

DAEWOO

DK2FRYER

DUAL BASKET AIR HEALTH FRYER



EN	USER MANUAL	2
NL	GEBRUIKERSHANDLEIDING	16
FR	MODE D'EMPLOI	31
DE	GEBRAUCHSANWEISUNG	46

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY. READ ALL INSTRUCTIONS.

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

Read this user manual carefully, before you use the appliance, and keep it safely for future reference.

⚠️ WARNINGS

- **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 exhaust openings while the appliance is operating.
- **Do not** fill the frying tray with oil as this may cause a fire hazard.
- **Never** touch the inside of the appliance while it is operating.
- Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage in your country before you connect the appliance.
- **Do not** use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced at a service center authorized by similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not suitable for children or for people who are either physically or mentally handicapped or who lack experience and knowledge. Should you want anyone else to use the appliance, that person should be properly guided on its use.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- **Do not** plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- **Never** connect this appliance to an external timer switch.
- **Do not** place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.
- **Do not** place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space at 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 purpose other than described in this manual.
- **Do not** let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air exhaust openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air exhaust openings. Also be careful of hot steam and hot air when you remove the frying tray from the appliance.
- The surface below the appliance may become hot during use.

- 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 frying tray from the appliance.

Caution

- Place the appliance on a horizontal, level and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels or other similar environments.
- If the appliance is used improperly or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and seller refuses any liability for any damage that may be caused.
- Always unplug the appliance after use.**
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Remove burnt remnants

	Indicates to read and review instructions to understand operation and use of product.
	Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.
	Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.
	For indoor and household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GETTING TO KNOW YOUR DUAL AIR FRYER

A & D: Non-Stick crisper plates

B & E: Cooking Baskets

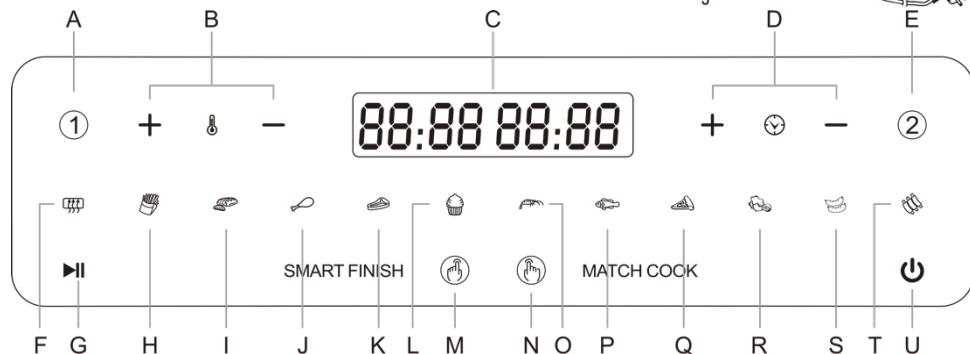
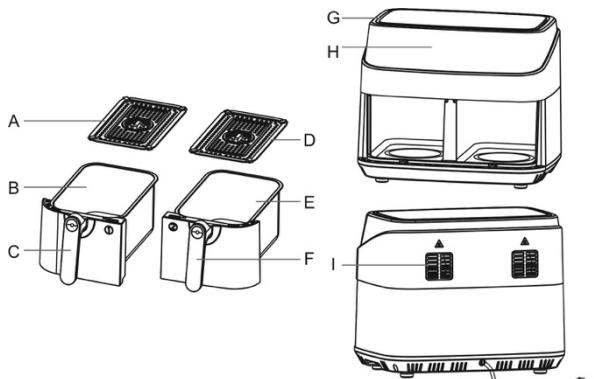
C & F: Basket handle

G: Top cover

H: Control panel

I: Vent windows

J: Power cord



A) Zone 1

B) Temperature plus/minus

C) Timer/temperature

D) Timer plus/minus

E) Zone 2

F) Preheat

G) Pause

H) French fries

I) Meat

J) Drumsticks

K) Steak

L) Cake

M) Smart Finish

N) Match Cook

O) Shrimp

P) Fish

Q) Pizza

R) Vegetables

S) Hot dog

T) Chops

U) Start/Stop

Before first use

1. Remove all packing material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance – other than the rating label.
3. Wash the baskets and crisper plates in hot water with soap, then rinse and dry thoroughly. **The crisper plates and baskets are the ONLY dishwasher-safe parts.**
- Do not clean the main unit in the dishwasher.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface that is also heat resistant.
2. Place the basket in the frying tray properly.

Do not fill the frying tray with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the air-frying result.

Using the appliance

1. Power on

Plug in, there is a beep sound. Light up. 1 seconds will be back to standby mode: all light will be off except .

2. Menu selection/Temperature/Time

- 1). Plug in, it is at the standby mode. Press , Then press  and select a cooking function, to get started you should always choose a cooking program first. You can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button. You can also press any function icon to cook different food.
- 2). After finish  function, press  and select cooking function. you can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button. You can also press any function icon to cook different food.
- 3). After finish above program then press  and the unit will start to work. Every function has its own default time and temperature (as shown in the table). You can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button.

The temperature control range is 50-200°C, every click on the + / - temperature will increase or reduce 10°C. At 200°C, press the "+", will loop back to a temperature of 50°C, press the "-" at 50°C temperature will cycle back to 200°C. In the process of temperature control, temperature digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the temperature has been done of setting;

The adjusting time range is 1 to 60 mins. every click on the + / - time will increase or reduce 1 min. At 60 min if you press "+", the time will cycle back to 01 min., At 01 min, if you press "-", the temperature will cycle back to 60 min. In the process of time control, time digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the time has been done of setting.

3. Start, pause/stop

After select function, set the right time and right temperature, press  , the  start to flicker, after the beep sound, machine start to work.

During the machine working, press  , after beep sound, machine stop working, 

stop flickering. during the machine working, press  , after beep sound, machine stop working, and the machine goes back to standby mode.

Noted:

- (1). During working, you can take frying tray out, stop working, and you can check cooking result or add more food, machine continue to work on the program if pull in the frying tray.
- (2). Power cut or unplug during working, machine stop working, all light off, machine continue to work on the program when power on or plug in again.

3, during work, six red lights for heating element. When red six red lights flicker on by one, it means heating element is working, when the temperature reach setting temperature, heating element stop working, and six red lights don't flicker.

4. End of program

Heating element stop working when working time is done, show 00 min, motor continues to work, buzzer warning. motor continues to work 1 min, cooling machine, then machine enter the standby mode.

Smart Finish

SMART FINISH



MATCH COOK

Cooking 2 foods using 2 different functions, temps or cook times?

Set each zone and use SMART SET to have both zones finish at the same time.

Step1: Program Zone 1

Place food in basket, press ① and select a cooking function

Step2: Program Zone 2

Place food in basket, Press ② and select a cooking function

Step3: Begin cooking

Select Smart Finish, press ►|| to begin cooking

The lights of the cooking functions you choose will continue flickering while cooking.

Match Cook

SMART FINISH



MATCH COOK

Cooking the same food in each zone?

Set Zone 1 and use MATCH COOK to automatically match settings to zone 2.

Step1: program Zone 1

Place food in basket, Press ① and select a cooking function

Step2: Begin cooking

Select MATCH COOK, press ►|| to begin cooking.

The lights of the cooking functions you choose will continue flickering while cooking.

Menu Table

program logistics			
	menu	Default time(min)	Default temperature (°C)
Function	 Pre-heat	3	180
	 French Fries	15	200
	 Meat	12	200
	 Drumsticks	20	200
	 Steak	12	180
	 Cake	25	160
	 Shrimp	8	180
	 Fish	10	180
	 Pizza	20	180
	 Vegetable	10	160
	 Hot dog	12	180
	 Chops	25	200

Caution: Do not touch the pan during and about 30mins after use, as it gets very hot.
Only hold the pan by the handle.

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

Operation Step

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Put the ingredients into the basket and put basket in frying tray
3. put the frying tray in the right position. Choose function from menu and press START/PAUSE to start cooking.
4. Screen display will show temperature and time. Temperature is the setting temperature and time is remaining working time the function selected should start flicker.
5. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the frying tray out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the frying tray back into the air fryer.

Caution: Do not press the basket release button during shaking.

6. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
7. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying tray back into the appliance and cook it extra minutes

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the basket release button.

8. To remove small ingredients, press the basket release button and lift the basket out of the frying tray.

Do not turn the basket upside down with the frying tray still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the frying tray will spill out and leak onto the ingredients.

After hot air frying, the frying tray and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the frying tray.

9. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket.

10. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Note: When using the Health Fryer for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Ensure that there is sufficient ventilation around the Health Fryer.

Settings

Except the preset menu, you also can use this air fryer to make other foods by setting the time and temperature. This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: *Keep in mind that these settings are only for reference. 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 frying tray briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs process.

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 optimized the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- You can coat fresh potatoes with a little oil for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you have added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an 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.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients by setting the temperature to 150°C and the timer to about 10 minutes.

	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
--	----------------	---------------------	-------	-------------------

Potatoes & fries

Thin frozen fries	12-16	200	Shake	
Thick frozen fries	12-20	200	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	18-25	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	18-22	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	12-18	200	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Rösti	15-18	180		
Potato gratin	18-22	180		

Meat & Poultry

Steak	8-12	180		
Pork chops	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Sausage roll	13-15	200		
Drumsticks	18-22	180		
Chicken breast	10-15	180		

Snacks

Spring rolls	8-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken Nuggets	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	6-10	200		Use oven-ready
Frozen Bread-crumb cheese snacks	10	200		Use oven-ready
Stuffed vegetables	10	160		Use oven-ready

Note: Add 3 minutes to the preparation time before you start frying if the appliance is cold.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The frying tray, basket and the inside of the appliance have a non-stick coating. 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 frying tray to let the air fryer cool down more quickly.

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

3. Clean the frying tray and basket with hot water, some washing liquid soap and a non-abrasive sponge.

You can use a washing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The frying tray and basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the basket, or at the bottom of the frying tray, fill the frying tray with hot water and with some washing liquid soap. Put the basket in the frying tray and let the frying tray and the basket soak for approximately 10 minutes.

1. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
2. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.

2. Make sure all parts are clean and dry.

Disposal of old electrical appliances



The European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream.

Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged into the mains.	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 the ingredients in the basket is too much.	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').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of the 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').
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 is too much food in the basket.	Do not fill the basket beyond the Max amount indicated in the table on the earlier page.
	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.	Pay attention that the temperature is well-controlled to be under 180°C, when you fry greasy ingredients in the air fryer.

Problem	Possible cause	Solution
	The pan still contains greasy 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 potato fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh potato 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 coat them with oil.
		Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

Specifications

- 1400-1600W
- Temperature: 50 - 200°C
- 60 minute timer
- Full digital touch control display
- Smart finish function – finish cooking the food in both baskets, which requires different cooking times, at the same time
- Match cook function - a quick-set function to match the settings of both baskets
- Cool touch body
- Auto power off function
- Power: 220V-240 V~; 50/60 Hz; Class 1

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK. LEES ALLE INSTRUCTIES

Bij gebruik van elektrische apparatuur moeten met het oog op de veiligheid altijd bepaalde voorzorgsmaatregelen worden opgevolgd, zoals:

Lees deze handleiding eerst zorgvuldig door voordat u van het apparaat gebruikmaakt en bewaar hem zodat u deze later nog eens kunt raadplegen.

⚠ WAARSCHUWINGEN

- Dompel de behuizing **nooit** in water onder en spoel hem ook niet af onder de kraan, want er zitten elektronische onderdelen en verwarmingselementen in.
- Laat **geen** water of een andere vloeistof in het apparaat komen – om een elektrische schok te voorkomen.
- Doe de ingrediënten die gefrituurd moeten worden altijd in de mand, om te voorkomen dat ze direct in aanraking komen met de verwarmingselementen.
- Dek de in- en uitlaatopeningen voor de lucht **niet** af terwijl het apparaat in werking is.
- Breng **geen** olie aan op de bakplaat, want dan kan brand ontstaan.
- Raak het apparaat **nooit** aan de binnenzijde aan terwijl dat in werking is.
- Controleer voordat u de stekker in het stopcontact steekt of de spanning die op het apparaat staat aangegeven, wel dezelfde is als de spanning van het lichtnet in het land waar u het apparaat gebruikt.
- Maak geen gebruik van het apparaat als de stekker, het snoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Als het snoer beschadigd is, moet u dit om ongelukken te voorkomen bij een officieel erkende reparateur laten maken door iemand die daarvoor gekwalificeerd is.
- Dit apparaat is niet geschikt voor kinderen of voor mensen die fysiek of mentaal een achterstand hebben of die hiervoor niet over voldoende ervaring en kennis beschikken. Als u iemand anders van het apparaat gebruik wilt laten maken, moet die wel goed worden geïnstrueerd.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen als het apparaat is ingeschakeld of nog staat af te koelen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Steek de stekker **niet** in het apparaat en blijf ook van het bedieningspaneel af als u nog natte handen hebt.
- Doe de stekker van het apparaat alleen in een geaard stopcontact. Kijk altijd of de stekker wel goed in het stopcontact zit.
- Koppel dit apparaat **nooit** aan een externe schakelklok.
- Plaats het apparaat **nooit** op of bij brandbare materialen, zoals een tafelkleed of gordijnen.
- Zet het apparaat **niet** pal tegen de muur of tegen andere apparaten aan. Laat aan de achterzijde en boven het apparaat een ruimte vrij van ten minste 10 cm. Zet **nooit** iets bovenop het apparaat zelf.

- Gebruik het apparaat **niet** voor iets anders dan zoals beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat **niet** werken zonder dat er iemand bij is.
- Tijdens het frituren met hete lucht komt er hete stoom uit de openingen van de luchtuiltaat. Zorg dat u met uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de uitlaatopeningen blijft. Wees ook nog bedacht op de hete stoom en hete lucht als u het blad met het gefrituurde erop uit het apparaat trekt.
- Het gebied onder het apparaat kan zolang dat in gebruik is ook warm worden.
- Trek zodra u donkere rook uit het apparaat ziet komen onmiddellijk de stekker eruit. Wacht tot er geen rook meer uitkomt en haal dan pas het blad met het gefrituurde uit het apparaat.

Voorzichtig

- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor in bijvoorbeeld een kantine, een kantoor, een boerderij of een andere bedrijfsmoggeving. Ook is het niet bedoeld om te worden gebruikt door gasten in een hotel of een soortgelijke omgeving.
- Wanneer het apparaat gebruikt wordt voor iets of op een manier waar het niet voor bedoeld is, of wanneer het niet bedoeld wordt volgens de instructies in de gebruikshandleiding, vervalt de garantie en houdt de verkoper zich niet aansprakelijk voor hier eventueel uit voortvloeiende schade.
- Trek na gebruik van het apparaat altijd de stekker eruit.**
- Laat het apparaat altijd ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het aanraakt of schoonmaakt.
- Verkoolde voedselresten moet u weghalen

	Geeft aan dat u de aanwijzingen moet lezen en raadplegen om te begrijpen hoe u het apparaat kunt gebruiken en moet laten werken.
	Geeft aan dat er een gevaar is dat letsel, fatale verwondingen of ernstige schade aan eigendommen kan veroorzaken als de met dit symbool aangegeven waarschuwing wordt genegeerd.
	Zorg dat u niet in aanraking komt met het hete oppervlak. Doe altijd iets om uw handen om brandwonden te voorkomen.
	Alleen voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

LEER UW DUAL AIR FRYER KENNEN

A & D: Anti-aanbakplaten

B & E: Frituurmanden

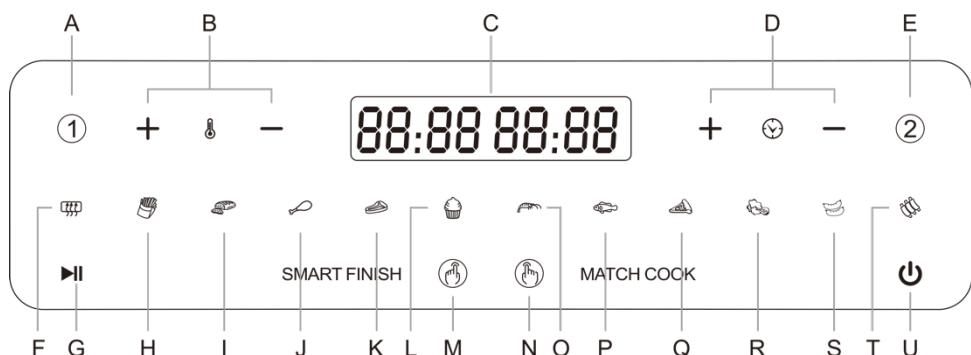
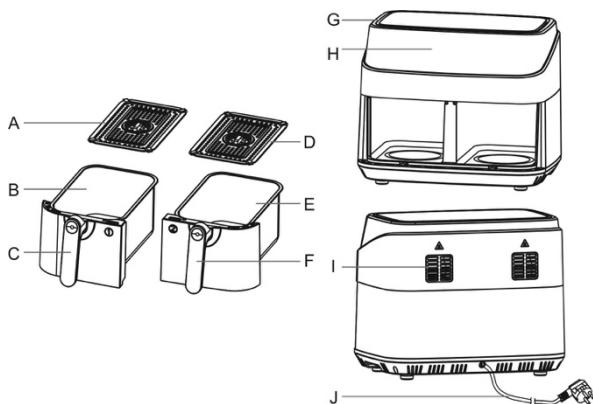
C & F: Mandgreep

G: Afdekplaat

H: Bedieningspaneel

I: Ventilatiegaten

J: Netsnoer



A) Zone 1

B) Temperatuur plus/min

C) Timer/temperatuur

D) Timer plus/min

E) Zone 2

F) Voorverwarmen

G) Pauzeren

H) Patat

I) Vlees

J) Kippenbouten

K) Steak

L) Cake

M) Slim afmaken

N) Match Cook

O) Garnalen

P) Vis

Q) Pizza

R) Groenten

S) Hot dog

T) Koteletten

U) Start/Stop

Voor het eerste gebruik

1. Neem al het verpakkingsmateriaal weg.
2. Verwijder alle stickers of etiketten van het apparaat, behalve het informatielabel.
3. Spoel de manden en bakplaten eerst goed af in warm water met zeep, wrijf ze eerst droog en laat ze dan verder helemaal drogen. **De manden en bakplaten zijn ook de ENIGE onderdelen die veilig in de vaatwasmachine kunnen.** Stop het apparaat zelf nooit in de vaatwasmachine.
4. Veeg het apparaat van binnen en van buiten schoon met een vochtige doek.

Klaarzetten voor gebruik

3. Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond die ook hittebestendig is.
 4. Zet de mand netjes op de frituurplaat.
- Vul de frituurplaat niet met olie of een andere vloeistof.**
- Zet nooit iets bovenop het apparaat zelf. Daardoor raakt de luchtstroom verstoord, en dat werkt nadelig uit op het resultaat van het frituren.**

Gebruik van het apparaat

2. Schakel het apparaat in

Als u de stekker erin doet hoort u een piep. Het lampje gaat aan. Dat brandt één seconde en gaat dan weer op stand-by: het lampje gaat uit, met uitzondering van .

2. Menukeuze/Temperatuur/Tijd

- 1). Als u de stekker erin doet, staat het apparaat op stand-by. Druk op  , druk dan op  en kies een bereidingswijze, aan het begin moet u altijd eerst een programma kiezen. U kunt de tijd en de temperatuur geheel zoals u wenst instellen met de knoppen Time +/- en Temperature +/- . Voor een ander soort maaltijd kunt u ook een van de toetsen met een symbool erop indrukken.
- 2). Als u de eerste functie  hebt gekozen, druk dan op  voor de bereiding. U kunt de

tijd en de temperatuur geheel zoals u wenst instellen met de knoppen Time +/- en Temperature +/- . Voor een ander soort maaltijd kunt u ook een van de toetsen met een symbool erop indrukken.

3). Als u het eerste programma hebt gekozen, druk dan op  en het apparaat begint te werken. Voor elke functie zijn er een vast tijdsverloop en een bijbehorende temperatuur (zoals aangegeven in de tabel). U kunt de tijd en de temperatuur geheel zoals u wenst instellen met de knoppen Time +/- en Temperature +/- .

Het instelbare temperatuurbereik loopt van 50-200 °C, waarbij elke keer dat u klikt op + / - de temperatuur met 10 °C omhoog of omlaag gaat. Als de temperatuur op 200° C staat en u drukt op "+" dan loopt de temperatuur terug naar 50° C, en drukt u op "-" bij een temperatuur van 50° C dan gaat de temperatuur terug naar 200° C. Tijdens het regelen van de temperatuur wordt deze digitaal knipperend weergegeven op het scherm, en als dit dan zo'n drie keer geknippert heeft, is de temperatuur ingesteld (als het apparaat eenmaal in werking is, houdt het knipperen op);

Het instelbare bereik voor de tijd loopt van 1 tot 60 minuten. bij elke keer dat u klikt op + / - gaat de tijd met 1 minuut verder of terug. Als u bij 60 minuten drukt op "+", gaat de tijd terug naar 01 minuten. En bij 01 minuten gaat de tijd als u op " - " drukt de tijd weer naar 60 minuten. Tijdens het instellen van de tijd wordt deze digitaal knipperend weergegeven op het scherm, en als dit dan zo'n drie keer geknippert heeft, is de tijd ingesteld (als het apparaat eenmaal in werking is, houdt het knipperen op).

3. Starten, pauzeren/stoppen

Stel na het selecteren van de functie die juiste tijd en temperatuur in, druk dan op , de begint dan te knipperen, waarop het apparaat na de piep begint te werken.

Druk terwijl het apparaat aan het werk is op , waarop het apparaat na de piep stopt met werken,

de display  knippert niet meer. Druk terwijl het apparaat aan het werk is op , waarop het apparaat na de piep stopt met werken en het apparaat gaat terug in de stand-by.

Opgelet:

(1). Terwijl het apparaat aan het werk is kunt u de bakplaat eruit halen. Het apparaat stopt dan, zodat u het resultaat van de bereiding kunt controleren of er nog wat etenswaar aan kunt toevoegen. Zodra u de bakplaat er dan weer in terugduwt, zal het apparaat weer verdergaan met het programma.

(2). Als er een stroomstoring is terwijl het apparaat in werking is, of de stekker raakt los, dan komt het apparaat tot stilstand en alle lampjes gaan uit. Zodra de stroomstoring is

opgeheven of de stekker zit er weer in, zal het apparaat weer verdergaan met het programma.

3. Terwijl het apparaat in werking is onder andere er zes rode lampjes die staan voor het verwarmingselement. Wanneer de zes rode lampjes één voor één knipperen, wil dat zeggen dat het verwarmingselement aan is. Als de temperatuur de ingestelde waarde eenmaal heeft bereikt, gaat het verwarmingselement uit en knipperen de zes rode lampjes niet meer.

4. Beëindiging van het programma

Het verwarmingselement gaat uit zodra de tijd is verstreken, er wordt 00 minuten weergegeven, de motor blijft draaien, er gaat als waarschuwing een zoemer af. de motor blijft nog 1 minuut draaien, om het apparaat af te laten koelen, waarna het apparaat teruggaat in de stand-by.

Smart Finish

SMART FINISH



MATCH COOK



U wilt twee verschillende gerechten bereiden, en daar twee verschillende functies, temperaturen of bereidingstijden voor instellen?

Stel elke zone in en maak gebruik van SMART FINISH om te zorgen dat beide zones tegelijkertijd klaar zijn.

Stap1: Programma voor Zone 1

Doe de etenswaar in de mand, druk op ① en selecteer een bereidingswijze

Stap2: Programma voor Zone 2

Doe de etenswaar in de mand, druk op ② en selecteer een bereidingswijze

Stap3: Begin met het frituren

Selecteer Smart Finish, druk op ►|| om te beginnen met het frituren

De lampjes voor door u gekozen manieren van bereiden blijven tijdens het frituren continu knipperen.

Match Cook

SMART FINISH



MATCH COOK



Hetzelfde gerecht maken in elke zone?

Stel Zone 1 in en maak gebruik van MATCH COOK om de instellingen voor zone 2 daar automatisch van over te laten nemen.

*Stap1: Programma voor Zone 1

Doe de etenswaar in de mand, druk op ① en selecteer een bereidingswijze

Stap3: Begin met het frituren

Selecteer MATCH COOK, druk op ►|| om te beginnen met het frituren.

De lampjes voor door u gekozen manieren van bereiden blijven tijdens het frituren continu knipperen.

Menutabel

programmalogistiek			
	menu	Standaard tijd(min)	Standaard temperatuur (° C)
Functie	 Voorverwarmen	3	180
	 Patat	15	200
	 Vlees	12	200
	 Kippenbouten	20	200
	 Steak	12	180

	 Cake	25	160
	 Garnalen	8	180
	 Vis	10	180
	 Pizza	20	180
	 Groenten	10	160
	 Hotdogs	12	180
	 Koteletten	25	200

Voorzichtig: Raak de pan niet aan terwijl het apparaat in werking is, tot 30 minuten daarna, want alles wordt gloeiend heet. Pak de pan alleen beet bij de greep.

Opgelot: Deze instellingen dienen alleen als voorbeeld. Omdat dezelfde ingrediënten soms uit een heel ander land komen en ook kunnen verschillen in grootte, vorm of merk, kunnen wij niet met zekerheid aangeven wat voor uw ingrediënten de beste instellingen precies zijn.

Werkwijze

5. Doe de stekker in een geaard stopcontact.
6. Doe de ingrediënten in de mand en plaats de mand op de bakplaat
7. Schuif de bakplaat in de juiste positie. Selecteer in het menu een functie en druk op START/PAUSE om te beginnen met het bereiden.
8. Op het scherm worden de temperatuur en de tijd weergegeven. De temperatuur is de ingestelde temperatuur en de tijd is de resterende tijd tot de geselecteerde functie begint te knipperen.
5. Bij sommige ingrediënten is het nodig om ze halverwege even door elkaar te husselen (zie de alinea 'Instellingen' in dit hoofdstuk). Om ingrediënten door elkaar te husselen trekt u de bakplaat aan de greep uit het apparaat en schudt u die een paar keer heen en weer. Schuif daarna de bakplaat weer terug in de air fryer.

Voorzichtig: Druk tijdens het schudden niet de knop voor het loslaten van de mand in.

6. Als u de bel van de timer hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Haal de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendige ondergrond.

7. Kijk of de ingrediënten klaar zijn.

Zijn de ingrediënten nog niet helemaal klaar, schuif de bakplaat dan gewoon weer terug in het apparaat en laat dat dan nog enkele minuten aanstaan

Tip: Als het voor u te zwaar is, dan kunt u de mand ook eerst uit de pan halen en alleen de mand schudden. Haal daarvoor de pan uit het apparaat, plaats deze op een hittebestendige ondergrond en druk op de knop waarmee de mand loskomt.

8. Om kleine ingrediënten uit de mand te halen, drukt u op de knop waarmee de mand los komt en tilt u die op van de bakplaat.

Keer de pan niet ondersteboven terwijl de bakplaat er nog aan vastzit, want olie die er eventueel is uitgelopen heeft zich dan al verzameld op die bakplaat, en dat druipet er dan af op de ingrediënten.

Direct na het frituren met hete lucht zijn de bakplaat en de ingrediënten nog heel heet.

Afhankelijk van het soort ingrediënten in de air fryer kan er stoom van de bakplaat afkomen.

9. Leeg de mand in een schaal of op een plaat.

Tip: Om grote of snel uiteenvallende ingrediënten uit de mand te halen, kunt u het beste een keukentang nemen.

11. Zodra een stel ingrediënten bereid is, is de air fryer meteen klaar voor het bereiden van weer andere ingrediënten.

Opmerking: Wanneer u de Health Fryer voor het eerst gebruikt, kan er een beetje roken of een luchtje van afkomen. Dit is normaal en verdwijnt weer snel. Zorg dat er voldoende ventilatie is rond de Health Fryer.

Instellingen

Naast het menu om dingen vooraf in te stellen, kunt u deze air fryer ook gebruiken voor bereiden van andere etenswaar door daarvoor de tijd en temperatuur in te stellen. Met behulp van onderstaande tabel kunt u de belangrijkste instellingen voor de ingrediënten die u wilt bereiden selecteren.

Opgelijst: Deze instellingen dienen alleen als voorbeeld. Omdat dezelfde ingrediënten soms uit een heel ander land komen en ook kunnen verschillen in grootte, vorm of merk, kunnen wij niet met zekerheid aangeven wat voor uw ingrediënten de beste instellingen precies zijn. Aangezien de Rapid Air Technology de lucht in het apparaat heel snel opnieuw opwarmt, raakt dit proces nauwelijks verstoord als u de bakplaat tijdens het frituren heel even uit het apparaat trekt.

Tips:

- Voor kleinere ingrediënten is de bereidingstijd meestal korter dan voor grotere.
- Bij een grotere hoeveelheid ingrediënten is de bereidingstijd maar iets langer; en omgekeerd is bij een kleine hoeveelheid de bereidingstijd ook maar iets korter.
- Kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd door elkaar schudden zal een positieve uitwerking op het eindresultaat hebben en voorkomt dat sommige ingrediënten niet aan alle kanten even gaar worden.
- Op aardappelen mag u een beetje olie doen, om ze extra knapperig te krijgen. Frituur uw ingrediënten als u daar wat olie aan hebt toegevoegd binnen een paar minuten in de air fryer.
- Gebruik de air fryer niet voor het bereiden van ingrediënten die zeer veel vet bevatten, zoals sauzen.
- Hapjes die in een oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de air fryer worden klaargemaakt.
- Om knapperige frietjes te krijgen kunt u die het best bereiden in hoeveelheden van 500 g.
- Om gemakkelijk en snel gevulde snacks te bereiden kunt u het beste gebruik maken van kant-en-klaar deeg. Met kant-en-klaar deeg duurt het bereiden ook korter dan met zelfgemaakt deeg.
- U kunt de air fryer ook gebruiken om ingrediënten weer op te warmen door de temperatuur op 150° C te zetten en de tijdklok op ongeveer 10 minuten.

	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
--	-------------	------------------	----------	------------------

Aardappelen en patat

Licht bevroren	12-16	200	Schudden	
Diepgevroren	12-20	200	Schudden	
Zelfgemaakte frietjes (8x8mm)	18-25	180	Schudden	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Zelfgemaakte aardappelwiggen	18-22	180	Schudden	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Zelfgemaakte aardappelblokjes	12-18	200	Schudden	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Rösti	15-18	180		
Gegratineerde	18-22	180		

Vlees en gevogelte

Steak	8-12	180		
Varkenskotelette	10-14	180		
Hamburgers	7-14	180		
Worstenbroodjes	13-15	200		
Kippenbouten	18-22	180		
Kippenborst	10-15	180		

Snacks

Loempia's	8-10	200	Schudden	Gebruik ovenklare
Bevroren kipnuggets	6-10	200	Schudden	Gebruik ovenklare
Bevroren vissticks	6-10	200		Gebruik ovenklare
Bevroren gepaneerde kaasplakken	10	200		Gebruik ovenklare
Gevulde groenten	10	160		Gebruik ovenklare

Opmerking: Als het apparaat nog koud is, moet u 3 minuten optellen bij de bereidingstijd voordat u met frituren begint.

Schoonmaken

Maak het apparaat na elk gebruik schoon.

De bakplaat, de manden en de binnenzijde van het apparaat zijn voorzien van een anti-aanbaklaag. Gebruik voor het schoonmaken ervan geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen, want dat kan de anti-aanbaklaag beschadigen.

1. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Opmerking: *Verwijder de bakplaat zodat de air fryer sneller kan afkoelen.*

2. Veeg het apparaat van buiten schoon met een vochtige doek.

3. Maak de bakplaat, de manden en de binnenzijde van het apparaat schoon met heet water en een beetje zeep en gebruik een niet-schurende spons.

U kunt een afwasmiddel gebruiken om aangekoekte resten te verwijderen.

Opmerking: *De bakplaat en de mand mogen in de vaatwasmachine.*

Tip: Als er vuil is aangekoekt op de mand of op de bakplaat, vul deze dan met heet water en wat afwasmiddel. Zet de mand op de bakplaat en laat de bakplaat en de mand dan ongeveer 10 minuten weken.

1. Maak de binnenzijde van het apparaat schoon met heet water en een niet-schurende spons.
2. Maak het verwarmingselement schoon met een borstel, om voedselresten te verwijderen.

Opslag

1. Trek de stekker eruit en laat het apparaat afkoelen
2. Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

Als afval verwijderen van afgedankte elektrische apparaten



Richtlijn 2002/96/EU van de EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), de WEEE-Richtlijn, stelt dat afgedankte huishoudelijke elektrische apparatuur niet mag worden meegegeven met het normale huisvuil. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld zodat de materialen die ze bevatten beter kunnen worden gesorteerd en gerecycled, zodat de gevolgen voor de gezondheid en het milieu minder schadelijk zijn. Het doorverwijste symbool van de klico op het product wijst op deze verplichting om als u het apparaat afdankt, dit niet met het gewone huisvuil mee te geven.

Consumenten kunnen voor meer informatie over de juiste wijze van afvalverwijdering van hun oude apparatuur contact opnemen met de instanties te plaatsen of de verkoper.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	De oplossing
De air fryer doet het niet	De stekker zit niet in het stopcontact.	Doe de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet ingesteld.	Draai om het apparaat aan te zetten de knop voor de timer op de vereiste Bereidingstijd.
De ingrediënten die gefrituurd moesten worden met de	De hoeveelheid ingrediënten in de mand is te groot.	Doe de ingrediënten in kleinere porties in de mand. Kleinere porties worden meer gelijkmatig gefrituurd.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Zet de regelknop voor de temperatuur op de vereiste instelling (zie de alinea 'Instellingen').
	De bereidingstijd is te kort.	Zet de knop voor de timer op de vereiste bereidingstijd (zie de alinea 'Instellingen')
De ingrediënten zijn niet gelijkmatig gefrituurd in de air fryer.	Bij sommige ingrediënten is het nodig om ze halverwege even door elkaar te husselen.	Bij ingrediënten die bovenop of door elkaar liggen (patat bijvoorbeeld) is het nodig om ze halverwege even door elkaar te husselen (zie de alinea 'Instellingen').
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de air fryer komen	U hebt snacks genomen van een soort die bedoeld is om te worden bereid in een traditionele friteuse.	Neem snacks voor in de oven of kwast ze in met een beetje olie voor een knapperiger resultaat .
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven	De mand zit te vol.	U moet niet meer in de mand doen dan als maximum staat aangegeven in de tabel op de vorige pagina.
	De mand is niet goed in de pan gedaan.	Duw de mand erin tot u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat	U gebruikt ingrediënten die te veel vet bevatten.	Let er goed op dat de temperatuur onder de 180 °C blijft, als u ingrediënten in de air fryer hebt die veel vet bevatten.

Probleem	Mogelijke oorzaak	De oplossing
	In de pan zitten nog vetresten van eerder gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt doordat er vet wordt verhit. Maak het apparaat na elk gebruik schoon.
Verse frietjes zijn niet gelijkmatig gefrituurd in de air fryer.	U hebt de patat niet genoeg laten weken voordat u die ging frituren.	Laat de patat minstens 30 minuten in een schaal met water weken; haal het er dan uit en droog de frietjes met keukenpapier.
	U hebt het verkeerde soort aardappel genomen.	Gebruik verse aardappelen en zorg dat ze tijdens het frituren heel blijven.
Verse patat is niet knapperig als die uit de air fryer komt.	Hoe knapperig de patat is hangt af van de gebruikte hoeveelheid olie en water die het bevat.	Patat moet u goed afdrogen voordat u er een laagje olie over aanbrengt.
		Snijd de patat in dunneren repen voor een knapperig resultaat.
		Voeg er voor een knapperig resultaat nog wat extra olie aan toe.

Specificaties

- 1400-1600W
- Temperatuur: 50 - 200°C
- 60 minuten timer
- Volledig digitaal aanraakpaneel
- Smart finish – functie die ervoor zorgt dat de etenswaar in beide manden, ook al hebben die een verschillende bereidingstijd, toch tegelijk klaar is
- Match Cook - snel instelbare functie waarmee voor beide manden alles hetzelfde wordt ingesteld
- Koel blijvende behuizing
- Automatische stroomuitschakeling
- Voeding: 220V-240 V~; 50/60 Hz; klasse 1

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

UTILISATION DOMESTIQUE EXCLUSIVEMENT

VEUILLEZ LIRE L'INTÉGRALITÉ DES INSTRUCTIONS.

L'utilisation d'appareils électriques impose de suivre des mesures de précaution de base, notamment :

Veuillez lire ce manuel d'utilisation avant toute utilisation de l'appareil. Veuillez également à le conserver pour consultation future.

AVERTISSEMENTS

- **Ne jamais** immerger le boîtier dans l'eau et ne jamais le rincer à l'eau courante, car il contient des composants électriques et les éléments chauffants.
- **Ne pas** laisser d'eau ou de liquide pénétrer à l'intérieur de l'appareil pour éviter les décharges électriques.
- Toujours placer les aliments à frire dans le panier pour éviter qu'ils entrent en contact avec les éléments chauffants.
- **Ne pas** couvrir les orifices d'aération (entrée et évacuation) lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- **Ne pas** remplir le plateau à friture avec de l'huile pour éviter les risques d'incendie.
- **Ne jamais** toucher l'intérieur de l'appareil lorsque celui-ci est en cours de fonctionnement.
- Vérifier que les caractéristiques électriques figurant sur l'appareil correspondent à celles du secteur dans votre pays avant de brancher l'appareil.
- **Ne pas** utiliser l'appareil si la fiche électrique, le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés.
- En cas de détérioration du câble d'alimentation, celui-ci doit être remplacé dans un centre de réparation autorisé et par du personnel qualifié pour éviter tout risque.
- L'appareil ne convient pas aux enfants ou aux personnes souffrant de handicap moteur ou mental, ou qui manquent d'expérience ou de connaissance. Ces personnes et les enfants doivent être supervisés s'ils sont amenés à utiliser l'appareil.
- Conserver l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants lorsque l'appareil est allumé ou en cours de refroidissement.
- Ne pas mettre le câble d'alimentation sur une surface chaude.
- **Ne pas** brancher l'appareil ou effectuer des manipulations sur son panneau de commandes avec les mains mouillées.
- L'appareil électrique doit toujours être branché sur une prise murale raccordée à la terre. Toujours veiller à ce que la fiche soit correctement insérée dans la prise murale.
- **Ne jamais** brancher l'appareil sur un minuteur externe.
- **Ne pas** poser l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles comme une nappe ou des rideaux.
- **Ne pas** placer l'appareil contre un mur ou contre d'autres applications. Laisser un espace libre d'au moins 10 cm tout autour et au-dessus de l'appareil. **Ne rien** poser sur l'appareil.
- **Ne pas** utiliser l'appareil à des fins autres que celles décrites dans ce manuel.

- **Ne pas** laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- La friteuse à air chaud génère de la vapeur chaude qui s'échappe par les orifices d'évacuation. Ne pas approcher les mains ou le visage. Attention également au moment de retirer le plateau à friture.
- La surface sous l'appareil peut chauffer fortement pendant l'utilisation.
- Débrancher immédiatement l'appareil si celui-ci dégage de la fumée noire. Attendre que l'émission de fumée cesse avant de retirer le plateau à friture.

Avertissement

- Placer l'appareil sur une surface horizontale, de niveau et stable.
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique normale. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans des environnements comme une cuisine d'entreprise, un bureau, une ferme ou tout autre environnement de travail. Il n'a pas non plus été conçu pour être utilisé par des clients dans des hôtels ou autres environnements similaires.
- Toute utilisation incorrecte ou non conforme aux instructions contenues dans ce manuel entraîne la nullité de la garantie et dégage le vendeur de toute responsabilité pour tout préjudice éventuellement subi.
- Toujours débrancher l'appareil après utilisation.**
- Laisser l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Retirer les résidus brûlés

	Lire et suivre les instructions pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.
	Présence d'un danger susceptible de blesser, provoquer la mort ou d'endommager de manière significative les biens en cas de négligence.
	Attention à éviter tout contact avec des surfaces chaudes. Toujours utiliser des gants de protection ou autre pour éviter les brûlures.
	Pour utilisation domestique en intérieur uniquement

VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL

SE FAMILIARISER AVEC VOTRE FRITEUSE À AIR

DOUBLE

A & D : Plaques de cuisson antiadhésive

B & E : Paniers de cuisson

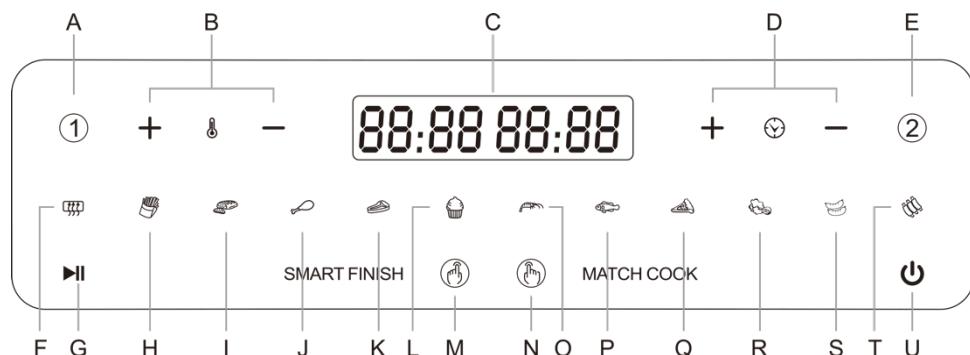
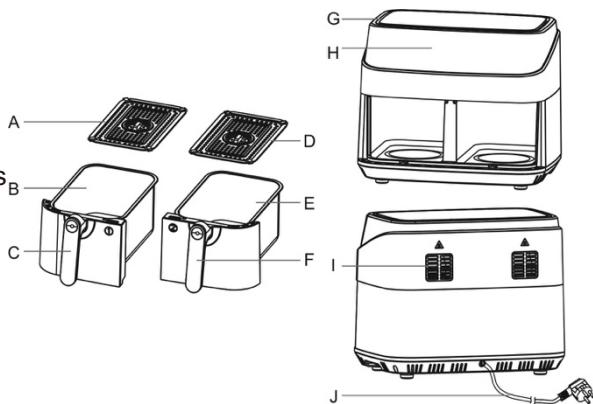
C & F : Poignée

G : Capot supérieur

H : Panneau de commandes

I : Aération

J : Cordon d'alimentation



A) Zone 1

B) Température plus/moins

C) Horloge/température

D) Horloge plus/moins

E) Zone 2

F) Préchauffage

G) Pause

H) Frites

I) Viande

J) Pilon

K) Steak

L) Gâteau

M) Cuisson intelligente

N) Cuisson identique

O) Écrevisse

P) Poisson

Q) Pizza

R) Légumes

S) Hot dog

T) Côtes (ribs)

U) Allumer/éteindre

Avant la première utilisation

1. Retirer tous les matériaux d'emballage.
2. Retirer tous les autocollants ou étiquettes sur l'appareil (sauf l'étiquette de marquage).
3. Laver les paniers et les plaques à l'eau chaude et au savon, puis rincer et sécher. **Les plaques et les paniers sont les SEULS éléments lavables au lave-vaisselle.**
Ne pas laver l'unité principale dans le lave-vaisselle.
4. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un tissu humide.

Préparation pour utilisation

5. Placer l'appareil sur une surface horizontale, de niveau et stable, qui résiste également à la chaleur.
6. Placer correctement le panier sur le plateau à friture.
Ne pas remplir le panier à friture avec de l'huile ou d'autres liquides.
Ne rien poser sur l'appareil, sous peine de faire obstacle au flux d'air et d'entraver le processus de friture.

Utilisation de l'appareil

3. Allumage

Une fois branché, l'appareil émet un bip sonore. Les voyants s'allument pendant une seconde avant de repasser en mode veille. Tous les voyants s'éteignent sauf .

2. Sélection du menu/Température/Horloge

- 1). Lorsque l'appareil est branché, il passe en mode veille. Appuyez sur  puis sur  et sélectionnez un mode de cuisson. Sélectionnez toujours un programme de cuisson avant de commencer à cuisiner. Vous pouvez ajuster le temps et la température de cuisson à volonté en utiliser les boutons Horloge +/- et Température +/- . Vous pouvez également appuyer sur le bouton de fonction de votre chat pour cuisiner un plat spécifique.
- 2). Une fois la fonction  sélectionnée, appuyez sur  et sélectionnez le mode de cuisson. Vous pouvez ajuster le temps et la température de cuisson à volonté en utilisant les boutons Horloge +/- et Température +/- . Vous pouvez également appuyer sur le bouton

de fonction de votre choix pour préparer un plat spécifique.

3). Une fois le programme ci-dessus terminé, appuyez sur  pour que la cuisson commence. À chaque mode sont associés un temps et une température de cuisson spécifiques (comme indiqué dans le tableau). Vous pouvez ajuster le temps et la température de cuisson à volonté en utilisant les boutons Horloge +/- et Température +/-.

La plage de contrôle de la température varie de 50 à 200 °C. Toute pression sur les boutons Température +/- augmente ou réduit la température de 10 °C. À 200 °C, une pression sur « + » ramène la température à 50 °C ; à 50 °C, une pression sur « - » amène la température à 200 °C. Pendant le réglage de la température, l'affichage de la température clignote à l'écran (il ne clignote pas pendant le fonctionnement), le réglage de la température est effectif après 3 clignotements ;

La plage de contrôle de l'horloge varie de 1 à 60 minutes. Chaque pression sur le bouton Horloge +/- augmente ou réduit de 1 minute. À 60 min, une pression sur « + » ramène le temps de cuisson à 1 min ; à 1 min, une pression sur « - » amène le temps de cuisson à 60 min. Pendant le réglage, l'affichage numérique clignote à l'écran (il ne clignote pas pendant le fonctionnement), le réglage du temps de cuisson est effectif après 3 clignotements ;

3. Début, pause/arrêt

Une fois que vous avez sélectionné un mode et réglé le temps de cuisson et la température, appuyez sur . Ce bouton se met à clignoter, l'appareil émet un bip sonore et la cuisson commence.

Au cours du fonctionnement, appuyez sur  pour arrêter l'appareil. L'appareil émet un bip sonore, le bouton  cesse de clignoter. Au cours du fonctionnement, appuyez sur , pour arrêter l'appareil. L'appareil émet un bip sonore, la cuisson s'arrête et l'appareil repasse en mode veille.

Notes :

- (1). Lorsque l'appareil fonctionne, vous pouvez retirer le plateau à friture, arrêter la cuisson et en vérifier l'avancée ou ajouter d'autres aliments ; l'appareil poursuit le programme une fois le plateau à friture réinséré.
- (2). En cas de coupure de courant ou de débranchement pendant la cuisson, l'appareil s'arrête de fonctionner et tous les voyants s'éteignent. La cuisson reprend une fois l'appareil remis sous tension ou rebranché.

(3). Pendant le fonctionnement, six voyants rouges indiquent les éléments chauffants. Six voyants rouges qui clignotent l'un après l'autre indiquent que l'élément chauffant fonctionne. Lorsque la température atteint la température réglée, l'élément chauffant cesse de fonctionner et les six voyants rouges cessent de clignoter.

4. Fin du programme

L'élément chauffant s'arrête de fonctionner lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'horloge affiche 00 min, le moteur continue de fonctionner, un signal sonore retentit. Le moteur continue à fonctionner pendant 1 minute pour refroidir la machine, puis celle-ci passe en mode veille.

Cuisson intelligente

SMART FINISH



MATCH COOK



Vous voulez cuire 2 aliments en utilisant 2 fonctions, températures ou temps de cuisson différents ?

Vous pouvez régler chaque zone et utiliser la fonction Smart pour qu'elles finissent en même temps.

Étape 1 : Programmez la cuisson de la zone 1

Placez la nourriture dans le panier, appuyez sur ① et sélectionnez une cuisson.

Étape 2 Programmez la cuisson de la zone 2

Placez la nourriture dans le panier, appuyez sur ② et sélectionnez une cuisson.

Étape 3 La cuisson commence.

Appuyez sur Cuisson intelligente puis sur ►|| pour lancer la cuisson.

Les voyants des modes de cuisson sélectionnés clignotent pendant la cuisson.

Cuisson identique

SMART FINISH



MATCH COOK



Vous souhaitez cuire la même nourriture dans chaque zone ?

Réglez la cuisson de la zone 1 et appuyez sur Cuisson identique pour régler automatiquement la zone 2.

Étape 1 : Programmez la cuisson de la zone 1

Placez la nourriture dans le panier, appuyez sur ① et sélectionnez une cuisson.

Étape 2 La cuisson commence.

Appuyez sur Cuisson identique puis sur ►|| pour lancer la cuisson.

Les voyants des modes de cuisson sélectionnés clignotent pendant la cuisson.

Tableau de menus

Réglages des programmes			
	Menu	Temps par défaut (min)	Température par défaut (°C)
Cuisson	Pré-chauffage	3	180
	Frites	15	200
	Viande	12	200
	Pilons	20	200
	Steak	12	180

	Gâteau	25	160
	Écrevisse	8	180
	Poisson	10	180
	Pizza	20	180
	Légumes	10	160
	Hot dog	12	180
	Côtes	25	200

Avertissement : Ne pas toucher le panier pendant la cuisson et pendant la période de 30 minutes qui suit ; risque de brûlure.

Toujours utiliser la poignée pour manipuler le panier.

Notes : Les valeurs indiquées sont fournies à titre de référence. Les ingrédients étant susceptibles de différer par leurs origines, leurs tailles, leurs formes et autres, nous ne pouvons garantir une qualité de cuisson parfaite.

Procédure d'utilisation

9. Branchez la fiche électrique dans une prise électrique murale reliée à la terre.
10. Placez les ingrédients dans le panier, puis le panier sur le plateau à friture.
11. Placez le plateau à friture dans la bonne position. Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur LANCER/PAUSE pour lancer la cuisson.
12. L'écran affiche la température et le temps de cuisson. La température correspond à la température réglée et le temps au temps de cuisson restant. Le voyant du mode de cuisson sélectionné se met à clignoter.
5. Certains ingrédients nécessitent d'être remués à la moitié du temps de cuisson (voir section « Réglage » de ce chapitre). Pour remuer les ingrédients, retirez le plateau à friture de l'appareil en le tenant par sa poignée et remuez. Replacez ensuite le plateau à friture dans l'appareil.

Avertissement : Ne pas appuyer sur le bouton de libération du panier pendant l'opération.

6. Le signal sonore indique la fin du temps de cuisson. Retirez le plateau de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

7. Vérifiez la cuisson

Si les aliments ne sont pas encore prêts, replacez simplement le plateau à friture dans l'appareil et programmez quelques minutes supplémentaires de cuisson.

Conseils : Pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier du plateau à friture avant de le secouer. Pour ce faire, retirez le plateau de l'appareil, placez-le sur une surface résistante à la chaleur, puis appuyez sur le bouton de libération du panier.

8. Pour retirer de petits aliments, appuyez sur le bouton de libération du panier et sortez le panier du plateau à friture.

Ne retournez pas le plateau à friture : de l'huile est susceptible de se trouver au fond et vous risquez de la renverser.

Le plateau à friture et les aliments sont brûlants une fois la cuisson terminée.

Certains aliments sont susceptibles de faire se dégager de la vapeur.

9. Videz le panier dans un bol ou sur un plateau.

Conseils : Pour retirer des aliments fragiles ou de grande taille, utilisez des pinces.

12. L'appareil peut frire des aliments à la chaîne.

Notes : Il est possible qu'une légère fumée ou une légère odeur s'échappe de l'appareil lors de sa première utilisation. Ce phénomène est parfaitement normal et s'estompe rapidement. Veillez à assurer une ventilation suffisante autour de l'appareil.

Réglages

Vous pouvez également utiliser l'appareil pour préparer d'autres aliments que ceux prévus dans les prérglages en réglant vous-même le temps et la température de cuisson. Le tableau ci-dessous indique les réglages de base à utiliser suivant les aliments de votre choix.

Notes : Les valeurs indiquées sont fournies à titre de référence. Les ingrédients étant susceptibles de différer par leurs origines, leurs tailles, leurs formes et autres, nous ne pouvons garantir une qualité de cuisson parfaite.

Grâce à la technologie Rapid Air qui réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de retirer brièvement le plateau à friture en dehors de l'appareil en cours de cuisson n'a pour ainsi dire aucun effet sur le processus.

Conseils :

- Les petits aliments nécessitent généralement moins de temps de cuissos que les grands.
- Une grande quantité d'aliments nécessite un temps de cuisson plus long ; Une petite

quantité d'aliments nécessite un temps de cuisson plus court.

- Remuer les petits aliments à la moitié du temps de cuisson améliore le résultat final et limite une friture inégale.
- Vous pouvez verser un peu d'huile sur des pommes de terre pour obtenir du croustillant. Faites frire vos aliments dans l'appareil dans les minutes qui suivent l'ajout d'huile.
- Ne mettez pas des aliments extrêmement gras dans l'appareil (saucisse, charcuterie, etc.).
- Les amuse-bouches à préparer dans un four peuvent également être préparés dans la friteuse à air.
- 500 grammes de frites est la quantité optimale pour l'appareil.
- Utilisez de la pâte précuite pour préparer rapidement et facilement des amuse-bouches. La pâte précuite nécessite également un temps de préparation moindre que la pâte faite à la maison.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer des aliments en réglant la température sur 150 °C et le temps de cuisson sur 10 minutes.

	Temps (min.)	Température (°C)	Remuer	Informations supplémentaires
--	-----------------	---------------------	--------	------------------------------

Pommes de terre & frites

Fines frites	12-16	200	Remuer	
Larges frites	12-20	200	Remuer	
Frites maison (8x8 mm)	18-25	180	Remuer	ajouter une cuillère à café d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	18-22	180	Remuer	ajouter une cuillère à café d'huile
Cubes de pommes de terre maison	12-18	200	Remuer	ajouter une cuillère à café d'huile
Rösti	15-18	180		
Gratin de	18-22	180		

Viande et volaille

Steak	8-12	180		
Côtelettes de	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Saucisses	13-15	200		
Pilons	18-22	180		
Blanc de poulet	10-15	180		

Amuse-bouches

Rouleaux de	8-10	200	Remuer	Utiliser des
Nuggets de poulet surgelés	6-10	200	Remuer	Utiliser des produits prêts à passer au four
Bâtonnets de poisson surgelés	6-10	200		Utiliser des produits prêts à passer au four
Snacks au fromage panés surgelés	10	200		Utiliser des produits prêts à passer au four
Légumes farcis	10	160		Utiliser des produits prêts à passer au four

Notes : Ajoutez 3 minutes au temps de préparation avant de commencer la friture si l'appareil est froid.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Le plateau à friture, le panier et l'intérieur de l'appareil ont un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Retirez la fiche de la prise électrique murale et laissez l'appareil refroidir.

Note : Retirez le plateau à friture pour que la friteuse refroidisse plus rapidement.

2. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un tissu humide.

3. Nettoyez le plateau et le panier à friture avec de l'eau chaude, un peu de savon liquide et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un liquide de lavage pour éliminer les saletés restantes.

Note : Le plateau et le panier à friture peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Conseils : Si des saletés sont collées au panier ou au fond du plateau de friture, remplissez le plateau à friture d'eau chaude et d'un peu de savon liquide de lavage. Mettez le panier dans le plateau à friture et laissez tremper pendant environ 10 minutes.

1. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

2. Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer tout résidu alimentaire.

Rangement

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

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

Mise au rebut des anciens appareils électriques



La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) stipule que les anciens appareils électriques ménagers ne doivent pas être jetés avec les déchets municipaux non triés. Les vieux appareils doivent être collectés séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux qu'ils contiennent, et de réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de « poubelle » barré sur le produit vous rappelle votre obligation, à savoir que lorsque vous vous débarrassez de l'appareil, celui-ci doit être collecté séparément.

Les consommateurs doivent contacter les autorités locales ou leur revendeur pour obtenir des informations concernant la mise au rebut de leur ancien appareil.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur le secteur.	Branchez la fiche électrique dans une prise électrique murale reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé le temps de cuisson.	Tournez la molette pour régler le temps de préparation et allumer l'appareil.
Les aliments à l'intérieur de la friteuse ne sont pas frits.	Il y a trop de nourriture dans le panier.	Placez moins d'aliments dans le panier. Des quantités moindres assurent une friture homogène.
	La température est insuffisante.	Tournez la molette de température pour régler la température (voir la section « Réglages »).
	Le temps de préparation est trop court.	Tournez la molette de réglage du temps pour régler le temps de préparation (voir la section « Réglages »).
Les aliments ne sont pas frits de manière homogène.	Certains aliments doivent être remués à la moitié du temps de préparation.	Les aliments en haut du panier ou entremêlés (ex. les frites) doivent être remués à la moitié du temps de préparation (voir la section « Réglages »).
Les amuse-bouches frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent	Vous avez utilisé un type d'en-cas destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des en-cas au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à faire glisser correctement le plateau dans l'appareil.	Il y a trop de nourriture dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de la quantité maximale indiquée dans le tableau de la page précédente.
	Le panier n'est pas placé correctement sur le plateau.	Enfoncez le panier dans le plateau jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

De la fumée blanche sort de l'appareil	You prepare des aliments gras.	Faites attention à ce que la température reste toujours inférieure à 180 °C, lorsque vous faites frire des aliments gras dans la friteuse à air.
--	--------------------------------	--

Problème	Cause possible	Solution
	Le plateau contient encore des résidus graisseux provenant de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est due au réchauffement de la graisse sur le plateau. Veillez à bien le nettoyer après chaque utilisation.
Les frites de pommes de terre fraîches sont frites de manière inégale.	Vous n'avez pas fait tremper frites correctement avant de les faire frire.	Faites tremper les frites dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes, puis retirez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
Les frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Veillez à bien sécher les frites avant de les enduire d'huile.
		Coupez la pomme de terre en frites plus fines pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

Caractéristiques

- 1 400-1 600 W
- Température : 50 - 200 °C
- Horloge de 60 minutes
- Écran de contrôle tactile entièrement numérique
- Fonction Cuisson intelligente – terminer en même temps la cuisson de deux types d'aliments placés séparément dans les paniers.
- Fonction cuisson identique – une fonction de réglage rapide pour appliquer les mêmes réglages aux deux paniers.
- Boîtier froid
- Fonction d'arrêt automatique
- Puissance : 220V-240 V~ ; 50/60 Hz ; Classe 1

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH. BITTE ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCHLESEN.

Wenn Sie ein elektrisches Gerät benutzen, sollten Sie immer die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachten:

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

⚠️ WARNUNGEN

- **Tauchen Sie** das Gehäuse, in dem sich die elektrischen Bauteile und die Heizelemente befinden, **niemals** in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- **Verhindern Sie** das Eindringen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten in das Gerät, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- **Decken Sie** die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen **nicht ab**, während das Gerät in Betrieb ist.
- **Füllen Sie kein Öl** in den Fritteureinsatz, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
- **Berühren Sie niemals** das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Prüfen Sie vor dem Anschließen des Gerätes, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung in Ihrem Land übereinstimmt.
- **Verwenden Sie das Gerät nicht**, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es in einer autorisierten Kundendienststelle oder von einem Fachelektriker ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für Kinder oder für Personen geeignet, die ein körperliches oder geistiges Handicap haben oder denen es an Erfahrung und Wissen mangelt. Wenn Sie möchten, dass eine andere Person das Gerät benutzt, muss diese Person ordnungsgemäß in den Gebrauch eingewiesen werden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern, wenn das Gerät eingeschaltet ist oder abköhlt.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie auch das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Wandsteckdose an. Achten Sie immer darauf, dass der Stecker fest in der Steckdose eingesteckt ist.
- Schließen Sie das Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr an.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen.
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder gegen andere Geräte. Lassen Sie an der Rückseite, an den Seiten und oberhalb des Geräts einen Freiraum von mindestens 10 cm.

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

- **Verwenden Sie das Gerät nicht** für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.
- **Lassen Sie das Gerät nicht** unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch die Abluftöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Abluftöffnungen. Achten Sie auch auf den heißen Dampf und die heiße Luft, wenn Sie den Frittierreinsatz aus dem Gerät nehmen.
- Die Oberfläche unterhalb des Geräts kann während des Gebrauchs heiß werden.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung beendet ist, bevor Sie den Frittierreinsatz aus dem Gerät nehmen.

Vorsicht

- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Fläche.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Gebrauch in Umgebungen wie Personalküchen, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen bestimmt. Es ist auch nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels oder ähnlichen Umgebungen bestimmt.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder nicht entsprechend den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und der Verkäufer lehnt jegliche Haftung für eventuelle Schäden ab.
- **Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker ab.**
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es handhaben oder reinigen.
- Entfernen Sie verbrannte Lebensmittelreste.

	Weist darauf hin, dass die Anweisungen gelesen und überprüft werden müssen, um den Betrieb und die Verwendung des Produkts zu verstehen.
	Weist auf eine Gefahr hin, die zu Verletzungen, Tod oder erhebliche Sachschäden führen kann, wenn der Warnhinweis mit diesem Symbol ignoriert wird.
	Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit einer heißen Oberfläche in Berührung kommen. Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
	Nur für den Gebrauch in Innenräumen und für den Hausgebrauch.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG BITTE SORGFÄLTIG AUF

LERNEN SIE IHRE DUALE HEISSLUFTFRITTEUSE

KENNEN

A und D: Antihaft-Grillplatten

B und E: Garkörbe

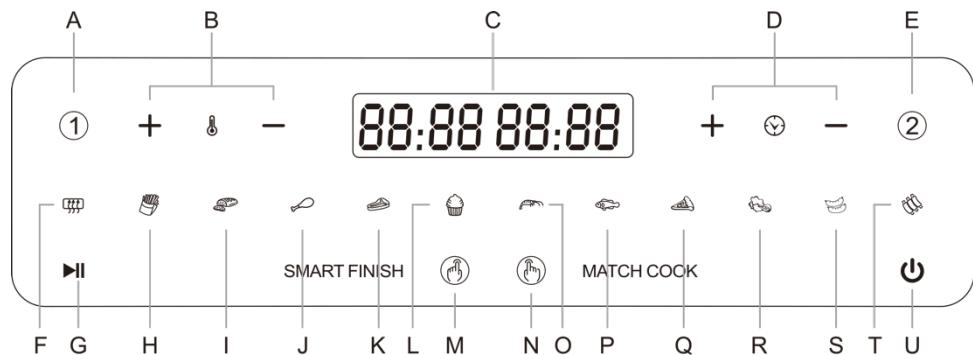
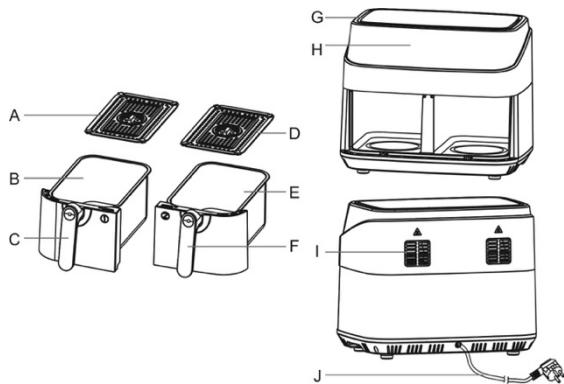
C und F: Korbgriff

G Obere Abdeckung

H: Bedienfeld

I: Lüftungsschlitz

J: Netzkabel



A) Zone 1

B) Temperatur plus/minus

C) Zeitschaltuhr/Temperatur

D) Zeitschaltuhr plus/minus

E) Zone 2

F) Vorheizen

G) Pause

H) Pommes frites

I) Fleisch

J) Hähnerschlegel

K) Steak

L) Kuchen

M) Smart Finish

N) Match Cook

O) Garnelen

P) Fisch

Q) Pizza

R) Gemüse

S) Hotdog

T) Koteletts

U) Start/Stop

Vor der Inbetriebnahme

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät – mit Ausnahme des Typenschildes.
3. Waschen Sie die Körbe und Grillplatten in heißem Wasser mit Seife, spülen Sie sie dann ab und trocknen Sie sie gründlich. **Die Grillplatten und Körbe sind die EINZIGEN Teile, die spülmaschinenfest sind.**
- Das Hauptgerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Vorbereitung für den Gebrauch

7. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche, die auch hitzebeständig ist.
 8. Setzen Sie den Korb korrekt in den Frittierreinsatz ein.
- Füllen Sie kein Öl oder eine andere Flüssigkeit in den Frittierreinsatz.**

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Dies unterbricht den Luftstrom und beeinträchtigt das Frittierergebnis

Benutzung des Geräts

4. Gerät einschalten

Beim Einschalten des Geräts ertönt ein Piepton. Es leuchtet eine Anzeigeleuchte am Gerät auf. Nach 1 Sekunde kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück: Alle Leuchten sind ausgeschaltet, außer .

2. Menüauswahl/Temperatur/Zeit

1). Schalten Sie das Gerät ein; es befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie  , dann  und wählen Sie eine Garfunktion. Vor dem Starten sollten Sie immer zuerst ein Garprogramm wählen. Sie können die Zeit und die Temperatur mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- frei einstellen. Sie können auch ein beliebiges Funktionssymbol drücken, um verschiedene Speisen zu garen.

2). Nach Beendigung der Funktion  , drücken Sie  und wählen Sie die Garfunktion.

Mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- können Sie die Zeit und die Temperatur frei einstellen. Sie können auch ein beliebiges Funktionssymbol drücken, um verschiedene Speisen zu garen.

3). Nach Beendigung des obigen Programms drücken Sie und das Gerät beginnt mit dem Garvorgang. Jede Funktion hat ihre eigene Standardzeit und -temperatur (wie in der Tabelle angezeigt). Sie können die Zeit und die Temperatur mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- frei einstellen.

Der Temperatureinstellbereich beträgt 50 - 200 °C. Jedes Drücken der + / - Temperatur-Tasten erhöht oder verringert die Temperatur um 10 °C. Wenn Sie bei 200 °C die Taste „+“ drücken, kehrt die Temperatur zurück auf 50°C. Drücken Sie die Taste „-“ bei 50 °C-Temperatur, kehrt der Zyklus zurück zu 200 °C. Während der Temperaturregelung blinkt die digitale Temperaturanzeige auf dem Display auf (blinkt nicht während des Betriebs). Nach 3-maligem Aufblinken ist die Einstellung der Temperatur abgeschlossen.

Der Zeitbereich für die Einstellung beträgt 1 bis 60 Minuten. Jedes Drücken der + / - Zeit-Tasten erhöht oder verringert die Zeit um 1 Minute. Wenn Sie bei 60 Min. auf „+“ drücken, kehrt die Zeitanzeige auf 01 Min. zurück. Wenn Sie bei 01 Min. auf „-“ drücken, geht die Zeitanzeige zurück auf 60 Min. Während der Zeitkontrolle blinkt die digitale Zeitanzeige auf dem Display auf (blinkt nicht während des Betriebs). Nach 3-maligem Aufblinken ist die Zeiteinstellung abgeschlossen.

3. Start, Pause/Stopp

Nach Auswahl der Funktion, Einstellung der richtigen Zeit und der richtigen Temperatur, drücken Sie die Taste . Die Taste beginnt zu blinken, und nach dem Signalton beginnt das Gerät mit dem Garvorgang.

Während das Gerät in Betrieb ist, drücken Sie die Taste . Nach dem Signalton stoppt das Gerät den Garvorgang. Die Taste hört auf zu blinken. Während des Betriebs des

Geräts, drücken Sie . Nach dem Signalton stoppt das Gerät den Garvorgang und kehrt in den Standby-Modus zurück.

Beachten Sie:

- (1). Während des Betriebs können Sie den Frittiereinsatz herausnehmen, den Betrieb stoppen und das Garergebnis überprüfen oder weitere Lebensmittel hinzufügen. Das Gerät fährt mit dem Programm fort, sobald der Frittiereinsatz eingesetzt ist.
- (2). Wenn der Strom abgeschaltet oder der Stecker gezogen wird, stoppt das Gerät den Garvorgang, alle Kontrollleuchten schalten sich ab. Das Gerät fährt mit dem Programm fort, sobald der Strom wieder eingeschaltet oder der Stecker wieder eingesteckt ist.
- (3). Während des Betriebs blinken sechs rote Lichter für das Heizelement auf. Wenn alle sechs rote Lichter aufblinken, bedeutet dies, dass das Heizelement in Betrieb ist. Sobald die

eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich das Heizelement aus und die sechs roten Lichter blinken nicht weiter auf.

4. Ende des Programms

Das Heizelement schaltet sich aus, sobald die Garzeit abgelaufen ist. Es wird Zeit 00 Min. angezeigt, der Motor ist noch in Betrieb und der Summer weist auf das Programmende hin. Der Motor ist noch 1 Minute lang in Betrieb, das Gerät kühlt ab und geht wieder in den Standby-Modus über.

Smart Finish

SMART FINISH



MATCH COOK



Sie möchten 2 Speisen mit 2 verschiedenen Funktionen, Temperaturen oder Garzeiten zubereiten?

Stellen Sie jede Zone ein und verwenden Sie SMART SET, damit beide Zonen zur gleichen Zeit fertig werden.

Schritt 1: Programmieren Sie Zone 1

Legen Sie das Gargut in den Korb, drücken Sie die Taste ① und wählen Sie eine Garfunktion.

Schritt 2: Programmieren Sie Zone 2

Legen Sie das Gargut in den Korb, drücken Sie die Taste ② und wählen Sie eine Garfunktion.

Schritt 3: Mit dem Garen beginnen.

Wählen Sie Smart Finish und drücken Sie die Taste ►||, um den Garvorgang zu starten. Die Kontrollleuchten der von Ihnen gewählten Garfunktionen blinken während des Garvorgangs weiter auf.

Match Cook

SMART FINISH



MATCH COOK



Sie möchten in beiden Zonen das gleiche Essen zubereiten?

Stellen Sie Zone 1 ein und verwenden Sie MATCH COOK, um die Einstellungen automatisch an Zone 2 anzupassen.

Schritt 1: Programmieren von Zone 1

Legen Sie das Gargut in den Korb, drücken Sie die Taste ① und wählen Sie eine Garfunktion.

Schritt 2: Mit dem Garen beginnen.

Wählen Sie MATCH COOK und drücken Sie die Taste ►■, um den Garvorgang zu starten. Die Kontrollleuchten der von Ihnen gewählten Garfunktionen blinken während des Garvorgangs weiter auf.

Menü-Tabelle

Programme			
	Menü	Standardzeit (Min)	Standard-Temperatur (°C)
Funktion	Vorheizen	3	180
	Pommes-Frites	15	200
	Fleisch	12	200
	Hähnerschlegel	20	200
	Steak	12	180

	Kuchen	25	160
	Garnelen	8	180
	Fisch	10	180
	Pizza	20	180
	Gemüse	10	160
	Hot dog	12	180
	Koteletts	25	200

Vorsicht! Berühren Sie den Frittierreinsatz während und etwa 30 Minuten nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird.

Halten Sie den Frittierreinsatz nur am Griff.

Anmerkung: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir keine Garantie für die optimalen Einstellungen Ihrer Zutaten übernehmen.

Bedienungsvorgang

13. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
14. Geben Sie die Zutaten in den Korb und stellen Sie den Korb in den Frittierreinsatz.
15. Stellen Sie den Frittierreinsatz in die richtige Position. Wählen Sie eine Funktion aus dem Menü und drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
16. Auf dem Display werden Temperatur und Zeit angezeigt. Die Temperatur ist die eingestellte Temperatur und die Zeit ist die verbleibende Betriebszeit; die gewählte Funktion sollte aufblinken.
5. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit durchgeschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Frittierreinsatz am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Schieben Sie dann den Frittierreinsatz zurück in die Fritteuse.

Vorsicht! Drücken Sie während des Schüttelns nicht die Korbentriegelungstaste.

6. Wenn Sie den Signalton des Timers hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Nehmen Sie den Frittierreinsatz aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Unterlage.

7. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig gegart sind.

Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Frittierreinsatz einfach wieder in das Gerät und garen sie weitere Minuten.

Tipp: Zur Gewichtsreduzierung können Sie den Korb aus dem Einsatz nehmen und nur den Korb schütteln. Ziehen Sie dazu den Frittierreinsatz aus dem Gerät, stellen ihn auf eine hitzebeständige Unterlage und drücken die Korbentriegelungstaste.

8. Um kleine Zutaten zu entnehmen, drücken Sie die Korbentriegelungstaste und heben Sie den Korb aus dem Frittierreinsatz.

Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, wenn der Frittierreinsatz noch an ihm befestigt ist, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden des Frittiereinsatzes angesammelt hat, ausläuft und auf die Zutaten gelangt.

Nach dem Heißluftfrittieren sind der Frittierkorb und die Zutaten heiß. Je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Frittierreinsatz entweichen.

9. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

Tipp: Für die Entnahme großer oder empfindlicher Zutaten aus dem Korb, verwenden Sie eine Zange.

13. Nach Abschluss der Zubereitung eines Gerichts, ist die Fritteuse sofort wieder betriebsbereit.

Anmerkung: Wenn Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, kann ein leichter Rauch oder Geruch ausströmen. Dies ist normal und wird schnell nachlassen. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung um die Fritteuse herum.

Einstellungen

Außer dem voreingestellten Menü können Sie mit dieser Fritteuse auch andere Speisen zubereiten, indem Sie die Zeit und die Temperatur einstellen. Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten.

Anmerkung: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die optimale Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.

Da die Rapid Air Technology die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt, stört ein kurzes Herausziehen des Frittierreinsatzes während des Heißluftfrittierens den Prozess kaum.

Tipps:

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, während eine kleinere Menge an Zutaten eine etwas kürzere Zubereitungszeit benötigt.
- Das Durchschütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig gegart werden.
- Für ein knuspriges Ergebnis können Sie frische Kartoffeln mit ein wenig Öl bestreichen. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine besonders fettigen Zutaten wie z. B. Würstchen in der Fritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbst gemachter Teig.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden, indem Sie die Temperatur auf 150 °C und die Zeitschaltuhr auf etwa 10 Minuten einstellen.

	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusatz- Information
--	----------------	--------------------	-----------	------------------------

Kartoffeln und Pommes Frites

Dünne gefrorene Pommes	12-16	200	Schütteln	
Dicke gefrorene Pommes	12-20	200	Schütteln	
Hausgemachte Pommes (8 x 8 mm)	18-25	180	Schütteln	½ EL Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffel-Wedges	18-22	180	Schütteln	½ EL Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffel	12-18	200	Schütteln	½ EL Öl hinzufügen
Rösti	15-18	180		
Kartoffel-Gratin	18-22	180		

Fleisch und Geflügel

Steak	8-12	180		
Schweinekotelett	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Wurstrolle	13-15	200		
Hühnerschlegel	18-22	180		
Hühnerbrust	10-15	180		

Snacks

Frühlingsrollen	8-10	200	Schütteln	Ofenfertige Zutaten verwenden
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	6-10	200	Schütteln	Ofenfertige Zutaten verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	6-10	200		Ofenfertige Zutaten verwenden
Gefrorene Käse-Snacks mit Brotkrümeln	10	200		Ofenfertige Zutaten verwenden
Gefülltes Gemüse	10	160		Ofenfertige Zutaten verwenden

Anmerkung: Addieren Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit, bevor Sie mit dem Frittieren beginnen, wenn das Gerät kalt ist

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Der Frittierreinsatz, der Korb und das Innere des Geräts sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Verwenden Sie zum Reinigen keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Achtung!

Anmerkung: Nehmen Sie den Frittierreinsatz heraus, um die Fritteuse schneller abkühlen zu lassen

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

3. Reinigen Sie den Frittierreinsatz und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Sie können ein Spülmittel verwenden, um eventuelle Schmutzreste zu entfernen.

Anmerkung: Der Frittierreinsatz und der Korb sind spülmaschinenfest.

Tipp: Wenn Schmutz am Korb oder am Boden des Frittierreinsatzes festsitzt, füllen Sie den Frittierreinsatz mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Korb in den Frittierreinsatz und lassen Sie diesen und den Korb etwa 10 Minuten lang einweichen.

1. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

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

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es abkühlen.

2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Entsorgung von Elektroaltgeräten



Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) schreibt vor, dass Elektroaltgeräte nicht über den normalen, unsortierten Hausmüll entsorgt werden dürfen. Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückgewinnung und das Recycling der in ihnen enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu verringern.

Das durchgestrichene Symbol „Mülltonne“ auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät bei seiner Entsorgung getrennt zu sammeln.

Verbraucher sollten sich bei ihrer örtlichen Behörde oder ihrem Händler über die korrekte Entsorgung ihres Altgeräts informieren

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Fritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht am Hauptstromnetz angeschlossen. Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose. Drehen Sie den Timer-Drehknopf auf die gewünschte Zubereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.
Die mit der Fritteuse frittierten Zutaten sind nicht fertig gegart.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Korb. Kleinere Portionen werden gleichmäßiger gegart.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperatureinstellknopf auf die gewünschte Temperatureinstellung (siehe Abschnitt „Einstellungen“).
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Timer-Drehknopf auf die gewünschte Zubereitungszeit (siehe Abschnitt „Einstellungen“).
Die Zutaten werden ungleichmäßig in der Fritteuse frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit durchgeschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder quer liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit durchgeschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“).
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse gedacht sind.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Ich kann den Frittierreinsatz nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Lebensmittel im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die in der Tabelle auf der vorherigen Seite angegebene Höchstmenge hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig Frittierreinsatz platziert.	Drücken Sie den Korb nach unten in den Frittierreinsatz, bis Sie ein Klicken hören.

Weißer Rauch kommt aus dem Gerät	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Achten Sie darauf, dass unter 180°C liegt, wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren.
----------------------------------	----------------------------------	--

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Der Frittiereinsatz enthält noch fettige Rückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch die Erhitzung von Fett im Frittiereinsatz verursacht. Achten Sie darauf, dass Sie den Frittiereinsatz nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben die Pommes Frites nicht richtig eingeweicht, bevor Sie sie frittiert haben.	Weichen Sie die Pommes Frites mindestens 30 Minuten lang in einer Schüssel mit Wasser ein; nehmen Sie sie dann heraus und trocknen Sie sie mit Küchenpapier.
	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren festbleiben.
Frische Pommes Frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die Pommes Frites gut trocknen, bevor Sie sie mit Öl bestreichen.
		Schneiden Sie die Kartoffeln in dünnerne Stäbchen, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

Technische Daten

- 1400-1600 W
- Temperatur: 50 - 200°C
- 60-Minuten-Timer
- Volldigitales Touch-Control-Display
- Smart-Finish-Funktion – beendet das Garen der Speisen in beiden Körben, die unterschiedliche Garzeiten benötigen, zur gleichen Zeit
- Match Cook-Funktion – eine Schnell-Einstellfunktion, um die Einstellungen beider Körbe aufeinander abzustimmen
- Cool-Touch-Gehäuse
- Automatische Ausschaltfunktion
- Stromversorgung: 220V-240 V~; 50/60 Hz; Klasse 1