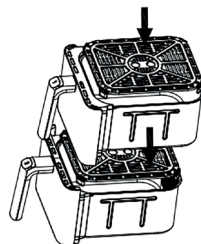
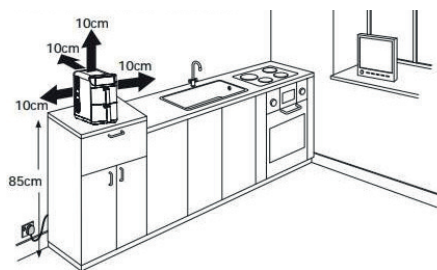


Fig. 3



Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
 2. Carefully pull the basket out of the air fryer (Fig.4)
 3. Put the ingredients in the basket. (Fig.5)
 4. Slide the basket back into the air fryer (Fig 6)
- Never use the pan without the basket in it.

**Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot.
Only hold the pan by the handle.**

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section ‘Settings’ in this chapter).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section “Settings” in this chapter). To shake the ingredients, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the basket back into the fryer.
7. When you hear the beep sound, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on the stable surface.
8. Check if the ingredients are ready.
If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the time to a few extra minutes.

9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pan out of the air fryer and use tongs to remove the ingredients.

Do not turn the pan upside down, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.

10. Empty the pan into a bowl or onto a plate. Lift the ingredients out of the pan by a pair of tongs
11. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

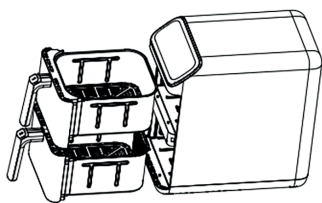


Fig. 4



Fig. 5

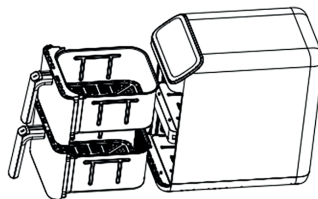
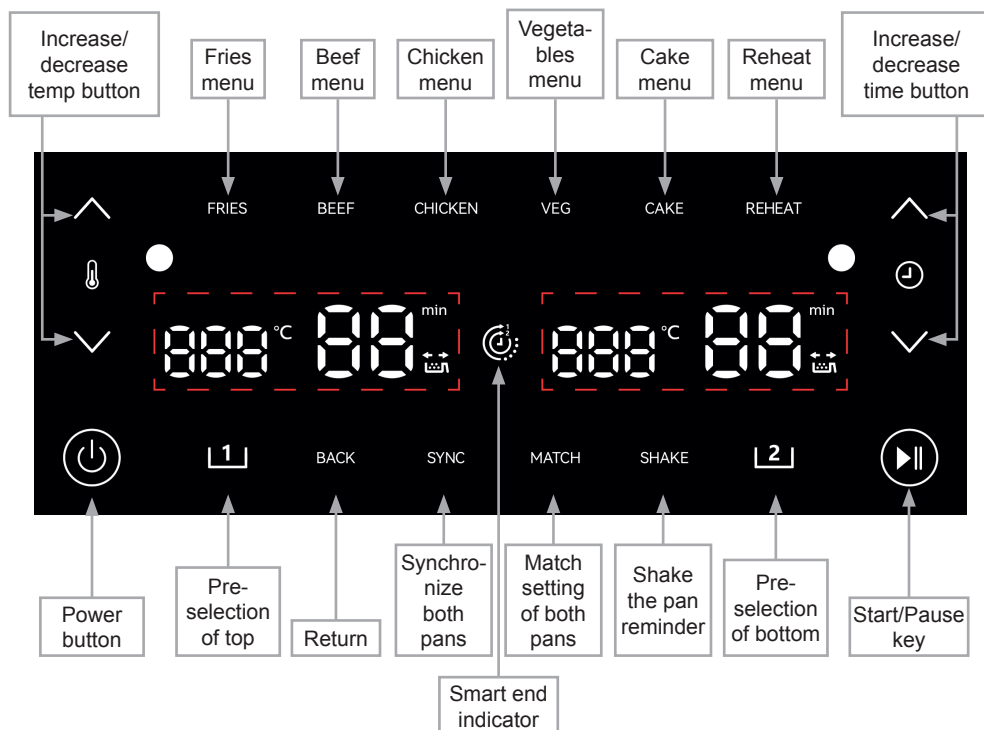


Fig. 6

Control panel instructions



Operation Instructions:

1. Plug in the power, the screen long bright display “”.
2. Press “”, The screen display at the same time “” and “”.
- 2-1. If you press “” first, the screen will display all buttons and indicator lights except for the digital screen of the lower pan, BACK, SYNC, MATCH and two “”, the digital screen will display 180 °C and 20 minutes. If you press “” first, the screen will display all buttons and indicator lights except for the digital screen of the lower pan, BACK, SYNC, MATCH and two “”, the digital screen will display 180 °C and 20 minutes.
3. Press the “” button first to proceed, press the “” position of “” and “”, the temperature of the digital screen can be increased or decreased in increments of 5 °C. Long pressing can quickly increase or decrease the temperature within the range of 80 to 200 °C. If the upper and lower limits are reached, the buzzer will remind you. Press the “” position of “” and “”, The digital screen time increases or decreases by 1 minute per level. Long press can quickly increase or decrease within the range of 0 to 60 minutes. If the upper limit is reached, the buzzer will remind. If the lower limit is reached, the buzzer will not remind.
- 3-1. Press the menu button FRIES, all menu keys except FRIES will turn off, MATCH will turn off, BACK will light up, the digital screen will display the time and temperature corresponding to the menu, the flip reminder will be turned on by default, and the “” indicator light will light up, which can be cancelled or restarted through “”.
- 3-2. Press the menu button BEEF, all menu keys except BEEF will turn off, MATCH will turn off, BACK will light up, and the digital screen will display the time and temperature corresponding to the menu. The flipping reminder will be turned off by default and can be turned on through “”.
- 3-3. Press the menu button CHICKEN, all menu keys except CHICKEN will turn off, MATCH will turn off, BACK will light up, and the digital screen will display the time and temperature corresponding to the menu. The flipping reminder will be turned off by default and can be turned on through “”.
- 3-4. Press the menu button VEG, all menu keys except VEG will turn off, MATCH will turn off, BACK will light up, and the digital screen will display the time and temperature corresponding to the menu. The flipping reminder will be turned off by default and can be turned on through “”.
- 3-5. Press the menu button CAKE, all menu keys except CAKE will turn off, MATCH will turn off, BACK will light up, and the digital screen will display the time and temperature corresponding to the menu. The flipping reminder will be turned off by default and can be turned on through “”.
- 3-6. Press the menu button REHEAT, all menu keys except REHEAT will turn off, MATCH and SHAKE will turn off, BACK will light up, and the digital screen will display the time and temperature corresponding to the menu, and the flip reminder will not be able to turn on.
- 3-7. The above menus can be returned to the initial settings interface by pressing their own menu keys or BACK.

4. Press “” to start the motor and electric heating tube of the machine, and the digital screen will display a countdown to the time. Press “” again or remove the basket, and the whole machine will pause. The temperature and time on the digital screen will flash. Note: The temperature and time can be adjusted during work or suspension.
5. After the whole machine finishes working, the digital screen time countdown is 0 minutes, and the buzzer will continuously remind 4 times. If not operated for 20 minutes in this mode, it will return to standby mode, and only the “” will light up at this time.
6. In working mode, the machine stops working after removing the frying basket, and the digital screen pauses and flashes. If the frying basket is returned within 20 minutes, it will resume working. If it exceeds 20 minutes, the machine stops working and exits standby mode.

MATCH function

This function can be used to copy the settings of one pot to the other pot. When one of the pots has set the temperature and time, press MATCH, and the other pot will copy all the parameters of the original pot, including the shaking state.

SYNC function

This function can be used to make sure both pots will be ready at the same time. This is ideal for when you are preparing a full dish. The whole machine will prioritize the pot with a longer running time. When the countdown time is the same as the other pot, the other pot will start and eventually both pots will end simultaneously. Press SYNC in order to turn this function on, the SYNC “” indicator light will turn on. When the time of the upper and lower pots is the same, SYNC will turn off, and when the time of the left and right pots is different, SYNC will light up.

Cooking programs

While using the appliance, you can both choose to select your own preferred temperature and time (see the chapter ‘Settings’) or to select one of the set cooking programs. The air fryer will automatically choose the best temperature and time for the type of food you selected. This way, you do not have to think about the time and temperature per drawer yourself! If you would like both drawers to be ready at the same time, make sure to select the SYNC function after selecting your preferred cooking programs.

Difference in upper and lower pot

The two pots use a different heating structure. While the lower (2) pot uses the same heating system as normal air fryers, with the heater and fan in the back, the upper pot uses a new and improved structure for heating. For the upper pot, the heater and fan are placed on top, giving this air fryer the best heating efficiency possible! However, this ultra heating efficiency causes the times per program to be different for each pot. The default settings for each menu per pot are displayed in the table below.

		FRIES	BEEF	CHICKEN	VEG	CAKE	REHEAT
	Temperature (°C)	200	200	180	180	140	160
	Time (min)	18	20	25	10	40	5
	Temperature (°C)	200	200	180	180	140	160
	Time (min)	26	24	30	14	50	5

Settings

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process. Preheating is not necessary, the times mentioned below are based on cooking without preheating. Preheating will, however, reduce the time needed to prepare the food.

Tips

- *Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.*
- *A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.*
- *Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.*
- *Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.*
- *Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.*
- *Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the air fryer.*
- *The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.*
- *Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily.*
Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- *Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.*
- *You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.*

Ingredient	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temp (°C)	Shake
Potato & fries				
Thin frozen fries	500-1000	18-25	200	Yes
Thick frozen fries	500-1000	20-25	200	Yes
Potato gratin	500	20-25	200	Yes
Meat & Poultry				
Steak	100-500	12-18	180	No
Pork chops	100-500	12-18	180	No
Hamburger	100-500	10-20	180	No
Sausage roll	100-500	13-15	200	No
Drumsticks	100-500	25-30	180	No
Chicken breast	100-500	18-25	200	No
Snacks				
Spring rolls	100-500	8-10	200	Yes
Frozen chicken nuggets	100-500	8-12	180	Yes
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200	No
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-500	8-10	180	No
Stuffed vegetables	100-500	12-20	160	No
Baking				
Cake	500	8-18	160	No
Quiche	500	20-22	180	No
Muffins	500	15-18	200	No
Sweet snacks	500	20	160	No

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.

Problem	Possible cause	Solution
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.

Cleaning

Clean the pan and the non-stick coating basket. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pan to let the air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the metal rack in the pan and let the pan and the metal rack soak for approximately 10 minutes.

3. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
4. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
5. Pans and metal rack are also suitable for cleaning in the dishwasher.

However, it is recommended to wash them by hand to extend their durability.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre.

SPECIFICATIONS

Specification & Feature:

Voltage: 220 - 240 V ~ 50 - 60Hz

Wattage: 2700 Watts

Capacity of basket: 2 x 5 Liters

Adjustable temperature: 80°C - 200°C

Timer: 0 - 60 min

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Nederlands

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de volgende basisveiligheidsmaatregelen worden gevolgd:

1. Lees alle instructies zorgvuldig door.
2. Raak geen hete oppervlakken aan.
3. Om elektrische schokken te voorkomen, dompel het snoer, de stekkers of de basis nooit onder in water of andere vloeistoffen.
4. **WAARSCHUWING:** Dit elektrische apparaat bevat een verwarmingsfunctie. Oppervlakken, ook andere dan de functionele oppervlakken, kunnen hoge temperaturen bereiken. Aangezien temperaturen door verschillende personen anders worden waargenomen, moet dit apparaat met **VOORZICHTIGHEID** worden gebruikt. Raak het apparaat alleen aan bij de daarvoor bestemde handgrepen en oppervlakken en gebruik hittebescherming zoals ovenwanten of iets dergelijks. Andere oppervlakken dan de handgrepen moeten voldoende tijd krijgen om af te koelen voordat ze worden aangeraakt.
5. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en vóór het reinigen. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen plaatst of verwijdt.
6. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicedienst of vergelijkbaar gekwalificeerd personeel om gevaar te voorkomen.
7. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan letsel veroorzaken.
8. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
9. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en laat het niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
10. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of in een verwarmde oven.
11. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
12. Sluit altijd eerst de stekker aan op het apparaat en steek dan pas het snoer in het stopcontact. Om los te koppelen, zet u alle bedieningselementen op "uit" en haalt u de stekker uit het stopcontact.
13. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.
14. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
15. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
16. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudens en vergelijkbare omgevingen zoals:

- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door gasten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties;
- bed-and-breakfast-omgeving

Introductie

Deze heteluchtfriteuse biedt een gemakkelijke en gezonde manier om uw favoriete ingrediënten te bereiden. Door middel van snelle circulatie van hete lucht en een bovenste grill kan het apparaat verschillende gerechten bereiden. Het mooiste is dat de heteluchtfriteuse het voedsel van alle kanten verwarmt en dat de meeste ingrediënten geen olie nodig hebben.

Gevaar

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dompel de behuizing, waarin elektrische componenten en verwarmingselementen zitten, nooit onder in water en spoel deze niet af onder de kraan.
- Laat geen water of andere vloeistoffen in het apparaat komen om elektrische schokken te voorkomen.
- Plaats de te frituren ingrediënten altijd in het mandje om contact met de verwarmingselementen te voorkomen.
- Bedek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen niet tijdens het gebruik van het apparaat.
- Vul de mand niet met olie, aangezien dit brandgevaar kan veroorzaken.
- Raak de binnenkant van het apparaat nooit aan tijdens het gebruik.
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn tijdens het gebruik van het apparaat.

Waarschuwing

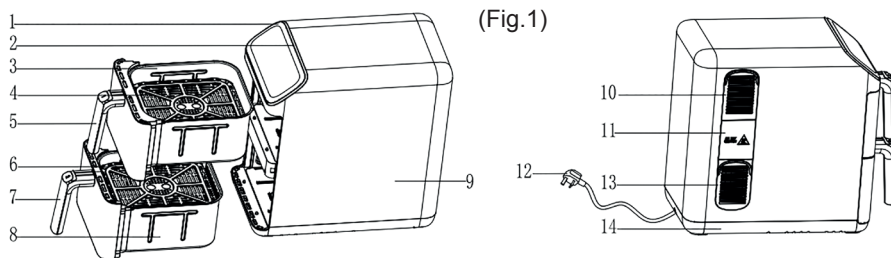
- Controleer of de aangegeven spanning op het apparaat overeenkomt met de lokale netspanning.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Laat beschadigde netsnoeren uitsluitend vervangen of repareren door een erkend technicus.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Steek de stekker niet in het stopcontact en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minimaal 10 cm vrije ruimte aan de achterkant, zijkanten en bovenkant van het apparaat.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
- Tijdens het frituren met hete lucht komt er hete stoom vrij via de luchtuitlaatopeningen. Houd handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en de uitlaatopeningen.
- Wees ook voorzichtig met hete stoom en lucht wanneer u de mand uit het apparaat verwijdert.
- Toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik (Afbeelding 2).
- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht totdat de rook is verdwenen voordat u het voedsel uit het apparaat verwijdert.

Voorzichtig

- Zorg ervoor dat het apparaat op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak staat.
- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is mogelijk niet veilig of niet geschikt voor gebruik in omgevingen zoals personeelskeukens, boerderijen, motels en andere niet-huishoudelijke omgevingen. Evenmin is het bedoeld voor gebruik door gasten in hotels, motels, bed-and-breakfasts en andere verblijfsomgevingen.
- Indien het apparaat onjuist wordt gebruikt, voor professionele of semi-professionele doeleinden, of niet volgens de instructies in de gebruikershandleiding wordt gebruikt, vervalt de garantie en kunnen wij elke aansprakelijkheid voor eventuele schade afwijzen.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.
- Het apparaat heeft ongeveer 30 minuten nodig om voldoende af te koelen voordat het veilig kan worden gehanteerd of gereinigd.

Algemene beschrijving (Figuur 1)

1. Bedieningselement decoratieve ring
2. Bedieningspaneel
3. Bovenste mand
4. Metalen rek voor bovenste mand
5. Bovenste handvat
6. Metalen rek voor onder
7. Onderste handvat
8. Onderste mand
9. Behuizing
10. Bovenste luchtafvoer
11. Decoratief paneel voor luchtafvoer
12. Stroomsnoer / netsnoer
13. Onderste luchtafvoer



Belangrijk

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar deze voor toekomstig gebruik.

Voor het eerste gebruik

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Verwijder eventuele stickers of labels van het apparaat.
3. Reinig het rek en de mand grondig met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
Dit is een olievrije friteuse die werkt op hete lucht. Vul de mand niet met olie of frituurvet.

Voorbereiding voor gebruik

1. Plaats het apparaat op een stabiel, horizontaal en vlak oppervlak.
Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendig oppervlak.
2. Plaats het rek in de mand (Afbeelding 3).
3. Trek het snoer uit het opbergvak aan de onderkant van het apparaat. Vul de mand niet met olie of andere vloeistoffen. Plaats geen voorwerpen bovenop het apparaat, dit verstoort de luchtcirculatie en beïnvloedt het resultaat van het frituren met hete lucht.

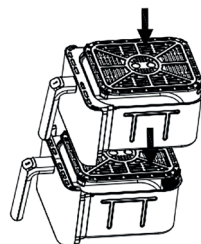
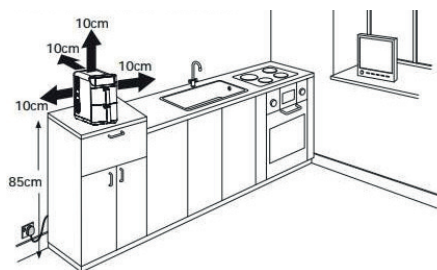


Fig. 3



Frituren met hete lucht

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Trek voorzichtig de mand uit de heteluchtfriteuse (Afbeelding 4).
3. Plaats de ingrediënten in de mand (Afbeelding 5).
4. Schuif de mand terug in de heteluchtfriteuse (Afbeelding 6), zorg ervoor dat deze goed uitgelijnd is met de geleiders in het apparaat. Gebruik de mand nooit zonder het rek erin.

Voorzichtig: Raak de mand tijdens en kort na gebruik niet aan, omdat deze erg heet wordt. Houd de mand altijd vast aan het handvat.

5. Bepaal de benodigde bereidingstijd voor het ingrediënt (zie het gedeelte 'Instellingen' in dit hoofdstuk).
6. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie het hoofdstuk 'Instellingen').
Om de ingrediënten te schudden, trek je de mand aan het handvat uit het apparaat en schud je deze voorzichtig. Schuif daarna de mand weer terug in de friteuse.
7. Wanneer u een pieptoon hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken.
Trek de mand uit het apparaat en plaats deze op een stabiele ondergrond.
8. Controleer of de ingrediënten gaar zijn.
Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de mand eenvoudig terug in het apparaat en stel de tijd in op een paar extra minuten.

9. Om ingrediënten (bijv. friet) te verwijderen, trek de mand uit de airfryer en gebruik een tang om de ingrediënten te verwijderen.

Keer de mand niet om, want overtollige olie op de bodem van de mand kan op de ingrediënten lekken.

Afhankelijk van het type ingrediënten in de airfryer kan er stoom uit de mand ontsnappen.

10. Leeg de mand in een kom of op een bord. Haal de ingrediënten uit de mand met een tang.
11. Wanneer een portie klaar is, is de airfryer direct klaar voor het bereiden van een volgende portie.

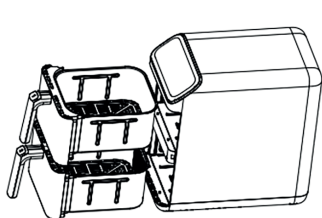


Fig. 4



Fig. 5

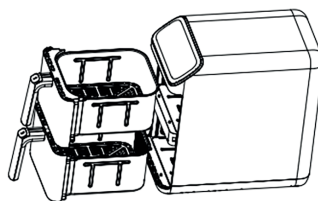
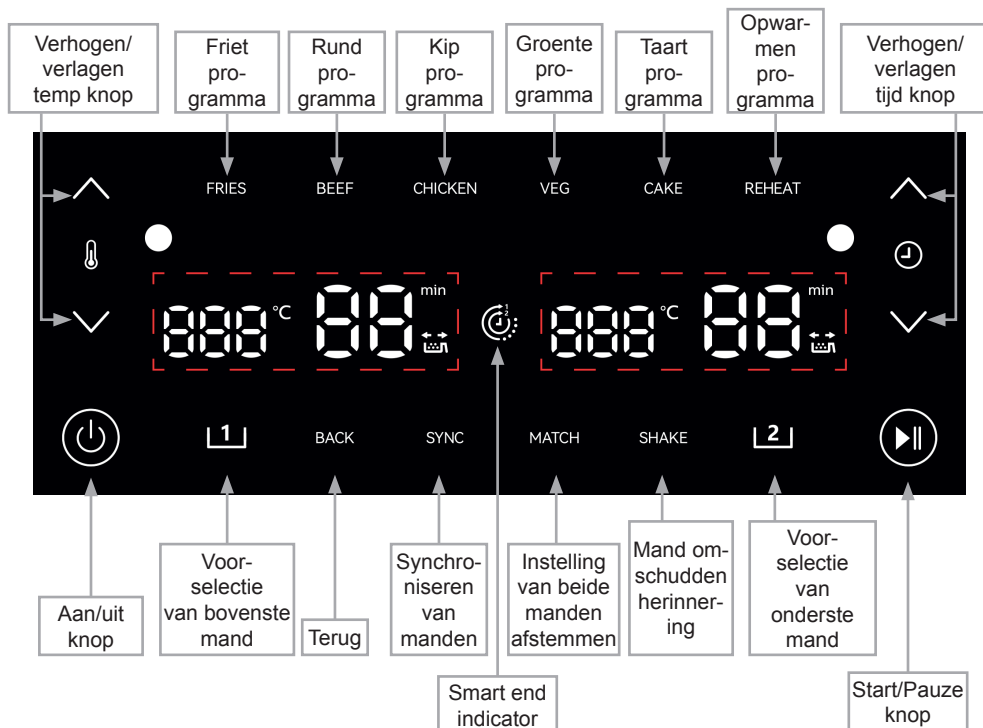


Fig. 6

Instructies voor het bedieningspaneel



Bedieningsinstructies:

1. Sluit het apparaat aan op de stroom, het scherm licht langdurig op en toont “”.
2. Druk op “”, het scherm toont gelijktijdig “” en “”.
- 2-1. Als u eerst op “” drukt, lichten alle knoppen en indicatielampjes op, behalve het digitale scherm van de onderste mand, BACK, SYNC, MATCH en twee “”.
- Het digitale scherm toont 180 °C en 20 minuten.
- Als u eerst op “” drukt, lichten alle knoppen en indicatielampjes op, behalve het digitale scherm van de onderste mand, BACK, SYNC, MATCH en twee “”.
- Het digitale scherm toont 180 °C en 20 minuten.
3. Druk eerst op de “”-knop om verder te gaan.
- Druk op de “”-positie van “” en “” om de temperatuur op het digitale scherm te verhogen of verlagen met stappen van 5 °C. Door lang ingedrukt te houden kunt u de temperatuur snel wijzigen binnen het bereik van 80 tot 200 °C. Bij het bereiken van de boven- of ondergrens geeft de zoemer een melding.
- Druk op de “”-positie van “” en “” om de tijd op het digitale scherm per stap met 1 minuut aan te passen. Door lang in te drukken kunt u de tijd snel aanpassen binnen het bereik van 0 tot 60 minuten. Bij het bereiken van de bovengrens klinkt de zoemer; bij de ondergrens niet.
- 3-1. Druk op de menuknop “FRIES”, alle menuknoppen behalve FRIES schakelen uit, MATCH schakelt uit, BACK licht op. Het digitale scherm toont de bijbehorende tijd en temperatuur. De SHAKE melding is standaard ingeschakeld, en het “”-lampje licht op. Deze melding kan via “” worden geannuleerd of opnieuw gestart.
- 3-2. Druk op de menuknop “BEEF”, alle menuknoppen behalve BEEF schakelen uit, MATCH schakelt uit, BACK licht op. Het scherm toont de bijbehorende tijd en temperatuur. De SHAKE melding is standaard uitgeschakeld en kan via “” worden ingeschakeld.
- 3-3. Druk op de menuknop “CHICKEN”, alle menuknoppen behalve KIP schakelen uit, MATCH schakelt uit, BACK licht op. Het scherm toont de bijbehorende tijd en temperatuur. De SHAKE melding is standaard uitgeschakeld en kan via “” worden ingeschakeld.
- 3-4. Druk op de menuknop “VEG”, alle menuknoppen behalve VEG schakelen uit, MATCH schakelt uit, BACK licht op. Het scherm toont de bijbehorende tijd en temperatuur. De SHAKE melding is standaard uitgeschakeld en kan via “” worden ingeschakeld.
- 3-5. Druk op de menuknop “CAKE”, alle menuknoppen behalve CAKE schakelen uit, MATCH schakelt uit, BACK licht op. Het scherm toont de bijbehorende tijd en temperatuur. De SHAKE melding is standaard uitgeschakeld en kan via “” worden ingeschakeld.
- 3-6. Druk op de menuknop “REHEAT”, alle menuknoppen behalve REHEAT schakelen uit, MATCH en SHAKE schakelen uit, BACK licht op. Het scherm toont de bijbehorende tijd en temperatuur. De SHAKE melding kan in dit programma niet worden ingeschakeld.

- 3-7. Bovenstaande menu's kunnen worden teruggezet naar het beginscherm door nogmaals op hun eigen menuknop of op BACK te drukken.
4. Druk op “” om de motor en het verwarmingselement te starten. Het digitale scherm toont een aftellende tijd. Druk opnieuw op “” of verwijder de mand om het apparaat te pauzeren. De temperatuur en tijd op het scherm knipperen.
Opmerking: De temperatuur en tijd kunnen worden aangepast tijdens gebruik of pauzering.
5. Wanneer het apparaat klaar is met werken en de tijd op het digitale scherm op 0 minuten staat, klinkt de zoemer vier keer achter elkaar. Indien er gedurende 20 minuten geen handeling plaatsvindt, schakelt het apparaat over naar de stand-bymodus, waarbij alleen “” oplicht.
6. Tijdens gebruik stopt het apparaat met werken als de frituurmand wordt verwijderd. Het scherm pauzeert en knippert.
Als de mand binnen 20 minuten wordt teruggeplaatst, hervat het apparaat zijn werking. Wordt de tijd van 20 minuten overschreden, dan stopt het apparaat volledig en verlaat het de stand-bymodus.

MATCH Functie

Deze functie kan worden gebruikt om de instellingen van de ene mand naar de andere mand te kopiëren. Wanneer voor één van de manden de temperatuur en tijd zijn ingesteld, druk dan op MATCH en de andere mand neemt alle parameters van de oorspronkelijke mand over, inclusief de SHAKE functie.

SYNC Functie

Deze functie kan worden gebruikt om ervoor te zorgen dat beide manden tegelijk klaar zijn. Dit is ideaal wanneer je een complete maaltijd bereidt. Het apparaat geeft prioriteit aan de mand met de langste bereidingstijd. Wanneer de resterende tijd gelijk is aan die van de andere mand, zal deze tweede mand beginnen met verwarmen en uiteindelijk zullen beide manden gelijktijdig klaar zijn. Druk op SYNC om deze functie in te schakelen – het SYNC-indicatorlampje “” gaat dan branden.

Wanneer de tijd van de bovenste en onderste mand gelijk is, schakelt SYNC automatisch uit, en wanneer de tijd van de bovenste en onderste mand verschillend is, wordt SYNC geactiveerd.

Kookprogramma's

Tijdens het gebruik van het apparaat kun je ervoor kiezen om zelf de gewenste temperatuur en tijd in te stellen (zie het hoofdstuk 'Instellingen') of een van de vooraf ingestelde kookprogramma's te selecteren. De airfryer kiest dan automatisch de beste temperatuur en tijd voor het gekozen type voedsel. Zo hoef je zelf niet meer na te denken over de tijd en temperatuur per lade! Wil je dat beide lades tegelijkertijd klaar zijn, selecteer dan de SYNC-functie nadat je je gewenste kookprogramma's hebt gekozen.

Verskil tussen bovenste en onderste pot

De twee potten maken gebruik van een verschillende verwarmingsstructuur. Terwijl de onderste pot (2) hetzelfde verwarmingssysteem gebruikt als normale airfryers, met het verwarmingselement en de ventilator aan de achterkant, maakt de bovenste pot gebruik van een nieuwe en verbeterde verwarmingsstructuur. Bij de bovenste pot zijn het verwarmingselement en de ventilator bovenin geplaatst, wat deze airfryer de best mogelijke verwarmingsprestatie geeft! Door deze ultradoeltreffende verwarming zijn de tijden per programma verschillend per pot. De standaardinstellingen per menu en per pot staan in de onderstaande tabel.

		FRIET	RUND	KIP	GROENTE	TAART	OPWARMEN
	Temperatuur (°C)	200	200	180	180	140	160
	Tijd (min)	18	20	25	10	40	5
	Temperatuur (°C)	200	200	180	180	140	160
	Tijd (min)	26	24	30	14	50	5

Instellingen

Deze onderstaande tabel helpt je bij het kiezen van de basisinstellingen voor de ingrediënten.

Let op: houd er rekening mee dat deze instellingen slechts richtlijnen zijn.

Omdat ingrediënten kunnen variëren in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we geen optimale instellingen voor jouw ingrediënten garanderen. Dankzij de Rapid Air-technologie wordt de lucht in het apparaat onmiddellijk opnieuw verhit, waardoor het kort uithalen van de mand tijdens het gebruik nauwelijks invloed heeft op het bereidingsproces.

Voorverwarmen is niet nodig; de onderstaande tijden zijn gebaseerd op koken zonder voorverwarmen. Voorverwarmen verkort echter wel de bereidingstijd.

Tips

- Kleinere ingrediënten hebben doorgaans een iets kortere bereidingstijd dan grotere.*
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd, een kleinere hoeveelheid slechts iets korter.*
- Het schudden van kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd optimaliseert het eindresultaat en helpt ongelijkmatig frituren te voorkomen.*
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Bak de ingrediënten binnen enkele minuten na het toevoegen van de olie.*
- Bereid geen extreem vette ingrediënten, zoals worstjes, in de heteluchtfriteuse.*
- Snacks die in een oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de heteluchtfriteuse worden klaargemaakt.*
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige friet is 500 gram.*
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te bereiden. Kant-en-klaar deeg heeft ook een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.*
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in het mandje als je een cake of quiche wilt bakken of kwetsbare of gevulde ingrediënten wilt bereiden.*
- Je kunt de heteluchtfriteuse ook gebruiken om gerechten op te warmen. Stel hiervoor de temperatuur in op 150°C gedurende maximaal 10 minuten.*

Ingrediënt	Hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temp (°C)	Schudden
Aardappel & friet				
Dunne diepvriesfriet	400-500	18-25	200	Ja
Dikke diepvriesfriet	400-500	20-25	200	Ja
Aardappelgratin	500	20-25	200	Ja
Vlees & Gevogelte				
Biefstuk	100-500	12-18	180	Nee
Varkenskoteletten	100-500	12-18	180	Nee
Hamburger	100-500	10-20	180	Nee
Worstenbroodje	100-500	13-15	200	Nee
Drumsticks	100-500	25-30	180	Nee
Kipfilet	100-500	18-25	200	Nee
Snacks				
Loempia's	100-500	8-10	200	Ja
Diepvries kipnuggets	100-500	8-12	180	Ja
Diepvries vissticks	100-500	6-10	200	Nee
Diepvries kaassouffles	100-500	8-10	180	Nee
Gevulde groenten	100-500	12-20	160	Nee
Bakken				
Cake	500	8-18	160	Nee
Quiche	500	20-22	180	Nee
Muffins	500	15-18	200	Nee
Zoete snacks	500	20	160	Nee

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De heteluchtfri-teuse werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	De timer is niet ingesteld.	Draai de timerknop naar de gewenste bereidingstijd.
Ingrediënten worden niet gaar	Te veel ingrediënten in het mandje.	Gebruik kleinere porties voor een gelijkmatig resultaat.
	De temperatuur is te laag ingesteld.	Stel de juiste temperatuur in (zie hoofdstuk 'Instellingen').
	De bereidingstijd is te kort.	Verleng de bereidingstijd (zie hoofdstuk 'Instellingen').
Ingrediënten worden ongelijkmatig bereid	Sommige ingrediënten moeten halverwege geschud worden.	Schud ingrediënten halverwege (zie 'Instellingen').
Snacks zijn niet krokant	Verkeerd type snack gebruikt (voor frituurpan).	Gebruik ovensnacks of bestrijk snacks licht met olie.
Mand schuift niet goed in apparaat	Te veel ingrediënten in het mandje.	Vul het mandje niet boven de MAX-markering.
	Mandje niet correct geplaatst.	Druk het mandje stevig in de mand tot het klikt.
Witte rook uit het apparaat	Vetrijke ingrediënten worden bereid.	Vet lekt in de mand en veroorzaakt rook, dit is normaal.
	Vetrestanten van vorige keer niet verwijderd.	Reinig de mand grondig na elk gebruik.
Verse friet ongelijkmatig gebakken	Onjuiste aardappelsoort gebruikt.	Gebruik stevige aardappelen geschikt voor frituren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	Aardappelsticks niet goed afgespoeld.	Spoel de aardappelsticks af om zetmeel te verwijderen.
Verse friet niet krokant	Onvoldoende olie of water in de friet.	Droog de friet goed en voeg eventueel iets meer olie toe.

Reiniging

Reinig de mand en het rek met antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen, omdat deze de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
Let op: Verwijder de mand om de heteluchtfriteuse sneller te laten afkoelen.
2. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
Je kunt een ontvettingsmiddel gebruiken om eventuele achtergebleven vuilresten te verwijderen.
Tip: Als er vuil vastzit aan het rek of op de bodem van de mand, vul de mand dan met heet water en een beetje afwasmiddel. Plaats het rek in de mand en laat ze ongeveer 10 minuten weken.
3. Reinig de binnenkant van het apparaat met heet water en een niet-schurende spons.
4. Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborstel om voedselresten te verwijderen.
5. Rekken en manden zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
Het wordt echter aanbevolen om ze met de hand af te wassen om hun levensduur te verlengen.

Opbergen

1. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat je het apparaat opbergt.

Garantie en service

Als je service of informatie nodig hebt of een probleem hebt, neem dan contact op met het erkende servicecentrum bij jou in de buurt.

SPECIFICATIES

Specificaties en kenmerken:

- Voltage: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
- Vermogen: 2700 Watt
- Inhoud mandje: 2 x 5 liter
- Instelbare temperatuur: 80°C - 200°C
- Timer: 0 - 60 minuten

Correcte verwijdering van dit product



Dit symbool geeft aan dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid binnen de EU. Om mogelijke schade aan het milieu of de volksgezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen, recycle dit product op verantwoorde wijze en bevorder het hergebruik van materialen.

Om je gebruikte apparaat in te leveren, maak gebruik van de retour- en inzamelsystemen of neem contact op met de winkel waar het product is gekocht. Zij kunnen ervoor zorgen dat het product op milieuvriendelijke wijze wordt gerecycled.

Français

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne plongez pas le cordon, la prise ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
4. **AVERTISSEMENT** : Cet appareil électrique possède une fonction de chauffage. Les surfaces, y compris celles qui ne sont pas directement fonctionnelles, peuvent atteindre des températures élevées. Comme la perception de la chaleur varie d'une personne à l'autre, cet appareil doit être utilisé avec PRUDENCE. Ne touchez l'appareil qu'aux poignées ou surfaces prévues à cet effet et utilisez des protections thermiques comme des gants. Les surfaces autres que les poignées doivent avoir suffisamment de temps pour refroidir avant d'être touchées.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une plaque de cuisson à gaz ou électrique chaude, ni dans un four chaud.
11. Soyez extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Branchez toujours d'abord la prise à l'appareil, puis le cordon à la prise murale. Pour débrancher, éteignez les commandes, puis retirez la prise de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles décrites dans ce manuel.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles en comprennent les dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
15. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
16. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est destiné à un usage domestique et à des applications similaires, telles que :

- Les cuisines de personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- Les fermes ;
- L'utilisation par des clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
- Les chambres d'hôtes.

Introduction

Cette friteuse à air chaud offre une manière simple et saine de préparer vos ingrédients préférés. Grâce à la circulation rapide de l'air chaud et à une grille supérieure, elle permet de réaliser de nombreux plats. Le meilleur, c'est que la friteuse à air chaud chauffe les aliments dans toutes les directions et que la plupart des ingrédients ne nécessitent pas d'huile.

Danger

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles en comprennent les dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision, sauf s'ils ont plus de 8 ans.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- N'immergez jamais le boîtier contenant les composants électriques et les éléments chauffants dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier afin qu'ils ne soient pas en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les entrées et sorties d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne remplissez pas la cuve d'huile, cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

Avertissement

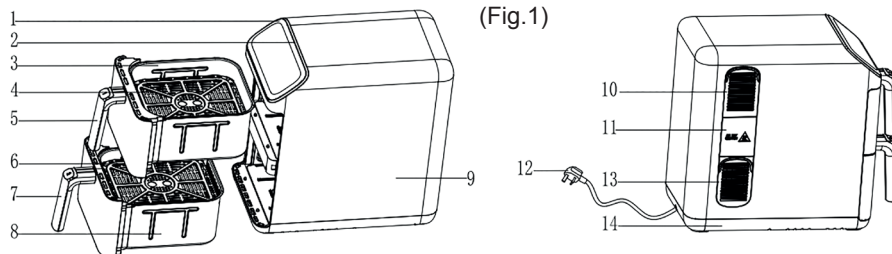
- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à celle de votre réseau électrique local.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.
- Ne confiez pas la réparation ou le remplacement du cordon d'alimentation à des personnes non autorisées.
- Gardez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et ne touchez pas au panneau de commande avec des mains mouillées.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.
- Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la cuisson à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les orifices de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité.
- Soyez également prudent avec la vapeur chaude et l'air chaud lorsque vous retirez le panier de l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation (Fig.2).
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire en sortir. Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer les aliments.

Précautions

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Il peut ne pas être sûr pour une utilisation dans des environnements tels que les cuisines de personnel, les fermes, les motels ou d'autres environnements non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes ou autres environnements résidentiels.
- Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie sera annulée et toute responsabilité pour les dommages causés pourra être refusée.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- L'appareil nécessite environ 30 minutes pour refroidir avant de pouvoir être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.

Description générale (Fig.1)

1. Anneau décoratif du panneau de commande
2. Panneau de commande
3. Cuvette supérieure
4. Grille métallique de la cuvette supérieure
5. Poignée supérieure
6. Grille métallique de la cuvette inférieure
7. Poignée inférieure
8. Cuvette inférieure
9. Boîtier
10. Sortie d'air supérieure
11. Panneau décoratif de la sortie d'air
12. Cordon d'alimentation
13. Sortie d'air inférieure



Important

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour toute référence future.

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez toutes les étiquettes ou autocollants de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le panier et la cuve avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
Ceci est une friteuse sans huile fonctionnant à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou de la graisse de friture.

Préparation à l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Placez le panier dans la cuve (Fig. 3).
3. Tirez le cordon du compartiment de rangement situé au bas de l'appareil. Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou tout autre liquide. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil, cela perturberait la circulation de l'air et affecterait le résultat de la friture à l'air chaud.

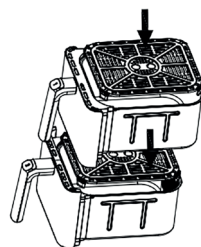
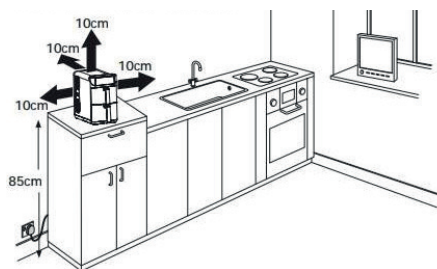


Fig. 3



Friture à l'air chaud

1. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant avec mise à la terre.
2. Retirez délicatement la cuve de la friteuse à air chaud (Fig. 4).
3. Placez les ingrédients dans le panier (Fig. 5).
4. Faites glisser la cuve dans la friteuse à air chaud (Fig. 6), en prenant soin de bien l'aligner avec les guides dans le corps de l'appareil.
N'utilisez jamais la cuve sans le panier à l'intérieur.

Attention : Ne touchez pas la cuve pendant et peu après l'utilisation, car elle devient très chaude. Tenez toujours la cuve par la poignée.

5. Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient (voir la section 'Paramètres' de ce chapitre).
6. Certains ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson (voir la section « Réglages » dans ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, retirez la cuve de l'appareil par la poignée et secouez-la, puis remettez la cuve dans la friteuse.
7. Lorsque vous entendez le signal sonore, le temps de préparation défini est écoulé. Retirez le panier de l'appareil et placez-le sur une surface stable.

8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.

Si les ingrédients ne sont pas encore cuits, remplacez simplement le panier dans l'appareil et réglez quelques minutes supplémentaires.

9. Pour retirer les ingrédients (par exemple des frites), sortez le panier de la friteuse à air et placez-le sur le support d'essai.

Ne retournez pas le panier, car l'excès d'huile accumulé au fond pourrait couler sur les aliments.

Selon le type d'ingrédients dans la friteuse à air, de la vapeur peut s'échapper du panier.

10. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette. Retirez les aliments à l'aide d'une pince.

11. Une fois un lot prêt, la friteuse à air est immédiatement prête pour la préparation d'un autre lot.

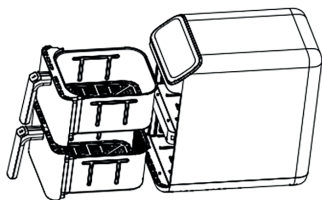


Fig. 4



Fig. 5

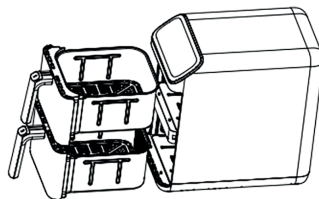
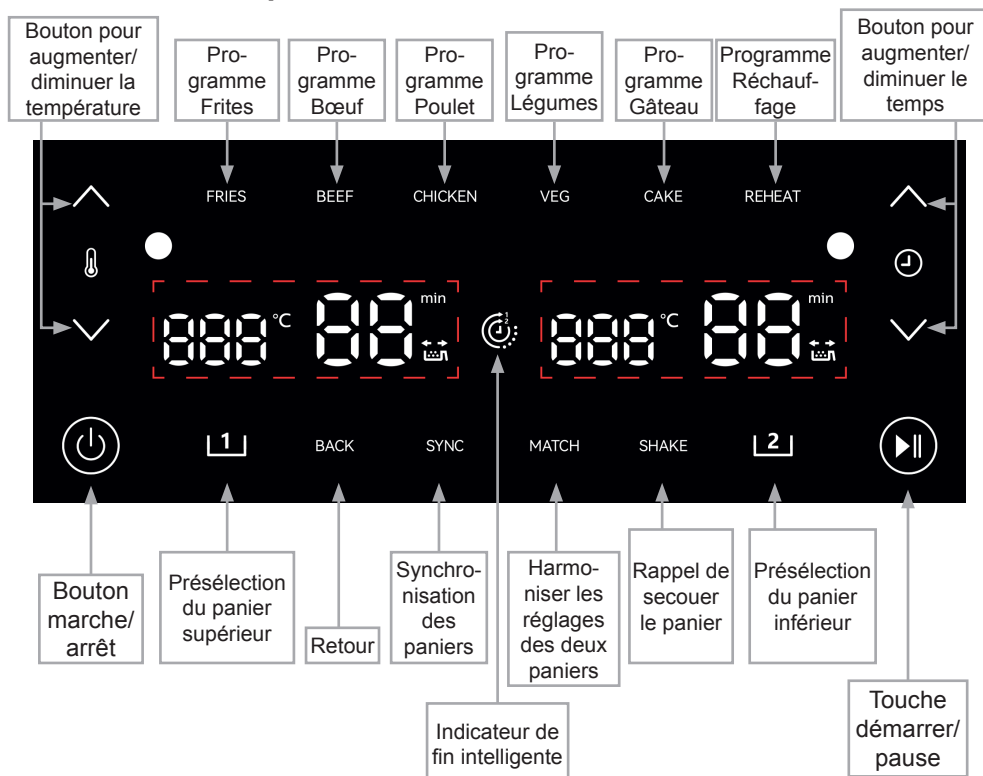


Fig. 6

Instructions du panneau de contrôle



Instructions de fonctionnement :

1. Branchez l'appareil, l'écran reste allumé et affiche "🔌".
2. Appuyez sur "🔌", l'écran affiche simultanément "1.1" et "2.1".
- 2-1. Si vous appuyez d'abord sur "1.1", l'écran affichera tous les boutons et voyants lumineux, sauf l'écran numérique du panier inférieur, BACK, SYNC, MATCH et deux "🔌". L'écran numérique affichera 180 °C et 20 minutes.
Si vous appuyez d'abord sur "2.1", l'écran affichera tous les boutons et voyants lumineux, sauf l'écran numérique du panier inférieur, BACK, SYNC, MATCH et deux "🔌". L'écran numérique affichera 180 °C et 20 minutes.
3. Appuyez d'abord sur le bouton "1.1" pour continuer, puis appuyez sur la position "🔌" de "⬆️" et "⬇️" pour régler la température.
La température sur l'écran numérique peut être augmentée ou diminuée par paliers de 5 °C. Un appui long permet d'ajuster rapidement la température dans une plage de 80 à 200 °C. Si la limite maximale ou minimale est atteinte, un signal sonore retentira.
Appuyez sur la position "🔌" de "⬆️" et "⬇️" pour régler la durée. L'heure augmente ou diminue par paliers d'une minute. Un appui long permet un réglage rapide entre 0 et 60 minutes.
Un signal sonore retentira à la limite supérieure, mais pas à la limite inférieure.
- 3-1. Appuyez sur le bouton de menu FRIES, tous les autres boutons de menu s'éteignent, MATCH s'éteint, BACK s'allume. L'écran numérique affiche la durée et la température correspondant au menu. Le rappel de retournement est activé par défaut, et le voyant "🔌" s'allume. Vous pouvez l'annuler ou le réactiver via "🔌".
- 3-2. Appuyez sur le bouton de menu BEEF, tous les autres boutons de menu s'éteignent, MATCH s'éteint, BACK s'allume. L'écran numérique affiche la durée et la température du menu. Le rappel de retournement est désactivé par défaut, mais peut être activé via "🔌".
- 3-3. Appuyez sur le bouton de menu CHICKEN, tous les autres boutons de menu s'éteignent, MATCH s'éteint, BACK s'allume. L'écran numérique affiche la durée et la température du menu. Le rappel de retournement est désactivé par défaut, mais peut être activé via "🔌".
- 3-4. Appuyez sur le bouton de menu VEG, tous les autres boutons de menu s'éteignent, MATCH s'éteint, BACK s'allume. L'écran numérique affiche la durée et la température du menu. Le rappel de retournement est désactivé par défaut, mais peut être activé via "🔌".
- 3-5. Appuyez sur le bouton de menu CAKE, tous les autres boutons de menu s'éteignent, MATCH s'éteint, BACK s'allume. L'écran numérique affiche la durée et la température du menu. Le rappel de retournement est désactivé par défaut, mais peut être activé via "🔌".
- 3-6. Appuyez sur le bouton de menu REHEAT, tous les autres boutons de menu s'éteignent, MATCH et SHAKE s'éteignent, BACK s'allume. L'écran numérique affiche la durée et la température du menu. Le rappel de retournement ne peut pas être activé.

- 3-7. Les menus ci-dessus peuvent revenir à l'écran de réglage initial en appuyant à nouveau sur leur bouton de menu respectif ou sur BACK.
4. Appuyez sur “” pour démarrer le moteur et le tube chauffant de l'appareil. L'écran numérique affichera un compte à rebours. Appuyez à nouveau sur “” ou retirez le panier pour mettre l'appareil en pause. La température et la durée clignoteront à l'écran.
Remarque : La température et la durée peuvent être ajustées pendant le fonctionnement ou la pause.
5. Lorsque l'appareil a terminé son cycle, le compte à rebours indique 0 minute, et un signal sonore retentit 4 fois de suite. Si aucune opération n'est effectuée dans les 20 minutes, l'appareil passe en mode veille et seul le voyant “” reste allumé.
6. En mode de fonctionnement, l'appareil s'arrête lorsque le panier est retiré. L'écran numérique se met en pause et clignote.
Si le panier est replacé dans les 20 minutes, l'appareil reprend automatiquement le fonctionnement. Si le délai dépasse 20 minutes, l'appareil s'arrête complètement et quitte le mode veille.

MATCH Fonction

Cette fonction permet de copier les réglages d'une cuve vers l'autre. Lorsqu'une des cuves a une température et un temps définis, appuyez sur MATCH pour que l'autre cuve copie tous les paramètres de la cuve d'origine, y compris l'état de la fonction de secouage.

SYNC Fonction

Cette fonction permet de s'assurer que les deux cuves seront prêtes en même temps. C'est idéal lorsque vous préparez un plat complet. L'appareil donne la priorité à la cuve avec le temps de cuisson le plus long. Lorsque le temps restant devient égal à celui de l'autre cuve, cette dernière commencera à chauffer, et les deux cuves termineront leur cuisson simultanément.

Appuyez sur SYNC pour activer cette fonction – le voyant SYNC “” s'allumera. Lorsque le temps des cuves supérieure et inférieure est identique, SYNC s'éteint. Et lorsque le temps des cuves gauche et droite est différent, SYNC s'allume.

Programmes de cuisson

Lors de l'utilisation de l'appareil, vous pouvez soit sélectionner votre propre température et durée préférées (voir le chapitre « Réglages »), soit choisir l'un des programmes de cuisson prédéfinis. La friteuse à air choisira automatiquement la meilleure température et durée pour le type d'aliment sélectionné. Vous n'avez donc pas besoin de réfléchir à la température et au temps pour chaque tiroir ! Si vous souhaitez que les deux tiroirs soient prêts en même temps, assurez-vous de sélectionner la fonction SYNC après avoir choisi vos programmes de cuisson préférés.

Différence entre le pot supérieur et inférieur

Les deux pots utilisent une structure de chauffage différente. Le pot inférieur (2) utilise le même système de chauffage que les friteuses à air classiques, avec le chauffage et le ventilateur à l'arrière. Le pot supérieur, lui, utilise une structure de chauffage nouvelle et améliorée. Le chauffage et le ventilateur y sont placés au-dessus, offrant ainsi une efficacité de chauffe optimale ! Cependant, cette efficacité extrême entraîne des temps différents pour chaque programme selon le pot. Les réglages par défaut pour chaque menu par pot sont indiqués dans le tableau ci-dessous.

		Frites	BOEUF	POULET	LÉGUMES	GÂTEAU	RÉCHAUFFAGE
	température (°C)	200	200	180	180	140	160
	Temps (min)	18	20	25	10	40	5
	température (°C)	200	200	180	180	140	160
	Temps (min)	26	24	30	14	50	5

Réglages

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients.

Remarque : ces réglages sont donnés à titre indicatif. Comme les ingrédients varient selon l'origine, la taille, la forme et la marque, nous ne pouvons pas garantir les réglages idéaux pour vos ingrédients. Grâce à la technologie Rapid Air, l'air à l'intérieur de l'appareil est instantanément réchauffé, de sorte que le fait de retirer brièvement le panier pendant la cuisson n'interrompt pratiquement pas le processus.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer ; les durées indiquées ci-dessous sont basées sur une cuisson sans préchauffage. Le préchauffage réduira toutefois le temps de cuisson.

Conseils

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite un temps de cuisson légèrement plus long, tandis qu'une plus petite quantité nécessite un temps plus court.
- Remuer ou secouer les petits ingrédients à mi-cuisson optimise le résultat final et aide à éviter une cuisson inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites-les frire dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras comme les saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Les snacks qui peuvent être cuits au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte toute prête pour préparer rapidement et facilement des snacks fourrés. La pâte prête à l'emploi nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte faite maison.
- Placez un moule à gâteau ou un plat à gratin dans le panier si vous souhaitez cuire un gâteau, une quiche ou frire des ingrédients fragiles ou fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des aliments. Pour ce faire, réglez la température à 150°C pendant un maximum de 10 minutes.

Ingrédients	Quantité (g)	Temps (min.)	Temp (°C)	Remuer
Pommes de terre & frites				
Frites fines surgelées	400-500	18-25	200	Oui
Frites épaisses surgelées	400-500	20-25	200	Oui
Gratin de pommes de terre	500	20-25	200	Oui
Viandes & volailles				
Steak	100-500	12-18	180	Non
Côtelettes de porc	100-500	12-18	180	Non
Hamburger	100-500	10-20	180	Non
Feuilleté de saucisse	100-500	13-15	200	Non
Pilons de poulet	100-500	25-30	180	Non
Filet de poulet	100-500	18-25	200	Non
Snacks				
Nems	100-500	8-10	200	Oui
Nuggets de poulet surgelés	100-500	8-12	180	Oui
Bâtonnets de poisson surgelés	100-500	6-10	200	Non
Snacks au fromage panés surgelés	100-500	8-10	180	Non
Légumes farcis	100-500	12-20	160	Non
Pâtisserie				
Gâteau	500	8-18	160	Non
Quiche	500	20-22	180	Non
Muffins	500	15-18	200	Non
Snacks sucrés	500	20	160	Non

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la prise dans une prise murale avec mise à la terre.
	Le minuteur n'a pas été réglé.	Tournez le bouton du minuteur à la durée souhaitée pour allumer l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas bien cuits	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop grande.	Placez des lots plus petits dans le panier pour une cuisson homogène.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la température correcte (voir section "Réglages").
	Le temps de cuisson est trop court.	Prolongez le temps de cuisson (voir section "Réglages").
Cuisson inégale des ingrédients	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson.	Secouez les ingrédients à mi-cuisson (voir section "Réglages").
Snacks frits pas assez croustillants	Utilisation de snacks prévus pour une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks pour four ou badigeonnez-les légèrement d'huile.
Impossible d'insérer correctement la cuve	Trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.
	Le panier n'est pas correctement placé dans la cuve.	Appuyez sur le panier jusqu'à entendre un clic.
Fumée blanche sort de l'appareil	Cuisson d'ingrédients gras.	L'huile peut produire de la fumée blanche ; cela n'affecte pas l'appareil.
	Résidus de graisse de précédentes utilisations.	Nettoyez soigneusement la cuve après chaque utilisation.
Frites fraîches cuites inégalement	Type de pommes de terre inadapté.	Utilisez des pommes de terre fermes qui tiennent bien à la cuisson.
	Les frites n'ont pas été rincées correctement avant cuisson.	Rincez bien les frites pour enlever l'amidon sur leur surface.

problem	Possible cause	Solution
Frites fraîches pas assez croustillantes	Teneur en huile/eau inadaptée.	Séchez bien les frites avant d'ajouter l'huile, coupez-les plus fines et ajoutez un peu plus d'huile si nécessaire.

Nettoyage

Nettoyez la cuve et le panier avec revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ni de matériaux abrasifs pour ne pas endommager le revêtement.

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
Remarque : Retirez la cuve pour permettre un refroidissement plus rapide.
2. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Vous pouvez utiliser un dégraissant pour enlever les salissures persistantes.
Conseil : Si des salissures sont incrustées dans le panier ou au fond de la cuve, remplissez la cuve d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et laissez tremper environ 10 minutes.
3. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
4. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse pour enlever les résidus alimentaires.

Stockage

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches avant de ranger l'appareil.

Garantie et service

Si vous avez besoin d'informations ou de service, ou si vous avez un problème, veuillez contacter votre centre de service agréé local.

SPECIFICATIONS

Tension : 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz

Puissance : 2700 Watts

Capacité du panier : 2 x 5 litres

Température réglable : 80 °C - 200 °C

Minuteur : 0 - 60 minutes

Élimination correcte de ce produit



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers dans l'Union Européenne. Pour éviter tout risque potentiel pour l'environnement ou la santé humaine, recyclez-le de manière responsable afin de favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, utilisez les systèmes de collecte ou contactez le revendeur où le produit a été acheté. Ils pourront recycler le produit en toute sécurité pour l'environnement.

Deutsch

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von elektrischen Geräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, tauchen Sie weder das Kabel, den Stecker noch das Gehäuse in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. **WARNUNG:** Dieses elektrische Gerät verfügt über eine Heizfunktion. Oberflächen, auch andere als die funktionalen Oberflächen, können hohe Temperaturen erreichen. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, sollte dieses Gerät mit **VORSICHT** verwendet werden. Das Gerät darf nur an den vorgesehenen Griffen und Halteflächen berührt werden. Verwenden Sie Hitzeschutz wie Handschuhe oder ähnliches. Andere Flächen als die vorgesehenen Griffflächen sollten ausreichend Zeit zum Abkühlen haben, bevor sie berührt werden.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor der Reinigung. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehöerteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann Verletzungen verursachen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsplattenkante hängen und bringen Sie es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Ofen.
11. Seien Sie besonders vorsichtig beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
12. Stecken Sie den Stecker immer zuerst in das Gerät und dann in die Wandsteckdose. Zum Trennen drehen Sie alle Bedienelemente auf „Aus“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
13. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
15. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
16. Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuerungssystem betrieben zu werden.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNGEN AUF

Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z.B.:

- Teeküchen für Angestellte in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhöfe;
- von Gästen in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Umgebungen;
- Frühstückspensionen.

Einführung

Diese neue Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Durch die schnelle Zirkulation heißer Luft und den oberen Grill ist es möglich, zahlreiche Gerichte zuzubereiten. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse das Essen von allen Seiten erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

Gefahr

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und Heizelemente enthält, niemals in Wasser und spülen Sie es auch nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, um den Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Decken Sie die Lufteinlass- und -auslassöffnungen während des Betriebs des Geräts nicht ab.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da dies Brandgefahr verursachen kann.
- Berühren Sie das Innere des Geräts niemals während des Betriebs.
- Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts hoch sein.

Warnung

- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Stecker, Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Wenden Sie sich nicht an unbefugte Personen, um das beschädigte Netzkabel zu reparieren oder auszutauschen.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Stecken Sie das Gerät nicht ein und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder gegen andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und den Seiten sowie 10 cm über dem Gerät.

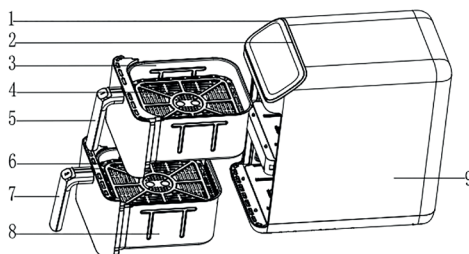
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den in dieser Anleitung beschriebenen Zweck.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Während des Heißluftfrittierens tritt heißer Dampf aus den Luftauslassöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand zum Dampf und zu den Luftauslassöffnungen.
- Seien Sie auch vorsichtig mit heißem Dampf und heißer Luft, wenn Sie den Korb aus dem Gerät herausnehmen.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden (Abb. 2).
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, bevor Sie die Speisen aus dem Gerät entnehmen.

Vorsicht

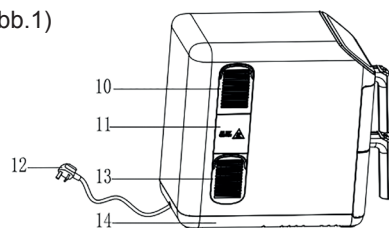
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht für den sicheren Einsatz in Umgebungen wie Teeküchen für Personal, Bauernhöfen, Motels und anderen nicht-wohnlichen Bereichen geeignet. Ebenso ist es nicht für den Gebrauch durch Gäste in Hotels, Motels, Bed & Breakfasts und anderen wohnlichen Umgebungen vorgesehen.
- Wird das Gerät unsachgemäß oder für professionelle bzw. halb-professionelle Zwecke verwendet oder nicht gemäß der Anleitung in diesem Handbuch benutzt, erlischt die Garantie, und wir lehnen jegliche Haftung für verursachte Schäden ab.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Das Gerät benötigt ca. 30 Minuten zum Abkühlen, bevor es sicher gehandhabt oder gereinigt werden kann.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Dekorativer Ring des Bedienfelds | 8. Unterer Behälter |
| 2. Bedienfeld | 9. Gehäuse |
| 3. Oberer Behälter | 10. Obere Luftauslassöffnung |
| 4. Metallrost für oberen Behälter | 11. Dekorative Abdeckung des Luftauslasses |
| 5. Oberer Griff | 12. Netzkabel |
| 6. Metallrost für unteren Behälter | 13. Untere Luftauslassöffnung |
| 7. Unterer Griff | |



(Abb.1)



Wichtig

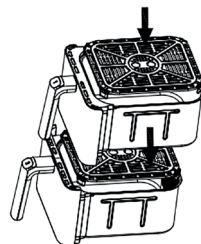
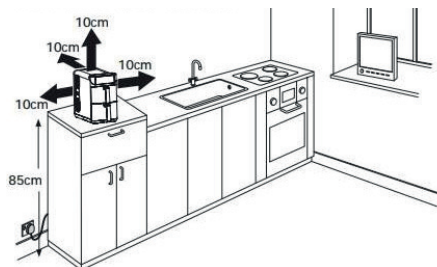
Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie es für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie den Korb und die Pfanne gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab. Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder Fett.

Vorbereitung für den Gebrauch

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
2. Setzen Sie den Korb in die Pfanne ein (Abb. 3).
3. Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Aufbewahrungsfach an der Unterseite des Geräts. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da dies den Luftstrom behindern und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinflussen kann.



(Abb.3)

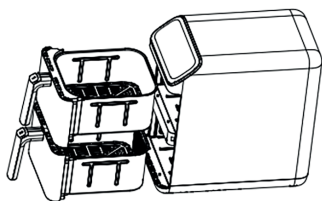
Heißluftfrittieren

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie vorsichtig die Pfanne aus der Heißluftfritteuse heraus (Abb. 4).
3. Geben Sie die Zutaten in den Korb (Abb. 5).
4. Schieben Sie die Pfanne wieder zurück in die Heißluftfritteuse (Abb. 6), wobei Sie darauf achten, dass sie korrekt in die Führungen im Gehäuse eingesetzt wird. Verwenden Sie die Pfanne niemals ohne den Korb.

Vorsicht: Berühren Sie die Pfanne während und nach dem Gebrauch eine Weile nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Pfanne immer am Griff fest.

5. Bestimmen Sie die benötigte Zubereitungszeit für die Zutat (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).
6. Einige Zutaten müssen während der Zubereitung einmal geschüttelt werden (siehe Kapitel „Einstellungen“). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Pfanne am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie sie vorsichtig. Schieben Sie anschließend die Pfanne wieder zurück in die Fritteuse.
7. Wenn Sie einen Signalton hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine stabile Oberfläche.
8. Überprüfen Sie, ob die Zutaten gar sind.
Wenn die Zutaten noch nicht gar sind, schieben Sie den Korb einfach wieder in das Gerät und stellen Sie die Zeit für ein paar zusätzliche Minuten ein.

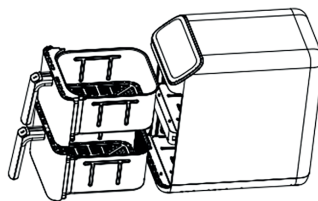
9. Um Zutaten (z. B. Pommes) zu entnehmen, ziehen Sie den Korb aus der Heißluftfritteuse und verwenden Sie eine Zange, um die Zutaten zu entnehmen.
Kippen Sie den Korb nicht, da überschüssiges Öl, das sich am Boden gesammelt hat, auf die Zutaten tropfen kann.
- Je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Korb entweichen.
10. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller. Entnehmen Sie die Zutaten mit einer Zange.
11. Sobald eine Portion fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Portion.



← (Abb.4)

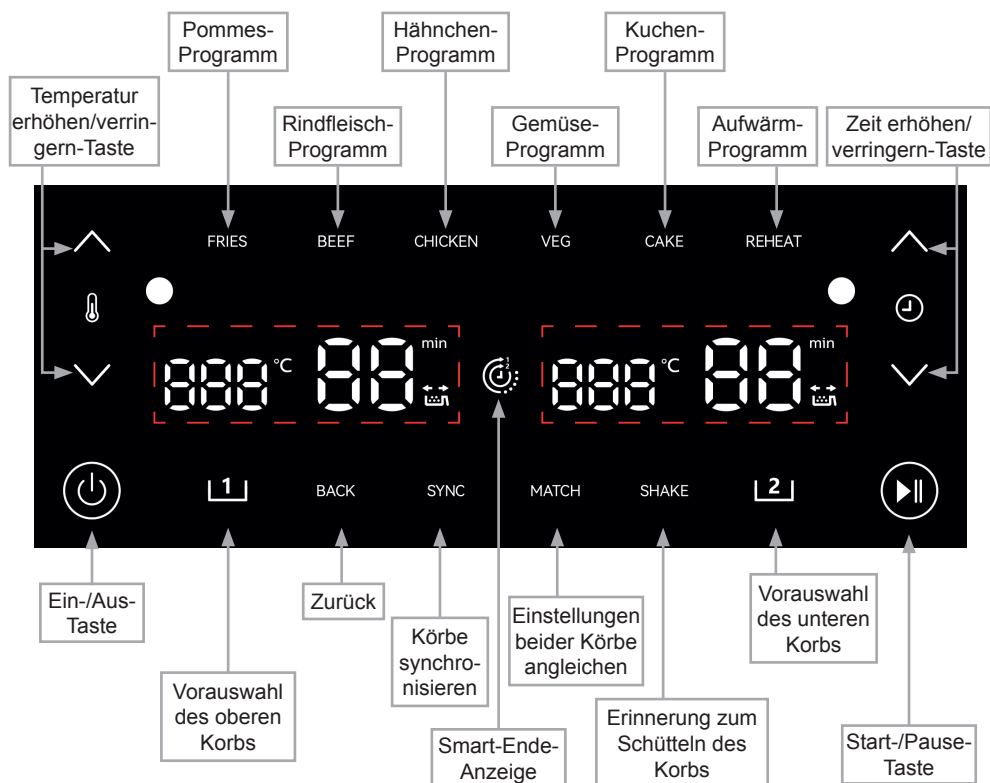


(Abb.5)



→ (Abb.6)

Bedienfeld-Anleitung



Bedienungsanleitung:

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, das Display leuchtet dauerhaft und zeigt „“ an.
2. Drücken Sie „“, das Display zeigt gleichzeitig „“ und „“ an.
 - 2-1. Wenn Sie zuerst auf „“ drücken, werden alle Tasten und Kontrollleuchten angezeigt, außer dem digitalen Display des unteren Korbs, BACK, SYNC, MATCH und zwei „“. Das digitale Display zeigt 180 °C und 20 Minuten an.

Wenn Sie zuerst auf „“ drücken, werden alle Tasten und Kontrollleuchten angezeigt, außer dem digitalen Display des unteren Korbs, BACK, SYNC, MATCH und zwei „“. Das digitale Display zeigt 180 °C und 20 Minuten an.
 3. Drücken Sie zunächst die Taste „“, um fortzufahren.

Drücken Sie die „“-Position von „“ und „“, um die Temperatur auf dem digitalen Display in Schritten von 5 °C zu erhöhen oder zu verringern.

Durch langes Drücken kann die Temperatur schnell im Bereich von 80 bis 200 °C angepasst werden. Wird der obere oder untere Grenzwert erreicht, ertönt ein Signalton.

Drücken Sie die „“-Position von „“ und „“, um die Zeit auf dem Display jeweils um 1 Minute zu erhöhen oder zu verringern.

Durch langes Drücken kann die Zeit schnell im Bereich von 0 bis 60 Minuten angepasst werden. Wird der obere Grenzwert erreicht, ertönt ein Signalton. Beim Erreichen des unteren Grenzwerts ertönt kein Signalton.
- 3-1. Drücken Sie die Menütaste FRIES, alle anderen Menütasten werden deaktiviert, MATCH wird ausgeschaltet, BACK leuchtet auf.

Das digitale Display zeigt die zum Menü gehörige Zeit und Temperatur an.

Die Wende-Erinnerung ist standardmäßig aktiviert, und die Anzeige „“ leuchtet auf.

Sie kann über „“ deaktiviert oder neu gestartet werden.
- 3-2. Drücken Sie die Menütaste BEEF, alle anderen Menütasten werden deaktiviert, MATCH wird ausgeschaltet, BACK leuchtet auf.

Das Display zeigt die zum Menü gehörige Zeit und Temperatur an.

Die Wende-Erinnerung ist standardmäßig deaktiviert und kann über „“ aktiviert werden.
- 3-3. Drücken Sie die Menütaste CHICKEN, alle anderen Menütasten werden deaktiviert, MATCH wird ausgeschaltet, BACK leuchtet auf.

Das Display zeigt die zum Menü gehörige Zeit und Temperatur an.

Die Wende-Erinnerung ist standardmäßig deaktiviert und kann über „“ aktiviert werden.
- 3-4. Drücken Sie die Menütaste VEG, alle anderen Menütasten werden deaktiviert, MATCH wird ausgeschaltet, BACK leuchtet auf.

Das Display zeigt die zum Menü gehörige Zeit und Temperatur an.

Die Wende-Erinnerung ist standardmäßig deaktiviert und kann über „“ aktiviert werden.
- 3-5. Drücken Sie die Menütaste CAKE, alle anderen Menütasten werden deaktiviert, MATCH wird ausgeschaltet, BACK leuchtet auf.

Das Display zeigt die zum Menü gehörige Zeit und Temperatur an.

Die Wende-Erinnerung ist standardmäßig deaktiviert und kann über „“ aktiviert werden.

- 3-6. Drücken Sie die Menütaste REHEAT, alle anderen Menütasten werden deaktiviert, MATCH und SHAKE werden ausgeschaltet, BACK leuchtet auf. Das Display zeigt die zum Menü gehörige Zeit und Temperatur an. Die Wende-Erinnerung kann in diesem Modus nicht aktiviert werden.
- 3-7. Durch erneutes Drücken der jeweiligen Menütaste oder der BACK-Taste kehren Sie zum Startbildschirm zurück.
4. Drücken Sie „“, um den Motor und das Heizelement des Geräts zu starten. Das digitale Display zeigt den Countdown zur verbleibenden Zeit an. Drücken Sie erneut „“ oder entnehmen Sie den Korb – das Gerät pausiert. Die Temperatur und Zeit auf dem Display blinken. Hinweis: Temperatur und Zeit können während des Betriebs oder im Pausenmodus angepasst werden.
5. Wenn das Gerät den Betrieb beendet, zeigt das Display „0 Minuten“ an. Der Signalton ertönt viermal hintereinander. Wenn 20 Minuten lang keine Bedienung erfolgt, wechselt das Gerät in den Standby-Modus – nur die Anzeige „“ bleibt eingeschaltet.
6. Im Betriebsmodus stoppt das Gerät, wenn der Frittierkorb entnommen wird. Das Display pausiert und blinkt. Wird der Korb innerhalb von 20 Minuten wieder eingesetzt, nimmt das Gerät den Betrieb automatisch wieder auf. Überschreitet die Pause 20 Minuten, schaltet sich das Gerät ab und verlässt den Standby-Modus.

MATCH Funktion

Diese Funktion kann verwendet werden, um die Einstellungen von einem Behälter auf den anderen zu kopieren. Wenn bei einem der Behälter Temperatur und Zeit eingestellt sind, drücken Sie MATCH, und der andere Behälter übernimmt alle Parameter des ursprünglichen Behälters, einschließlich des Schüttelmodus.

SYNC Funktion

Diese Funktion kann verwendet werden, um sicherzustellen, dass beide Behälter gleichzeitig fertig sind. Das ist ideal, wenn Sie ein vollständiges Gericht zubereiten. Das Gerät priorisiert den Behälter mit der längeren Garzeit. Wenn die verbleibende Zeit dem anderen Behälter entspricht, startet dieser automatisch, und beide Behälter beenden den Garvorgang gleichzeitig. Drücken Sie SYNC, um diese Funktion zu aktivieren – die SYNC-Kontrollleuchte „“ leuchtet auf.

Wenn die Zeit des oberen und unteren Behälters gleich ist, schaltet sich SYNC aus. Wenn sich die Zeiten der linken und rechten Behälter unterscheiden, wird SYNC eingeschaltet.

Kochprogramme

Während der Benutzung des Geräts können Sie entweder Ihre bevorzugte Temperatur und Zeit manuell einstellen (siehe Kapitel „Einstellungen“) oder eines der voreingestellten Kochprogramme auswählen. Die Heißluftfritteuse wählt dann automatisch die beste Temperatur und Zeit für die gewählte Lebensmittelart. So müssen Sie sich keine Gedanken mehr über die Zeit und Temperatur pro Schublade machen! Wenn beide Schubladen gleichzeitig fertig sein sollen, wählen Sie nach der Programmauswahl unbedingt die SYNC-Funktion aus.

Unterschied zwischen oberem und unterem Behälter

Die beiden Behälter nutzen unterschiedliche Heizstrukturen. Während der untere Behälter (2) ein herkömmliches Heizsystem wie normale Heißluftfritteusen verwendet (Heizelement und Lüfter hinten), nutzt der obere Behälter eine neue und verbesserte Heizstruktur. Hier sind Heizelement und Lüfter oben angebracht, was dieser Heißluftfritteuse die bestmögliche Heizleistung verleiht! Aufgrund dieser hohen Effizienz sind die Programmzeiten je nach Behälter unterschiedlich. Die Standardwerte für jedes Menü und jeden Behälter sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt.

		POMMES	RIND- FLEISCH	HÄHNCHEN	GEMÜSE	KUCHEN	AUFWÄRM
	Temperatur (°C)	200	200	180	180	140	160
	Zeit (min)	18	20	25	10	40	5
	Temperatur (°C)	200	200	180	180	140	160
	Zeit (min)	26	24	30	14	50	5

Einstellungen

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen, die Grundeinstellungen für die Zutaten auszuwählen.

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass es sich hierbei nur um Richtwerte handelt. Da sich Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir keine optimalen Einstellungen garantieren.

Dank der Rapid Air-Technologie wird die Luft im Gerät sofort wieder erhitzt, sodass das kurze Herausziehen der Pfanne den Garprozess kaum stört.

Ein Vorheizen ist nicht erforderlich – die unten angegebenen Zeiten basieren auf dem Kochen ohne Vorheizen. Vorheizen verkürzt jedoch die Zubereitungszeit.

Tipps

- *Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere.*
- *Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit; eine kleinere Menge eine kürzere.*
- *Durch das Schütteln kleinerer Zutaten während der Zubereitungszeit wird das Ergebnis optimiert und ungleichmäßiges Garen verhindert.*
- *Fügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie die Zutaten innerhalb weniger Minuten nach dem Hinzufügen des Öls.*
- *Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würste in der Heiluftfritteuse zu.*
- *Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, eignen sich auch für die Heiluftfritteuse.*
- *Die optimale Menge für knusprige Pommes Frites beträgt 500 Gramm.*
- *Verwenden Sie fertigen Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Fertigteig benötigt eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.*
- *Platzieren Sie eine Backform oder Auflaufform im Korb der Heiluftfritteuse, wenn Sie Kuchen oder Quiche backen oder empfindliche/gefüllte Zutaten zubereiten möchten.*
- *Sie können die Heiluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Stellen Sie dazu die Temperatur auf 150 °C und die Zeit auf bis zu 10 Minuten ein.*

Zutaten	Menge (g)	Zeit (Min.)	Temp (°C)	Schütteln
Kartoffeln & Pommes				
Dünne Tiefkühlpommes	400-500	18-25	200	Ja
Dicke Tiefkühlpommes	400-500	20-25	200	Ja
Kartoffelgratin	500	20-25	200	Ja
Fleisch & Geflügel				
Steak	100-500	12-18	180	Nein
Schweinekoteletts	100-500	12-18	180	Nein
Hamburger	100-500	10-20	180	Nein
Wurst im Teigmantel	100-500	13-15	200	Nein
Hähnchenschenkel	100-500	25-30	180	Nein
Hähnchenbrust	100-500	18-25	200	Nein
Snacks				
Frühlingsrollen	100-500	8-10	200	Ja
Tiefkühl-Chicken Nuggets	100-500	8-12	180	Ja
Tiefkühl-Fischstäbchen	100-500	6-10	200	Nein
Tiefkühl-paniertes Käsegebäck	100-500	8-10	180	Nein
Gefülltes Gemüse	100-500	12-20	160	Nein
Backen				
Kuchen	500	8-18	160	Nein
Quiche	500	20-22	180	Nein
Muffins	500	15-18	200	Nein
Süße Snacks	500	20	160	Nein

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heiluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Der Timer wurde nicht eingestellt.	Drehen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit.
Zutaten sind nicht gar	Zu viele Zutaten im Korb.	Frittieren Sie kleinere Portionen, um gleichmäßigere Ergebnisse zu erzielen.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Stellen Sie die richtige Temperatur ein (siehe "Einstellungen").
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Verlängern Sie die Zubereitungszeit (siehe "Einstellungen").
Zutaten werden ungleichmäßig gegart	Einige Zutaten müssen während der Zubereitung geschüttelt werden.	Schütteln Sie die Zutaten gemäß der Tabelle in "Einstellungen".
Frittierte Snacks sind nicht knusprig	Snacks für die klassische Fritteuse verwendet.	Verwenden Sie Ofensnacks oder bestreichen Sie sie leicht mit Öl.
Die Pfanne lässt sich nicht richtig einsetzen	Zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Markierung hinaus.
	Der Korb ist nicht korrekt in die Pfanne eingesetzt.	Drücken Sie den Korb nach unten, bis er einrastet.
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus	Fettige Zutaten werden zubereitet.	Dies ist normal, Öl kann Rauch erzeugen, beeinträchtigt das Gerät nicht.
	Rückstände von vorherigen Anwendungen im Gerät.	Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich.
Frische Pommes werden ungleichmäßig gegart	Falscher Kartoffeltyp verwendet.	Verwenden Sie feste Kartoffeln, die beim Frittieren nicht zerfallen.

problem	Possible cause	Solution
	Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke zu entfernen.
Frische Pommes sind nicht knusprig	Zu viel Feuchtigkeit oder zu wenig Öl in den Kartoffeln.	Trocknen Sie die Kartoffelstäbchen gut und geben Sie etwas mehr Öl hinzu.

Reinigung

Reinigen Sie die Pfanne und den Korb mit Antihafbeschichtung. Verwenden Sie keine Metallutensilien oder scheuernden Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Hinweis: Entfernen Sie die Pfanne, um die Heiluftfritteuse schneller abkühlen zu lassen.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
Sie können ein Entfettermittel verwenden, um eventuelle Verschmutzungen zu entfernen.
Tipp: Falls Verschmutzungen am Korb oder am Boden der Pfanne haften, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Setzen Sie den Korb in die Pfanne und lassen Sie beides ca. 10 Minuten einweichen.
3. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.
5. Pfannen und Körbe sind spülmaschinengeeignet.
Es wird jedoch empfohlen, sie von Hand zu waschen, um ihre Lebensdauer zu verlängern.

Aufbewahrung

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

Garantie und Service

Wenn Sie Service oder Informationen benötigen oder ein Problem haben, wenden Sie sich bitte an Ihr zuständiges autorisiertes Servicezentrum.

TECHNISCHE DATEN

Spannung: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz

Leistung: 2700 Watt

Korbkapazität: 2 x 5 Liter

Einstellbare Temperatur: 80 °C - 200 °C

Timer: 0 - 60 Minuten

Ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts



Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt innerhalb der EU nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für Umwelt und Gesundheit durch unkontrollierte Abfallbeseitigung zu vermeiden, recyceln Sie das Produkt verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Rohstoffen zu fördern. Geben Sie Ihr Altgerät bei den entsprechenden Rückgabe- und Sammelstellen ab oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Dieser kann das Produkt umweltgerecht recyceln lassen.

Italiano

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde.
3. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o la base in acqua o in altri liquidi.
4. **AVVISO:** Questo apparecchio elettrico contiene una funzione di riscaldamento. Le superfici, anche diverse da quelle funzionali, possono raggiungere temperature elevate. Poiché la percezione del calore varia da persona a persona, questo apparecchio deve essere utilizzato con CAUTELA. Deve essere toccato solo tramite le maniglie e le superfici di presa previste, utilizzando protezioni termiche come guanti o simili. Le superfici diverse dalle aree di presa devono avere il tempo necessario per raffreddarsi prima di essere toccate.
5. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è in uso e prima di pulirlo. Lasciare raffreddare prima di montare o smontare le parti.
6. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da una persona qualificata per evitare pericoli.
7. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare infortuni.
8. Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
9. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro, né che tocchi superfici calde.
10. Non posizionare l'apparecchio su o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi, né all'interno di un forno riscaldato.
11. Usare estrema cautela quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.
12. Collegare sempre prima la spina all'apparecchio e poi il cavo alla presa di corrente. Per scollegare, spegnere qualsiasi comando e poi rimuovere la spina dalla presa.
13. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
14. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione, a meno che non abbiano più di 8 anni.
15. Tenere l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
16. Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni simili come:

- Aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- Case coloniche;
- Da parte dei clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- Ambienti tipo bed and breakfast.

Introduzione

Questa friggitrice ad aria calda rappresenta un modo semplice e salutare per preparare i tuoi ingredienti preferiti. Utilizzando la circolazione rapida dell'aria calda e una griglia superiore, permette di cucinare numerosi piatti. La parte migliore è che la friggitrice ad aria calda riscalda il cibo in tutte le direzioni e la maggior parte degli ingredienti non necessita di olio.

Pericolo

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione, a meno che non abbiano più di 8 anni.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Non immergere mai il corpo dell'apparecchio, che contiene componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, in acqua né sciacquarlo sotto il rubinetto.
- Non lasciare che acqua o altri liquidi entrino nell'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Inserire sempre gli ingredienti da friggere nel cestello per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire le prese d'aria di ingresso e uscita mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire la vaschetta con olio, poiché potrebbe causare un incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata durante il funzionamento dell'apparecchio

Avvertenza

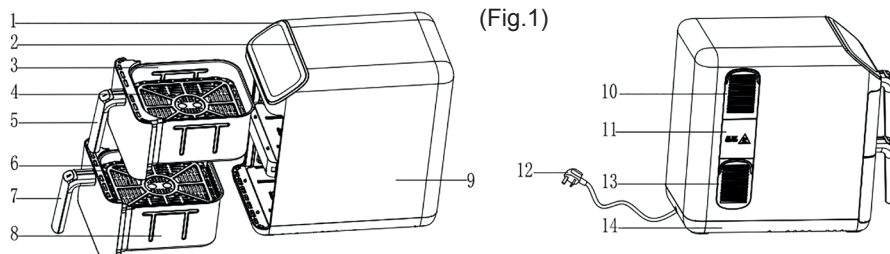
- Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione della rete locale.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o altre parti sono danneggiate.
- Non affidarsi a persone non autorizzate per sostituire o riparare il cavo di alimentazione danneggiato.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio né azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Non posizionare l'apparecchio contro una parete o altri elettrodomestici. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro, sui lati e sopra l'apparecchio.
- Non posizionare nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Durante la frittura ad aria calda, vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture.
- Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si rimuove il cestello dall'apparecchio.
- Le superfici accessibili possono diventare calde durante l'uso (Fig. 2).
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si vede uscire fumo scuro. Attendere che la fuoriuscita di fumo si interrompa prima di rimuovere il cibo dall'apparecchio.

Precauzioni

- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Questo apparecchio è progettato solo per uso domestico. Potrebbe non essere sicuro per l'uso in ambienti come cucine per il personale, fattorie, motel e altri ambienti non residenziali. Non è nemmeno destinato all'uso da parte di clienti in hotel, motel, bed and breakfast o ambienti simili.
- Se l'apparecchio viene utilizzato impropriamente, a fini professionali o semi-professionali, o se non viene utilizzato in conformità con le istruzioni del manuale, la garanzia decade e non sarà riconosciuta alcuna responsabilità per eventuali danni.
- Scollegare sempre l'apparecchio quando non è in uso.
- L'apparecchio richiede circa 30 minuti per raffreddarsi prima di poter essere maneggiato o pulito in sicurezza.

Descrizione generale (Fig. 1)

1. Anello decorativo del pannello di controllo
2. Pannello di controllo
3. Pentola superiore
4. Griglia metallica della pentola superiore
5. Manico superiore
6. Griglia metallica della pentola inferiore
7. Manico inferiore
8. Pentola inferiore
9. Corpo dell'apparecchio
10. Uscita dell'aria superiore
11. Pannello decorativo dell'uscita dell'aria
12. Cavo di alimentazione
13. Uscita dell'aria inferiore



Importante

Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo per riferimenti futuri.

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
 2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
 3. Pulire accuratamente il cestello e la vaschetta con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
 4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Questa è una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda. Non riempire la vaschetta con olio o grasso da frittura.

Preparazione all'uso

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.
Non posizionarlo su superfici non resistenti al calore.
2. Inserire il cestello nella vaschetta (Fig. 3).
3. Estrarre il cavo dal vano situato nella parte inferiore dell'apparecchio.
Non riempire la vaschetta con olio o altri liquidi.
Non posizionare nulla sopra l'apparecchio, poiché il flusso d'aria verrebbe interrotto e il risultato della cottura ad aria calda ne risentirebbe.

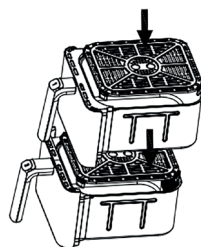
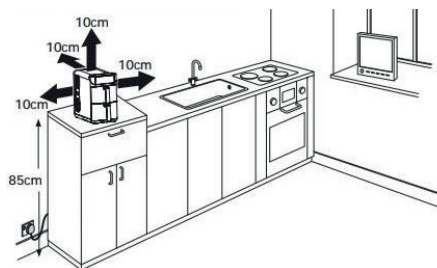


Fig. 3



Frittura ad aria calda

1. Collegare la spina a una presa di corrente con messa a terra.
2. Estrarre con cautela la vaschetta dalla friggitrice ad aria (Fig. 4).
3. Inserire gli ingredienti nel cestello (Fig. 5).
4. Far scorrere la vaschetta nella friggitrice ad aria (Fig. 6), facendo attenzione ad allinearla correttamente con le guide nel corpo dell'apparecchio.
Non utilizzare mai la vaschetta senza il cestello inserito.

Precauzione: Non toccare la vaschetta durante l'uso o poco dopo, poiché diventa molto calda. Tenere sempre la vaschett

5. Determina il tempo di preparazione necessario per l'ingrediente (vedi la sezione "Impostazioni" in questo capitolo).
6. Alcuni ingredienti richiedono di essere agitati a metà del tempo di preparazione (vedi la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per agitare gli ingredienti, estrai il cestello dall'apparecchio utilizzando la maniglia e scuotilo. Poi reinserisci il cestello nella friggitrice.
7. Quando senti il segnale acustico, il tempo di preparazione impostato è terminato. Estrai la pentola dall'apparecchio e posizionala su una superficie stabile.

8. Controlla se gli ingredienti sono pronti.
Se gli ingredienti non sono ancora pronti, reinserisci semplicemente la pentola nell'apparecchio e imposta qualche minuto in più.
9. Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio, le patatine fritte), estrai la pentola dalla friggitrice ad aria e utilizza delle pinze per prelevarli.

Non capovolgere la pentola, poiché l'eventuale olio in eccesso raccolto sul fondo potrebbe colare sugli ingredienti.

A seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice ad aria, potrebbe fuoriuscire del vapore dalla pentola.

10. Svuota la pentola in una ciotola o su un piatto. Rimuovi gli ingredienti dalla pentola con un paio di pinze.
11. Quando un lotto di ingredienti è pronto, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per preparare un altro lotto.

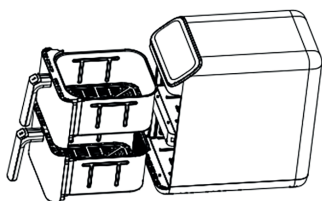


Fig. 4



Fig. 5

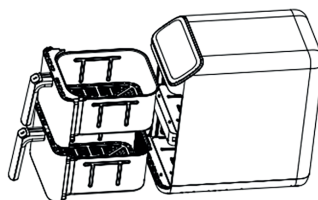


Fig. 6

Istruzioni del pannello di controllo



Istruzioni per l'uso:

1. Collegare l'alimentazione, lo schermo si illuminerà continuamente mostrando "🔌".
2. Premere "🔌", lo schermo visualizzerà contemporaneamente "1" e "2".
- 2-1. Se si preme prima "1", lo schermo mostrerà tutti i pulsanti e le spie luminose, ad eccezione del display digitale del cestello inferiore, BACK, SYNC, MATCH e due "🔌". Il display digitale mostrerà 180 °C e 20 minuti.
Se si preme prima "2", lo schermo mostrerà tutti i pulsanti e le spie luminose, ad eccezione del display digitale del cestello inferiore, BACK, SYNC, MATCH e due "🔌". Il display digitale mostrerà 180 °C e 20 minuti.
3. Premere prima il pulsante "1" per procedere, poi premere la posizione "🔌" di "▲" e "▼": la temperatura sul display digitale può essere aumentata o diminuita con incrementi di 5 °C. Una pressione prolungata permette di modificare rapidamente la temperatura tra 80 e 200 °C. Se si raggiunge il limite massimo o minimo, verrà emesso un segnale acustico.
Premere la posizione "🔌" di "▲" e "▼": il tempo visualizzato aumenta o diminuisce di 1 minuto per volta. Una pressione prolungata consente una regolazione rapida tra 0 e 60 minuti. Al raggiungimento del limite massimo, il segnale acustico avviserà. Se si raggiunge il limite minimo, il segnale non verrà emesso.
- 3-1. Premere il tasto menu FRIES, tutti i tasti menu tranne FRIES si spegneranno, MATCH si spegnerà, BACK si illuminerà. Il display mostrerà il tempo e la temperatura relativi al programma. Il promemoria per girare gli alimenti sarà attivato di default e la spia "🔌" si accenderà. Può essere annullato o riattivato tramite "🔌".
- 3-2. Premere il tasto menu BEEF, tutti i tasti menu tranne BEEF si spegneranno, MATCH si spegnerà, BACK si illuminerà. Il display mostrerà il tempo e la temperatura del programma. Il promemoria per girare sarà disattivato di default, ma potrà essere attivato tramite "🔌".
- 3-3. Premere il tasto menu CHICKEN, tutti i tasti menu tranne CHICKEN si spegneranno, MATCH si spegnerà, BACK si illuminerà. Il display mostrerà il tempo e la temperatura del programma. Il promemoria per girare sarà disattivato di default, ma potrà essere attivato tramite "🔌".
- 3-4. Premere il tasto menu VEG, tutti i tasti menu tranne VEG si spegneranno, MATCH si spegnerà, BACK si illuminerà. Il display mostrerà il tempo e la temperatura del programma. Il promemoria per girare sarà disattivato di default, ma potrà essere attivato tramite "🔌".
- 3-5. Premere il tasto menu CAKE, tutti i tasti menu tranne CAKE si spegneranno, MATCH si spegnerà, BACK si illuminerà. Il display mostrerà il tempo e la temperatura del programma. Il promemoria per girare sarà disattivato di default, ma potrà essere attivato tramite "🔌".
- 3-6. Premere il tasto menu REHEAT, tutti i tasti menu tranne REHEAT si spegneranno, MATCH e SHAKE si spegneranno, BACK si illuminerà. Il display mostrerà il tempo e la temperatura del programma. Il promemoria per girare non potrà essere attivato in questo programma.

- 3-7. I menu sopra descritti possono essere riportati all'interfaccia iniziale premendo nuovamente il proprio tasto menu o il tasto BACK.
4. Premere “” per avviare il motore e il tubo riscaldante elettrico dell'apparecchio. Il display mostrerà il conto alla rovescia. Premere nuovamente “” oppure rimuovere il cestello: l'intero apparecchio andrà in pausa. La temperatura e il tempo sullo schermo digitale lampeggeranno. Nota: la temperatura e il tempo possono essere regolati durante il funzionamento o durante la pausa.
5. Quando il dispositivo termina il funzionamento, il conto alla rovescia sul display sarà di 0 minuti e il cicalino emetterà 4 segnali acustici consecutivi. Se non viene effettuata alcuna operazione per 20 minuti, l'apparecchio passerà in modalità standby, con solo il simbolo “” illuminato.
6. In modalità di funzionamento, l'apparecchio si interrompe se il cestello viene rimosso. Il display si mette in pausa e lampeggia. Se il cestello viene reinserito entro 20 minuti, il funzionamento riprenderà. Se si superano i 20 minuti, l'apparecchio si spegne e uscirà dalla modalità standby.

MATCH Funzione

Questa funzione può essere utilizzata per copiare le impostazioni di una pentola sull'altra. Quando una delle pentole ha impostato la temperatura e il tempo, premere MATCH e l'altra pentola copierà tutti i parametri della pentola originale, compreso lo stato della funzione di agitazione.

SYNC Funzione

Questa funzione è utile per garantire che entrambe le pentole siano pronte nello stesso momento. È ideale quando si prepara un piatto completo. L'apparecchio darà priorità alla pentola con il tempo di cottura più lungo. Quando il tempo rimanente sarà uguale a quello dell'altra pentola, quest'ultima inizierà a funzionare, e alla fine entrambe termineranno contemporaneamente. Premere SYNC per attivare questa funzione – si accenderà la spia SYNC “”. Quando il tempo delle pentole superiore e inferiore è uguale, SYNC si disattiverà automaticamente. Quando il tempo delle pentole sinistra e destra è diverso, SYNC si attiverà.

Programmi di cottura

Durante l'uso dell'apparecchio, puoi scegliere se impostare manualmente temperatura e tempo (vedi il capitolo "Impostazioni") oppure selezionare uno dei programmi di cottura preimpostati. La friggitrice ad aria selezionerà automaticamente la temperatura e il tempo migliori per il tipo di alimento scelto. Così non dovrai più preoccuparti di impostare manualmente tempo e temperatura per ogni cassetto! Se desideri che entrambi i cassetti finiscano contemporaneamente, assicurati di attivare la funzione SYNC dopo aver selezionato i programmi desiderati.

Differenza tra pentola superiore e inferiore

Le due pentole utilizzano una struttura di riscaldamento diversa. La pentola inferiore (2) utilizza lo stesso sistema delle normali friggitrici ad aria, con riscaldamento e ventola sul retro. La pentola superiore utilizza invece una struttura innovativa, con elemento riscaldante e ventola posizionati in alto, offrendo la massima efficienza di riscaldamento! Tuttavia, questa elevata efficienza comporta tempi di cottura diversi per ciascuna pentola. Le impostazioni predefinite per ogni menu e pentola sono riportate nella tabella seguente.

		PATATINE	MANZO	POLLO	VERDURE	TORTA	RISCAL- DAMENTO
	temperatura (°C)	200	200	180	180	140	160
	tempo (min)	18	20	25	10	40	5
	temperatura (°C)	200	200	180	180	140	160
	tempo (min)	26	24	30	14	50	5

Impostazioni

La tabella seguente ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.

Nota: queste impostazioni sono indicative. Poiché gli ingredienti possono variare per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione ottimale per ogni ingrediente. Grazie alla tecnologia Rapid Air, l'aria all'interno dell'apparecchio si riscalda immediatamente, quindi estrarre brevemente il cestello durante la cottura ad aria calda non interrompe il processo. Non è necessario preriscaldare; i tempi indicati di seguito si basano su una cottura senza preriscaldamento. Tuttavia, preriscaldare riduce i tempi di preparazione.

Consigli

- Gli ingredienti più piccoli richiedono solitamente un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto a quelli più grandi.
- Una maggiore quantità di ingredienti necessita solo di un tempo di preparazione leggermente più lungo, mentre una quantità minore richiede un tempo leggermente più breve.
- Agitare gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale ed evita una cottura non uniforme.
- Aggiungi un po' d'olio alle patate fresche per ottenere un risultato più croccante. Friggi gli ingredienti nella friggitrice ad aria calda entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi come le salsicce nella friggitrice ad aria calda.
- Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere cotti anche nella friggitrice ad aria calda.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.
- Usa pasta pronta per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice. La pasta pronta richiede anche un tempo di preparazione inferiore rispetto alla pasta fatta in casa.
- Inserisci una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria calda se vuoi cuocere una torta, una quiche o friggere ingredienti delicati o ripieni.
- Puoi anche utilizzare la friggitrice ad aria calda per riscaldare gli alimenti. Per riscaldare, imposta la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

Ingredienti	Quantità (g)	Tempo (min.)	Temp (°C)	Agitare
Patate & Fritte				
Patatine sottili surgelate	400-500	18-25	200	Sì
Patatine spesse surgelate	400-500	20-25	200	Sì
Gratin di patate	500	20-25	200	Sì
Carne & Pollame				
Bistecca	100-500	12-18	180	No
Braciole di maiale	100-500	12-18	180	No
Hamburger	100-500	10-20	180	No
Rotolo di salsiccia	100-500	13-15	200	No
Cosce di pollo	100-500	25-30	180	No
Petto di pollo	100-500	18-25	200	No
Snack				
Involtini primavera	100-500	8-10	200	Sì
Nuggets di pollo surgelati	100-500	8-12	180	Sì
Bastoncini di pesce surgelati	100-500	6-10	200	No
Snack di formaggio panati surgelati	100-500	8-10	180	No
Verdure ripiene	100-500	12-20	160	No
Pasticceria				
Torta	500	8-18	160	No
Quiche	500	20-22	180	No
Muffin	500	15-18	200	No
Snack dolci	500	20	160	No

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona	L'apparecchio non è collegato alla presa.	Collegare la spina a una presa di corrente con messa a terra.
	Il timer non è stato impostato.	Girare la manopola del timer al tempo di preparazione richiesto per avviare l'apparecchio.
Gli ingredienti non sono ben cotti	La quantità di ingredienti nel cestello è troppo grande.	Inserire lotti più piccoli di ingredienti nel cestello per una frittura uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Regolare la temperatura al valore richiesto (vedere la sezione "Impostazioni").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Regolare il timer al tempo richiesto (vedere la sezione "Impostazioni").
Gli ingredienti si cuociono in modo irregolare	Alcuni ingredienti devono essere agitati a metà del tempo.	Agitare gli ingredienti a metà cottura (vedere la sezione "Impostazioni").
Gli snack fritti non sono croccanti	È stato utilizzato un tipo di snack pensato per la friggitrice tradizionale.	Utilizzare snack da forno o spennellare leggermente con olio per un risultato più croccante.
Non riesco a inserire correttamente la vaschetta	Troppi ingredienti nel cestello.	Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX.
	Il cestello non è posizionato correttamente nella vaschetta.	Spingere il cestello nella vaschetta finché non si sente un clic.
Esce fumo bianco dall'apparecchio	Si stanno cuocinando ingredienti grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi, l'olio in eccesso produce fumo bianco. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	Residui di grasso della precedente cottura nella vaschetta.	Pulire accuratamente la vaschetta dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche si cuociono in modo irregolare	Tipo di patata non adatto.	Usare patate fresche che mantengano la consistenza durante la cottura.

problem	Possible cause	Solution
	Le patatine non sono state sciacquate bene prima della frittura.	Sciacquare bene le patatine per rimuovere l'amido in eccesso.
Le patatine fresche non sono croccanti	Il grado di croccantezza dipende dalla quantità di olio e acqua.	Asciugare bene le patatine prima di aggiungere l'olio. Tagliarle più sottili per un risultato più croccante. Aggiungere leggermente più olio se necessario.

Pulizia

Pulire la vaschetta e il cestello con rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Scollegare la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio.
Nota: Rimuovere la vaschetta per far raffreddare più velocemente la friggitrice ad aria calda.
2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
È possibile utilizzare un detergente sgrassante per rimuovere eventuali residui.
Consiglio: Se ci sono incrostazioni nel cestello o sul fondo della vaschetta, riempire la vaschetta con acqua calda e un po' di detersivo per piatti. Mettere il cestello nella vaschetta e lasciare in ammollo per circa 10 minuti.
3. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per eliminare eventuali residui di cibo.
5. Le pentole e i cestelli sono adatti anche al lavaggio in lavastoviglie.
Tuttavia, si consiglia di lavarli a mano per prolungarne la durata.

Conservazione

1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporlo.

Garanzia e assistenza

Se hai bisogno di assistenza, informazioni o se hai un problema, contatta il centro di assistenza autorizzato locale.

SPECIFICATIONS

Tensione: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz

Potenza: 2700 Watt

Capacità del cestello: 2 x 5 litri

Temperatura regolabile: 80°C - 200°C

Timer: 0 - 60 minuti

Smaltimento corretto del prodotto



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici nell'Unione Europea. Per evitare potenziali danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare il prodotto in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di raccolta predisposti o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato. Essi provvederanno a riciclare il prodotto in modo sicuro per l'ambiente.

Español

PRECAUCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la base en agua ni en ningún otro líquido.
4. **ADVERTENCIA:** Este aparato eléctrico contiene una función de calentamiento. Las superficies, incluso otras que no sean las superficies funcionales, pueden alcanzar altas temperaturas. Dado que las temperaturas se perciben de forma diferente según las personas, este aparato debe utilizarse con PRECAUCIÓN. Solo debe tocarse en las asas o superficies de agarre previstas y utilizar protección térmica, como guantes o similares. Las superficies que no sean las áreas de agarre deben dejarse enfriar suficientemente antes de tocarlas.
5. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas.
6. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personal calificado para evitar cualquier peligro.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No utilice el aparato en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica caliente, ni dentro de un horno caliente.
11. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Conecte siempre primero el enchufe al aparato y luego el cable a la toma de corriente. Para desconectarlo, apague cualquier control y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
13. No utilice el aparato para otros fines distintos a los descritos en este manual.
14. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
15. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
16. Este aparato no está destinado a ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato está diseñado para ser utilizado en hogares y aplicaciones similares, tales como:

- Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
- Casas rurales;
- Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- Entornos tipo bed and breakfast.

Introducción

Esta freidora de aire caliente proporciona una manera fácil y saludable de preparar sus ingredientes favoritos. Utilizando la rápida circulación de aire caliente y una parrilla superior, es capaz de preparar numerosos platos. Lo mejor es que la freidora de aire calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

Peligro

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No sumerja nunca la carcasa, que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No permita que entre agua u otros líquidos en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes a freír en la cesta para evitar el contacto con los elementos calefactores.
- No cubra las entradas ni las salidas de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la bandeja con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- No toque nunca el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta mientras el aparato esté en uso.

Advertencia

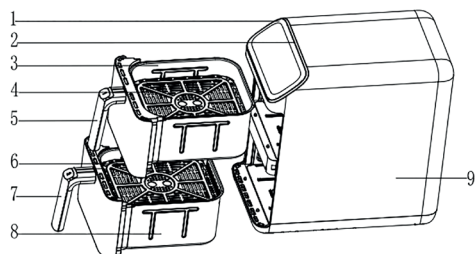
- Verifique que el voltaje indicado en el aparato coincida con el voltaje de la red eléctrica local.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o cualquier otra parte está dañado.
- No acuda a personas no autorizadas para reemplazar o reparar el cable de alimentación dañado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No conecte el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el aparato contra una pared o cerca de otros electrodomésticos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y los laterales, y 10 cm sobre el aparato.
- No coloque objetos sobre el aparato.
- No utilice el aparato para otros fines que no sean los descritos en este manual.
- No deje el aparato en funcionamiento sin supervisión.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida.
- También tenga cuidado con el vapor y aire caliente al retirar la cesta del aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso (Fig. 2).
- Desenchufe inmediatamente el aparato si observa que sale humo oscuro del mismo. Espere a que deje de salir humo antes de retirar los alimentos.

Precaución

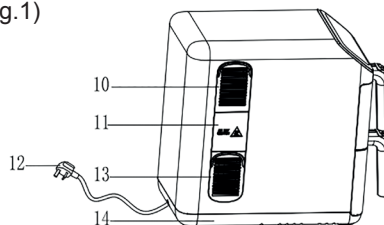
- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. Puede no ser seguro para su uso en entornos como cocinas de personal, granjas, moteles u otros entornos no residenciales. Tampoco está destinado para su uso por clientes en hoteles, moteles, alojamientos tipo bed and breakfast u otros entornos residenciales.
- Si el aparato se utiliza de manera inadecuada, para fines profesionales o semi-profesionales, o si no se sigue el manual de instrucciones, la garantía quedará anulada y se declinará cualquier responsabilidad por los daños ocasionados.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no lo esté utilizando.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse antes de manipularlo o limpiarlo de forma segura.

Descripción general (Fig. 1)

1. Anillo decorativo del panel de control
2. Panel de control
3. Recipiente superior
4. Rejilla metálica del recipiente superior
5. Asa superior
6. Rejilla metálica del recipiente inferior
7. Asa inferior
8. Recipiente inferior
9. Carcasa
10. Salida de aire superior
11. Panel decorativo de la salida de aire
12. Cable de alimentación
13. Salida de aire inferior



(Fig.1)



Importante

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

Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje.
 2. Retire cualquier etiqueta o adhesivo del aparato.
 3. Limpie bien la cesta y la bandeja con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
 4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene la bandeja con aceite ni grasa para freír.

Preparación para el uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada. No lo coloque sobre superficies que no sean resistentes al calor.
 2. Coloque la cesta dentro de la bandeja (Fig. 3).
 3. Extraiga el cable del compartimento de almacenamiento situado en la parte inferior del aparato.
- No llene la bandeja con aceite u otros líquidos.
No coloque objetos sobre el aparato, ya que se alterará el flujo de aire y se afectará el resultado de la fritura con aire caliente.

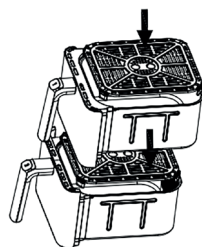
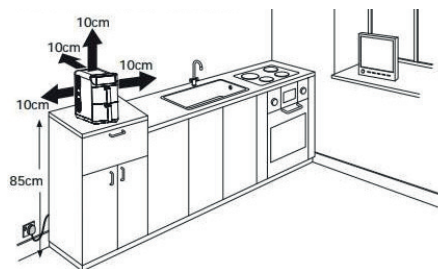


Fig. 3



Fritura con aire caliente

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.
 2. Saque con cuidado la bandeja de la freidora de aire caliente (Fig. 4).
 3. Coloque los ingredientes en la cesta (Fig. 5).
 4. Deslice la bandeja nuevamente en la freidora de aire caliente (Fig. 6), asegurándose de alinearla correctamente con las guías del aparato.
- Nunca utilice la bandeja sin la cesta en su interior.

Precaución: No toque la bandeja durante el uso ni inmediatamente después, ya que estará muy caliente. Sujete siempre la bandeja por el asa.

5. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (consulte la sección "Ajustes" en este capítulo).
6. Algunos ingredientes requieren ser agitados a mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "Ajustes" en este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la cesta del aparato utilizando el asa y agítela. Luego, deslice la cesta nuevamente dentro de la freidora.
7. Cuando escuche el pitido, el tiempo de preparación establecido ha finalizado. Saque la olla del aparato y colóquela sobre una superficie estable.

8. Verifique si los ingredientes están listos.

Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a introducir la olla en el aparato y programe unos minutos adicionales.

9. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, papas fritas), saque la olla de la freidora de aire y use unas pinzas para extraer los ingredientes.

No voltee la olla, ya que el exceso de aceite acumulado en el fondo podría derramarse sobre los ingredientes.

Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora de aire, puede salir vapor de la olla.

10. Vacíe la olla en un bol o en un plato. Retire los ingredientes con unas pinzas.

11. Cuando un lote de ingredientes esté listo, la freidora de aire estará inmediatamente lista para preparar otro lote.

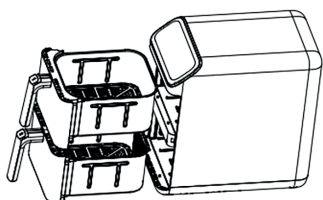


Fig. 4



Fig. 5

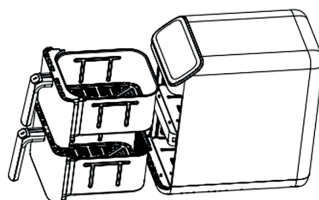
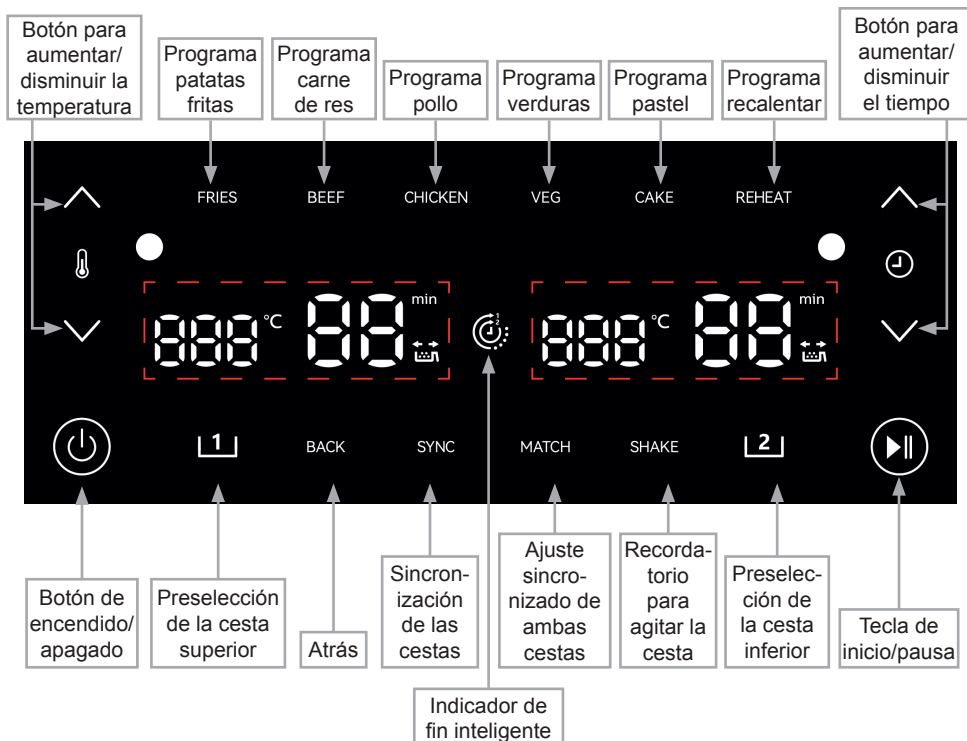


Fig. 6

Instrucciones del panel de control



Instrucciones de funcionamiento:

1. Conecte el enchufe a la corriente; la pantalla se iluminará completamente y mostrará .
2. Presione ; la pantalla mostrará al mismo tiempo  y .
- 2-1. Si presiona  primero, la pantalla mostrará todos los botones e indicadores excepto la pantalla digital de la cubeta inferior, BACK, SYNC, MATCH y dos .
La pantalla digital mostrará 180 °C y 20 minutos. Si presiona  primero, la pantalla mostrará todos los botones e indicadores excepto la pantalla digital de la cubeta inferior, BACK, SYNC, MATCH y dos . La pantalla digital mostrará 180 °C y 20 minutos.
3. Presione primero el botón  para continuar; luego presione la posición  de  y .
- La temperatura de la pantalla digital puede aumentarse o disminuirse en incrementos de 5 °C.
Una pulsación larga permite aumentar o disminuir rápidamente dentro del rango de 80 a 200 °C. Si se alcanzan los límites superior o inferior, el zumbador lo indicará.
Presione la posición  de  y  para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto. Una pulsación larga permite aumentar o disminuir rápidamente dentro del rango de 0 a 60 minutos.
Si se alcanza el límite superior, el zumbador lo indicará. Si se alcanza el límite inferior, no habrá aviso sonoro.
- 3-1. Presione el botón del menú FRIES. Todos los botones del menú, excepto FRIES, se apagarán; MATCH se apagará, BACK se encenderá, la pantalla digital mostrará el tiempo y la temperatura correspondientes al menú. El recordatorio de agitar se activará por defecto y se encenderá el indicador , que puede desactivarse o reactivarse mediante .
- 3-2. Presione el botón del menú BEEF. Todos los botones del menú, excepto BEEF, se apagarán; MATCH se apagará, BACK se encenderá, y la pantalla digital mostrará el tiempo y la temperatura correspondientes al menú.
El recordatorio de agitar estará desactivado por defecto y puede activarse mediante .
- 3-3. Presione el botón del menú CHICKEN. Todos los botones del menú, excepto CHICKEN, se apagarán; MATCH se apagará, BACK se encenderá, y la pantalla digital mostrará el tiempo y la temperatura correspondientes al menú. El recordatorio de agitar estará desactivado por defecto y puede activarse mediante .
- 3-4. Presione el botón del menú VEG. Todos los botones del menú, excepto VEG, se apagarán; MATCH se apagará, BACK se encenderá, y la pantalla digital mostrará el tiempo y la temperatura correspondientes al menú. El recordatorio de agitar estará desactivado por defecto y puede activarse mediante .
- 3-5. Presione el botón del menú CAKE. Todos los botones del menú, excepto CAKE, se apagarán; MATCH se apagará, BACK se encenderá, y la pantalla digital mostrará el tiempo y la temperatura correspondientes al menú. El recordatorio de agitar estará desactivado por defecto y puede activarse mediante .
- 3-6. Presione el botón del menú REHEAT. Todos los botones del menú, excepto

REHEAT, se apagarán; MATCH y SHAKE se apagarán, BACK se encenderá, y la pantalla digital mostrará el tiempo y la temperatura correspondientes al menú. El recordatorio de agitar no podrá activarse.

3-7. Todos los menús anteriores pueden volver a la interfaz inicial presionando su propio botón o el botón BACK.

4. Presione “” para iniciar el motor y el tubo calefactor eléctrico del aparato.

La pantalla digital mostrará la cuenta regresiva.

Presione “” nuevamente o retire la cesta para pausar el funcionamiento.

La temperatura y el tiempo en la pantalla digital parpadearán.

Nota: la temperatura y el tiempo pueden ajustarse durante el funcionamiento o la pausa.

5. Cuando el aparato termina su funcionamiento, el tiempo en la pantalla llega a 0 minutos, y el zumbador sonará 4 veces consecutivas.

Si no se realiza ninguna operación durante 20 minutos en este modo, el aparato pasará al modo de espera, y solo se encenderá el indicador “”.

6. En modo de funcionamiento, si se retira la cesta, el aparato se detendrá y la pantalla digital se pausará y parpadeará.

Si se vuelve a insertar la cesta en menos de 20 minutos, el aparato continuará funcionando. Si se exceden los 20 minutos, el aparato se apagará y saldrá del modo de espera.

MATCH Funzione

Questa funzione può essere utilizzata per copiare le impostazioni di una pentola sull'altra. Quando una delle pentole ha già impostato la temperatura e il tempo, premere MATCH e l'altra pentola copierà tutti i parametri della pentola originale, compreso lo stato della funzione di agitazione.

SYNC Funzione

Questa funzione può essere utilizzata per assicurarsi che entrambe le pentole siano pronte nello stesso momento. È ideale quando si sta preparando un piatto completo. L'apparecchio darà priorità alla pentola con il tempo di cottura più lungo. Quando il tempo residuo sarà uguale a quello dell'altra pentola, quest'ultima inizierà a funzionare e infine entrambe termineranno contemporaneamente.

Premere SYNC per attivare questa funzione: si accenderà la spia indicatrice SYNC “”. Quando il tempo delle pentole superiore e inferiore è uguale, SYNC si disattiva automaticamente; quando invece il tempo delle pentole sinistra e destra è diverso, SYNC si accende.

Programas de cocción

Durante el uso del aparato, puedes optar por seleccionar tu propia temperatura y tiempo (consulta el capítulo “Ajustes”) o elegir uno de los programas de cocción predefinidos. La freidora de aire seleccionará automáticamente la mejor temperatura y tiempo para el tipo de alimento que has escogido. ¡Así no tienes que preocuparte por el tiempo y la temperatura por cajón! Si deseas que ambos cajones estén listos al mismo tiempo, asegúrate de seleccionar la función SYNC después de elegir los programas de cocción.

Diferencia entre la cubeta superior e inferior

Las dos cubetas utilizan estructuras de calentamiento diferentes. Mientras que la cubeta inferior (2) usa el mismo sistema de calefacción que las freidoras de aire tradicionales, con el calentador y ventilador en la parte trasera, la cubeta superior emplea una estructura nueva y mejorada. En la cubeta superior, el calentador y el ventilador están ubicados en la parte superior, lo que proporciona la máxima eficiencia térmica posible. Sin embargo, esta ultra eficiencia provoca que los tiempos de los programas sean diferentes para cada cubeta. Los ajustes predeterminados de cada menú para cada cubeta se muestran en la siguiente tabla.

		PATATAS	CARNE DE RES	POLLO	VERDURAS	PASTEL	RECA- LENTAR
	temperatura (°C)	200	200	180	180	140	160
	tiempo (min)	18	20	25	10	40	5
	temperatura (°C)	200	200	180	180	140	160
	tiempo (min)	26	24	30	14	50	5

Ajustes

La siguiente tabla te ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes.

Nota: ten en cuenta que estos ajustes son orientativos. Dado que los ingredientes varían en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para tus ingredientes. Gracias a la tecnología Rapid Air, el aire dentro del aparato se recalienta instantáneamente, por lo que sacar brevemente la bandeja durante la cocción apenas interfiere con el proceso. No es necesario precalentar; los tiempos indicados a continuación se basan en cocinar sin precalentamiento. Sin embargo, precalentar reducirá el tiempo de cocción.

Consejos

- *Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación algo menor que los más grandes.*
- *Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor, mientras que una menor cantidad requiere un tiempo ligeramente menor.*
- *Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y ayuda a evitar que se fríen de manera desigual.*
- *Añade un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado más crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire caliente dentro de unos minutos después de añadir el aceite.*
- *No prepare ingredientes extremadamente grasos, como salchichas, en la freidora de aire caliente.*
- *Los aperitivos que pueden prepararse en un horno también pueden prepararse en la freidora de aire caliente.*
- *La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 500 gramos.*
- *Use masa precocida para preparar aperitivos rellenos de forma rápida y sencilla.*
- *La masa precocida también requiere un tiempo de preparación menor que la masa casera.*
- *Coloque un molde para hornear o una fuente para horno en la cesta si desea hornear un pastel o quiche, o si desea freír ingredientes delicados o rellenos.*
- *También puede usar la freidora de aire caliente para recalentar alimentos. Para recalentar, ajuste la temperatura a 150°C durante un máximo de 10 minutos.*

Ingrediente	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temp (°C)	Agitar
Papas y frituras				
Papas fritas finas congeladas	400-500	18-25	200	Sí
Papas fritas gruesas congeladas	400-500	20-25	200	Sí
Gratinado de papas	500	20-25	200	Sí
Carnes y aves				
Filete	100-500	12-18	180	No
Chuletas de cerdo	100-500	12-18	180	No
Hamburguesa	100-500	10-20	180	No
Salchicha envuelta en masa	100-500	13-15	200	No
Muslos de pollo	100-500	25-30	180	No
Pechuga de pollo	100-500	18-25	200	No
Aperitivos				
Rollitos de primavera	100-500	8-10	200	Sí
Nuggets de pollo congelados	100-500	8-12	180	Sí
Palitos de pescado congelados	100-500	6-10	200	No
Bocaditos de queso empanados congelados	100-500	8-10	180	No
Verduras rellenas	100-500	12-20	160	No
Repostería				
Pastel	500	8-18	160	No
Quiche	500	20-22	180	No
Muffins	500	15-18	200	No
Aperitivos dulces	500	20	160	No

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire caliente no funciona	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.
	No ha ajustado el temporizador.	Gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación necesario para encender el aparato.
Los ingredientes no se cocinan correctamente en la freidora de aire	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	Coloque lotes más pequeños en la cesta. Los lotes pequeños se cocinan de manera más uniforme.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Ajuste la temperatura adecuada (consulte la sección "Ajustes").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Aumente el tiempo de preparación (consulte la sección "Ajustes").
Los ingredientes se cocinan de manera desigual	Algunos ingredientes necesitan ser agitados a la mitad del tiempo.	Agite los ingredientes a la mitad del tiempo (consulte la sección "Ajustes").
Los aperitivos fritos no quedan crujientes	Utilizó un tipo de aperitivo destinado a una freidora tradicional.	Utilice aperitivos para horno o pincele ligeramente con aceite para obtener un resultado más crujiente.
No puedo insertar la bandeja correctamente	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta más allá de la indicación MAX.
	La cesta no está colocada correctamente en la bandeja.	Presione la cesta hacia abajo en la bandeja hasta que escuche un clic.
Sale humo blanco del aparato	Está cocinando ingredientes grasos.	El aceite puede producir humo blanco; esto no afecta el funcionamiento ni el resultado final.
	Hay residuos de grasa de usos anteriores.	Limpie bien la bandeja después de cada uso.
Las papas fritas frescas se cocinan de manera desigual	No utilizó el tipo adecuado de papa.	Use papas frescas que mantengan su firmeza durante la cocción.

problem	Possible cause	Solution
Las papas fritas frescas se cocinan de manera desigual	No enjuagó bien las papas antes de freírlas.	Enjuague bien las papas para eliminar el almidón de la superficie.
Las papas fritas frescas no quedan crujientes	La cantidad de aceite y agua en las papas no es la adecuada.	Seque bien las papas antes de añadir aceite. Corte las papas más finas para un resultado más crujiente. Añada un poco más de aceite si es necesario.

Limpeza

Limpe la bandeja y la cesta con recubrimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para evitar dañar el recubrimiento antiadherente.

- Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe.
Nota: Retire la bandeja para que la freidora de aire se enfríe más rápido.
- Limpe el exterior del aparato con un paño húmedo.
Puede utilizar un desengrasante para eliminar suciedad persistente.
Consejo: Si la suciedad está pegada en la cesta o en el fondo de la bandeja, llene la bandeja con agua caliente y un poco de detergente. Coloque la cesta en la bandeja y deje en remojo durante unos 10 minutos.
- Limpe el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Limpe el elemento calefactor con un cepillo para eliminar restos de alimentos.
- Las cestas y bandejas también se pueden lavar en el lavavajillas.
Sin embargo, se recomienda lavarlas a mano para prolongar su durabilidad.

Almacenamiento

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
- Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas antes de guardarlo.

Garantía y servicio

Si necesita servicio técnico, información o tiene algún problema, por favor contacte con el centro de servicio autorizado de su localidad.

ESPECIFICACIONES

Especificaciones y características:

- Voltaje: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
- Potencia: 2700 vatios
- Capacidad de la cesta: 2 x 5 litros
- Temperatura ajustable: 80°C - 200°C
- Temporizador: 0 - 60 minutos

Eliminación correcta de este producto



Este símbolo indica que este producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos en la Unión Europea. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debido a la eliminación incontrolada de residuos, reciclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de recogida y devolución establecidos o contacte con el distribuidor donde adquirió el producto. Ellos pueden encargarse de reciclar el producto de forma segura para el medio ambiente.



Svenska

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Vid användning av elektriska apparater ska grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas, inklusive följande:

1. Läs alla instruktioner.
2. Rör inte vid heta ytor.
3. För att skydda mot elektrisk stöt, sänk inte ned sladden, kontakten eller basen i vatten eller annan vätska.
4. VARNING: Denna elektriska apparat har en uppvärmningsfunktion. Ytor, även andra än de funktionella ytorna, kan bli mycket varma. Eftersom temperaturer uppfattas olika av olika personer, ska denna apparat användas med FÖRSIKTIGHET. Apparaten ska endast beröras vid avsedda handtag och greppytor, och använd värmeskydd som handskar eller liknande. Andra ytor än de avsedda greppytorna ska få tillräcklig tid att svalna innan de berörs.
5. Dra ur kontakten när apparaten inte används och före rengöring. Låt apparaten svalna innan delar sätts på eller tas av.
6. Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceagent eller annan kvalificerad person för att undvika fara.
7. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av apparatens tillverkare kan orsaka skador.
8. Använd inte apparaten utomhus.
9. Låt inte sladden hänga över kanten på bord eller bänk, och låt den inte komma i kontakt med heta ytor.
10. Placera inte apparaten på eller nära en het gas- eller elspis eller i en uppvärmd ugn.
11. Var mycket försiktig när du flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
12. Anslut alltid kontakten till apparaten först och sätt sedan in sladden i vägguttaget. För att koppla bort apparaten, stäng av alla reglage och dra sedan ut kontakten från vägguttaget.
13. Använd inte apparaten för andra ändamål än de avsedda.
14. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de har fått handledning eller instruktioner om säker användning av apparaten och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn om de är under 8 år.
15. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
16. Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Denna apparat är avsedd för användning i hushåll och liknande miljöer såsom:

- personalutrymmen i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
- lantbruk;
- av gäster på hotell, motell och andra bostadsmiljöer;
- bed and breakfast-miljöer.

Introduktion

Denna moderna varmluftsfrityös ger ett enkelt och hälsosamt sätt att tillaga dina favoritingredienser. Genom att använda snabb cirkulation av het luft och ett toppgaller kan den tillaga många olika rätter. Det bästa är att varmluftsfrityösen värmer maten från alla håll och de flesta ingredienser kräver ingen olja.

Fara

- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de har fått handledning eller instruktioner om säker användning och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn om de är under 8 år.
- Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
- Sänk aldrig ned höljet, som innehåller elektriska komponenter och värmeelement, i vatten eller skölj det under kranen.
- Låt inte vatten eller annan vätska tränga in i apparaten för att undvika elektrisk stöt.
- Lägg alltid ingredienserna i korgen för att undvika kontakt med värmeelementen.
- Täck inte luftintagen eller luftutsläppen när apparaten är igång.
- Fyll inte pannan med olja, eftersom detta kan orsaka brandrisk.
- Rör aldrig vid insidan av apparaten när den är igång.
- Temperaturerna på tillgängliga ytor kan bli höga när apparaten är igång.

Varning

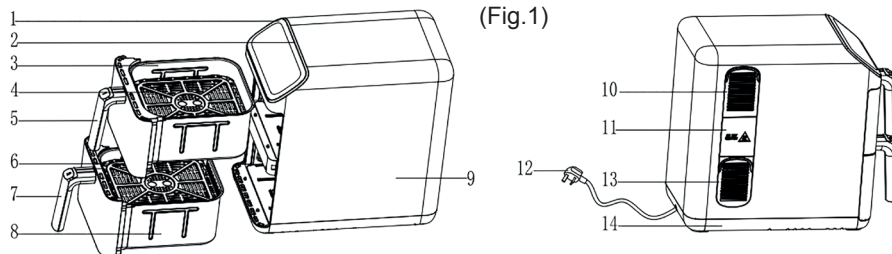
- Kontrollera att den angivna spänningen på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen.
- Använd inte apparaten om det finns skador på kontakten, nätsladden eller andra delar.
- Låt inte obehöriga personer reparera eller byta ut en skadad nätsladd.
- Håll nätsladden borta från heta ytor.
- Anslut inte apparaten eller använd inte kontrollpanelen med våta händer.
- Placera inte apparaten mot en vägg eller andra apparater. Lämna minst 10 cm fritt utrymme bakom, på sidorna och ovanför apparaten.
- Placera inget ovanpå apparaten.
- Använd inte apparaten för andra ändamål än de som beskrivs i denna manual.
- Låt inte apparaten vara igång utan uppsikt.
- Vid varmluftsfrityring släpps het ånga ut genom luftutsläppen. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och luftutsläppen.
- Var försiktig med het ånga och luft när du tar ut korgen från apparaten.
- Tillgängliga ytor kan bli varma under användning (Fig. 2).
- Koppla omedelbart bort apparaten från eluttaget om du ser mörk rök komma ut ur apparaten. Vänta tills rökutsläppet har upphört innan du tar ut maten ur apparaten.

Försiktighet

- Se till att apparaten placeras på en horisontell, jämn och stabil yta.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Den är inte säker att använda i miljöer som personalmatsalar, lantbruk, hotell eller andra icke-bostadsmiljöer. Den är inte heller avsedd att användas av kunder i hotell, hotell, bed and breakfasts eller andra bostadsmiljöer.
- Om apparaten används på fel sätt, för professionella eller semi-professionella ändamål, eller om den inte används enligt instruktionerna i denna manual, upphör garantin att gälla och tillverkaren kan avsäga sig ansvar för eventuella skador.
- Koppla alltid bort apparaten från eluttaget när den inte används.
- Apparaten behöver cirka 30 minuter för att svalna innan den kan hanteras eller rengöras säkert.

Allmän beskrivning (Fig. 1)

1. Dekorativ ring för kontrollpanelen
2. Kontrollpanel
3. Övre behållare
4. Metallgaller för övre behållare
5. Övre handtag
6. Metallgaller för nedre behållare
7. Nedre handtag
8. Nedre behållare
9. Hölje
10. Övre luftutlopp
11. Dekorpanel för luftutlopp
12. Strömsladd
13. Nedre luftutlopp



Viktigt

Läs denna bruksanvisning noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida referens.

Innan första användning

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
 2. Ta bort eventuella klistermärken eller etiketter från apparaten.
 3. Rengör noggrant korgen och pannan med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.
 4. Torka insidan och utsidan av apparaten med en fuktig trasa.
- Detta är en oljefri fritös som arbetar med varmluft. Fyll inte pannan med olja eller stekfett.

Förberedelse för användning

1. Placera apparaten på en stabil, horisontell och jämn yta. Placera inte apparaten på en värmekänslig yta.
2. Placera korgen i pannan (Fig. 3).
3. Dra ut sladden från förvaringsutrymmet på undersidan av apparaten. Fyll inte pannan med olja eller andra vätskor. Placera inget ovanpå apparaten, eftersom detta kan störa luftflödet och påverka resultatet av varmluftsfrityringen.

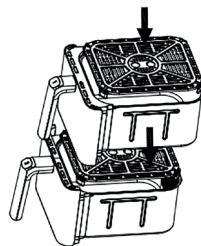
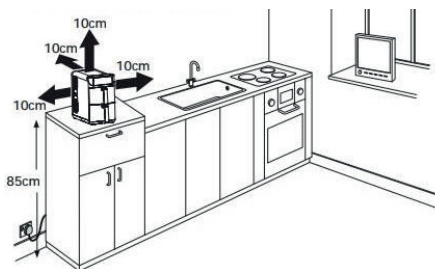


Fig. 3

Varmluftsfrityring

1. Anslut kontakten till ett jordat vägguttag.
2. Dra försiktigt ut pannan ur varmluftsfritysen (Fig. 4).
3. Lägg ingredienserna i korgen (Fig. 5).
4. Skjut in pannan tillbaka i varmluftsfritysen (Fig. 6), och se till att den är ordentligt anpassad efter styrskenorna i fritösens hölje. Använd aldrig pannan utan att korgen är på plats.

Försiktighet: Rör inte pannan under eller en tid efter användning, eftersom den blir mycket varm. Håll endast i pannans handtag.

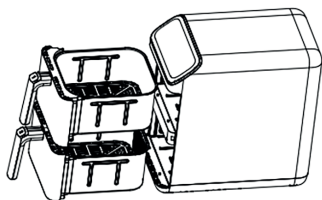
5. Bestäm den nödvändiga tillagningstiden för ingrediensen (se avsnittet "Inställningar" i detta kapitel).
6. Vissa ingredienser behöver skakas halvvägs genom tillagningstiden (se avsnittet "Inställningar" i detta kapitel). För att skaka ingredienserna, dra ut korgen ur apparaten med hjälp av handtaget och skaka den. Sätt sedan tillbaka korgen i fritösen.
7. När du hör pipet har den inställda tillagningstiden löpt ut. Dra ut behållaren ur apparaten och placera den på en stabil yta.
8. Kontrollera om ingredienserna är klara.
Om ingredienserna ännu inte är färdiga, sätt helt enkelt tillbaka behållaren i apparaten och ställ in några minuter extra.

9. För att ta ut ingredienser (t.ex. pommes frites), dra ut behållaren ur luftfritösen och använd en tång för att ta ut ingredienserna.

Vänd inte behållaren upp och ner, eftersom överflödigt fett som samlats i botten kan rinna ut över ingredienserna.

Beroende på typ av ingredienser i luftfritösen kan ånga komma ut från behållaren.

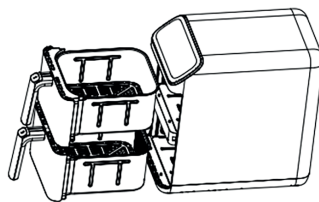
10. Töm behållaren i en skål eller på en tallrik. Lyft upp ingredienserna ur behållaren med en tång.
11. När en omgång ingredienser är klar är luftfritösen omedelbart redo för att tillaga en ny omgång.



← Fig. 4

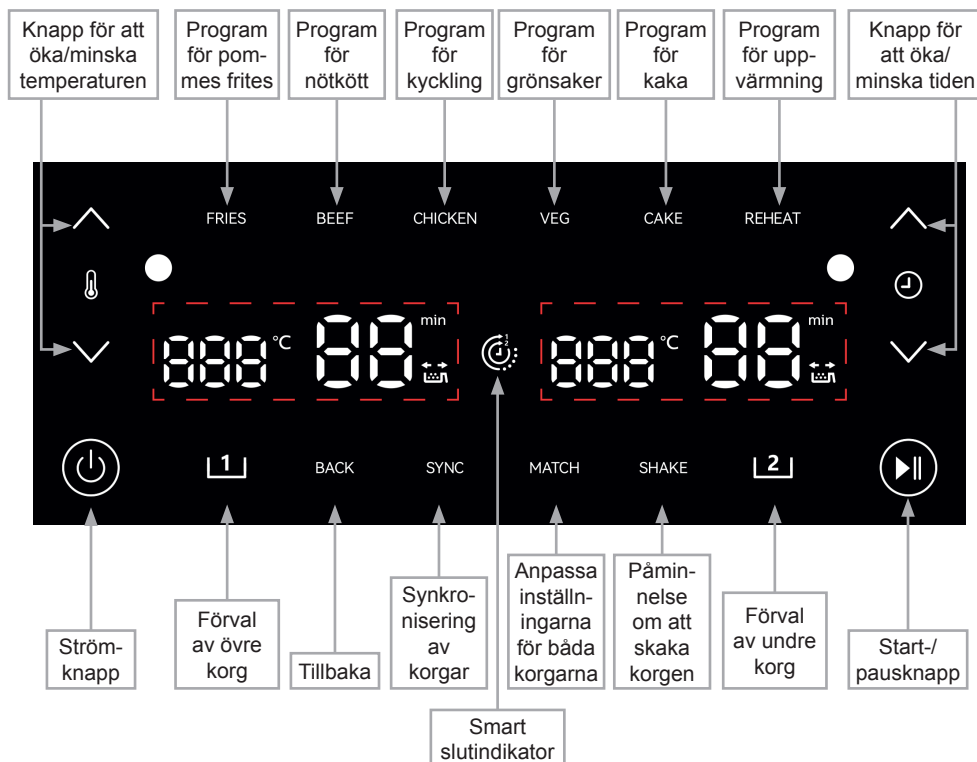


Fig. 5



→ Fig. 6

Instruktioner för kontrollpanelen



Operation Instructions:

1. Anslut strömmen, skärmen lyser starkt och visar "🔌".
2. Tryck på "🔌", skärmen visar samtidigt "1" och "2".
- 2-1. Om du trycker på "1" först, kommer skärmen att visa alla knappar och indikatorlampor utom den digitala skärmen för den nedre behållaren, BACK, SYNC, MATCH och två "🔌". Den digitala skärmen visar 180 °C och 20 minuter. Om du trycker på "2" först, kommer skärmen att visa alla knappar och indikatorlampor utom den digitala skärmen för den nedre behållaren, BACK, SYNC, MATCH och två "🔌". Den digitala skärmen visar 180 °C och 20 minuter.
3. Tryck först på knappen "1" för att fortsätta. Tryck sedan på "🔌"-positionen för "▲" och "▼". Temperaturen på den digitala skärmen kan ökas eller minskas i steg om 5 °C. Håll intryckt för att snabbt öka eller minska temperaturen inom intervallet 80 till 200 °C. Om den övre eller nedre gränsen uppnås, påminner summern dig. Tryck på "🔌"-positionen för "▲" och "▼". Tiden på den digitala skärmen ökar eller minskar med 1 minut per steg. Håll intryckt för att snabbt justera inom intervallet 0 till 60 minuter. Om den övre gränsen uppnås, ljuder summern. Vid nedre gräns ges ingen signal.
- 3-1. Tryck på menyknappen FRIES – alla menyknappar utom FRIES stängs av, MATCH stängs av, BACK tänds, den digitala skärmen visar tid och temperatur enligt menyvalet. Skakpåminnelsen aktiveras som standard och indikatorlampan "🔌" tänds, vilket kan avbrytas eller återaktiveras via "🔌".
- 3-2. Tryck på menyknappen BEEF – alla menyknappar utom BEEF stängs av, MATCH stängs av, BACK tänds, och skärmen visar menyvalets tid och temperatur. Skakpåminnelsen är som standard avstängd men kan aktiveras via "🔌".
- 3-3. Tryck på menyknappen CHICKEN – alla menyknappar utom KYCKLING stängs av, MATCH stängs av, BACK tänds, och skärmen visar menyvalets tid och temperatur. Skakpåminnelsen är avstängd som standard men kan aktiveras via "🔌".
- 3-4. Tryck på menyknappen VEG – alla menyknappar utom VEG stängs av, MATCH stängs av, BACK tänds, och skärmen visar tid och temperatur enligt menyvalet. Skakpåminnelsen är som standard avstängd men kan aktiveras via "🔌".
- 3-5. Tryck på menyknappen CAKE – alla menyknappar utom CAKE stängs av, MATCH stängs av, BACK tänds, och skärmen visar menyvalets tid och temperatur. Skakpåminnelsen är avstängd som standard men kan aktiveras via "🔌".
- 3-6. Tryck på menyknappen REHEAT – alla menyknappar utom REHEAT stängs av, MATCH och SHAKE stängs av, BACK tänds, och skärmen visar tid och temperatur enligt menyvalet. Skakpåminnelsen kan inte aktiveras.
- 3-7. Ovanstående menyer kan återställas till ursprungsgränssnittet genom att trycka på sin egen menyknapp eller på BACK.

- Tryck på “

MATCH Funktion

Denna funktion kan användas för att kopiera inställningarna från en behållare till den andra. När en av behållarna har ställt in temperatur och tid, tryck på MATCH, så kopieras alla parametrar till den andra behållaren – inklusive skakfunktionen.

SYNC Funktion

Denna funktion kan användas för att säkerställa att båda behållarna blir klara samtidigt. Det är idealiskt när du tillagar en komplett måltid. Maskinen kommer att prioritera den behållare som har längre tillagningstid. När nedräkningstiden är densamma som för den andra behållaren, startar den andra och båda behållarna avslutar tillagningen samtidigt.

Tryck på SYNC för att aktivera denna funktion – indikatorlampan för SYNC “

Matlagningsprogram

När du använder apparaten kan du välja att själv ställa in önskad temperatur och tid (se kapitlet “Inställningar”) eller välja ett av de förinställda matlagningsprogrammen. Airfryern väljer då automatiskt den bästa temperaturen och tiden för den typ av mat du har valt. Du behöver alltså inte själv tänka på tid och temperatur för varje låda! Om du vill att båda lådorna ska bli klara samtidigt, se till att välja SYNC-funktionen efter att du har valt dina matlagningsprogram.

Skillnad mellan övre och nedre behållare

De två behållarna använder olika värmestrukturer. Den nedre behållaren (2) använder samma värmesystem som vanliga airfryers, med värmeelement och fläkt baktill. Den övre behållaren använder en ny och förbättrad värmestruktur, där värmeelementet och fläkten är placerade upptill. Det ger denna airfryer den bästa möjliga värmeeffektiviteten! Denna höga effektivitet innebär dock att programtiderna skiljer sig mellan behållarna. Standardinställningarna för varje meny och behållare visas i tabellen nedan.

		POMMES FRITES	NÖTKÖTT	KYCKLING	GRÖNSAKER	KAKA	UPPVÄRM- NING
	temperaturen (°C)	200	200	180	180	140	160
	tiden (min)	18	20	25	10	40	5
	temperaturen (°C)	200	200	180	180	140	160
	tiden (min)	26	24	30	14	50	5

Inställningar

Tabellen nedan hjälper dig att välja grundinställningar för ingredienserna.

Observera: dessa inställningar är endast vägledande. Eftersom ingredienser kan variera i ursprung, storlek, form och märke kan vi inte garantera den bästa inställningen för dina ingredienser. Tack vare Rapid Air-teknologin värms luften i apparaten upp omedelbart, vilket gör att en kort paus för att dra ut korgen knappt påverkar tillagningsprocessen. Förvärmning är inte nödvändig – tiderna nedan baseras på tillagning utan förvärmning. Förvärmning minskar dock tillagningstiden.

Tips

- *Mindre ingredienser kräver vanligtvis en något kortare tillagningstid än större ingredienser.*
- *En större mängd ingredienser kräver endast något längre tillagningstid, medan en mindre mängd kräver något kortare tid.*
- *Att skaka mindre ingredienser halvvägs genom tillagningstiden optimerar slutresultatet och förhindrar ojämn stekning.*
- *Tillsätt lite olja på färska potatisar för ett krispigt resultat. Tillaga ingredienserna i varmluftsfritysen inom några minuter efter att du tillsatt oljan.*
- *Förbered inte extremt feta ingredienser som korv i varmluftsfritysen.*
- *Snacks som kan tillagas i ugn kan också tillagas i varmluftsfritysen.*
- *Den optimala mängden för att tillaga krispiga pommes frites är 500 gram.*
- *Använd färdig deg för att snabbt och enkelt förbereda fyllda snacks. Färdig deg kräver också kortare tillagningstid än hemlagad deg.*
- *Placera en bakform eller ugnform i varmluftsfritysens korg om du vill baka en kaka eller quiche, eller om du vill friterä ömtåliga eller fyllda ingredienser.*
- *Du kan också använda varmluftsfritysen för att värma upp ingredienser. För att värma upp, ställ in temperaturen på 150°C i upp till 10 minuter.*

Ingredienser	Mängd (g)	Tid (min.)	Temp (°C)	Skaka
Potatis & pommes frites				
Tunna frysta pommes frites	400-500	18-25	200	Ja
Tjocka frysta pommes frites	400-500	20-25	200	Ja
Potatisgratäng	500	20-25	200	Ja
Kött & Fågel				
Biff	100-500	12-18	180	Nej
Fläskkotletter	100-500	12-18	180	Nej
Hamburgare	100-500	10-20	180	Nej
Korvrulle	100-500	13-15	200	Nej
Kycklingklubbor	100-500	25-30	180	Nej
Kycklingbröst	100-500	18-25	200	Nej
Snacks				
Vårullar	100-500	8-10	200	Ja
Frysta kycklingnuggets	100-500	8-12	180	Ja
Frysta fiskpinnar	100-500	6-10	200	Nej
Frysta panerade ostsnavar	100-500	8-10	180	Nej
Fyllda grönsaker	100-500	12-20	160	Nej
Bakning				
Kaka	500	8-18	160	Nej
Quiche	500	20-22	180	Nej
Muffins	500	15-18	200	Nej
Söta snacks	500	20	160	Nej

Felsökning

Problem	Possible cause	Solution
Varmluftsfritösen fungerar inte	Apparaten är inte ansluten till eluttaget.	Sätt i kontakten i ett jordat vägguttag.
	Du har inte ställt in timern.	Vrid timern till önskad tillagningstid för att slå på apparaten.
Ingredienserna är inte genomstekta	För mycket ingredienser i korgen.	Lägg mindre mängder ingredienser i korgen. Mindre satser steks jämnare.
	Temperaturen är för låg.	Vrid temperaturreglaget till önskad temperatur (se avsnittet "Inställningar" i kapitlet "Användning av apparaten").
	Tillagningstiden är för kort.	Ställ in timern på önskad tillagningstid (se avsnittet "Inställningar").
Ingredienserna steks ojämnt	Vissa ingredienser behöver skakas halvvägs genom tillagningstiden.	Skaka ingredienserna halvvägs genom tillagningstiden (se "Inställningar").
Friterade snacks är inte krispiga	Du använde snacks avsedda för traditionell oljefritös.	Använd ugnssnacks eller pensla dem lätt med olja för ett krispigare resultat.
Pannan går inte att skjuta in ordentligt	För mycket ingredienser i korgen.	Fyll inte korgen över MAX-markeringen.
	Korgen är inte rätt placerad i pannan.	Tryck ner korgen ordentligt i pannan tills du hör ett klick.
Vit rök kommer ut ur apparaten	Du tillagar feta ingredienser.	Fettet från ingredienserna kan orsaka vit rök, vilket är normalt och påverkar inte slutresultatet.
	Fettrester från tidigare användning finns kvar i pannan.	Rengör pannan ordentligt efter varje användning för att undvika detta.
Färska pommes frites steks ojämnt	Fel sorts potatis användes.	Använd färska potatisar som håller sig fasta under tillagningen.
	Potatisstavarna sköljdes inte ordentligt före stekning.	Skölj potatisstavarna noggrant för att avlägsna stärkelse.
Färska pommes frites är inte krispiga	Krispigheten beror på mängden olja och vatten i potatisen.	Torka potatisstavarna ordentligt innan du tillsätter olja. Skär dem tunnare och tillsätt lite mer olja för ett krispigare resultat.

Rengöring

Rengör pannan och korgen med non-stick-beläggning. Använd inte metallredskap eller slipande rengöringsmedel, eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.

1. Koppla ur apparaten från eluttaget och låt den svalna.
Obs: Ta ut pannan för att låta varmluftsfritysen svalna snabbare.
2. Torka av utsidan av apparaten med en fuktig trasa.
Du kan använda avfettningsmedel för att ta bort kvarvarande smuts.
Tips: Om smuts har fastnat i korgen eller på pannans botten, fyll pannan med varmt vatten och lite diskmedel. Lägg i korgen och låt dem stå i cirka 10 minuter.
3. Rengör insidan av apparaten med varmt vatten och en mjuk svamp.
4. Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att avlägsna eventuella matrester.
5. Kokkäril och korgar tål diskmaskin.
Det rekommenderas dock att diska dem för hand för att förlänga livslängden.

Förvaring

1. Koppla ur apparaten och låt den svalna.
2. Se till att alla delar är rena och torra före förvaring.

Garanti och service

Om du behöver service, information eller har några problem, kontakta din lokala auktoriserade servicecenter.

SPECIFIKATIONER

Spänning: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz

Effekt: 2700 W

Korgkapacitet: 2 x 5 liter

Justerbar temperatur: 80°C - 200°C

Timer: 0 - 60 minuter

Korrekt kassering av produkten



Denna symbol innebär att produkten inte ska kasseras tillsammans med hushållsavfall inom EU. För att undvika miljö- eller hälsorisker från okontrollerad avfallshantering, återvinn produkten på ett ansvarsfullt sätt och främja hållbar återanvändning av materialresurser. För att returnera din använda enhet, använd uppsamlings- och återvinningssystem eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes. De kan ta emot produkten för miljövänlig återvinning.

Danska

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Når du bruger elektriske apparater, skal grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges, herunder følgende:

1. Læs alle instruktioner.
2. Rør ikke ved varme overflader.
3. For at beskytte mod elektrisk stød må ledning, stik eller base ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
4. ADVARSEL: Dette elektriske apparat indeholder en varmfunktion. Overflader, også andre end de funktionelle overflader, kan blive meget varme. Da temperaturer opfattes forskelligt fra person til person, skal dette apparat bruges med FORSIGTIGHED. Apparatet må kun berøres på de tilsigtede håndtag og grebsoverflader. Brug varmebeskyttelse som handsker eller lignende. Andre overflader end grebsoverfladerne skal have tilstrækkelig tid til at køle ned, før de berøres.
5. Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug og før rengøring. Lad apparatet køle af, før dele sættes på eller tages af.
6. Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret person for at undgå fare.
7. Brug af tilbehør, som ikke er anbefalet af producenten, kan medføre skader.
8. Brug ikke apparatet udendørs.
9. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet eller køkkenbordet og lad den ikke komme i kontakt med varme overflader.
10. Placer ikke apparatet på eller i nærheden af en varm gas- eller elektrisk kogeplade eller i en opvarmet ovn.
11. Vær yderst forsigtig, når du flytter et apparat, der indeholder varm olie eller andre varme væsker.
12. Tilslut altid først stikket til apparatet og derefter ledningen til stikkontakten. For at frakoble, drej alle kontakter til "off", og træk derefter stikket ud af vægkontakten.
13. Brug ikke apparatet til andre formål end det, det er beregnet til.
14. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og op samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktioner i sikker brug af apparatet og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
15. Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde for børn under 8 år.
16. Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende miljøer, såsom:

- Personaleområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
- Landbrugsejendomme
- Af gæster på hoteller, moteller og andre boligmiljøer
- Bed & breakfast-steder

Introduktion

Denne moderne varmluftfrituregryde giver en nem og sund måde at tilberede dine yndlings- ingredienser på. Ved hjælp af hurtig cirkulation af varm luft og en øvre grill kan den tilberede mange forskellige retter. Det bedste er, at varmluftfrituregryden opvarmer maden fra alle sider, og de fleste ingredienser kræver ingen olie.

Fare

- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og op samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktioner i sikker brug af apparatet og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde for børn under 8 år.
- Nedsænk aldrig kabinettet, som indeholder elektriske komponenter og varmeelementer, i vand, og skyl det ikke under hanen.
- Lad ikke vand eller andre væsker trænge ind i apparatet for at undgå elektrisk stød.
- Kom altid ingredienserne, der skal friteres, i kurven for at forhindre kontakt med varmeelementerne.
- Dæk ikke luftindgangs- og udgangsåbningerne, mens apparatet er i brug.
- Fyld ikke panden med olie, da dette kan medføre brandfare.
- Rør aldrig ved indersiden af apparatet, mens det er i drift.
- Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, mens apparatet er i brug.

Advarsel

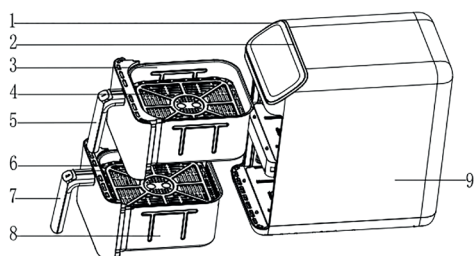
- Kontroller, om den angivne spænding på apparatet passer til den lokale netspænding.
- Brug ikke apparatet, hvis der er nogen skade på stik, netledning eller andre dele.
- Få ikke en uautoriseret person til at udskifte eller reparere en beskadiget netledning.
- Hold netledningen væk fra varme overflader.
- Sæt ikke stikket i stikkontakten eller betjen betjeningspanelet med våde hænder.
- Placer ikke apparatet op ad en væg eller op ad andre apparater. Sørg for mindst 10 cm fri plads bagpå, på siderne og ovenover apparatet.
- Placer ikke noget oven på apparatet.
- Brug ikke apparatet til andet end det formål, der er beskrevet i denne manual.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under brug.
- Under varmluftfriture frigives varm damp gennem luftudgangsåbningerne. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og åbningerne.
- Vær også forsigtig med varm damp og luft, når du fjerner kurven fra apparatet.
- Alle tilgængelige overflader kan blive varme under brug (Fig. 2).
- Tag straks stikket ud af stikkontakten, hvis der kommer mørk røg ud af apparatet. Vent, til røgen stopper, før du fjerner maden.

Forsigtig

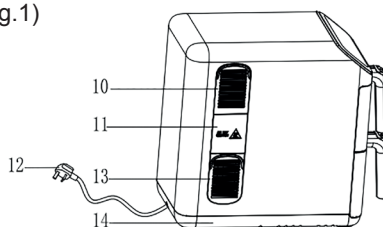
- Sørg for, at apparatet er placeret på en vandret, jævn og stabil overflade.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Det er muligvis ikke sikkert at bruge i omgivelser som personalekøkkener, gårde, moteller og andre ikke-hjemlige miljøer. Det er heller ikke beregnet til brug af gæster på hoteller, moteller, bed and breakfasts eller lignende steder.
- Hvis apparatet bruges forkert, til professionelt eller semi-professionelt brug, eller hvis det ikke bruges i overensstemmelse med instruktionerne i brugermanualen, bortfalder garantien, og vi fraskriver os ethvert ansvar for eventuelle skader.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.
- Apparatet har brug for ca. 30 minutter til at køle ned, før det kan håndteres eller rengøres sikkert.

Generel beskrivelse (Fig. 1)

1. Dekorativ ring til betjeningspanelet
2. Betjeningspanel
3. Øvre gryde
4. Metalrist til øvre gryde
5. Øvre håndtag
6. Metalrist til nedre gryde
7. Nedre håndtag
8. Nedre gryde
9. Kabinet
10. Øvre luftudgang
11. Dekorativt panel til luftudgang
12. Strømkabel
13. Nedre luftudgang



(Fig.1)



Før første brug

1. Fjern alt emballagemateriale.
2. Fjern eventuelle mærkater eller etiketter fra apparatet.
3. Rengør kurven og panden grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
4. Tør indersiden og ydersiden af apparatet af med en fugtig klud.

Dette er en oliefri frituregryde, der fungerer med varm luft. Fyld ikke panden med olie eller friturefedt.

Forberedelse til brug

1. Placer apparatet på en stabil, vandret og jævn overflade. Placer det ikke på en ikke-varmebestandig overflade.
2. Sæt kurven i panden (Fig. 3).
3. Træk ledningen ud fra opbevaringsrummet i bunden af apparatet.

Fyld ikke panden med olie eller andre væsker.

Placer ikke noget oven på apparatet, da det vil forstyrre luftstrømmen og påvirke fritureresultatet.

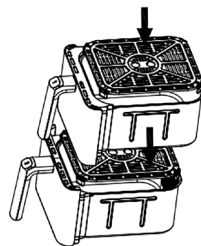
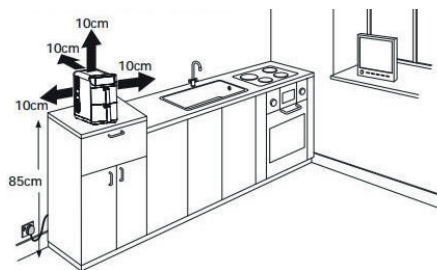


Fig. 3

Varmluftfriture

1. Sæt netstikket i en jordet stikkontakt.
2. Træk forsigtigt panden ud af varmluftfrituregryden (Fig. 4).
3. Læg ingredienserne i kurven (Fig. 5).
4. Skub panden tilbage i frituregryden (Fig. 6), og sørg for at justere den korrekt med styrene i frituregryden.
Brug aldrig panden uden kurven i.

Forsigtig: Rør ikke ved panden under og kort efter brug, da den bliver meget varm. Hold altid panden i hånden.

5. Bestem den nødvendige tilberedningstid for ingrediensen (se afsnittet "Indstillinger" i dette kapitel).
6. Nogle ingredienser kræver omrystning halvvejs gennem tilberedningstiden (se afsnittet "Indstillinger" i dette kapitel). For at ryste ingredienserne, træk kurven ud af apparatet ved hjælp af håndtaget og ryst den. Skub derefter kurven tilbage i airfryeren.
7. Når du hører et bip, er den indstillede tilberedningstid udløbet. Træk gryden ud af apparatet og stil den på en stabil overflade.
8. Kontroller, om ingredienserne er færdige.
Hvis ingredienserne ikke er færdige endnu, skal du blot skubbe gryden tilbage i apparatet og indstille tiden til et par minutter mere.

9. For at fjerne ingredienser (f.eks. pommes frites), træk gryden ud af airfryeren og brug en tang til at tage ingredienserne op.

Vend ikke gryden på hovedet, da overskydende olie, der har samlet sig i bunden, kan løbe ud over ingredienserne.

Afhængigt af typen af ingredienser i airfryeren, kan der slippe damp ud fra gryden.

10. Tøm gryden i en skål eller på en tallerken. Tag ingredienserne op af gryden med en tang.
11. Når en portion ingredienser er færdig, er airfryeren straks klar til at tilberede en ny portion.

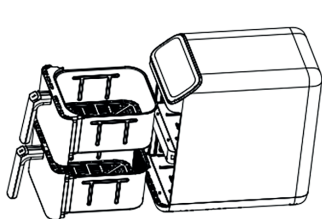


Fig. 4



Fig. 5

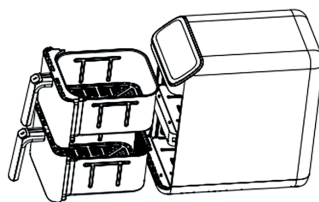
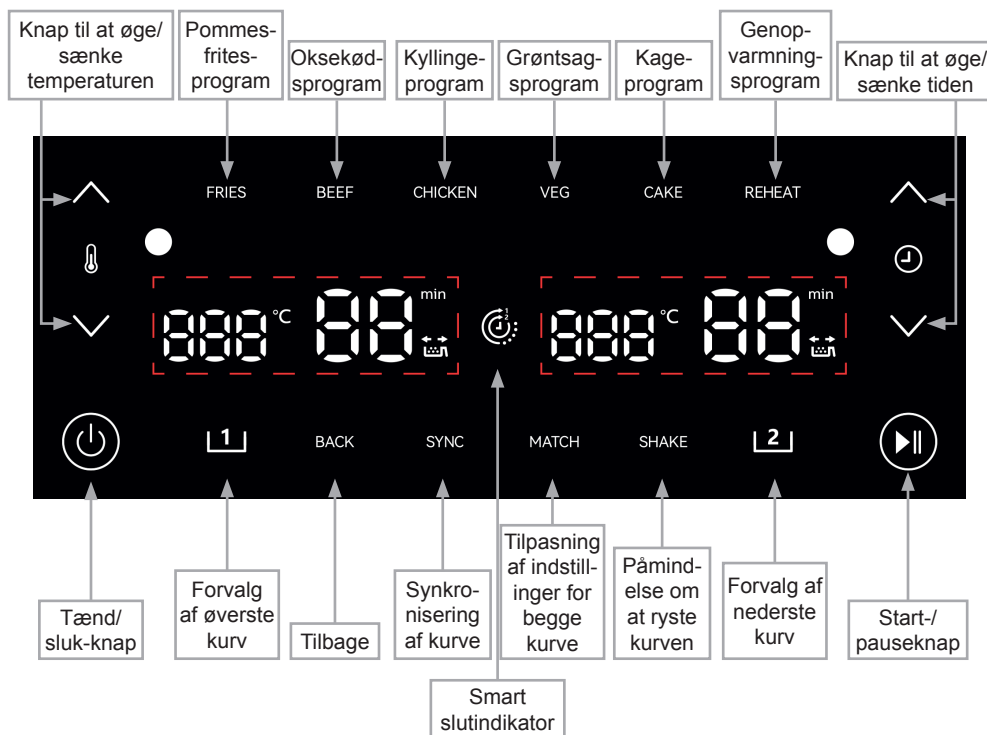


Fig. 6

Control panel instructions



Brugsanvisning:

1. Tilsit slutrømmen, og skærmen lyser konstant med visningen "🔌".
2. Tryk på "🔌", skærmen viser samtidig "1.1" og "1.2".
- 2-1. Hvis du trykker på "1.1" først, viser skærmen alle knapper og indikatorlamper undtagen den digitale skærm for den nederste gryde, BACK, SYNC, MATCH og to "🔌".
Den digitale skærm viser 180 °C og 20 minutter. Hvis du trykker på "1.2" først, viser skærmen alle knapper og indikatorlamper undtagen den digitale skærm for den nederste gryde, BACK, SYNC, MATCH og to "🔌".
Den digitale skærm viser 180 °C og 20 minutter.
3. Tryk først på knappen "1.1" for at fortsætte. Tryk derefter på "🔌"-positionen på "🔌" og "🔌".
Temperaturen på den digitale skærm kan øges eller sænkes i trin på 5 °C. Ved at holde knappen nede kan temperaturen hurtigt øges eller sænkes inden for området 80 til 200 °C. Hvis maksimum eller minimum nås, afgiver summeren en lyd. Tryk på "🔌"-positionen på "🔌" og "🔌" for at justere tiden. Tiden på den digitale skærm kan øges eller sænkes med 1 minut ad gangen. Ved at holde knappen nede kan tiden hurtigt justeres inden for området 0 til 60 minutter. Hvis den øvre grænse nås, advarer summeren. Hvis den nedre grænse nås, gives ingen advarsel.
- 3-1. Tryk på menuknappen FRIES. Alle menuknapper undtagen FRIES slukkes. MATCH slukkes, BACK tændes, og den digitale skærm viser tid og temperatur for programmet. Omrytningspåmindelsen aktiveres som standard, og indikatoren "🔌" lyser. Dette kan annulleres eller genaktiveres via "🔌".
- 3-2. Tryk på menuknappen BEEF. Alle menuknapper undtagen BEEF slukkes. MATCH slukkes, BACK tændes, og den digitale skærm viser tid og temperatur for programmet. Omrytningspåmindelsen er som standard deaktiveret og kan aktiveres via "🔌".
- 3-3. Tryk på menuknappen CHICKEN. Alle menuknapper undtagen CHICKEN slukkes. MATCH slukkes, BACK tændes, og den digitale skærm viser tid og temperatur for programmet. Omrytningspåmindelsen er som standard deaktiveret og kan aktiveres via "🔌".
- 3-4. Tryk på menuknappen VEG. Alle menuknapper undtagen VEG slukkes. MATCH slukkes, BACK tændes, og den digitale skærm viser tid og temperatur for programmet. Omrytningspåmindelsen er som standard deaktiveret og kan aktiveres via "🔌".
- 3-5. Tryk på menuknappen CAKE. Alle menuknapper undtagen CAKE slukkes. MATCH slukkes, BACK tændes, og den digitale skærm viser tid og temperatur for programmet. Omrytningspåmindelsen er som standard deaktiveret og kan aktiveres via "🔌".
- 3-6. Tryk på menuknappen REHEAT. Alle menuknapper undtagen REHEAT slukkes. MATCH og SHAKE slukkes, BACK tændes, og den digitale skærm viser tid og temperatur for programmet. Omrytningspåmindelsen kan ikke aktiveres.
- 3-7. Ovenstående menuer kan vende tilbage til startindstillingerne ved at trykke på deres egen menuknap eller på BACK.

- Tryk på “” for at starte motoren og varmeelementet.
Den digitale skærm viser en nedtælling. Tryk igen på “” eller tag kurven ud – maskinen vil gå på pause, og temperatur og tid vil blinke.
Bemærk: Temperatur og tid kan justeres både under drift og under pause.
- Når maskinen er færdig med at arbejde, er nedtællingen på skærmen 0 minutter, og summeren vil afgive lyd 4 gange.
Hvis der ikke trykkes på noget i 20 minutter i denne tilstand, skifter den til standbytilstand, og kun “”-indikatoren forbliver tændt.
- I driftstilstand stopper maskinen, når kurven fjernes, og displayet går på pause og begynder at blinke. Hvis kurven sættes i igen inden for 20 minutter, genoptages driften. Hvis det overstiger 20 minutter, stopper maskinen og går ud af standbytilstand.

MATCH Funktion

Denne funktion kan bruges til at kopiere indstillingerne fra én gryde til den anden. Når én af gryderne har indstillet temperatur og tid, skal du trykke på MATCH, og den anden gryde vil kopiere alle parametre fra den oprindelige gryde, inklusive rystefunktionen.

SYNC Funktion

Denne funktion kan bruges til at sikre, at begge gryder er færdige på samme tid. Dette er ideelt, når du tilbereder en komplet ret. Hele maskinen vil prioritere den gryde, der har den længste tilberedningstid. Når nedtællingstiden bliver den samme som for den anden gryde, starter den anden – og til sidst afslutter begge gryder samtidig.

Tryk på SYNC for at aktivere denne funktion – SYNC-indikatorlampen “” vil lyse. Når tiden for den øverste og nederste gryde er den samme, slukkes SYNC automatisk, og når tiden for venstre og højre gryde er forskellig, tændes SYNC.

Madlavningsprogrammer

Når du bruger apparatet, kan du vælge enten at indstille din foretrukne temperatur og tid manuelt (se kapitlet 'Indstillinger') eller vælge et af de forudindstillede madlavningsprogrammer. Airfryeren vælger automatisk den bedste temperatur og tid for den valgte madtype. Du behøver altså ikke selv at tænke over tid og temperatur pr. skuffe! Hvis du ønsker, at begge skuffer er færdige samtidig, skal du vælge SYNC-funktionen efter at have valgt dine foretrukne programmer.

Forskel mellem øvre og nedre gryde

De to gryder har forskellig opvarmningsstruktur. Den nederste gryde (2) bruger det samme varmesystem som almindelige airfryere, med varmeelement og blæser bagpå. Den øverste gryde har en ny og forbedret opvarmningsstruktur med varmeelement og blæser placeret øverst. Det giver airfryeren optimal varmeeffektivitet! Denne høje effektivitet betyder dog, at programmernes tider er forskellige for hver gryde. Standardindstillingerne for hver menu pr. gryde vises i tabellen nedenfor.

		POMMES FRITES	OKSEKØD	KYLLINGE	GRØNTSAG	KAGE	GENOP- VARMNING
	temperaturen (°C)	200	200	180	180	140	160
	tiden (min)	18	20	25	10	40	5
	temperaturen (°C)	200	200	180	180	140	160
	tiden (min)	26	24	30	14	50	5

Indstillinger

Tabellen nedenfor hjælper dig med at vælge de grundlæggende indstillinger for ingredienserne.

Bemærk: disse indstillinger er vejledende. Da ingredienser varierer i oprindelse, størrelse, form og mærke, kan vi ikke garantere den optimale indstilling for dine ingredienser.

Takket være Rapid Air-teknologien bliver luften inde i apparatet øjeblikkeligt genopvarmet, så det påvirker næsten ikke processen, hvis du kortvarigt trækker gryden ud under tilberedningen. Forvarmning er ikke nødvendig – tiderne nedenfor er baseret på madlavning uden forvarmning. Forvarmning kan dog forkorte tilberedningstiden.

Tips

- *Mindre ingredienser kræver som regel en lidt kortere tilberedningstid end større.*
- *En større mængde ingredienser kræver kun en lidt længere tilberedningstid, mens en mindre mængde kræver en lidt kortere tid.*
- *At ryste mindre ingredienser halvvejs i tilberedningstiden forbedrer resultatet og kan hjælpe med at forhindre ujævnt stegte ingredienser.*
- *Tilføj lidt olie til friske kartofler for at opnå et sprødt resultat. Steg ingredienserne i varmluftfrituregryden inden for få minutter efter tilsætning af olien.*
- *Tilbered ikke ekstremt fedtholdige ingredienser såsom pølser i varmluftfrituregryden.*
- *Snacks, der kan tilberedes i ovn, kan også tilberedes i varmluftfrituregryden.*
- *Den optimale mængde til at tilberede sprøde pommes frites er 500 gram.*
- *Brug færdiglavet dej for hurtigt og nemt at tilberede fyldte snacks. Færdiglavet dej kræver kortere tilberedningstid end hjemmelavet dej.*
- *Placer en bageform eller ovnfast fad i kurven, hvis du vil bage en kage, quiche eller tilberede skrøbelige eller fyldte ingredienser.*
- *Du kan også bruge varmluftfrituregryden til at opvarme ingredienser. For at opvarme, indstil temperaturen til 150°C i op til 10 minutter.*

Ingrediens	Mængde (g)	Tid (min.)	Temp (°C)	Ryst
Kartofler & Pommes Frites				
Tynde frosne pommes frites	400-500	18-25	200	Ja
Tykkere frosne pommes frites	400-500	20-25	200	Ja
Kartoffelgratin	500	20-25	200	Ja
Kød & Fjerkræ				
Bøf	100-500	12-18	180	Nej
Svinekoteletter	100-500	12-18	180	Nej
Hamburger	100-500	10-20	180	Nej
Pølsehorn	100-500	13-15	200	Nej
Kyllingelår	100-500	25-30	180	Nej
Kyllingebryst	100-500	18-25	200	Nej
Snacks				
Forårsruller	100-500	8-10	200	Ja
Frosne kyllingenuggets	100-500	8-12	180	Ja
Frosne fiskefileter	100-500	6-10	200	Nej
Frosne panerede ostesnacks	100-500	8-10	180	Nej
Fyldte grøntsager	100-500	12-20	160	Nej
Bagning				
Kage	500	8-18	160	Nej
Quiche	500	20-22	180	Nej
Muffins	500	15-18	200	Nej
Søde snacks	500	20	160	Nej

Fejlfinding

Problem	Possible cause	Solution
Varmluftfriture-gryden virker ikke	Apparatet er ikke tilsluttet.	Sæt netstikket i en jordet stikkontakt.
	Timeren er ikke indstillet.	Drej timerknappen til den ønskede tilberedningstid.
Ingredienserne bliver ikke færdige	Der er for mange ingredienser i kurven.	Tilbered mindre portioner for bedre og jævn tilberedning.
	Temperaturen er for lavt indstillet.	Juster temperaturen i henhold til indstillingerne.
	Tilberedningstiden er for kort.	Forlæng tilberedningstiden.
Ingredienser bliver ujævnt tilberedt	Nogle ingredienser kræver omrystning halvvejs i tilberedningen.	Ryst ingredienserne som anbefalet i indstillingerne.
Friturede snacks er ikke sprøde	Snacks er beregnet til traditionel frituregryde.	Brug ovnsnacks eller pensl snacksene let med olie for et sprødere resultat.
Panden kan ikke indsættes korrekt	Der er for mange ingredienser i kurven.	Fyld ikke kurven over MAX-mærket.
	Kurven er ikke korrekt placeret i panden.	Tryk kurven ned i panden, indtil den klikker på plads.
Der kommer hvid røg ud af apparatet	Du tilbereder fedtholdige ingredienser.	Olie kan forårsage røg, dette påvirker ikke apparatets funktion.
	Fedtrester fra tidligere brug.	Rengør panden grundigt efter hver brug.
Friske pommes frites bliver ujævnt tilberedt	Forkert kartoffeltype anvendt.	Brug faste kartofler, som holder formen under stegning.
	Kartoffelstave er ikke skyllet ordentligt.	Skyl kartoffelstavene grundigt for at fjerne stivelse.
Friske pommes frites er ikke sprøde	For meget vand eller for lidt olie i kartoflerne.	Tør kartoffelstavene godt og tilsæt eventuelt lidt mere olie.

Rengøring

Rengør panden og kurven med non-stick belægning. Brug ikke metalredskaber eller slibende rengøringsmidler, da det kan beskadige non-stick belægningen.

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
Bemærk: Fjern panden for at lade varmluftfrituregryden køle hurtigere af.
2. Tør ydersiden af apparatet af med en fugtig klud.
Du kan bruge et affedtningsmiddel til at fjerne eventuelt genstridigt snavs.
Tip: Hvis der sidder snavs fast på kurven eller i bunden af panden, fyld panden med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Placer kurven i panden, og lad dem stå i blød i ca. 10 minutter.
3. Rengør indersiden af apparatet med varmt vand og en ikke-slibende svamp.
4. Rengør varmeelementet med en rengøringsbørste for at fjerne eventuelle madrester.
5. Gryder og kurve kan også vaskes i opvaskemaskine.
Det anbefales dog at vaske dem i hånden for at forlænge deres holdbarhed.

Opbevaring

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
2. Sørg for, at alle dele er rene og tørre, før du opbevarer apparatet.

Garanti og service

Hvis du har brug for service, information eller har problemer, bedes du kontakte dit lokale autoriserede servicecenter.

SPECIFIKATIONER

Specifikationer og funktioner:

Spænding: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz

Effekt: 2700 Watt

Kurvens kapacitet: 2 x 5 liter

Justerbar temperatur: 80°C - 200°C

Timer: 0 - 60 minutter

Korrekt bortskaffelse af dette produkt



Dette symbol angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald inden for EU. For at undgå mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed ved ukontrolleret affaldsbortskaffelse skal du genanvende det ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materialer. For at returnere dit brugte apparat, brug venligst de relevante indsamlings- og afleveringssystemer eller kontakt forhandleren, hvor produktet blev købt. De kan sørge for, at produktet bliver genanvendt på en miljøvenlig måde.



Polski

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni.
3. Aby zapobiec porażeniu prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani podstawy w wodzie lub innych płynach.
4. **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie elektryczne posiada funkcję grzania. Powierzchnie, również inne niż powierzchnie funkcjonalne, mogą osiągać wysokie temperatury. Ponieważ różne osoby mogą różnie odczuwać temperaturę, urządzenie należy używać z OSTROŻNOŚCIĄ. Dotykać urządzenia wyłącznie za uchwyty i powierzchnie przeznaczone do chwytania, korzystając z ochrony przed ciepłem, np. rękawic. Inne powierzchnie należy dotykać dopiero po odpowiednim czasie ostygnięcia.
5. Odłącz urządzenie od gniazdka, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Pozwól mu ostygnąć przed zakładaniem lub zdejmowaniem części.
6. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwisanta lub wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
7. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
8. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
9. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.
10. Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego ani w nagrzanym piekarniku.
11. Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
12. Zawsze najpierw podłącz wtyczkę do urządzenia, a następnie do gniazdka ściennego. Aby odłączyć, wyłącz urządzenie, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka.
13. Nie używaj urządzenia do innych celów niż zamierzone.
14. To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, bądź osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeśli zapewniono im nadzór lub instrukcję dotyczącą bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz rozumieją zagrożenia z tym związane. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
15. Trzymaj urządzenie i przewód z dala od dzieci poniżej 8. roku życia.
16. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub osobnego systemu zdalnego sterowania.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:

- kuchni personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
- gospodarstwa rolne;
- przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
- pensjonaty typu bed and breakfast.

Wprowadzenie

Ta nowoczesna frytkownica na gorące powietrze oferuje łatwy i zdrowy sposób przygotowania Twoich ulubionych składników. Dzięki szybkiemu obiegowi gorącego powietrza i górnemu grzałkowi możliwe jest przygotowanie wielu potraw. Najlepsze jest to, że frytkownica na gorące powietrze równomiernie podgrzewa jedzenie we wszystkich kierunkach i większość składników nie wymaga użycia oleju.

Niebezpieczeństwo

- To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że zostały poinstruowane i są nadzorowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru, chyba że mają więcej niż 8 lat.
- Trzymaj urządzenie i przewód zasilający z dala od dzieci poniżej 8. roku życia.
- Nigdy nie zanurzaj obudowy zawierającej elementy elektryczne i grzewcze w wodzie ani nie płucz jej pod kranem.
- Nie dopuszczaj do przedostania się wody ani innych płynów do wnętrza urządzenia, aby zapobiec porażeniu prądem.
- Zawsze umieszczaj składniki do smażenia w koszu, aby nie miały kontaktu z elementami grzewczymi.
- Nie zasłaniaj otworów wlotowych i wylotowych powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie napełniaj misy olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.
- Temperatura powierzchni dostępnych podczas pracy urządzenia może być wysoka.

Ostrzeżenie

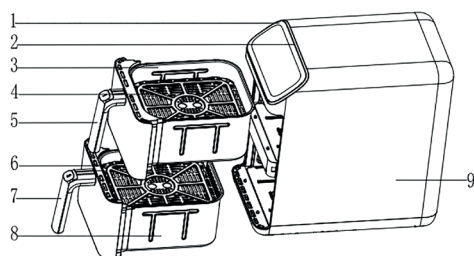
- Sprawdź, czy napięcie podane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub inne części są uszkodzone.
- Nie powierzaj wymiany ani naprawy uszkodzonego przewodu zasilającego osobom nieautoryzowanym.
- Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Nie ustawiaj urządzenia przy ścianie ani obok innych urządzeń. Zachowaj co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu, po bokach oraz nad urządzeniem.
- Nie stawiaj niczego na urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w tej instrukcji.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe powietrza wydobywa się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza.
- Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu kosza z urządzenia – może wydobywać się gorąca para i powietrze.
- Powierzchnie dostępne podczas pracy mogą być gorące (Rys. 2).
- Natychmiast odłącz urządzenie od prądu, jeśli zauważysz wydobywający się ciemny dym. Poczekać, aż dym przestanie się unosić, zanim wyjmiesz jedzenie z urządzenia.

Środki ostrożności

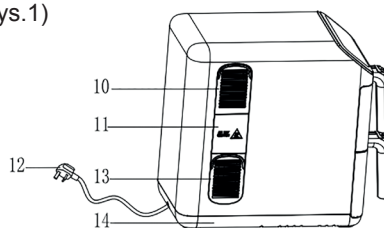
- Upewnij się, że urządzenie jest ustawione na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Może nie być bezpieczne w środowiskach takich jak kuchnie pracownicze, gospodarstwa rolne, motele i inne środowiska niemieszkańtowe. Nie jest też przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach typu bed and breakfast i innych podobnych miejscach.
- W przypadku nieprawidłowego użytkowania urządzenia, używania go do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych, lub nieprzestrzegania instrukcji zawartych w tej instrukcji obsługi, gwarancja traci ważność, a producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody.
- Zawsze odłączaj urządzenie od prądu, gdy go nie używasz.
- Urządzenie potrzebuje około 30 minut, aby ostygnąć i można je było bezpiecznie obsługiwać lub czyścić.

Opis ogólny (Rys.1)

1. Ozdobny pierścień panelu sterowania
2. Panel sterowania
3. Górny pojemnik
4. Metalowy ruszt górnego pojemnika
5. Górny uchwyt
6. Metalowy ruszt dolnego pojemnika
7. Dolny uchwyt
8. Dolny pojemnik
9. Obudowa
10. Górny wylot powietrza
11. Ozdobny panel wylotu powietrza
12. Przewód zasilający
13. Dolny wylot powietrza



(Rys.1)



Ważne

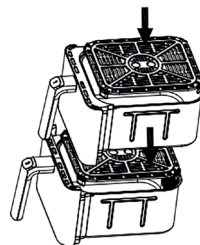
Przed użyciem urządzenia prosimy o dokładne przeczytanie niniejszej instrukcji i zachowanie jej do przyszłego użytku.

Przed pierwszym użyciem

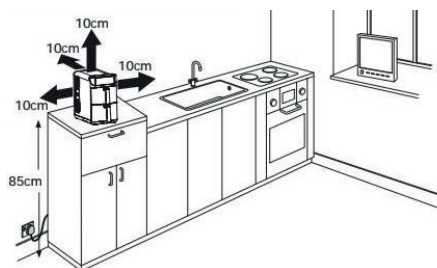
1. Usun wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usun wszystkie naklejki lub etykiety z urządzenia.
3. Dokładnie umyj kosz i misę ciepłą wodą, odrobiną płynu do mycia naczyń i nieabrazyjną gąbką.
4. Przetrzyj wnętrze i zewnętrzne części urządzenia wilgotną ściereczką.
To beztłuszczowa frytkownica działająca na gorące powietrze.
Nie napełniaj misy olejem ani tłuszczem do smażenia.

Przygotowanie do użycia

1. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni.
Nie umieszczaj urządzenia na powierzchniach nieodpornych na ciepło.
2. Umieść kosz w misie (Rys. 3).
3. Wyciągnij przewód zasilający ze schowka znajdującego się na spodzie urządzenia. Nie napełniaj misy olejem ani żadnym innym płynem. Nie umieszczaj niczego na urządzeniu, ponieważ zakłóci to cyrkulację powietrza i wpłynie na rezultat smażenia gorącym powietrzem.



(Rys.3)



Smażenie gorącym powietrzem

1. Podłącz wtyczkę do gniazdka z uziemieniem.
2. Ostrożnie wyciągnij misę z frytkownicy na gorące powietrze (Rys. 4).
3. Umieść składniki w koszu (Rys. 5).
4. Wsuń misę z powrotem do frytkownicy (Rys. 6), upewniając się, że jest prawidłowo ustawiona względem przewodnic w korpusie urządzenia.
Nigdy nie używaj misy bez kosza w środku.

Uwaga: Nie dotykaj misy podczas pracy urządzenia ani przez jakiś czas po zakończeniu pracy – będzie bardzo gorąca. Zawsze chwytaj misę za uchwyt.

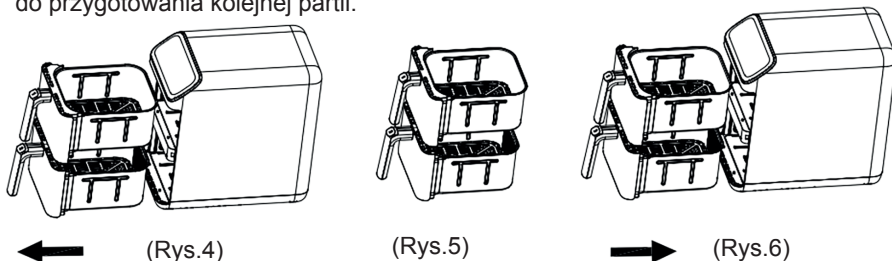
5. Określ wymagany czas przygotowania składnika (zobacz rozdział „Ustawienia” w tym rozdziale).
6. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania (zobacz rozdział „Ustawienia” w tym rozdziale). Aby wstrząsnąć składnikami, wyciągnij kosz z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie wsuń kosz z powrotem do frytkownicy.
7. Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy, oznacza to, że ustawiony czas przygotowania minął. Wyciągnij pojemnik z urządzenia i umieść go na stabilnej powierzchni.

8. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuwaaj pojemnik z powrotem do urządzenia i ustaw kilka dodatkowych minut.
9. Aby wyjąć składniki (np. frytki), wyciągnij pojemnik z frytkownicy i użyj szczypiec, aby je wyjąć.

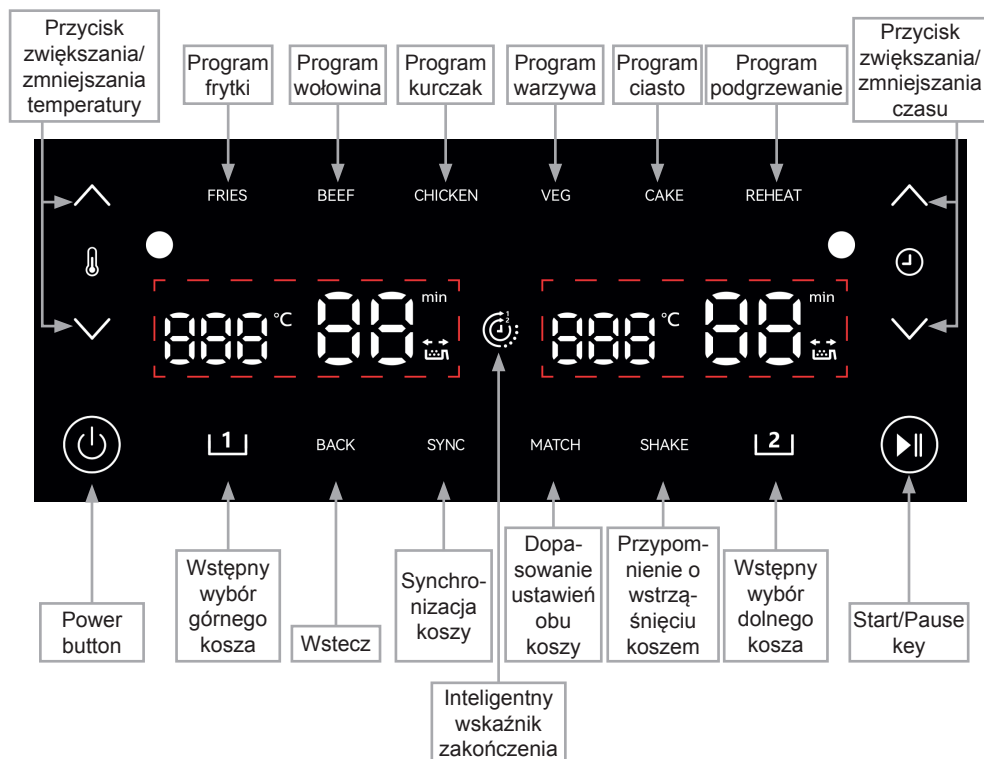
Nie odwracaj pojemnika do góry dnem, ponieważ nadmiar oleju zgromadzony na dnie może wycieć na składniki.

W zależności od rodzaju składników w frytkownicy, z pojemnika może wydobywać się para.

10. Opróżnij pojemnik do miski lub na talerz. Wyjmij składniki z pojemnika za pomocą szczypiec.
11. Gdy jedna partia składników jest gotowa, frytkownica jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.



Instrukcja obsługi panelu sterowania



Operation Instructions:

1. Podłącz urządzenie do zasilania – ekran zaświeci się na stałe i wyświetli „”.
2. Naciśnij „” – ekran wyświetli jednocześnie „” i „”.
- 2-1. Jeśli najpierw naciśniesz „”, ekran wyświetli wszystkie przyciski i wskaźniki oprócz ekranu cyfrowego dolnego pojemnika, BACK, SYNC, MATCH i dwóch „”.
- Na ekranie cyfrowym pojawi się 180 °C i 20 minut. Jeśli najpierw naciśniesz „”, ekran wyświetli wszystkie przyciski i wskaźniki oprócz ekranu cyfrowego dolnego pojemnika, BACK, SYNC, MATCH i dwóch „”.
- Na ekranie cyfrowym pojawi się 180 °C i 20 minut.
3. Najpierw naciśnij przycisk „”, aby kontynuować. Następnie naciśnij miejsce „” w „” i „”, Temperaturę na ekranie cyfrowym można zwiększać lub zmniejszać w krokach co 5 °C. Długie przytrzymanie przycisku pozwala szybko zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę w zakresie od 80 do 200 °C.
- Jeśli osiągnięto dolną lub górną granicę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.
- Naciśnij miejsce „” w „” i „”, aby ustawić czas.
- Czas na ekranie cyfrowym można zwiększać lub zmniejszać o 1 minutę na poziom. Długie przytrzymanie przycisku pozwala szybko zmieniać czas w zakresie od 0 do 60 minut. Jeśli osiągnięto górny limit, urządzenie wyemituje sygnał. Przy dolnym limicie sygnał nie zostanie wyemitowany.
- 3-1. Naciśnij przycisk menu FRIES – wszystkie przyciski menu poza FRIES zostaną wyłączone, MATCH zostanie wyłączony, BACK się zaświeci, a ekran wyświetli czas i temperaturę odpowiadające temu programowi.
- Przypomnienie o potrząśnięciu będzie domyślnie włączone, a wskaźnik „” się zaświeci. Można je anulować lub ponownie aktywować przyciskiem „”.
- 3-2. Naciśnij przycisk menu BEEF – wszystkie inne przyciski menu zostaną wyłączone, MATCH się wyłączy, BACK się zaświeci, a ekran wyświetli odpowiedni czas i temperaturę. Przypomnienie o potrząśnięciu będzie domyślnie wyłączone, ale można je aktywować przyciskiem „”.
- 3-3. Naciśnij przycisk menu CHICKEN – wszystkie inne przyciski menu zostaną wyłączone, MATCH się wyłączy, BACK się zaświeci, a ekran wyświetli odpowiedni czas i temperaturę. Przypomnienie o potrząśnięciu będzie domyślnie wyłączone, ale można je aktywować przyciskiem „”.
- 3-4. Naciśnij przycisk menu VEG – wszystkie inne przyciski menu zostaną wyłączone, MATCH się wyłączy, BACK się zaświeci, a ekran wyświetli odpowiedni czas i temperaturę. Przypomnienie o potrząśnięciu będzie domyślnie wyłączone, ale można je aktywować przyciskiem „”.
- 3-5. Naciśnij przycisk menu CAKE – wszystkie inne przyciski menu zostaną wyłączone, MATCH się wyłączy, BACK się zaświeci, a ekran wyświetli odpowiedni czas i temperaturę. Przypomnienie o potrząśnięciu będzie domyślnie wyłączone, ale można je aktywować przyciskiem „”.

- 3-6. Naciśnij przycisk menu REHEAT – wszystkie inne przyciski menu zostaną wyłączone, MATCH i SHAKE się wyłączą, BACK się zaświeci, a ekran wyświetli czas i temperaturę dla tego programu. Przypomnienie o potrząśnięciu nie może być aktywowane.
- 3-7. Wszystkie powyższe menu można przywrócić do ustawień początkowych, naciskając odpowiedni przycisk menu lub BACK.
4. Naciśnij „▶️”, aby uruchomić silnik i element grzewczy urządzenia. Ekran cyfrowy zacznie odliczać czas. Naciśnij ponownie „▶️” lub wyjmij kosz, a urządzenie przejdzie w tryb pauzy. Temperatura i czas na ekranie zaczną migać.
Uwaga: Temperaturę i czas można zmieniać podczas pracy lub pauzy.
5. Po zakończeniu pracy urządzenia odliczanie czasu dojdzie do 0 minut, a brzęczyk wyemituje cztery sygnały. Jeśli przez 20 minut nie zostanie wykonana żadna akcja, urządzenie przejdzie w tryb czuwania – tylko wskaźnik „🔌” pozostanie włączony.
6. W trybie pracy urządzenie przestaje działać po wyjęciu kosza, ekran zatrzymuje się i miga. Jeśli kosz zostanie włożony z powrotem w ciągu 20 minut, praca zostanie wznowiona. Po przekroczeniu 20 minut urządzenie przestaje działać i wychodzi z trybu czuwania.

MATCH Funkcja

Ta funkcja umożliwia skopiowanie ustawień z jednej komory do drugiej. Gdy w jednej z komór ustawiono temperaturę i czas, naciśnij przycisk MATCH, a druga komora skopiuje wszystkie parametry z komory głównej, włącznie ze stanem funkcji potrząsania.

SYNC Funkcja

Funkcja ta pozwala upewnić się, że obie komory zakończą pracę w tym samym czasie. Jest to idealne rozwiązanie podczas przygotowywania pełnego dania. Urządzenie nada priorytet tej komorze, która ma dłuższy czas pracy. Gdy czas odliczania będzie taki sam jak w drugiej komorze, druga komora uruchomi się, a obie zakończą pracę jednocześnie.

Aby włączyć tę funkcję, naciśnij przycisk SYNC – zapali się kontrolka SYNC “🔌”.

Gdy czas pracy komory górnej i dolnej będzie identyczny, SYNC wyłączy się automatycznie. Gdy czas pracy komory lewej i prawej będzie różny, SYNC zostanie włączony.

Programy gotowania

Podczas korzystania z urządzenia możesz wybrać własną preferowaną temperaturę i czas (patrz rozdział „Ustawienia”) lub jeden z gotowych programów gotowania. Frytkownica automatycznie wybierze najlepszą temperaturę i czas dla wybranego rodzaju żywności. Nie musisz samodzielnie dobrać czasu i temperatury dla każdej szuflady! Jeśli chcesz, aby obie szuflady były gotowe jednocześnie, pamiętaj, aby po wyborze programów gotowania włączyć funkcję SYNC.

Różnica między górnym a dolnym pojemnikiem

Dwa pojemniki mają różną strukturę grzewczą. Dolny pojemnik (2) wykorzystuje ten sam system grzewczy co standardowe frytkownice beztłuszczowe, z grzałką i wentylatorem z tyłu. Górny pojemnik posiada nowoczesną i ulepszoną konstrukcję grzewczą – grzałka i wentylator znajdują się na górze, co zapewnia maksymalną wydajność nagrzewania! Jednak ta ultra efektywność powoduje, że czasy programów różnią się dla każdego pojemnika. Domyślne ustawienia dla każdego menu i pojemnika przedstawione są w tabeli poniżej.

		FRYTKI	WOŁOWINA	KURCZAK	WARZYWA	CIASTO	PODGRZEWANIE
	temperatury (°C)	200	200	180	180	140	160
	tiden (min)	18	20	25	10	40	5
	temperatury (°C)	200	200	180	180	140	160
	tiden (min)	26	24	30	14	50	5

Ustawienia

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla składników.

Uwaga: ustawienia te mają charakter orientacyjny. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, wielkością, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszych ustawień dla każdego przypadku. Dzięki technologii Rapid Air powietrze wewnątrz urządzenia jest natychmiast ponownie nagrzewane, więc krótkie wyjęcie kosza w trakcie smażenia na gorącym powietrzu nie zakłóca procesu. Nie jest wymagane wstępne nagrzewanie – poniższe czasy dotyczą gotowania bez nagrzewania. Nagrzewanie skróci jednak czas przygotowania potrawy.

Wskazówki

- *Mniejsze składniki zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe.*
- *Większa ilość składników wymaga jedynie nieznacznie dłuższego czasu przygotowania, a mniejsza ilość – krótszego.*
- *Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania poprawia końcowy efekt i zapobiega nierównomiernemu smażeniu.*
- *Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiący efekt. Smaż składniki w frytkownicy na gorące powietrze w ciągu kilku minut od dodania oleju.*
- *Nie przygotuj w frytkownicy składników o bardzo wysokiej zawartości tłuszczu, takich jak kielbaski.*
- *Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również smażyć w frytkownicy na gorące powietrze.*
- *Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 gramów.*
- *Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowej roboty.*
- *Umieść formę do pieczenia lub naczynie żaroodporne w koszu frytkownicy, jeśli chcesz upiec ciasto, quiche lub usmażyć delikatne lub nadziewane składniki.*
- *Możesz również używać frytkownicy na gorące powietrze do podgrzewania składników. Aby podgrzać jedzenie, ustaw temperaturę na 150 °C przez maksymalnie 10 minut.*

Składniki	Ilość (g)	Czas (min.)	Temp (°C)	Potrząsać
Ziemniaki i frytki				
Cienkie frytki mrożone	400-500	18-25	200	Tak
Grube frytki mrożone	400-500	20-25	200	Tak
Zapiekanka ziemniaczana	500	20-25	200	Tak
Mięso i drób				
Stek	100-500	12-18	180	Nie
Kotlety wieprzowe	100-500	12-18	180	Nie
Hamburger	100-500	10-20	180	Nie
Pasztecik z kielbasą	100-500	13-15	200	Nie
Udka z kurczaka	100-500	25-30	180	Nie
Filet z kurczaka	100-500	18-25	200	Nie
Przekąski				
Sajgonki	100-500	8-10	200	Tak
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	8-12	180	Tak
Mrożone paluszki rybne	100-500	6-10	200	Nie
Mrożone serowe przekąski	100-500	8-10	180	Nie
Warzywa nadziewane	100-500	12-20	160	Nie
Wypieki				
Ciasto	500	8-18	160	Nie
Quiche	500	20-22	180	Nie
Muffiny	500	15-18	200	Nie
Przekąski słodkie	500	20	160	Nie

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica na gorące powietrze nie działa	Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	Podłącz wtyczkę do gniazdka z uziemieniem.
	Timer nie został ustawiony.	Ustaw pokrętko timera na wymaganą długość czasu, aby włączyć urządzenie.
Składniki nie są dobrze usmażone	Zbyt duża ilość składników w koszu.	Włóż mniejsze porcje składników do kosza. Mniejsze porcje smażą się równomierniej.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw odpowiednią temperaturę (patrz sekcja „Ustawienia” w rozdziale „Korzystanie z urządzenia”).
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw pokrętko timera na wymaganą długość czasu (patrz sekcja „Ustawienia”).
Składniki smażą się nierównomiernie	Niektóre składniki wymagają potrząśnięcia w połowie czasu przygotowania.	Potrząśnij składnikami w połowie czasu (patrz sekcja „Ustawienia”).
Przekąski nie są chrupiące	Użyto przekąsek przeznaczonych do tradycyjnej frytkownicy olejowej.	Użyj przekąsek przeznaczonych do piekarnika lub lekko posmaruj je olejem.
Nie mogę wsunąć misy do urządzenia	Zbyt dużo składników w koszu.	Nie napełniaj kosza ponad wskaźnik MAX.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w misie.	Dociśnij kosz do misy, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym	Smażysz składniki o wysokiej zawartości tłuszczu.	Tłuszcz może wytwarzać biały dym, co jest normalne i nie wpływa na wynik smażenia.
	Pozostałości tłuszczu z poprzedniego użycia w misie.	Dokładnie wyczyść misę po każdym użyciu.
Frytki smażą się nierównomiernie	Użyto niewłaściwego rodzaju ziemniaków.	Użyj świeżych ziemniaków o zwartej strukturze, odpowiednich do smażenia.

problem	Possible cause	Solution
	Frytki nie zostały odpowiednio wypłukane przed smażeniem.	Dokładnie wypłucz frytki, aby usunąć skrobię z powierzchni.
Frytki nie są chrupiące	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w ziemniakach.	Dokładnie osusz frytki przed dodaniem oleju. Pokrój je na cieńsze kawałki i dodaj odrobinę więcej oleju, aby uzyskać lepszy efekt.

Czyszczenie

Czyść misę i kosz z powłoką nieprzywierającą. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani środków ściernych, które mogą uszkodzić powłokę.

1. Odłącz urządzenie od gniazdka i pozwól mu ostygnąć.
Uwaga: Wyjmij misę, aby urządzenie szybciej ostygło.
2. Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.
Możesz użyć środka odtłuszczającego do usunięcia uporczywych zabrudzeń.
Wskazówka: Jeśli resztki jedzenia przyłgnęły do kosza lub dna miski, napełnij misę gorącą wodą z odrobiną płynu do mycia naczyń. Włóż kosz do miski i pozostaw na około 10 minut.
3. Wnętrze urządzenia wyczyść ciepłą wodą i nieścierną gąbką.
4. Element grzewczy oczyść szczoteczką, aby usunąć resztki jedzenia.
5. Garnki i kosze nadają się również do mycia w zmywarce.
Zaleca się jednak mycie ręczne, aby wydłużyć ich trwałość.

Przechowywanie

1. Odłącz urządzenie od prądu i pozwól mu ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche przed przechowywaniem.

Gwarancja i serwis

W przypadku potrzeby uzyskania serwisu, informacji lub w razie problemów, skontaktuj się z lokalnym autoryzowanym centrum serwisowym.

SPECYFIKACJA

Napięcie: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz

Moc: 2700 W

Pojemność kosza: 2 x 5 litrów

Regulacja temperatury: 80°C - 200°C

Timer: 0 - 60 minut

Prawidłowa utylizacja produktu



Ten symbol wskazuje, że produkt nie powinien być wyrzucany razem z innymi odpadami domowymi w UE. Aby zapobiec potencjalnym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego spowodowanym niekontrolowaną utylizacją, należy go poddać recyklingowi w odpowiedzialny sposób, promując ponowne wykorzystanie zasobów materiałowych. Aby zwrócić swoje zużyte urządzenie, skorzystaj z systemów zbiórki lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. On zapewni bezpieczny dla środowiska recykling urządzenia.



Manufactured by Elmarc B.V. under exclusive
licence of Brabantia Nederland B.V.

Elmarc B.V.
Kolenbranderstraat 28
2984 AT Ridderkerk
The Netherlands

PRODUCT INFORMATION

BBEK1240 DOUBLE LAYER AIR FRYER 10L