

Instruction Manual

**Super
Fry**

**Double
Layer Air Fryer**

Super Hot. Super Crisp. SuperFry!



DoubleLayer
Design



SmartFinish
Function



PureHealth
Technology



seeger





IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

INDOOR AND HOUSEHOLD USE ONLY. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

1. Read and review instructions to understand operation and use of product.
2. Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included is ignored.
3. Avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.
4. Do not place the appliance against a wall or other appliances. Leave at least 10 cm of free space at the back, sides, and top of the appliance. Do not place any objects on the appliance.

WARNING

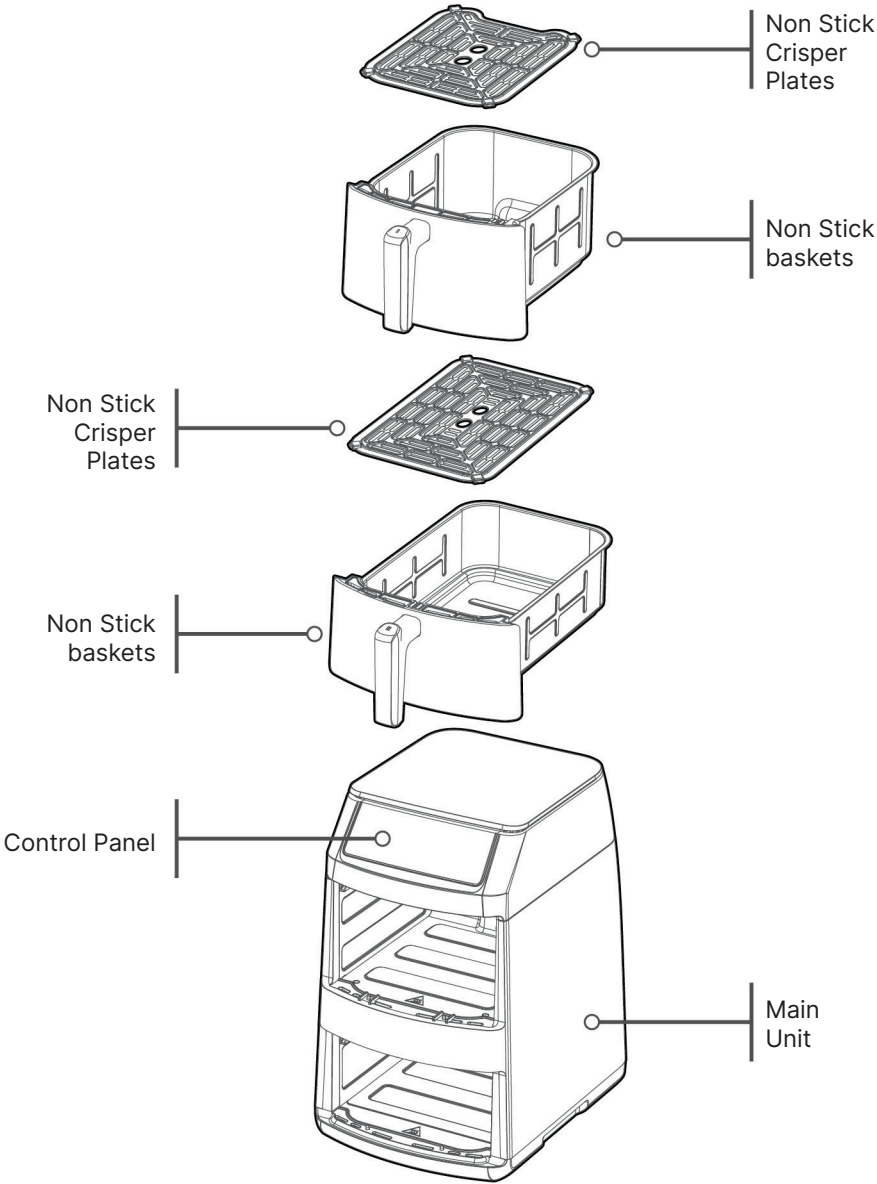
Failure to follow these instructions could result in electric shock, fire or burn hazard which could cause property damage, personal injury, or death.

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

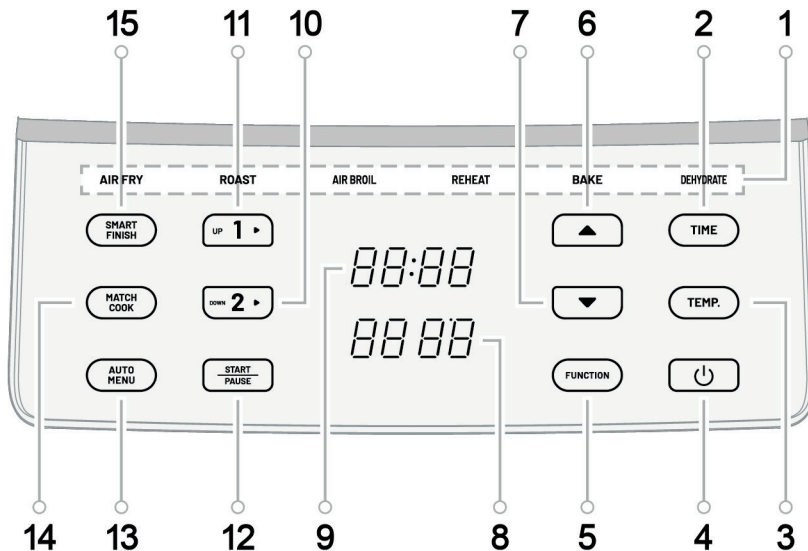
1. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Keep the appliance and its cord out of reach of children. DO NOT allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children.
3. Children should not play with the appliance.
4. DO NOT place or store anything on top of product when in use.
5. To prevent fire, DO NOT place appliance on or near a gas or electric hob, or in a heated oven.
6. NEVER use electrical socket below counter.
7. NEVER connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
8. DO NOT use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children less than 8 years grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
9. To protect against electrical shock DO NOT immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid. Cook only in the basket provided.
10. Regularly inspect the appliance and power cord. DO NOT use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service. It must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
11. ALWAYS ensure the appliance is properly assembled before use.
12. DO NOT cover the air intake vent or air outlet while unit is operating.
Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
13. Before placing removable basket into the main unit, ensure basket and unit are clean and dry by wiping with a soft cloth.
14. This appliance is for household use only. DO NOT use this appliance for anything other than its intended use. DO NOT use in moving vehicles or boats. DO NOT use outdoors. Misuse may cause injury.
15. Intended for workshop use only. Ensure the surface is level, clean and dry.
DO NOT move the appliance when in use.

16. DO NOT place the appliance near the edge of a worktop during operation.
17. DO NOT use accessory attachments not recommended or sold. Do not place accessories in a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven or on a ceramic cooktop, electric coil, gas burner range or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended may cause fire, electric shock or injuries.
18. ALWAYS ensure basket is properly closed before operating.
19. DO NOT use the appliance without the removable basket installed.
20. DO NOT use this appliance for deep-frying.
21. Prevent food contact with heating elements. DO NOT overfill when cooking. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.
22. Socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
23. Should the unit emit black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.
24. DO NOT touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, ALWAYS use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles.
25. Extreme caution must be used when the appliance contains hot food. Improper use may result in personal injury.
26. Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. DO NOT let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces.
27. The basket and crisper plate become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the basket or plate from the appliance. ALWAYS place basket or plate on a heat-resistant surface after removing. DO NOT touch accessories during or immediately after cooking.
28. Cleaning and user maintenance should not be carried out by children.
29. To disconnect, turn off any control to OFF, then unplug from socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
30. DO NOT clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.
31. Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.
32. DO NOT place any of the following materials in the unit: paper, cardboard, plastic, roasting bags and the like. They may cause fire.
33. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of any materials other than metal or glass.
34. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug . If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
35. For an electronic copy of this instruction manual, please contact our after sales support center.
36. The power consumption of this model in OFF-mode is 0,32 W. The product will automatically turn into OFF-mode within 10 min after it has completed its intended functions.

PARTS



GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER



1. Functions
3. TEMP button
5. Functions button
7. TIME/TEMP decrease button
9. TIME display
10. Top basket (Zone 1) button
13. AUTO MENU button
15. SMART FINISH button
2. TIME button
4. ON/OFF button
6. TIME/TEMP increase button
8. TEMP display
10. Bottom basket (Zone 2) button
12. START/PAUSE button
14. MATCH COOK button

FUNCTIONS

AIR FRY: Use this function to give your food crispiness and crunch with little to no oil, by using a combination of hot air, high blower velocity and upper heating element to prepare a variety of meals that are both delicious and healthier than traditional frying.

AIR BROIL: This function can be used for beef, chicken, pork, fish and more. Broil is best for meats and fish, while traditional broil should be reserved for top browning. Add the crispy finishing touch to meals, or melt toppings to create the perfect finish.

ROAST: Use the unit as an oven for tender meats and more.

REHEAT: Revive leftovers by gently warming them, leaving you with crispy results.

BAKE: This function can be used for roasting meats, including chicken, or for delicate baked goods like cakes and custards. Create decadent baked treats and desserts.

DEHYDRATE: Dehydrate meats, fruits and vegetables for healthy snacks.

OPERATING BUTTONS

ON/OFF button: This button turns the unit on and also shuts it off and stops all cooking functions.

Top basket (Zone 1) button: Control the output for the basket on the top (Zone 1).

Bottom basket (Zone 2) button: Control the output for the basket on the bottom (Zone 2).

TIME button: Press  button, then press  or  to adjust the cook time before or during cooking.

TEMP button: Press  button, then press  or  to adjust the cook temperature before or during cooking.

START/PAUSE button: When you have reached the desired cooking function, you can press the  button to commence cooking. Press  the button again to suspend cooking.

SMART FINISH button: Automatically syncs the cook times to ensure both Zones finish at the same time, even if they have different cook times.

MATCH COOK button: Automatically matches Zone 2 settings to those of Zone 1 to cook a larger amount of the same food or cook different foods using the same function, temperature, and time.

FUNCTION button: The function button is used to select a cooking function. Each selection will show its default temperature and timer setting on the LED display.

AUTO MENU button: The AUTO MENU button is used to select a quick recipe menu.

BEFORE FIRST USE

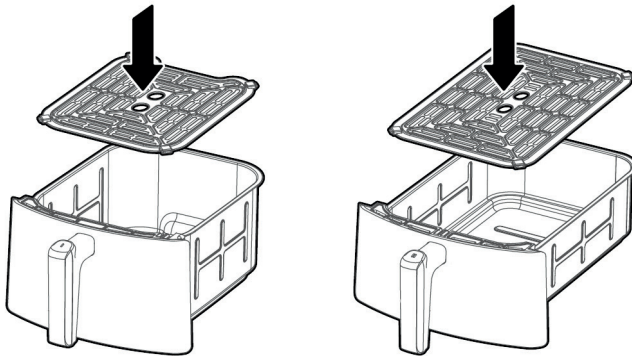
1. Remove and discard any packaging material, promotional labels and tape from the unit.
2. Remove all accessories from the package and read this manual carefully.
Please pay particular attention to operational instructions, warnings and important safeguards to avoid any injury or property damage.
3. Wash the baskets and crisper plates in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. To extend their life, we recommend hand-washing them.
NEVER clean the main unit in the dishwasher.

COOKING IN YOUR AIR FRYER

SMART FINISH

To finish cooking at the same time, when foods have different cook times, temperatures, and/or functions:

1. Insert crisper plates in baskets, place ingredients in baskets, then insert baskets in unit.



2. Press **UP 1 ▸** button to select Zone 1 first. Press **FUNCTION** button to select the desired cooking function. The default temperature and time will display on the LED display. Press the **TIME** or **TEMP.** button, then press **▲** or **▼** to adjust the time and temperature.

3. Press **DOWN 2 ▸** button to select Zone 2, Press **FUNCTION** button to select the desired cooking function.

The default temperature and time will display on the LED display.

Press the **TIME** or **TEMP.** button, then press **▲** or **▼** to adjust the time and temperature.

NOTE: You can select a different function for Zone 2.

4. Press **SMART FINISH** button, then press **START PAUSE** button to begin cooking in the zone with the longest time. The unit will beep and activate the second zone when both zones have the same cook time remaining.
5. When cooking is complete, the unit will beep.
6. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils. **DO NOT** place baskets on top of unit.

MATCH COOK

To cook the same food:

1. Insert crisper plates in baskets, place ingredients in baskets, then insert baskets in unit.
2. Press **MATCH COOK** button, the zone 1 and zone 2 button will flash. Press **FUNCTION** button to select the desired cooking function. The default temperature and time will display on the LED display. Press the **TIME** / **TEMP.** button, then press **▲** or **▼** to adjust the time and temperature.
3. Press **START PAUSE** button to begin cooking for both zones.
4. When cooking is complete, the unit will beep.
5. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.
DO NOT place baskets on top of unit.

STARTING BOTH ZONES AT THE SAME TIME, BUT ENDING AT DIFFERENT TIMES:

1. Insert crisper plates in baskets, place ingredients in baskets, then insert baskets in unit.
2. Press **UP 1** button to select Zone 1 first. Press **FUNCTION** button to select the desired cooking function. The default temperature and time will display on the LED display. Press the **TIME** or **TEMP.** button, then press **▲** or **▼** to adjust the time and temperature.
3. Press **DOWN 2** button to select Zone 2 and repeat step 2.
4. Press **START PAUSE** button to begin cooking in both zones.
5. When cooking is complete, the unit will beep.
6. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.
DO NOT place baskets on top of unit.

AUTO MENU COOK

To cook any of the 8 preset programs, see the guide below. This is just as a guidance, you may choose any combination, temperature and time that you like. The results may vary per food, weight or settings that are used.

AUTO MENU	BASKET	FOOD	WEIGHT (g)	TEMP. (°C)	TIME (min)	MENU
P1	UP	French fries	400	200	14	AIR FRY
	Down	Wings	430	220	19	AIR BROIL
P2	UP	French fries	400	200	14	AIR FRY
	Down	Steak	170	220	15	AIR BROIL
P3	UP	Chicken	1040	175	35	ROAST
	Down	French fries	400	190	22	AIR FRY
P4	UP	French fries	400	200	14	AIR FRY
	Down	Fish	480	220	25	AIR BROIL
P5	UP	French fries	400	200	14	AIR FRY
	Down	Pizza	20 cm	180	15	BAKE
P6	UP	Toast	2 pcs	200	6	BAKE
	Down	Wings	430	220	19	AIR BROIL
P7	UP	Toast	2 pcs	200	6	BAKE
	Down	Cake	20 cm	170	45	AIR BROIL
P8	UP	Broccoli	490	150	10	ROAST
	Down	Steak	170	220	15	AIR BROIL

1. Insert crisper plates in baskets, place ingredients in baskets, then insert baskets in unit.
2. Press  button, the LED display P1, then press  or  to select desired preset programs.
3. Press  button to begin cooking for both zones.
4. When cooking is complete, the unit will beep.
5. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.
DO NOT place baskets on top of unit.

COOKING IN A SINGLE ZONE

Function	Default temperature	Temperature range	Default time	Time range
Air Fry	200°C	150°C - 200°C	20 min	1min - 1 hour
Air Broil	220°C	175°C - 220°C	10 min	1min - 1 hour
Roast	200°C	120°C - 200°C	15 min	1min - 1 hour
Reheat	175°C	150°C - 200°C	35 min	1min - 1 hour
Bake	175°C	120°C - 200°C	15 min	1min - 1 hour
Dehydrate	65°C	30°C - 90°C	60 min	30min - 24 hour

COOKING IN A SINGLE ZONE

AIR FRY

1. Insert a crisper plate in a basket, place ingredients in basket, then insert basket in unit.
2. Select to Zone 1 (you may select Zone 2 if you prefer). Press **FUNCTION** button to select AIR FRY. The default temperature and time will display on the LED display. Press the **TIME** or **TEMP.** button, then press **▲** or **▼** to adjust the time and temperature.
3. Press **START PAUSE** button to begin cooking.
4. When cooking half through the time, the unit will beep and remind the turn, you can remove the basket and shake or toss ingredients.
5. When cooking is complete, the unit will beep.
6. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils. DO NOT place baskets on top of unit.

ROAST

1. Insert a crisper plate in a basket, place ingredients in basket, then insert basket in unit.
2. Select to Zone 1 (you may select Zone 2 if you prefer). Press **FUNCTION** button to select ROAST. The default temperature and time will display on the LED display. Press the **TIME** or **TEMP.** button, then press **▲** or **▼** to adjust the time and temperature.
3. Press **START PAUSE** button to begin cooking.
4. When cooking half through the time, the unit will beep and remind the turn, you can remove the basket and shake, turn or toss ingredients.
5. When cooking is complete, the unit will beep.
6. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils. DO NOT place baskets on top of unit.

AIR BROIL

1. Insert a crisper plate in a basket, place ingredients in basket, then insert basket in unit.
2. Select to Zone 1 (you may select Zone 2 if you prefer). Press **FUNCTION** button to select AIR BROIL. The default temperature and time will display on the LED display. Press the **TIME** or **TEMP.** button, then press **▲** or **▼** to adjust the time and temperature.
3. Press **START PAUSE** button to begin cooking.
4. When cooking half through the time, the unit will beep and remind the turn, you can remove the basket and shake, turn or toss ingredients.
5. When cooking is complete, the unit will beep.
6. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils. DO NOT place baskets on top of unit.

REHEAT

1. Insert a crisper plate in a basket, place ingredients in basket, then insert basket in unit.
2. Select to Zone 1 (you may select Zone 2 if you prefer). Press **FUNCTION** button to select REHEAT. The default temperature and time will display on the LED display. Press the **TIME** or **TEMP.** button, then press **▲** or **▼** to adjust the time and temperature.
3. Press **START PAUSE** button to begin cooking.
4. When reheat half through the time, the unit will beep and remind the turn, you can remove the basket and shake, turn or toss ingredients.
5. When reheat is complete, the unit will beep.
6. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils. DO NOT place baskets on top of unit.

BAKE

1. Insert a crisper plate in a basket, place ingredients in basket, then insert basket in unit.
2. Select to Zone 1 (you may select Zone 2 if you prefer). Press **FUNCTION** button to select BAKE. The default temperature and time will display on the LED display. Press the **TIME** or **TEMP.** button, then press **▲** or **▼** to adjust the time and temperature.
3. Press **START PAUSE** button to begin cooking.
4. When bake half through the time, the unit will beep and remind the turn, you can remove the basket and shake, turn or toss ingredients.
5. When bake is complete, the unit will beep.
6. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils. DO NOT place baskets on top of unit.

DEHYDRATE

1. Insert a crisper plate in a basket, place ingredients in basket, then insert basket in unit.
2. Select to Zone 1 (you may select Zone 2 if you prefer). Press **FUNCTION** button to select DEHYDRATE. The default temperature and time will display on the LED display. Press the **TIME** or **TEMP.** button, then press **▲** or **▼** to adjust the time and temperature.
3. Press **START PAUSE** button to begin cooking.
4. When dehydrating is complete, the unit will beep.
5. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils. DO NOT place baskets on top of unit.

CLEANING & MAINTENANCE

The unit should be cleaned thoroughly after every use. Unplug the unit from the outlet and wait until the unit is fully cooled before cleaning.

Main Unit

To clean the main unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth.

NOTE: NEVER immerse the main unit in water or any other liquid. NEVER clean the main unit in a dishwasher.

Baskets /Crisper Plates

These can be washed by hand. After hand-washing, air-dry or towel-dry all parts after use. If food residue is stuck on the baskets, crisper plates, or racks, place them in a sink filled with warm, soapy water and allow to soak before washing.

The baskets and crisper plates may also be cleaned in the dishwasher. They are suitable for this, and will not get damaged. However, please note that handwashing is always better to maintain the durability of the baskets and crisper plates.

HELPFUL TIPS

1. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the basket with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake them halfway through the set cook time.
2. Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply select the Zone you want to adjust, then press the TIME/TEMP button and use the dial to make an adjustment.
3. To convert conventional oven recipes, reduce the temperature by 25°C. Check food frequently to avoid overcooking.
4. Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. To alleviate this, secure foods (like the top slice of bread on a sandwich) with wooden toothpicks.
5. After selecting a cooking function, you can press START/PAUSE to begin cooking immediately. The unit will run at the default temperature and time.
6. For best results with fresh vegetables and potatoes, use at least 1 tablespoon of oil. Add more oil as desired to achieve the preferred level of crispiness.
7. For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. We recommend using an instant-read thermometer to monitor the internal temperature of meat and fish.
8. To avoid overcooking, remove food immediately after the cook time ends.

TROUBLESHOOTING GUIDE

How do I adjust the temperature or time while using a single zone?

Press the **TIME** or **TEMP.** button, then press **▲** or **▼** to adjust the time and temperature.

Can I cook different foods in each zone and not worry about cross contamination?

Yes, both zones are self-contained with separate heating elements and fans.

How do I pause the countdown timer?

The countdown timer will pause automatically when you remove a basket from the unit. Reinsert basket within 10 minutes to resume cooking, or cooking in the zone with the basket not in place will be cancelled.

How do I stop cooking in one zone when using both zones?

First press that zone's button, then press START/PAUSE. To stop both zones, simply press START/PAUSE.

Are the baskets safe to put on my countertop?

The baskets will heat up during cooking, so use caution when handling. Place them on heat-resistant surfaces only.

When should I use the crisper plate (s)?

Use the crisper plates when you want food to come out crispy. The plates elevate food in the baskets so that air can flow under and around ingredients to cook and crisp them evenly.

Why didn't my food cook fully?

Make sure the basket is fully inserted during cooking. For consistent browning, ensure ingredients are arranged in an even layer in the basket with no overlapping. Shake basket to toss ingredients for even crispiness. Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking if you'd like to increase the temperature or cook food longer.

Why is my food burned?

For best results, check food's progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. To avoid overcooking, remove food immediately after the cook time ends.

Why do some ingredients blow around when air frying?

Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. Use wooden toothpicks to secure loose lightweight food, like the top slice of bread on a sandwich.

Can I air fry wet, battered ingredients?

Yes, but use the proper breading technique. It's important to coat foods first with flour, then with egg, and then with breadcrumbs. Press breadcrumbs firmly onto the battered ingredients, so crumbs won't be blown off by the fan.

Why is the unit beeping?

Either the cook time has ended, or the other zone has started cooking (when using the Smart Finish feature).

Why did the display screen go black?

The unit is in standby mode. Press the Power button to turn it back on.

Why is there an "E" message on the display screen?

The unit is not functioning properly. Please contact Customer Service.

Why is there an "E7" message on the display screen?

The unit is overheating because it is positioned in a corner or constricted space. This appliance requires at least 6 inches (15.25 cm) of space on the top and sides for air circulation. For the unit to function normally again, turn it off and unplug it. Allow it to cool down for 30 minutes, then move it to a space that provides 6 inches of clearance on the top and sides. Additionally, ensure there is no other heating source in close proximity to the unit.

SPECIFICATIONS

Specification & Feature:

Voltage: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Wattage: 2500 Watts

Capacity of basket: 2 × 5.5 Liters

Adjustable temperature: 30°C - 220°C

Timer: 0 - 24 h

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.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

ALLEEN VOOR BINNEN- EN HUISHOUELIJK GEBRUIK.

LEES ALLE INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK.

1. Lees en bekijk de instructies om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.
2. Geef de aanwezigheid aan van een gevaar dat letsel, de dood of aanzienlijke schade aan eigendommen kan veroorzaken als de waarschuwing wordt genegeerd.
3. Vermijd contact met hete oppervlakken. Gebruik altijd handbescherming om brandwonden te voorkomen.
4. 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.

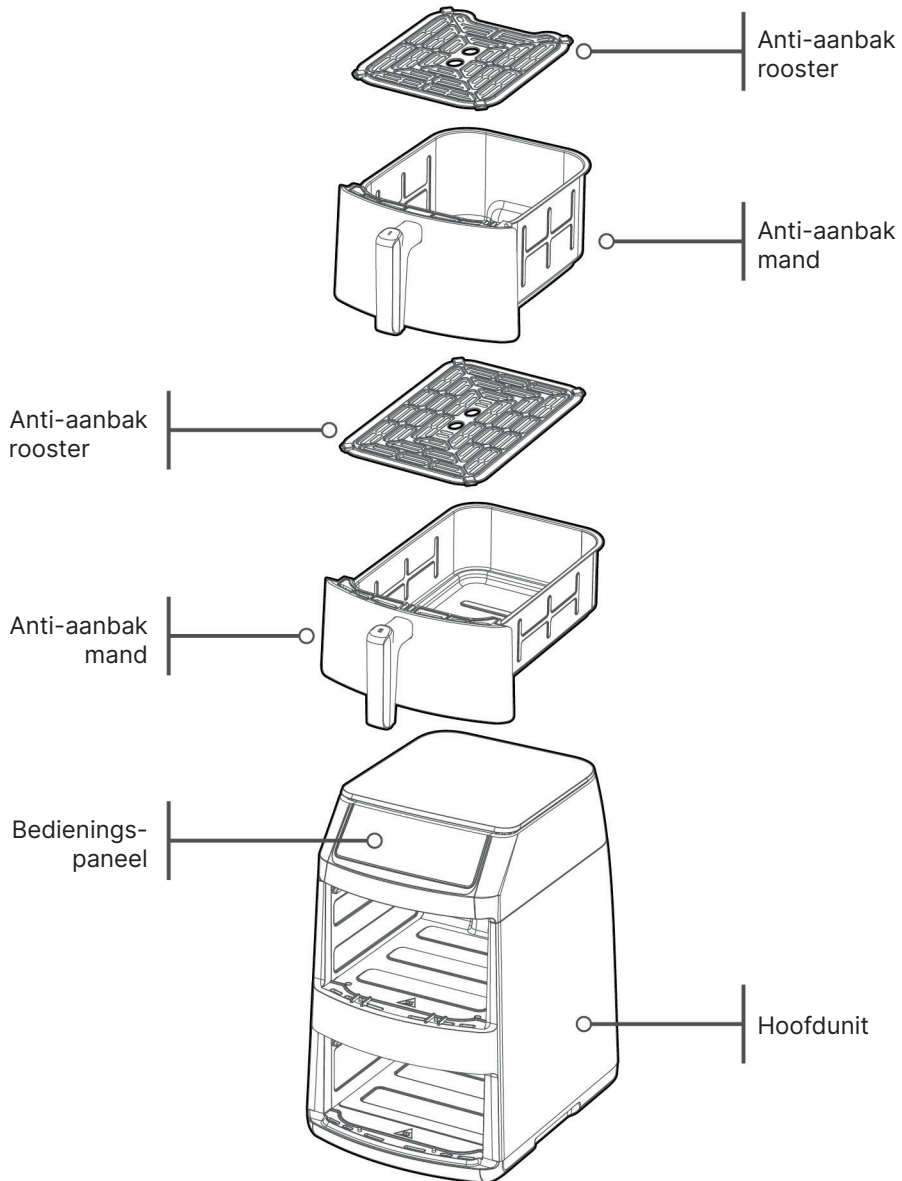
WAARSCHUWING

Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot elektrische schokken, brand- of verbrandingsgevaar, wat schade aan eigendommen, letsel of de dood kan veroorzaken. Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de volgende basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen:

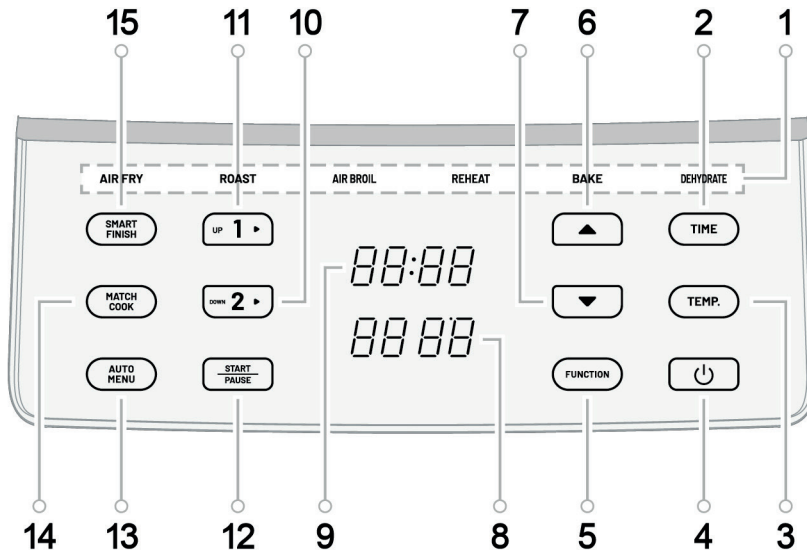
1. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik en de gevaren begrijpen.
2. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen. Laat kinderen het apparaat niet gebruiken. Toezicht is noodzakelijk bij gebruik in de nabijheid van kinderen.
3. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
4. Plaats of bewaar geen voorwerpen bovenop het apparaat tijdens gebruik.
5. Om brand te voorkomen, plaats het apparaat niet op of in de buurt van een gas- of elektrische kookplaat, of in een voorverwarnde oven.
6. Gebruik nooit een stopcontact onder het aanrecht.
7. Sluit dit apparaat nooit aan op een externe tijdschakelaar of afstandsbedieningssysteem.
8. Gebruik geen verlengsnoer. Een kort netsnoer vermindert het risico dat kinderen jonger dan 8 jaar het snoer grijpen of erin verstrikt raken en verkleint het struikelgevaar.
9. Dompel snoer, stekker of behuizing nooit onder in water of andere vloeistoffen. Kook alleen in het bijgeleverde mandje.
10. Inspecteer regelmatig het apparaat en snoer. Gebruik het niet als het snoer of de stekker beschadigd is. Bij storing of schade, stop onmiddellijk met gebruik en neem contact op met de klantenservice. Reparatie alleen door fabrikant, serviceagent of gekwalificeerd personeel.
11. Zorg er altijd voor dat het apparaat correct is gemonteerd voor gebruik.
12. Bedek nooit de luchtinlaat of luchtuitlaat tijdens gebruik. Dit kan ongelijkmatig koken veroorzaken en schade of oververhitting veroorzaken.
13. Controleer dat mandje en apparaat schoon en droog zijn voordat u het mandje plaatst.
14. Alleen voor huishoudelijk gebruik. Niet gebruiken voor andere doeleinden. Niet gebruiken in voertuigen, boten of buitenshuis. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken.
15. Alleen geschikt voor gebruik op een werkblad. Zorg dat het oppervlak vlak, schoon en droog is. Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
16. Plaats het apparaat niet aan de rand van een werkblad tijdens gebruik.
17. Gebruik geen niet-goedgekeurde accessoires. Plaats geen accessoires in magnetron, broodrooster, heteluchtoven, conventionele oven of op kookplaten. Onjuist gebruik kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.

18. Controleer altijd of het mandje goed gesloten is voor gebruik.
19. Gebruik het apparaat niet zonder het verwijderbare mandje.
20. Niet geschikt voor frituren in olie.
21. Voorkom contact van voedsel met het verwarmingselement. Vul niet te veel.
Overvulling kan letsel, schade of onveilig gebruik veroorzaken.
22. Netspanningen kunnen variëren en prestaties beïnvloeden.
Controleer de voedseltemperatuur met een thermometer.
23. Bij zwarte rook, trek direct de stekker uit het stopcontact. Wacht tot de rook is verdwenen voor u accessoires verwijdt.
24. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik altijd ovenwanten of hittebestendige pannenlappen.
25. Wees voorzichtig met heet voedsel in het apparaat. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken.
26. Gemorst voedsel kan brandwonden veroorzaken. Houd apparaat en snoer uit de buurt van kinderen. Laat het snoer niet over de rand hangen of hete oppervlakken raken.
27. Mandje en rooster worden zeer heet. Vermijd aanraken bij verwijderen.
Plaats altijd op een hittebestendig oppervlak.
28. Reiniging en onderhoud niet door kinderen laten uitvoeren.
29. Schakel uit en trek de stekker uit het stopcontact voor reiniging of opslag.
Laat afkoelen voor u onderdelen verwijdt of monteert.
30. Reinig niet met metalen schuursponsjes. Losse stukjes kunnen kortsluiting veroorzaken.
31. Zie hoofdstuk Reiniging & Onderhoud voor regulier onderhoud.
32. Plaats geen papier, karton, plastic of braadzakken in het apparaat. Brandgevaar!
33. Wees extra voorzichtig met andere materialen dan metaal of glas.
34. Dit apparaat heeft een gepolariseerde stekker (één pen is breder). Past deze niet, draai om. Past het nog steeds niet, raadpleeg een elektricien. Niet aanpassen!
35. Voor een elektronische versie van deze handleiding, neem contact op met de klantenservice.
36. Het energieverbruik in uit-stand is 0,32 W. Het apparaat schakelt automatisch uit binnen 10 minuten na gebruik.

ONDERDELEN



KENNISMAKEN MET UW AIRFRYER



- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 1. Functies | 2. TIJD-knop |
| 3. TEMP-knop | 4. AAN/UIT-knop |
| 5. Functieknop | 6. TIJD/TEMP-verhoogknop |
| 7. TIJD/TEMP-verlaagknop | 8. TEMP-display |
| 9. TIJD-display | 10. Onderste mand (Zone 2)-knop |
| 11. Bovenste mand (Zone 1)-knop | 12. START/PAUZE-knop |
| 13. AUTOMENU-knop | 14. MATCH COOK-knop |
| 15. SMART FINISH-knop | |

FUNCTIES

AIR FRY: Gebruik deze functie om uw eten krokant en knapperig te maken met weinig tot geen olie, door een combinatie van hete lucht, hoge ventilatorsnelheid en bovenste verwarmingselement te gebruiken voor het bereiden van een verscheidenheid aan maaltijden die zowel lekker als gezonder zijn dan traditioneel frituren.

AIR BROIL: Deze functie kan worden gebruikt voor rundvlees, kip, varkensvlees, vis en meer. Grillen is het beste voor vlees en vis, terwijl traditioneel grillen vooral geschikt is voor het bruijen van de bovenkant. Voeg een knapperige afwerking toe aan maaltijden of smelt toppings voor het perfecte eindresultaat.

ROAST (Braden): Gebruik het apparaat als oven voor mals vlees en meer.

REHEAT (Opwarmen): Breng restjes weer tot leven door ze voorzichtig te verwarmen, voor een krokant resultaat.

BAKE (Bakken): Deze functie kan worden gebruikt voor het braden van vlees, inclusief kip, of voor delicate bakproducten zoals cakes en puddingen. Creëer decadente baklek-kernijen en desserts.

DEHYDRATE (Drogen): Droog vlees, fruit en groenten voor gezonde snacks.

BEDIENINGSKNOPPEN

AAN/UIT-knop: Deze knop zet het apparaat aan en schakelt het ook uit en stopt alle kookfuncties.

Bovenste mand (Zone 1)-knop: Bedien de output voor de mand bovenin (Zone 1).

Onderste mand (Zone 2)-knop: Bedien de output voor de mand onderin (Zone 2).

TIJD-knop: Druk op de  knop, druk vervolgens op  of  om de kooktijd aan te passen voor of tijdens het koken.

TEMP-knop: Druk op de  knop, druk vervolgens op  of  om de kooktemperatuur aan te passen voor of tijdens het koken.

START/PAUZE-knop: Wanneer u de gewenste kookfunctie hebt geselecteerd, drukt u op de  knop om te beginnen met koken. Druk nogmaals op  om het koken te pauzeren.

SMART FINISH-knop: Synchroniseert automatisch de kooktijden zodat beide zones gelijktijdig klaar zijn, zelfs als ze verschillende kooktijden hebben.

MATCH COOK-knop: Kopieert automatisch de instellingen van Zone 1 naar Zone 2 om een grotere hoeveelheid van hetzelfde gerecht te bereiden, of om verschillende gerechten te bereiden met dezelfde functie, temperatuur en tijd.

FUNCTIEKNOP: Wordt gebruikt om een kookfunctie te selecteren. Elke selectie toont de standaardtemperatuur en -tijd op het LED-display.

AUTOMENU-knop: Wordt gebruikt om een automatisch kookprogramma te selecteren.

VOOR EERSTE GEBRUIK

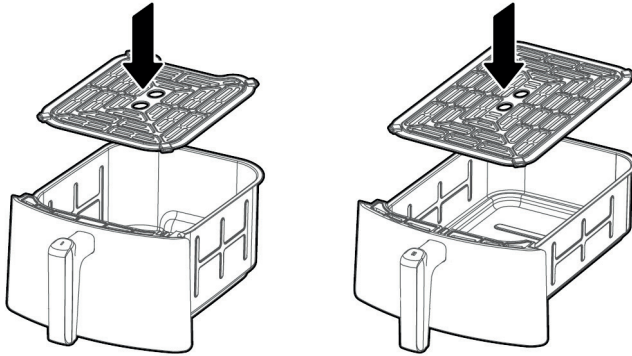
1. Verwijder en gooi al het verpakkingsmateriaal, promotielabels en tape van het apparaat.
2. Haal alle accessoires uit de verpakking en lees deze handleiding zorgvuldig door. Besteed speciale aandacht aan de bedieningsinstructies, waarschuwingen en belangrijke veiligheidsmaatregelen om letsel of schade te voorkomen.
3. Was de manden en de roosters in heet water met afwasmiddel, spoel af en droog grondig. Om de levensduur te verlengen, raden wij aan om deze met de hand af te wassen. REINIG de hoofdunit NOOIT in de vaatwasser.

KOKEN MET UW AIRFRYER

SMART FINISH

Om gelijktijdig te eindigen wanneer gerechten verschillende kooktijden, temperaturen en/of functies hebben:

1. Plaats de roosters in de manden, doe de ingrediënten in de manden en plaats de manden in het apparaat.



2. Druk op de **UP 1** knop om eerst Zone 1 te selecteren. Druk op de **FUNCTION** knop om de gewenste kookfunctie te selecteren. De standaardtemperatuur en -tijd worden weergegeven op het LED-display. Druk op **TIME** of **TEMP.** en vervolgens op **▲** of **▼** om de tijd en temperatuur aan te passen.
3. Druk op de **DOWN 2** knop om Zone 2 te selecteren. Druk op de **FUNCTION** knop om de gewenste kookfunctie te selecteren. De standaardtemperatuur en -tijd worden weergegeven op het LED-display. Druk op **TIME** of **TEMP.** en vervolgens op **▲** of **▼** om de tijd en temperatuur aan te passen.
OPMERKING: U kunt een andere functie kiezen voor Zone 2.
4. Druk op de **SMART FINISH** knop en vervolgens op de **START PAUSE** knop om te beginnen met koken in de zone met de langste kooktijd. Het apparaat zal piepen en de tweede zone activeren zodra beide zones dezelfde resterende kooktijd hebben.
5. Wanneer het koken is voltooid, zal het apparaat piepen.
6. Verwijder de ingrediënten door ze eruit te gieten of door siliconen tang/keukengerei te gebruiken. PLAATS de manden NIET bovenop het apparaat.

MATCH COOK

Om hetzelfde gerecht te bereiden:

1. Plaats de roosters in de manden, doe de ingrediënten in de manden en plaats de manden in het apparaat.
2. Druk op de  knop, de knoppen voor Zone 1 en Zone 2 zullen knipperen.
Druk op de  knop om de gewenste kookfunctie te selecteren.
De standaardtemperatuur en -tijd worden weergegeven op het LED-display.
Druk op de  /  -knop en vervolgens op  of  om de tijd en temperatuur aan te passen.
3. Druk op de  knop om het koken in beide zones te starten.
4. Wanneer het koken is voltooid, zal het apparaat piepen.
5. Verwijder de ingrediënten door ze eruit te gieten of door siliconen tang/keukengerei te gebruiken. PLAATS de manden NIET bovenop het apparaat.

STARTEN MET BEIDE ZONES TEGELIJK, MAAR EINDIGEN OP VERSCHILLENDE TIJDEN

1. Plaats de roosters in de manden, doe de ingrediënten in de manden en plaats de manden vervolgens in het apparaat.
2. Druk op de  knop om eerst Zone 1 te selecteren. Druk op de  knop om de gewenste kookfunctie te selecteren. De standaardtemperatuur en -tijd worden weergegeven op het LED-scherm. Druk op  of  en vervolgens op  of  om de tijd en temperatuur aan te passen.
3. Druk op de  knop om Zone 2 te selecteren en herhaal stap 2.
4. Druk op de  knop om het koken in beide zones te starten.
5. Wanneer het koken voltooid is, zal het apparaat een pieptoon geven.
6. Verwijder de ingrediënten door ze uit te gieten of door gebruik te maken van siliconen-tangen/-keukengerei. PLAATS de manden NIET bovenop het apparaat.

AUTO MENU KOKEN

Om 8 voorgeprogrammeerde programma's te gebruiken, volgt u 'onderstaande tabel als richtlijn. Dit is slechts een advies; u kunt elke combinatie, temperatuur en tijd kiezen die u wilt. De resultaten kunnen variëren afhankelijk van het voedsel, gewicht of de instellingen.

AUTO MENU	MAND	VOEDSEL	GEWICHT (g)	TEMP. (°C)	TIJD (min)	FUNCTIE
P1	Boven	Friet	400	200	14	AIR FRY
	Onder	Vleugels	430	220	19	AIR BROIL
P2	Boven	Friet	400	200	14	AIR FRY
	Onder	Biefstuk	170	220	15	AIR BROIL
P3	Boven	Kip	1040	175	35	ROAST
	Onder	Friet	400	190	22	AIR FRY
P4	Boven	Friet	400	200	14	AIR FRY
	Onder	Vis	480	220	25	AIR BROIL
P5	Boven	Friet	400	200	14	AIR FRY
	Onder	Pizza (20 cm)	—	180	15	BAKE
P6	Boven	Toast (2 stuks)	—	200	6	BAKE
	Onder	Vleugels	430	220	19	AIR BROIL
P7	Boven	Toast (2 stuks)	—	200	6	BAKE
	Onder	Cake (20 cm)	—	170	45	AIR BROIL
P8	Boven	Broccoli	490	150	10	ROAST
	Onder	Biefstuk	170	220	15	AIR BROIL

- Plaats de roosters in de manden, doe de ingrediënten in de manden en plaats de manden vervolgens in het apparaat.
- Druk op de  knop, het LED-scherm toont P1, druk vervolgens op  of  om het gewenste voorgeprogrammeerde programma te selecteren.
- Druk op de  knop om het koken in beide zones te starten.
- Wanneer het koken voltooid is, zal het apparaat een pieptoon geven.
- Verwijder de ingrediënten door ze uit te gieten of door gebruik te maken van siliconen-tangen/-keukengerei. PLAATS de manden NIET bovenop het apparaat.

KOKEN IN ÉÉN ZONE

Functie	Standaard temperatuur	Temperatuurbereik	Standaard-tijd	Tijdstelling
Air Fry	200°C	150°C - 200°C	20 min	1 min - 1 uur
Air Broil	220°C	175°C - 220°C	10 min	1 min - 1 uur
Roast	200°C	120°C - 200°C	15 min	1 min - 1 uur
Reheat	175°C	150°C - 200°C	35 min	1 min - 1 uur
Bake	175°C	120°C - 200°C	15 min	1 min - 1 uur
Dehydrate	65°C	30°C - 90°C	60 min	30 min - 24 uur

KOKEN IN ÉÉN ZONE

AIR FRY

- Plaats een rooster in een mand, doe de ingrediënten in de mand en plaats de mand in het apparaat.
- Selecteer Zone 1 (u kunt ook Zone 2 selecteren indien gewenst). Druk op de **FUNCTION** knop om AIR FRY te selecteren. De standaardtemperatuur en -tijd worden weergegeven op het LED-scherm. Druk op de **TIME** knop of **TEMP.** knop, pas indien gewenst aan met **▲** of **▼**.
- Druk op de **START PAUSE** knop om te starten.
- Halverwege de kooktijd piept het apparaat om u eraan te herinneren de mand te schudden of de ingrediënten om te husselen.
- Wanneer het koken voltooid is, piept het apparaat.
- Verwijder de ingrediënten door ze uit te gieten of door gebruik te maken van siliconen-tangen/-keukengerei. PLAATS de mand NIET bovenop het apparaat.

ROAST

- Plaats een rooster in een mand, doe de ingrediënten in de mand en plaats de mand in het apparaat.
- Selecteer Zone 1 (u kunt ook Zone 2 selecteren indien gewenst). Druk op de **FUNCTION** knop om ROAST te selecteren. De standaardtemperatuur en -tijd worden weergegeven op het LED-scherm. Druk op de **TIME** knop of **TEMP.** knop, pas indien gewenst aan met **▲** of **▼**.
- Druk op de **START PAUSE** knop om te starten.
- Halverwege de kooktijd piept het apparaat om u eraan te herinneren de mand te schudden of de ingrediënten om te husselen.
- Wanneer het koken voltooid is, piept het apparaat.
- Verwijder de ingrediënten door ze uit te gieten of door gebruik te maken van siliconen-tangen/-keukengerei. PLAATS de mand NIET bovenop het apparaat.

AIR BROIL

1. Plaats een rooster in een mand, doe de ingrediënten in de mand en plaats de mand in het apparaat.
2. Selecteer Zone 1 (u kunt ook Zone 2 selecteren indien gewenst). Druk op de **FUNCTION** knop om AIR BROIL te selecteren. De standaardtemperatuur en -tijd worden weergegeven op het LED-scherm. Druk op de **TIME** knop of **TEMP.** knop, pas indien gewenst aan met **▲** of **▼**.
3. Druk op de **START PAUSE** knop om te starten.
4. Halverwege de kooktijd piept het apparaat om u eraan te herinneren de mand te schudden of de ingrediënten om te husselen.
5. Wanneer het koken voltooid is, piept het apparaat.
6. Verwijder de ingrediënten door ze uit te gieten of door gebruik te maken van siliconen-tangen/-keukengerei. PLAATS de mand NIET bovenop het apparaat.

REHEAT

1. Plaats een rooster in een mand, doe de ingrediënten in de mand en plaats de mand in het apparaat.
2. Selecteer Zone 1 (u kunt ook Zone 2 selecteren indien gewenst). Druk op de **FUNCTION** knop om REHEAT te selecteren. De standaardtemperatuur en -tijd worden weergegeven op het LED-scherm. Druk op de **TIME** knop of **TEMP.** knop, pas indien gewenst aan met **▲** of **▼**.
3. Druk op de **START PAUSE** knop om te starten.
4. Halverwege de kooktijd piept het apparaat om u eraan te herinneren de mand te schudden of de ingrediënten om te husselen.
5. Wanneer het koken voltooid is, piept het apparaat.
6. Verwijder de ingrediënten door ze uit te gieten of door gebruik te maken van siliconen-tangen/-keukengerei. PLAATS de mand NIET bovenop het apparaat.

BAKE

1. Plaats een rooster in een mand, doe de ingrediënten in de mand en plaats de mand in het apparaat.
2. Selecteer Zone 1 (u kunt ook Zone 2 selecteren indien gewenst). Druk op de **FUNCTION** knop om BAKE te selecteren. De standaardtemperatuur en -tijd worden weergegeven op het LED-scherm. Druk op de **TIME** knop of **TEMP.** knop, pas indien gewenst aan met **▲** of **▼**.
3. Druk op de **START PAUSE** knop om te starten.
4. Halverwege de kooktijd piept het apparaat om u eraan te herinneren de mand te schudden of de ingrediënten om te husselen.
5. Wanneer het koken voltooid is, piept het apparaat.
6. Verwijder de ingrediënten door ze uit te gieten of door gebruik te maken van siliconen-tangen/-keukengerei. PLAATS de mand NIET bovenop het apparaat.

DEHYDRATE

1. Plaats een rooster in een mand, doe de ingrediënten in de mand en plaats de mand in het apparaat.
2. Selecteer Zone 1 (u kunt ook Zone 2 selecteren indien gewenst). Druk op de **FUNCTION** knop om DEHYDRATE te selecteren. De standaardtemperatuur en -tijd worden weergegeven op het LED-scherm. Druk op de **TIME** knop of **TEMP.** knop, pas indien gewenst aan met **▲** of **▼**.
3. Druk op de **START PAUSE** knop om te starten.
4. Wanneer het dehydreren voltooid is, piept het apparaat.
5. Verwijder de ingrediënten door ze uit te gieten of door gebruik te maken van siliconen-tangen/-keukengerei. PLAATS de mand NIET bovenop het apparaat.

SCHOONMAKEN & ONDERHOUD

Het apparaat moet na elk gebruik grondig worden schoongemaakt. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u gaat schoonmaken.

Hoofdunit

Om de hoofdunit en het bedieningspaneel schoon te maken, veegt u ze af met een vochtige doek.

LET OP: Dompel de hoofdunit NOOIT onder in water of een andere vloeistof. Reinig de hoofdunit NOOIT in de vaatwasser.

Mandjes / Roosters

Deze kunnen met de hand worden gewassen. Laat na het afwassen alle onderdelen aan de lucht drogen of droog ze af met een doek.

Als er voedselresten vastzitten aan de mandjes of roosters, plaats ze dan in een gootsteen met warm water en afwasmiddel en laat ze weken voordat u ze afwast.

De mandjes en crisp-platen kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.

Ze zijn hiervoor geschikt en raken niet beschadigd. Houd er echter rekening mee dat handwas de levensduur van de mandjes en crisp-platen verlengt.

HANDIGE TIPS

1. Voor een gelijkmatige bruining: zorg dat de ingrediënten in één laag op de bodem van het mandje liggen zonder overlap. Indien er toch overlap is, schud halverwege de kooktijd.
2. Kooktemperatuur en -tijd kunnen op elk moment tijdens het koken worden aangepast. Selecteer de zone die u wilt aanpassen, druk op de TIME/TEMP-knop en gebruik de bediening om aan te passen.
3. Voor conventionele ovenrecepten: verlaag de temperatuur met 25°C en controleer het eten regelmatig om overkoken te voorkomen.
4. Soms kan de ventilator lichte voedingsmiddelen verplaatsen. Zet deze vast met houten cocktailprikkers.
5. Na het selecteren van een kookfunctie kunt u op START/PAUSE drukken om direct te beginnen met koken.

6. Voor verse groenten en aardappelen: gebruik minstens 1 eetlepel olie. Voeg meer olie toe indien gewenst voor extra kroktheid.
7. Controleer het kookproces en haal het eten eruit zodra de gewenste kleur is bereikt. Gebruik bij vlees en vis een kernthermometer.
8. Haal het eten direct uit de unit wanneer de kooktijd is verstreken om overkoken te voorkomen.

PROBLEEMOPLOSSING

Hoe pas ik temperatuur of tijd aan bij gebruik van één zone?

Druk op **TIME** of **TEMP.**, en vervolgens opnieuw op **▲** of **▼** om tijd en temperatuur aan te passen.

Kan ik in elke zone ander voedsel bereiden zonder kruisbesmetting?

Ja, beide zones hebben gescheiden verwarmingselementen en ventilatoren.

Hoe pauzeer ik de timer?

De timer pauzeert automatisch wanneer een mandje wordt verwijderd. Plaats het binnen 10 minuten terug om verder te koken, anders wordt de kookcyclus in die zone geannuleerd.

Hoe stop ik één zone als ik beide gebruik?

Druk eerst op de knop van die zone en vervolgens op START/PAUSE. Om beide zones te stoppen, druk gewoon op START/PAUSE.

Zijn de mandjes veilig om op het aanrecht te zetten?

Ze worden heet tijdens het koken; plaats ze alleen op hittebestendige oppervlakken.

Wanneer gebruik ik de roosters?

Wanneer u voedsel extra krokant wilt. De platen zorgen voor luchtcirculatie onder en rond het voedsel.

Waarom is mijn eten niet gaar?

Controleer of het mandje goed is geplaatst. Zorg voor een gelijkmatige laag zonder overlap en schud halverwege. Pas temperatuur of kooktijd aan indien nodig.

Waarom is mijn eten verbrand?

Controleer het kookproces regelmatig en verwijder het eten zodra de gewenste kleur is bereikt.

Waarom worden sommige ingrediënten verplaatst tijdens het koken?

Bevestig lichte ingrediënten met houten cocktailprikkers.

Kan ik nat, gepaneerd voedsel airfryen?

Ja, maar gebruik de juiste paneertechniek: eerst bloem, dan ei, dan paneermeel stevig aandrukken.

Waarom piept het apparaat?

De kooktijd is verstreken of de andere zone start (bij Smart Finish).

Waarom is het scherm zwart?

Het apparaat staat in stand-bymodus. Druk op de Power-knop.

Waarom zie ik een "E"-melding op het scherm?

Het apparaat werkt niet correct. Neem contact op met de klantenservice.

Waarom zie ik "E7" op het scherm?

Het apparaat is oververhit door plaatsing in een hoek of te kleine ruimte. Zorg voor minstens 15 cm vrije ruimte rondom. Zet het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact, laat 30 minuten afkoelen en plaats het op een geschikte plek.

SPECIFICATIES

Voltage: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Vermogen: 2500 Watt

Inhoud mandje: 2 × 5,5 Liter

Instelbare temperatuur: 30°C - 220°C

Timer: 0 - 24 h

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.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR DEN INNEN- UND HAUSHALTSGEBRAUCH.

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN VOR DER VERWENDUNG.

1. Lesen und prüfen Sie die Anweisungen, um die Bedienung und Verwendung des Produkts zu verstehen.
2. Weist auf eine Gefahr hin, die zu Verletzungen, Tod oder erheblichen Sachschäden führen kann, wenn die Warnung ignoriert wird.
3. Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen. Verwenden Sie immer Handschutz, um Verbrennungen zu vermeiden.
4. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm freien Raum an der Rückseite, den Seiten und der Oberseite des Geräts. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

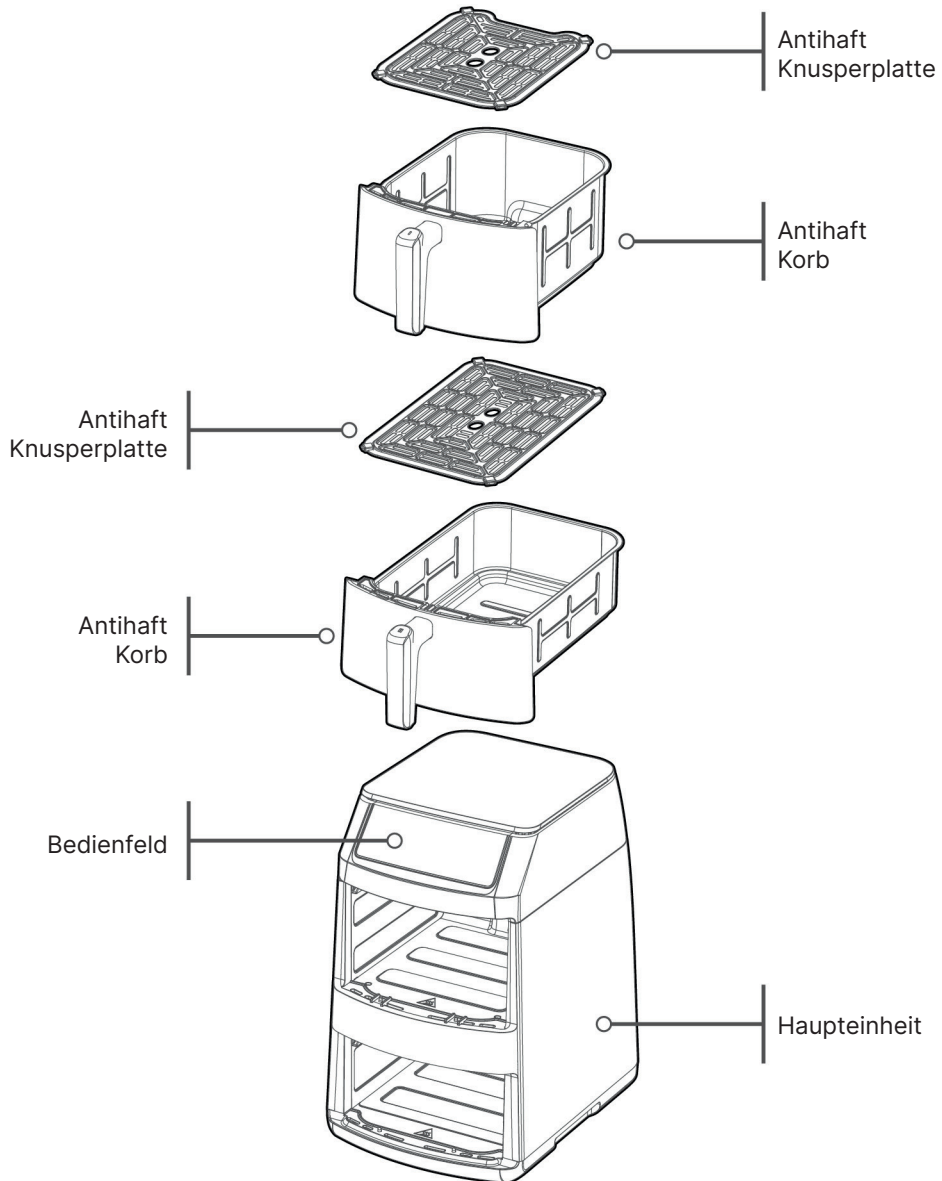
WARNUNG

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Stromschlägen, Brand- oder Verbrennungsgefahr führen, was Sachschäden, Verletzungen oder den Tod verursachen kann. Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die folgenden grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen zu beachten:

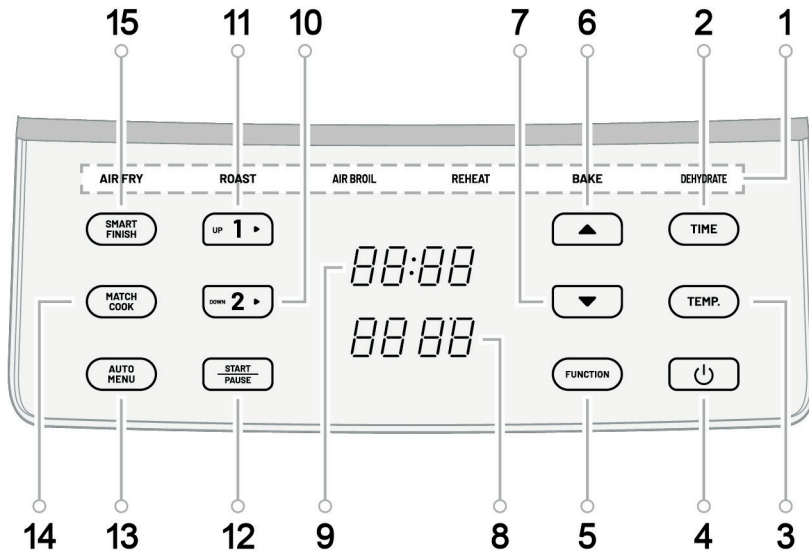
1. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die Gefahren verstehen.
2. Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern. Lassen Sie Kinder das Gerät nicht benutzen. Bei Verwendung in der Nähe von Kindern ist besondere Aufsicht erforderlich.
3. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
4. Legen oder lagern Sie nichts auf dem Gerät, während es in Betrieb ist.
5. Um Feuer zu vermeiden, stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Gas- oder Elektroherdes oder in einen vorgeheizten Ofen.
6. Verwenden Sie niemals eine Steckdose unter der Arbeitsplatte.
7. Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem an.
8. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Ein kurzes Netzkabel verringert das Risiko, dass Kinder unter 8 Jahren das Kabel ergreifen oder sich darin verfangen, und reduziert die Stolpergefahr.
9. Tauchen Sie Kabel, Stecker oder Gehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Kochen Sie nur im mitgelieferten Korb.
10. Überprüfen Sie regelmäßig Gerät und Netzkabel. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind. Bei Fehlfunktionen oder Schäden sofort ausschalten und den Kundendienst kontaktieren. Reparaturen nur durch Hersteller, Servicepartner oder qualifiziertes Personal.
11. Stellen Sie stets sicher, dass das Gerät korrekt montiert ist, bevor Sie es benutzen.
12. Decken Sie während des Betriebs niemals den Lufteinlass oder Luftauslass ab. Dies kann zu ungleichmäßigem Garen, Schäden oder Überhitzung führen.
13. Vergewissern Sie sich vor dem Einsetzen des Korbs, dass Korb und Gerät sauber und trocken sind.
14. Nur für den Hausgebrauch. Nicht für andere Zwecke verwenden. Nicht in Fahrzeugen, Booten oder im Freien verwenden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.

15. Nur für die Verwendung auf einer Arbeitsplatte geeignet. Oberfläche muss eben, sauber und trocken sein. Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
16. Stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht an den Rand der Arbeitsplatte.
17. Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht empfohlen oder verkauft wird. Legen Sie kein Zubehör in Mikrowelle, Toaster, Heißluftofen, herkömmlichen Ofen oder auf Kochfelder. Ungeeignetes Zubehör kann Feuer, Stromschläge oder Verletzungen verursachen.
18. Stellen Sie sicher, dass der Korb vor dem Betrieb richtig geschlossen ist.
19. Verwenden Sie das Gerät nicht ohne den herausnehmbaren Korb.
20. Nicht zum Frittieren in Öl geeignet.
21. Vermeiden Sie den Kontakt von Lebensmitteln mit dem Heizelement. Nicht überfüllen. Überfüllung kann Verletzungen, Schäden oder unsicheren Betrieb verursachen.
22. Netzspannungen können variieren und die Leistung beeinflussen. Prüfen Sie die Gartemperatur mit einem Thermometer.
23. Bei schwarzem Rauch sofort den Stecker ziehen. Warten, bis der Rauch aufhört, bevor Sie Zubehör entnehmen.
24. Heiße Oberflächen nicht berühren. Immer Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe verwenden.
25. Seien Sie vorsichtig bei heißen Speisen im Gerät. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
26. Verschüttete Speisen können Verbrennungen verursachen. Gerät und Kabel von Kindern fernhalten. Kabel nicht über Tisch- oder Arbeitsplattenkanten hängen lassen oder heiße Oberflächen berühren.
27. Korb und Knusperplatte werden sehr heiß. Beim Herausnehmen nicht berühren. Immer auf hitzebeständige Unterlage stellen.
28. Reinigung und Wartung nicht von Kindern durchführen lassen.
29. Ausschalten und Stecker ziehen, bevor Sie reinigen oder lagern. Gerät vor Reinigung oder Demontage abkühlen lassen.
30. Nicht mit Metallschwämmen reinigen. Bruchstücke können Kurzschlüsse verursachen.
31. Siehe Abschnitt Reinigung & Wartung für regelmäßige Pflege.
32. Kein Papier, Karton, Plastik oder Bratbeutel in das Gerät geben. Brandgefahr!
33. Besondere Vorsicht bei anderen Materialien als Metall oder Glas.
34. Dieses Gerät hat einen polarisierten Stecker (ein Kontakt ist breiter). Passt er nicht, Stecker umdrehen. Passt er immer noch nicht, Elektriker kontaktieren. Nicht verändern!
35. Für eine elektronische Version dieser Anleitung kontaktieren Sie den Kundendienst.
36. Stromverbrauch im Aus-Modus: 0,32 W. Gerät schaltet 10 Minuten nach Beendigung des Betriebs automatisch ab.

TEILE



MACHEN SIE SICH MIT IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE VERTRAUT



- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Funktionen | 2. ZEIT-Taste |
| 3. TEMP-Taste | 4. EIN/AUS-Taste |
| 5. Funktionstaste | 6. ZEIT/TEMP-Erhöhungstaste |
| 7. ZEIT/TEMP-Verringerungstaste | 8. TEMP-Anzeige |
| 9. ZEIT-Anzeige | 10. Taste für unteren Korb (Zone 2) |
| 11. Taste für oberen Korb (Zone 1) | 12. START/PAUSE-Taste |
| 13. AUTO-MENÜ-Taste | 14. MATCH COOK-Taste |
| 15. SMART FINISH-Taste | |

FUNKTIONEN

AIR FRY (Heißluftfrittieren): Verwenden Sie diese Funktion, um Ihrem Essen mit wenig oder gar keinem Öl Knusprigkeit zu verleihen. Dabei wird eine Kombination aus heißer Luft, hoher Gebläsegeschwindigkeit und oberem Heizelement genutzt, um vielfältige Mahlzeiten zuzubereiten, die köstlich und gesünder als herkömmliches Frittieren sind.

AIR BROIL (Grillen): Diese Funktion kann für Rind, Huhn, Schwein, Fisch und mehr verwendet werden. Grillen eignet sich am besten für Fleisch und Fisch, während traditionelles Grillen vor allem zum Überbräunen der Oberseite gedacht ist. Verleihen Sie Mahlzeiten den letzten knusprigen Schliff oder schmelzen Sie Beläge für ein perfektes Finish.

ROAST (Braten): Verwenden Sie das Gerät als Ofen für zartes Fleisch und mehr.

REHEAT (Aufwärmen): Wärmen Sie Reste sanft auf, sodass sie wieder knusprig werden.

BAKE (Backen): Diese Funktion eignet sich zum Braten von Fleisch, einschließlich Huhn, oder für empfindliches Gebäck wie Kuchen und Pudding. Kreieren Sie köstliche Backwaren und Desserts.

DEHYDRATE (Dörren): Dörren Sie Fleisch, Obst und Gemüse für gesunde Snacks.

BEDIENTASTEN

EIN/AUS-Taste: Schaltet das Gerät ein und aus und beendet alle Kochfunktionen.

Taste für oberen Korb (Zone 1): Steuert den Betrieb des oberen Korbs (Zone 1).

Taste für unteren Korb (Zone 2): Steuert den Betrieb des unteren Korbs (Zone 2).

ZEIT-Taste: Drücken Sie diese  Taste, dann  oder , um die Kochzeit vor oder während des Kochens einzustellen.

TEMP-Taste: Drücken Sie diese  Taste, dann  oder , um die Kochtemperatur vor oder während des Kochens einzustellen.

START/PAUSE-Taste: Nachdem Sie die gewünschte Kochfunktion ausgewählt haben, drücken Sie diese  Taste, um den Kochvorgang zu starten. Drücken Sie  erneut, um den Kochvorgang zu unterbrechen.

SMART FINISH-Taste: Synchronisiert automatisch die Kochzeiten, damit beide Zonen gleichzeitig fertig sind, auch wenn sie unterschiedliche Kochzeiten haben.

MATCH COOK-Taste: Überträgt automatisch die Einstellungen von Zone 1 auf Zone 2, um eine größere Menge desselben Lebensmittels oder unterschiedliche Lebensmittel mit derselben Funktion, Temperatur und Zeit zuzubereiten.

Funktionstaste: Wird verwendet, um eine Kochfunktion auszuwählen. Jede Auswahl zeigt die Standardtemperatur und -zeit im LED-Display an.

AUTO-MENÜ-Taste: Wird verwendet, um ein Schnellrezept-Menü auszuwählen.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

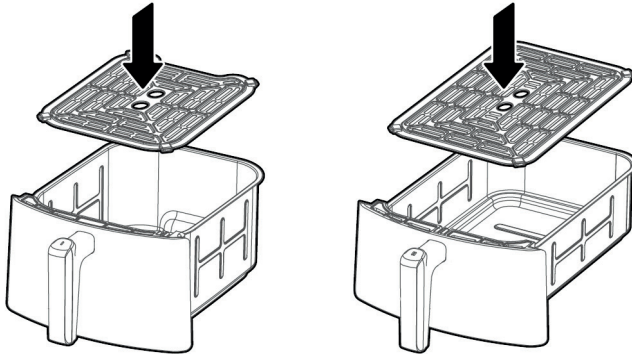
1. Entfernen und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Werbeetiketten und Klebebänder vom Gerät.
2. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch. Achten Sie besonders auf die Bedienungsanweisungen, Warnhinweise und wichtigen Sicherheitshinweise, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
3. Waschen Sie die Körbe und die Knusperplatten in heißem Spülwasser, spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie gründlich. Um ihre Lebensdauer zu verlängern, empfehlen wir die Handwäsche. REINIGEN Sie das Hauptgerät NIEMALS im Geschirrspüler.

KOCHEN MIT IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE

SMART FINISH

Um gleichzeitig fertig zu garen, wenn Lebensmittel unterschiedliche Garzeiten, Temperaturen und/oder Funktionen haben:

1. Setzen Sie die Knusperplatten in die Körbe ein, geben Sie die Zutaten in die Körbe und setzen Sie die Körbe in das Gerät ein.



2. Drücken Sie die **UP 1 ▶** Taste, um zuerst Zone 1 auszuwählen. Drücken Sie die **FUNCTION** Taste, um die gewünschte Kochfunktion auszuwählen. Die Standardtemperatur und -zeit werden auf dem LED-Display angezeigt. Drücken Sie **TIME** oder **TEMP.** und anschließend **▲** oder **▼**, um Zeit und Temperatur einzustellen.
3. Drücken Sie die **DOWN 2 ▶** Taste, um Zone 2 auszuwählen. Drücken Sie die **FUNCTION** Taste, um die gewünschte Kochfunktion auszuwählen. Die Standardtemperatur und -zeit werden auf dem LED-Display angezeigt. Drücken Sie **TIME** oder **TEMP.** und anschließend **▲** oder **▼**, um Zeit und Temperatur einzustellen.
HINWEIS: Für Zone 2 kann eine andere Funktion ausgewählt werden.
4. Drücken Sie die **SMART FINISH** Taste und anschließend die **START PAUSE** Taste, um in der Zone mit der längsten Garzeit zu starten. Das Gerät piept und aktiviert die zweite Zone, sobald beide Zonen die gleiche verbleibende Garzeit haben.
5. Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät.
6. Nehmen Sie die Lebensmittel heraus, indem Sie sie auskippen oder mit Silikonzangen/-utensilien entnehmen. STELLEN Sie die Körbe NICHT auf das Gerät.

MATCH COOK

Um dasselbe Lebensmittel zuzubereiten:

1. Setzen Sie die Knusperplatten in die Körbe ein, geben Sie die Zutaten in die Körbe und setzen Sie die Körbe in das Gerät ein.
2. Drücken Sie die **MATCH COOK** Taste, die Tasten für Zone 1 und Zone 2 blinken. Drücken Sie die **FUNCTION** Taste, um die gewünschte Kochfunktion auszuwählen.
Die Standardtemperatur und -zeit werden auf dem LED-Display angezeigt.
Drücken Sie die **TIME** / **TEMP.** -Taste und anschließend **▲** oder **▼**, um Zeit und Temperatur einzustellen.
3. Drücken Sie die **START PAUSE** Taste, um den Kochvorgang in beiden Zonen zu starten.
4. Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät.
5. Nehmen Sie die Lebensmittel heraus, indem Sie sie auskippen oder mit Silikonzangen/-utensilien entnehmen. STELLEN Sie die Körbe NICHT auf das Gerät.

STARTING BOTH ZONES AT THE SAME TIME, BUT ENDING AT DIFFERENT TIMES:

1. Setzen Sie die Knusperplatten in die Körbe ein, geben Sie die Zutaten in die Körbe und setzen Sie die Körbe dann in das Gerät ein.
2. Drücken Sie die **UP 1** Taste, um zuerst Zone 1 auszuwählen. Drücken Sie die **FUNCTION** Taste, um die gewünschte Kochfunktion auszuwählen. Die Standardtemperatur und -zeit werden auf dem LED-Display angezeigt. Drücken Sie **TIME** oder **TEMP.** und anschließend **▲** oder **▼**, um Zeit und Temperatur anzupassen.
3. Drücken Sie die **DOWN 2** Taste, um Zone 2 auszuwählen, und wiederholen Sie Schritt 2.
4. Drücken Sie die **START PAUSE** Taste, um das Kochen in beiden Zonen zu starten.
5. Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton.
6. Entnehmen Sie die Zutaten, indem Sie sie auskippen oder Silikon-Küchenzangen/-utensilien verwenden. STELLEN SIE DIE KÖRBE NICHT auf das Gerät.

AUTO-MENÜ-KOCHEN

Zum Garen mit den 8 voreingestellten Programmen siehe die folgende Tabelle. Diese dient nur als Orientierung; Sie können jede gewünschte Kombination aus Temperatur und Zeit wählen. Die Ergebnisse können je nach Lebensmittel, Gewicht oder Einstellungen variieren.

AUTO MENU	Korb	LEBENSMITTEL	GEWICHT (g)	TEMP. (°C)	ZEIT (min.)	FUNKTION
P1	Oben	Pommes frites	400	200	14	AIR FRY
	Unten	Flügel	430	220	19	AIR BROIL
P2	Oben	Pommes frites	400	200	14	AIR FRY
	Unten	Steak	170	220	15	AIR BROIL
P3	Oben	Huhn	1040	175	35	ROAST
	Unten	Pommes frites	400	190	22	AIR FRY
P4	Oben	Pommes frites	400	200	14	AIR FRY
	Unten	Fisch	480	220	25	AIR BROIL
P5	Oben	Pommes frites	400	200	14	AIR FRY
	Unten	Pizza (20 cm)	—	180	15	BAKE
P6	Oben	Toast (2 Stk.)	—	200	6	BAKE
	Unten	Flügel	430	220	19	AIR BROIL
P7	Oben	Toast (2 Stk.)	—	200	6	BAKE
	Unten	Kuchen (20 cm)	—	170	45	AIR BROIL
P8	Oben	Brokkoli	490	150	10	ROAST
	Unten	Steak	170	220	15	AIR BROIL

1. Setzen Sie die Knusperplatten in die Körbe ein, geben Sie die Zutaten in die Körbe und setzen Sie die Körbe dann in das Gerät ein.
2. Drücken Sie die  Taste, das LED-Display zeigt P1 an, und drücken Sie dann  oder  um das gewünschte voreingestellte Programm auszuwählen.
3. Drücken Sie die  Taste, um das Kochen in beiden Zonen zu starten.
4. Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton.
5. Entnehmen Sie die Zutaten, indem Sie sie auskippen oder Silikon-Küchenzangen/-utensilien verwenden. STELLEN SIE DIE KÖRBE NICHT auf das Gerät.

KOCHEN IN EINER EINZELNEN ZONE

Funktion	Standardtemp.	Temperaturbereich	Standardzeit	Zeitbereich
Air Fry	200°C	150°C - 200°C	20 Min	1 Min - 1 Stunde
Air Broil	220°C	175°C - 220°C	10 Min	1 Min - 1 Stunde
Roast	200°C	120°C - 200°C	15 Min	1 Min - 1 Stunde
Reheat	175°C	150°C - 200°C	35 Min	1 Min - 1 Stunde
Bake	175°C	120°C - 200°C	15 Min	1 Min - 1 Stunde
Dehydrate	65°C	30°C - 90°C	60 Min	30 Min - 24 Stunden

ANLEITUNG NACH FUNKTION

AIR FRY

1. Setzen Sie eine Knusperplatte in einen Korb ein, geben Sie die Zutaten hinein und setzen Sie den Korb in das Gerät ein.
2. Wählen Sie Zone 1 (oder Zone 2, falls gewünscht). Drücken Sie die **FUNCTION** Taste, um AIR FRY auszuwählen. Drücken Sie die **TIME** Taste oder **TEMP.** und anschließend **▲** oder **▼**, um die Zeit und Temperatur einzustellen.
3. Drücken Sie die **START PAUSE** Taste, um den Kochvorgang zu starten.
4. Zur Hälfte der Kochzeit ertönt ein Signalton, um Sie daran zu erinnern, den Korb zu schütteln oder die Zutaten zu wenden.
5. Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton.
6. Entfernen Sie die Zutaten wie oben beschrieben.

ROAST

1. Setzen Sie eine Knusperplatte in einen Korb ein, geben Sie die Zutaten hinein und setzen Sie den Korb in das Gerät ein.
2. Wählen Sie Zone 1 (oder Zone 2, falls gewünscht). Drücken Sie die **FUNCTION** Taste, um ROAST auszuwählen. Drücken Sie die **TIME** Taste oder **TEMP.** und anschließend **▲** oder **▼**, um die Zeit und Temperatur einzustellen.
3. Drücken Sie die **START PAUSE** Taste, um den Kochvorgang zu starten.
4. Zur Hälfte der Kochzeit ertönt ein Signalton, um Sie daran zu erinnern, den Korb zu schütteln oder die Zutaten zu wenden.
5. Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton.
6. Entfernen Sie die Zutaten wie oben beschrieben.

AIR BROIL

1. Setzen Sie eine Knusperplatte in einen Korb ein, geben Sie die Zutaten hinein und setzen Sie den Korb in das Gerät ein.
2. Wählen Sie Zone 1 (oder Zone 2, falls gewünscht). Drücken Sie die **FUNCTION** Taste, um AIR BROIL auszuwählen. Drücken Sie die **TIME** Taste oder **TEMP.** und anschließend **▲** oder **▼**, um die Zeit und Temperatur einzustellen.
3. Drücken Sie die **START PAUSE** Taste, um den Kochvorgang zu starten.
4. Zur Hälfte der Kochzeit ertönt ein Signalton, um Sie daran zu erinnern, den Korb zu schütteln oder die Zutaten zu wenden.
5. Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton.
6. Entfernen Sie die Zutaten wie oben beschrieben.

REHEAT

1. Setzen Sie eine Knusperplatte in einen Korb ein, geben Sie die Zutaten hinein und setzen Sie den Korb in das Gerät ein.
2. Wählen Sie Zone 1 (oder Zone 2, falls gewünscht). Drücken Sie die **FUNCTION** Taste, um REHEAT auszuwählen. Drücken Sie die **TIME** Taste oder **TEMP.** und anschließend **▲** oder **▼**, um die Zeit und Temperatur einzustellen.
3. Drücken Sie die **START PAUSE** Taste, um den Kochvorgang zu starten.
4. Zur Hälfte der Kochzeit ertönt ein Signalton, um Sie daran zu erinnern, den Korb zu schütteln oder die Zutaten zu wenden.
5. Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton.
6. Entfernen Sie die Zutaten wie oben beschrieben.

BAKE

1. Setzen Sie eine Knusperplatte in einen Korb ein, geben Sie die Zutaten hinein und setzen Sie den Korb in das Gerät ein.
2. Wählen Sie Zone 1 (oder Zone 2, falls gewünscht). Drücken Sie die **FUNCTION** Taste, um BAKE auszuwählen. Drücken Sie die **TIME** Taste oder **TEMP.** und anschließend **▲** oder **▼**, um die Zeit und Temperatur einzustellen.
3. Drücken Sie die **START PAUSE** Taste, um den Kochvorgang zu starten.
4. Zur Hälfte der Kochzeit ertönt ein Signalton, um Sie daran zu erinnern, den Korb zu schütteln oder die Zutaten zu wenden.
5. Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton.
6. Entfernen Sie die Zutaten wie oben beschrieben.

DEHYDRATE

1. Setzen Sie eine Knusperplatte in einen Korb ein, geben Sie die Zutaten hinein und setzen Sie den Korb in das Gerät ein.
2. Wählen Sie Zone 1 (oder Zone 2, falls gewünscht). Drücken Sie die  Taste, um DEHYDRATE auszuwählen. Drücken Sie die  Taste oder  und anschließend  oder , um die Zeit und Temperatur einzustellen.
3. Drücken Sie die  Taste, um den Kochvorgang zu starten.
4. Wenn das Dörren abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton.
5. Entfernen Sie die Zutaten wie oben beschrieben.

REINIGUNG & WARTUNG

Das Gerät sollte nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.

Haupteinheit

Um die Haupteinheit und das Bedienfeld zu reinigen, wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab.

HINWEIS: Tauchen Sie die Haupteinheit NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie die Haupteinheit NIEMALS in der Spülmaschine.

Körbe / Knusperplatten

Diese können von Hand gespült werden. Lassen Sie nach dem Spülen alle Teile an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem Tuch.

Falls Speisereste an Körben, Knusperplatten oder Rosten haften, legen Sie diese in ein Spülbecken mit warmem Seifenwasser und lassen Sie sie einweichen, bevor Sie sie abwaschen.

Die Körbe und Knusperplatten können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Sie sind dafür geeignet und werden nicht beschädigt. Dennoch empfiehlt sich Handwäsche, um die Langlebigkeit der Teile zu erhalten.

NÜTZLICHE TIPPS

1. Für gleichmäßige Bräunung: Zutaten in einer gleichmäßigen Schicht ohne Überlappung im Korb anordnen. Bei Überlappung den Korb zur Hälfte der Garzeit schütteln.
2. Temperatur und Zeit können jederzeit während des Kochens angepasst werden. Wählen Sie einfach die gewünschte Zone, drücken Sie die TIME/TEMP-Taste und passen Sie mit den Tasten an.
3. Für herkömmliche Ofenrezepte: Temperatur um 25°C reduzieren und Speisen regelmäßig prüfen, um Übergaren zu vermeiden.
4. Manchmal kann der Ventilator leichte Lebensmittel bewegen. Fixieren Sie diese mit Holz-Zahnstocher.
5. Nach Auswahl einer Kochfunktion können Sie mit START/PAUSE sofort starten.
6. Für frisches Gemüse und Kartoffeln mindestens 1 Esslöffel Öl verwenden.
Mehr Öl ergibt mehr Knusprigkeit.
7. Kochvorgang regelmäßig prüfen und Speisen entnehmen, sobald die gewünschte Bräunung erreicht ist. Verwenden Sie bei Fleisch und Fisch ein Kerntemperatur-Thermometer.
8. Um Übergaren zu vermeiden, Speisen sofort nach Ablauf der Garzeit entnehmen.

FEHLERBEHEBUNG

Wie ändere ich Temperatur oder Zeit bei Nutzung einer Zone?

Drücken Sie  oder  und dann erneut  oder , um Zeit und Temperatur anzupassen.

Kann ich in jeder Zone unterschiedliche Speisen ohne Kreuzkontamination zubereiten?

Ja, beide Zonen haben separate Heizelemente und Lüfter.

Wie pausiere ich den Timer?

Der Timer pausiert automatisch, wenn ein Korb entnommen wird. Setzen Sie ihn innerhalb von 10 Minuten wieder ein, um den Kochvorgang fortzusetzen.

Wie stoppe ich eine Zone bei Nutzung beider Zonen?

Drücken Sie zuerst die Taste dieser Zone und dann START/PAUSE. Um beide Zonen zu stoppen, einfach START/PAUSE drücken.

Sind die Körbe hitzebeständig für meine Arbeitsplatte?

Sie werden während des Kochens heiß – nur auf hitzebeständige Oberflächen stellen.

Wann benutze ich die Knusperplatten?

Wenn Speisen besonders knusprig werden sollen. Die Platten heben die Speisen an, damit die Luft zirkulieren kann.

Warum ist mein Essen nicht durchgegart?

Sicherstellen, dass der Korb vollständig eingesetzt ist. Zutaten gleichmäßig ohne Überlappung anordnen und zur Hälfte der Zeit schütteln. Temperatur/Zeit ggf. anpassen.

Warum ist mein Essen verbrannt?

Garvorgang regelmäßig prüfen und Speisen entnehmen, sobald gewünschte Bräunung erreicht ist.

Warum werden manche Zutaten beim Airfryen bewegt?

Leichte Lebensmittel mit Holz-Zahnstocher fixieren.

Kann ich nasse, panierte Speisen frittieren?

Ja, aber richtige Paniertechnik anwenden: zuerst Mehl, dann Ei, dann Paniermehl gut andrücken.

Warum piept das Gerät?

Entweder ist die Garzeit abgelaufen oder die andere Zone startet (bei Smart Finish).

Warum ist das Display schwarz?

Gerät ist im Standby-Modus. Mit Power-Taste einschalten.

Warum erscheint ein "E" im Display?

Gerät funktioniert nicht richtig – Kundenservice kontaktieren.

Warum erscheint "E7" im Display?

Gerät ist überhitzt, da es zu nah an einer Wand oder in einem engen Raum steht. Mindestens 15 cm Abstand zu allen Seiten einhalten, Gerät ausschalten, Stecker ziehen, 30 Minuten abkühlen lassen und an einem besser belüfteten Ort platzieren.

TECHNISCHE DATEN

Spannung: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Leistung: 2500 Watt

Korbbkapazität: 2 × 5,5 Liter

Einstellbare Temperatur: 30°C - 220°C

Timer: 0 - 24 h

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.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

POUR USAGE INTÉRIEUR ET DOMESTIQUE UNIQUEMENT. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.

1. Lire et examiner les instructions pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.
2. Indique la présence d'un danger pouvant causer des blessures, la mort ou d'importants dommages matériels si l'avertissement est ignoré.
3. Éviter tout contact avec les surfaces chaudes. Utiliser toujours une protection pour les mains afin d'éviter les brûlures.
4. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou 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 aucun objet sur l'appareil.

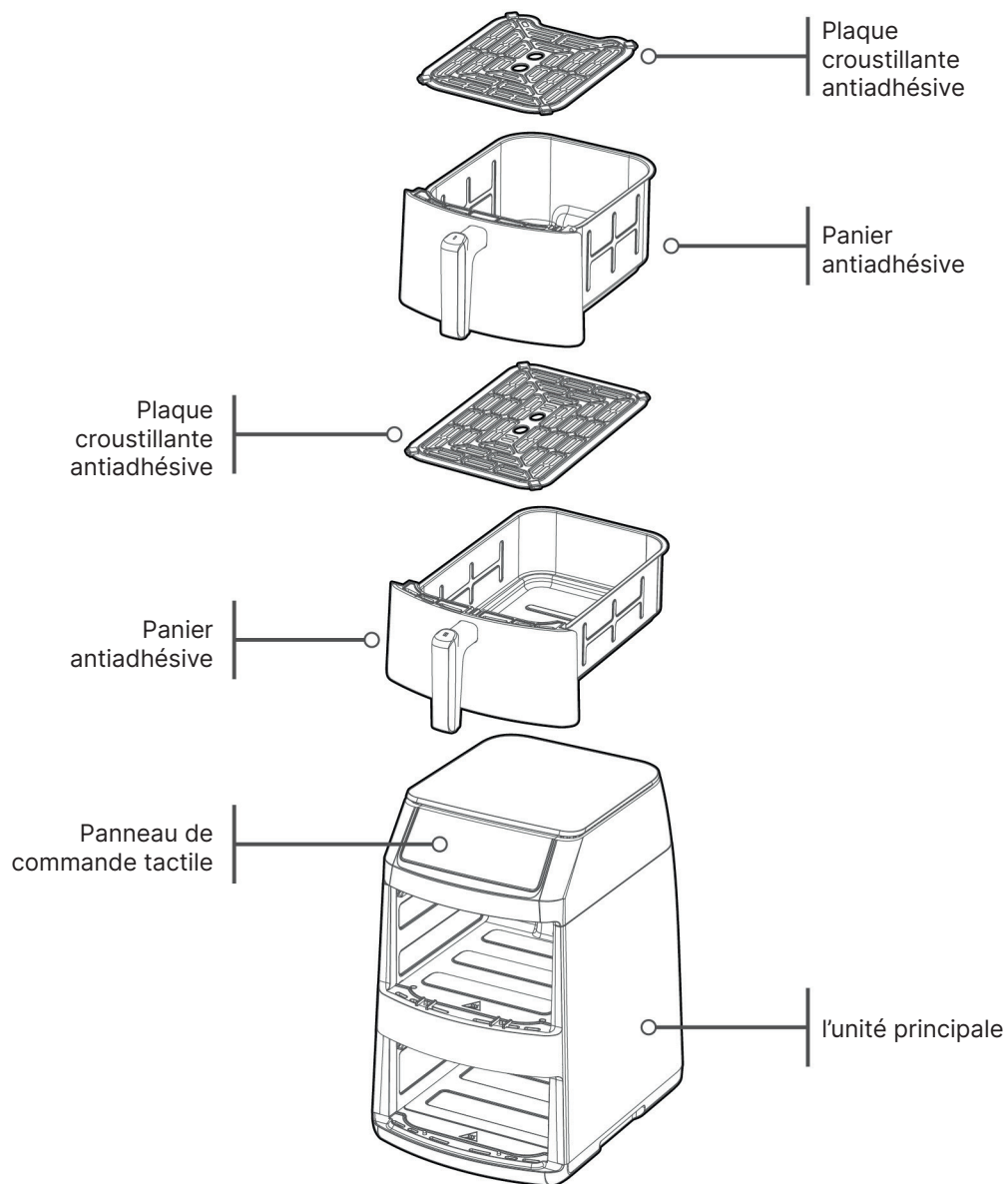
AVERTISSEMENT

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou de brûlures pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours respecter les précautions de sécurité de base, notamment :

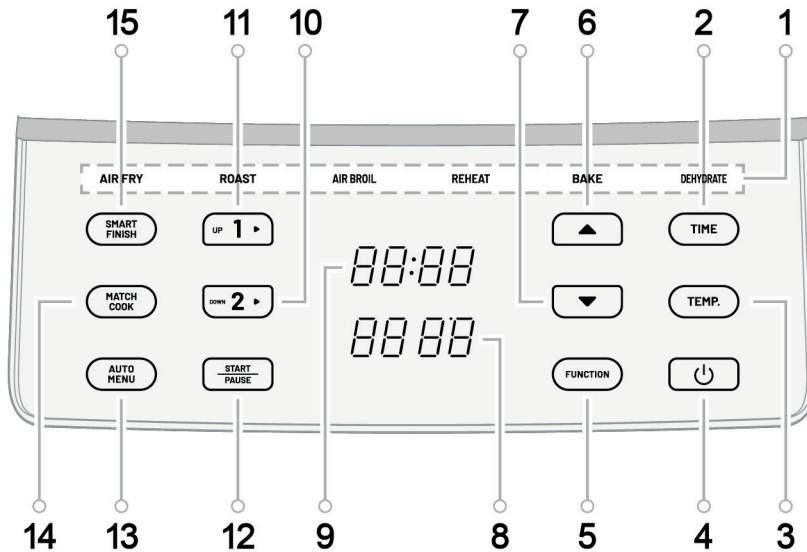
1. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et en comprenant les dangers.
2. Garder l'appareil et son cordon hors de portée des enfants. NE PAS laisser les enfants utiliser l'appareil. Une surveillance rapprochée est nécessaire lorsqu'il est utilisé à proximité des enfants.
3. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
4. NE PAS placer ou stocker d'objets sur l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
5. Pour éviter tout risque d'incendie, ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
6. NE JAMAIS utiliser une prise située sous un plan de travail.
7. NE JAMAIS brancher cet appareil sur une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
8. Ne pas utiliser de rallonge. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants de moins de 8 ans saisissent le cordon ou s'y emmêlent, et pour réduire le risque de trébuchement.
9. Pour éviter tout choc électrique, NE PAS plonger le cordon, la fiche ou le boîtier principal dans l'eau ou tout autre liquide. Faire cuire uniquement dans le panier fourni.
10. Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon. NE PAS utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e). En cas de dysfonctionnement ou de dommage, arrêter immédiatement l'utilisation et contacter le service après-vente. L'appareil doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées pour éviter tout danger.
11. S'assurer TOUJOURS que l'appareil est correctement assemblé avant utilisation.
12. NE PAS couvrir la grille d'entrée ou de sortie d'air pendant le fonctionnement. Cela empêcherait une cuisson uniforme et pourrait endommager l'appareil ou provoquer une surchauffe.
13. Avant de placer le panier amovible dans l'unité principale, s'assurer que le panier et l'appareil sont propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.
14. Cet appareil est réservé à un usage domestique. NE PAS l'utiliser à d'autres fins. NE PAS utiliser dans un véhicule ou un bateau. NE PAS utiliser à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.

15. Conçu uniquement pour une utilisation sur plan de travail. S'assurer que la surface est plane, propre et sèche. Ne pas déplacer l'appareil en cours d'utilisation.
16. Ne pas placer l'appareil près du bord du plan de travail pendant son fonctionnement.
17. Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant.
Ne pas mettre d'accessoires dans un four à micro-ondes, un grille-pain, un four à convection, un four traditionnel ou sur une plaque vitrocéramique, une plaque électrique ou un gril extérieur. L'utilisation d'accessoires non recommandés peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
18. Toujours s'assurer que le panier est correctement fermé avant de mettre en marche.
19. Ne pas utiliser l'appareil sans le panier amovible.
20. Ne pas utiliser cet appareil pour la friture à l'huile.
21. Éviter le contact des aliments avec les éléments chauffants. Ne pas surcharger.
Une surcharge peut entraîner des blessures, des dommages matériels ou nuire à la sécurité d'utilisation.
22. La tension de la prise peut varier et affecter les performances. Utiliser un thermomètre pour vérifier que les aliments atteignent les températures recommandées.
23. Si l'appareil émet de la fumée noire, débrancher immédiatement. Attendre l'arrêt de la fumée avant de retirer les accessoires de cuisson.
24. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après l'utilisation. Pour éviter les brûlures, utiliser des gants ou maniques isolantes et les poignées disponibles.
25. Faire preuve d'une extrême prudence lorsque l'appareil contient des aliments chauds.
Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures.
26. Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Tenir l'appareil et le cordon à l'écart des enfants. Ne pas laisser le cordon pendre sur les bords des tables ou plans de travail ni toucher des surfaces chaudes.
27. Le panier et la plaque croustillante deviennent extrêmement chauds pendant la cuisson. Éviter tout contact lors du retrait. Placer toujours le panier ou la plaque sur une surface résistante à la chaleur après retrait. Ne pas toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
28. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.
29. Pour débrancher, mettre tous les contrôles sur OFF, puis débrancher de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de nettoyer, démonter, mettre ou retirer des pièces et ranger.
30. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des particules peuvent se détacher et toucher des pièces électriques, entraînant un risque de choc électrique.
31. Se référer à la section Nettoyage & Entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.
32. Ne pas placer les matériaux suivants dans l'appareil : papier, carton, plastique, sacs de cuisson, etc. Risque d'incendie.
33. Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation de récipients en matériaux autres que le métal ou le verre.
34. Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre).
Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement, l'inverser. Si elle ne s'insère toujours pas, contacter un électricien qualifié.
Ne pas modifier la fiche.
35. Pour une copie électronique de ce manuel, contacter notre service après-vente.
36. La consommation électrique de ce modèle en mode OFF est de 0,32 W. L'appareil passe automatiquement en mode OFF dans les 10 minutes suivant la fin de ses fonctions.

PIÈCES



FAITES CONNAISSANCE AVEC VOTRE FRITEUSE À AIR



- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Fonctions | 2. Bouton TEMPS |
| 3. Bouton TEMP | 4. Bouton MARCHÉ/ARRÊT |
| 5. Bouton de fonction | 6. Bouton d'augmentation TEMPS/TEMP |
| 7. Bouton de diminution TEMPS/TEMP | 8. Affichage TEMP |
| 9. Affichage TEMPS | 10. Bouton panier inférieur (Zone 2) |
| 11. Bouton panier supérieur (Zone 1) | 12. Bouton DÉMARRER/PAUSE |
| 13. Bouton MENU AUTO | 14. Bouton MATCH COOK |
| 15. Bouton SMART FINISH | |

FONCTIONS

AIR FRY (Frire à l'air): Utilisez cette fonction pour donner à vos aliments du croustillant avec peu ou pas d'huile, grâce à une combinaison d'air chaud, de vitesse de soufflerie élevée et d'élément chauffant supérieur, afin de préparer une variété de plats à la fois délicieux et plus sains que la friture traditionnelle.

AIR BROIL (Griller à l'air): Cette fonction peut être utilisée pour le bœuf, le poulet, le porc, le poisson et plus encore. Le mode grill est idéal pour les viandes et le poisson, tandis que le grill traditionnel est plutôt destiné au brunissage supérieur. Ajoutez une touche croustillante finale aux plats ou faites fondre des garnitures pour un résultat parfait.

ROAST (Rôtir): Utilisez l'appareil comme un four pour des viandes tendres et plus encore.

REHEAT (Réchauffer): Redonnez vie aux restes en les réchauffant doucement pour un résultat croustillant.

BAKE (Cuire au four): Cette fonction peut être utilisée pour rôtir de la viande, y compris le poulet, ou pour des pâtisseries délicates comme les gâteaux et les flans. Préparez de délicieux desserts et gourmandises.

DEHYDRATE (Déshydrater): Déshydratez viandes, fruits et légumes pour des encas sains.

BOUTONS DE COMMANDE

Bouton MARCHÉ/ARRÊT: Ce bouton allume l'appareil et l'éteint, stoppant toutes les fonctions de cuisson.

Bouton panier supérieur (Zone 1): Contrôle la cuisson dans le panier supérieur (Zone 1).

Bouton panier inférieur (Zone 2): Contrôle la cuisson dans le panier inférieur (Zone 2).

Bouton TEMPS: Appuyez sur ces  bouton, puis sur  ou  pour régler le temps de cuisson avant ou pendant la cuisson.

Bouton TEMP: Appuyez sur ces  bouton, puis sur  ou  pour régler la température de cuisson avant ou pendant la cuisson.

Bouton DÉMARRER/PAUSE: Lorsque vous avez sélectionné la fonction de cuisson souhaitée, appuyez sur ces  bouton pour lancer la cuisson. Appuyez  à nouveau pour mettre la cuisson en pause.

Bouton SMART FINISH: Synchronise automatiquement les temps de cuisson pour que les deux zones terminent en même temps, même si elles ont des durées différentes.

Bouton MATCH COOK: Reproduit automatiquement les réglages de la Zone 1 dans la Zone 2 pour cuire une plus grande quantité du même aliment ou différents aliments avec la même fonction, température et durée.

Bouton de fonction: Sert à sélectionner une fonction de cuisson. Chaque sélection affiche la température et le temps par défaut sur l'écran LED.

Bouton MENU AUTO: Sert à sélectionner un menu de recettes rapides.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

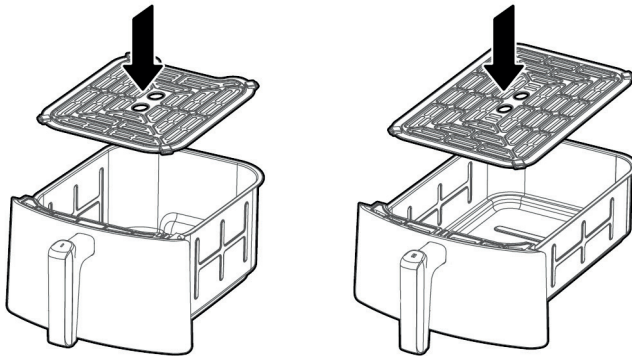
1. Retirez et jetez tout le matériel d'emballage, les étiquettes promotionnelles et les rubans adhésifs de l'appareil.
2. Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Accordez une attention particulière aux instructions de fonctionnement, aux avertissements et aux consignes de sécurité importantes afin d'éviter toute blessure ou dommage matériel.
3. Lavez les paniers et les plaques croustillantes à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement. Pour prolonger leur durée de vie, nous recommandons de les laver à la main. NE NETTOYEZ JAMAIS l'unité principale au lave-vaisselle.

CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE À AIR

SMART FINISH

Pour terminer la cuisson en même temps lorsque les aliments ont des temps, températures et/ou fonctions différents :

1. Insérez les plaques croustillantes dans les paniers, placez les ingrédients dans les paniers, puis insérez les paniers dans l'appareil.



2. Appuyez sur le bouton **UP 1** pour sélectionner d'abord la Zone 1. Appuyez sur le bouton **FUNCTION** pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. La température et le temps par défaut s'affichent sur l'écran LED. Appuyez sur **TIME** ou **TEMP.** puis sur **▲** ou **▼** pour régler le temps et la température.
3. Appuyez sur le bouton **DOWN 2** pour sélectionner la Zone 2. Appuyez sur le bouton **FUNCTION** pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. La température et le temps par défaut s'affichent sur l'écran LED. Appuyez sur **TIME** ou **TEMP.** puis sur **▲** ou **▼** pour régler le temps et la température.

REMARQUE : Vous pouvez sélectionner une fonction différente pour la Zone 2.

4. Appuyez sur le bouton **SMART FINISH**, puis sur le bouton **START PAUSE** pour commencer la cuisson dans la zone ayant le temps le plus long. L'appareil émettra un bip et activera la deuxième zone lorsque les deux zones auront le même temps de cuisson restant.
5. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émettra un bip.
6. Retirez les ingrédients en les versant ou à l'aide de pinces/ustensiles à embouts en silicone. NE PLACEZ PAS les paniers sur le dessus de l'appareil.

MATCH COOK

Pour cuire le même aliment :

1. Insérez les plaques croustillantes dans les paniers, placez les ingrédients dans les paniers, puis insérez les paniers dans l'appareil.
2. Appuyez sur le bouton , les boutons de la Zone 1 et de la Zone 2 clignoteront. Appuyez sur le bouton  pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. La température et le temps par défaut s'affichent sur l'écran LED. Appuyez sur le bouton  / , puis sur  ou  pour régler le temps et la température.
3. Appuyez sur le bouton  pour commencer la cuisson dans les deux zones.
4. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émettra un bip.
5. Retirez les ingrédients en les versant ou à l'aide de pinces/ustensiles à embouts en silicone. NE PLACEZ PAS les paniers sur le dessus de l'appareil.

DÉMARRER LES DEUX ZONES EN MÊME TEMPS MAIS TERMINER À DES MOMENTS DIFFÉRENTS

1. Insérez les plaques croustillantes dans les paniers, placez les ingrédients dans les paniers, puis insérez les paniers dans l'appareil.
2. Appuyez sur le bouton  pour sélectionner d'abord la Zone 1. Appuyez sur le bouton  pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. La température et le temps par défaut s'affichent sur l'écran LED. Appuyez sur  ou , puis sur  ou  pour régler le temps et la température.
3. Appuyez sur le bouton  pour sélectionner la Zone 2 et répétez l'étape 2.
4. Appuyez sur le bouton  pour commencer la cuisson dans les deux zones.
5. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore.
6. Retirez les ingrédients en les versant ou en utilisant des pinces/ustensiles à embout en silicone. NE PLACEZ PAS les paniers sur l'appareil.

CUISSON AVEC LE MENU AUTOMATIQUE

Pour cuire avec les 8 programmes prédéfinis, suivez le guide ci-dessous. Ceci est à titre indicatif ; vous pouvez choisir toute combinaison, température et durée que vous souhaitez. Les résultats peuvent varier selon l'aliment, le poids ou les réglages utilisés.

AUTO MENU	POSITION	ALIMENTS	POIDS (g)	TEMP. (°C)	TEMPS (min)	FONCTION
P1	Haut	Frites	400	200	14	AIR FRY
	Bas	Ailes	430	220	19	AIR BROIL
P2	Haut	Frites	400	200	14	AIR FRY
	Bas	Steak	170	220	15	AIR BROIL
P3	Haut	Poulet	1040	175	35	ROAST
	Bas	Frites	400	190	22	AIR FRY
P4	Haut	Frites	400	200	14	AIR FRY
	Bas	Poisson	480	220	25	AIR BROIL
P5	Haut	Frites	400	200	14	AIR FRY
	Bas	Pizza (20 cm)	—	180	15	BAKE
P6	Haut	Toast (2 pièces)	—	200	6	BAKE
	Bas	Ailes	430	220	19	AIR BROIL
P7	Haut	Toast (2 pièces)	—	200	6	BAKE
	Bas	Gâteau (20 cm)	—	170	45	AIR BROIL
P8	Haut	Brocoli	490	150	10	ROAST
	Bas	Steak	170	220	15	AIR BROIL

1. Insérez les plaques croustillantes dans les paniers, placez les ingrédients dans les paniers, puis insérez les paniers dans l'appareil.
2. Appuyez sur le bouton , l'afficheur LED indique P1, puis appuyez sur  ou  pour sélectionner le programme prédéfini souhaité.
3. Appuyez sur le bouton  pour commencer la cuisson dans les deux zones.
4. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore.
5. Retirez les ingrédients en les versant ou en utilisant des pinces/ustensiles à embout en silicone. NE PLACEZ PAS les paniers sur l'appareil.

CUISSON DANS UNE SEULE ZONE

Fonction	Température par défaut	Plage de température	Temps par défaut	Plage de temps
Air Fry	200°C	150°C - 200°C	20 min	1 min - 1 heure
Air Broil	220°C	175°C - 220°C	10 min	1 min - 1 heure
Roast	200°C	120°C - 200°C	15 min	1 min - 1 heure
Reheat	175°C	150°C - 200°C	35 min	1 min - 1 heure
Bake	175°C	120°C - 200°C	15 min	1 min - 1 heure
Dehydrate	65°C	30°C - 90°C	60 min	30 min - 24 heures

INSTRUCTIONS PAR FONCTION

AIR FRY

1. Insérez une plaque croustillante dans un panier, placez les ingrédients, puis insérez le panier dans l'appareil.
2. Sélectionnez la Zone 1 (ou la Zone 2 si vous préférez). Appuyez sur le bouton **FUNCTION** pour sélectionner AIR FRY. La température **TIME** et le temps **TEMP.** par défaut s'affichent sur l'écran LED. Ajustez-les avec **▲** ou **▼**.
3. Appuyez sur le bouton **START PAUSE** pour commencer la cuisson.
4. À mi-cuisson, l'appareil émet un signal sonore pour vous rappeler de secouer ou mélanger les ingrédients.
5. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore.
6. Retirez les ingrédients comme indiqué ci-dessus.

ROAST

1. Insérez une plaque croustillante dans un panier, placez les ingrédients, puis insérez le panier dans l'appareil.
2. Sélectionnez la Zone 1 (ou la Zone 2 si vous préférez). Appuyez sur le bouton **FUNCTION** pour sélectionner ROAST. La température **TIME** et le temps **TEMP.** par défaut s'affichent sur l'écran LED. Ajustez-les avec **▲** ou **▼**.
3. Appuyez sur le bouton **START PAUSE** pour commencer la cuisson.
4. À mi-cuisson, l'appareil émet un signal sonore pour vous rappeler de secouer ou mélanger les ingrédients.
5. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore.
6. Retirez les ingrédients comme indiqué ci-dessus.

AIR BROIL

1. Insérez une plaque croustillante dans un panier, placez les ingrédients, puis insérez le panier dans l'appareil.
2. Sélectionnez la Zone 1 (ou la Zone 2 si vous préférez). Appuyez sur le bouton  pour sélectionner AIR BROIL. La température  et le temps  par défaut s'affichent sur l'écran LED. Ajustez-les avec  ou .
3. Appuyez sur le bouton  pour commencer la cuisson.
4. À mi-cuisson, l'appareil émet un signal sonore pour vous rappeler de secouer ou mélanger les ingrédients.
5. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore.
6. Retirez les ingrédients comme indiqué ci-dessus.

REHEAT

1. Insérez une plaque croustillante dans un panier, placez les ingrédients, puis insérez le panier dans l'appareil.
2. Sélectionnez la Zone 1 (ou la Zone 2 si vous préférez). Appuyez sur le bouton  pour sélectionner REHEAT. La température  et le temps  par défaut s'affichent sur l'écran LED. Ajustez-les avec  ou .
3. Appuyez sur le bouton  pour commencer la cuisson.
4. À mi-cuisson, l'appareil émet un signal sonore pour vous rappeler de secouer ou mélanger les ingrédients.
5. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore.
6. Retirez les ingrédients comme indiqué ci-dessus.

BAKE

1. Insérez une plaque croustillante dans un panier, placez les ingrédients, puis insérez le panier dans l'appareil.
2. Sélectionnez la Zone 1 (ou la Zone 2 si vous préférez). Appuyez sur le bouton  pour sélectionner BAKE. La température  et le temps  par défaut s'affichent sur l'écran LED. Ajustez-les avec  ou .
3. Appuyez sur le bouton  pour commencer la cuisson.
4. À mi-cuisson, l'appareil émet un signal sonore pour vous rappeler de secouer ou mélanger les ingrédients.
5. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore.
6. Retirez les ingrédients comme indiqué ci-dessus.

DEHYDRATE

1. Insérez une plaque croustillante dans un panier, placez les ingrédients, puis insérez le panier dans l'appareil.
2. Sélectionnez la Zone 1 (ou la Zone 2 si vous préférez). Appuyez sur le bouton  pour sélectionner DEHYDRATE. La température  et le temps  par défaut s'affichent sur l'écran LED. Ajustez-les avec  ou .
3. Appuyez sur le bouton  pour commencer.
4. Lorsque la déshydratation est terminée, l'appareil émet un signal sonore.
5. Retirez les ingrédients comme indiqué ci-dessus.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

L'appareil doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation. Débranchez l'appareil de la prise secteur et attendez qu'il ait complètement refroidi avant de le nettoyer.

Unité principale

Pour nettoyer l'unité principale et le panneau de commande, essuyez-les avec un chiffon humide.

Paniers / Plaques croustillantes

Ces éléments peuvent être lavés à la main. Après lavage, laissez toutes les pièces sécher à l'air libre ou séchez-les avec un chiffon.

Si des résidus alimentaires sont collés aux paniers, plaques croustillantes ou grilles, laissez-les tremper dans un évier rempli d'eau chaude savonneuse avant de les laver. Les paniers et plaques croustillantes peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle. Ils sont adaptés à cet usage et ne seront pas endommagés. Cependant, le lavage à la main est recommandé pour prolonger leur durée de vie.

CONSEILS UTILES

1. Pour une cuisson uniforme, disposez les ingrédients en une seule couche au fond du panier, sans chevauchement. En cas de chevauchement, secouez à mi-cuisson.
2. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés à tout moment. Sélectionnez la zone souhaitée, appuyez sur le bouton TIME/TEMP et ajustez à l'aide des commandes.
3. Pour adapter une recette de four traditionnel, réduisez la température de 25°C et vérifiez la cuisson régulièrement.
4. Il arrive que le ventilateur déplace des aliments légers. Fixez-les avec des cure-dents en bois.
5. Après avoir choisi une fonction de cuisson, vous pouvez appuyer sur START/PAUSE pour démarrer immédiatement.
6. Pour les légumes frais et les pommes de terre, utilisez au moins 1 cuillère à soupe d'huile. Ajoutez-en davantage pour plus de croustillant.
7. Vérifiez régulièrement la cuisson et retirez les aliments lorsque la coloration désirée est atteinte. Utilisez un thermomètre de cuisson pour viandes et poissons.
8. Pour éviter toute surcuisson, retirez les aliments immédiatement à la fin du temps de cuisson.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Comment ajuster la température ou le temps en utilisant une seule zone ?

Appuyez sur  ou  puis de nouveau sur  ou  pour ajuster.

Puis-je cuisiner des aliments différents dans chaque zone sans risque de contamination croisée ?

Oui, chaque zone est indépendante avec ses propres éléments chauffants et ventilateurs.

Comment mettre le minuteur en pause ?

Le minuteur se met automatiquement en pause lorsque vous retirez un panier.

Réinsérez-le dans les 10 minutes pour reprendre la cuisson.

Comment arrêter une zone lorsque j'utilise les deux zones ?

Appuyez d'abord sur le bouton de la zone, puis sur START/PAUSE. Pour arrêter les deux zones, appuyez simplement sur START/PAUSE.

Puis-je poser les paniers sur mon plan de travail ?

Les paniers chauffent pendant la cuisson : ne les posez que sur des surfaces résistantes à la chaleur.

Quand utiliser les plaques croustillantes ?

Lorsqu'on souhaite obtenir des aliments croustillants. Elles permettent à l'air de circuler autour des aliments pour une cuisson uniforme.

Pourquoi mes aliments ne sont-ils pas bien cuits ?

Assurez-vous que le panier est bien inséré. Disposez les ingrédients en une seule couche, secouez à mi-cuisson et ajustez la température ou le temps si nécessaire.

Pourquoi mes aliments sont-ils brûlés ?

Surveillez régulièrement la cuisson et retirez les aliments dès que la coloration souhaitée est atteinte.

Pourquoi certains ingrédients bougent pendant la cuisson ?

Fixez les aliments légers avec des cure-dents en bois.

Puis-je frire à l'air des aliments humides et panés ?

Oui, en suivant la bonne technique : fariner, tremper dans l'œuf, puis paner en appuyant bien la chapelure.

Pourquoi l'appareil émet-il un bip ?

Soit la cuisson est terminée, soit l'autre zone démarre (fonction Smart Finish).

Pourquoi l'écran est-il noir ?

L'appareil est en mode veille. Appuyez sur le bouton Power.

Pourquoi un message "E" apparaît-il à l'écran ?

L'appareil ne fonctionne pas correctement. Contactez le service après-vente.

Pourquoi un message "E7" apparaît-il à l'écran ?

L'appareil surchauffe car il est placé trop près d'un mur ou dans un espace confiné. Laissez au moins 15 cm d'espace autour. Éteignez l'appareil, débranchez-le, laissez-le refroidir 30 minutes, puis remplacez-le dans un endroit bien ventilé.

SPECIFICATIONS

Tension: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Puissance: 2500 Watts

Capacité du panier : 2 × 5,5 Liters

Température réglable : 30°C - 220°C

Minuteur : 0 - 24 h

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

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

SOLO PER USO INTERNO E DOMESTICO. LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

1. Leggere e rivedere le istruzioni per comprendere il funzionamento e l'uso del prodotto.
2. Indica la presenza di un pericolo che può causare lesioni personali, morte o gravi danni materiali se l'avvertimento viene ignorato.
3. Evitare il contatto con superfici calde. Utilizzare sempre protezioni per le mani per evitare ustioni.
4. Non posizionare l'apparecchio contro una parete o altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro, sui lati e sulla parte superiore dell'apparecchio. Non posizionare oggetti sopra l'apparecchio.

AVVERTENZA

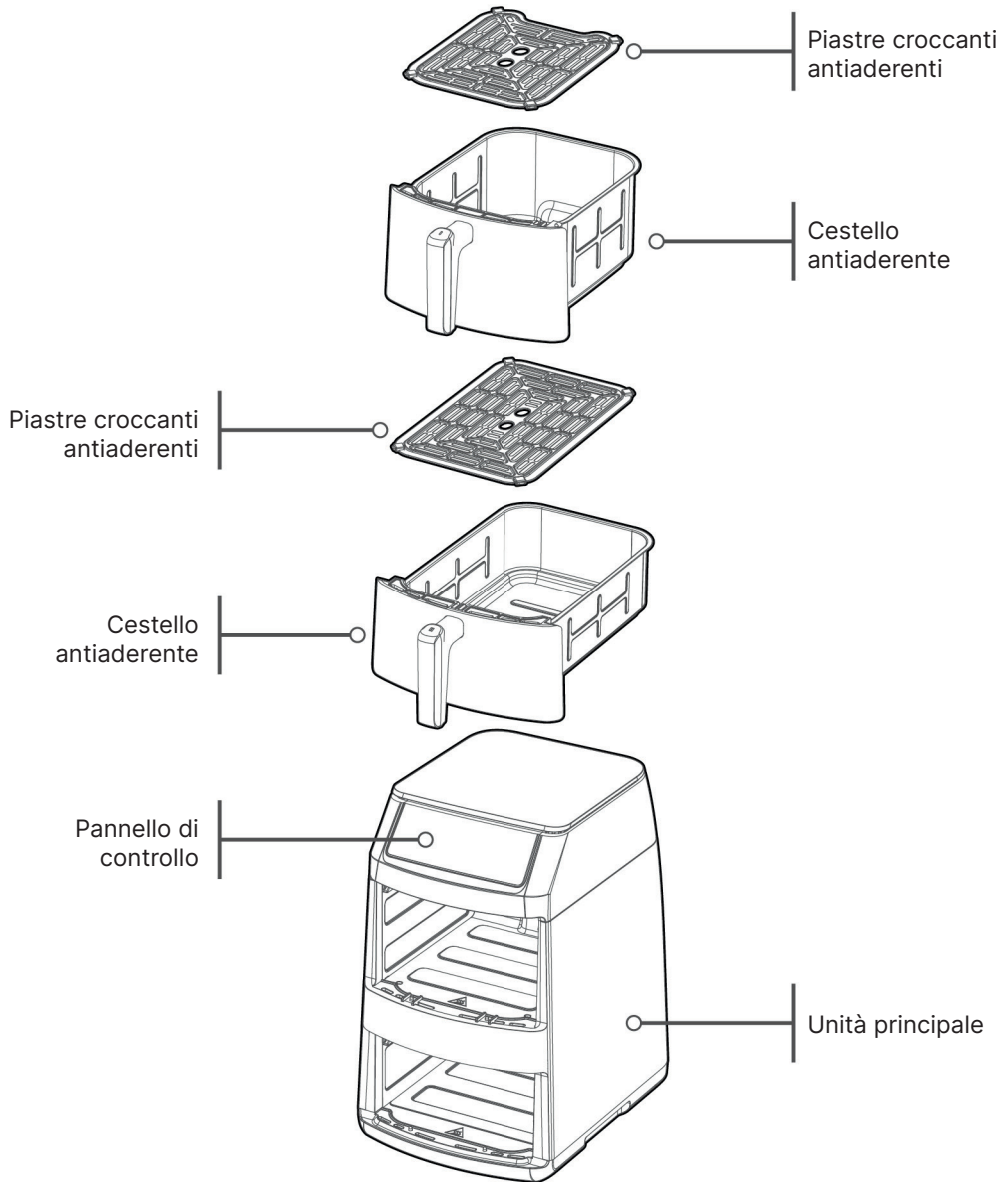
Il mancato rispetto di queste istruzioni può comportare rischio di scosse elettriche, incendio o ustioni, con possibili danni a persone, cose o morte.

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

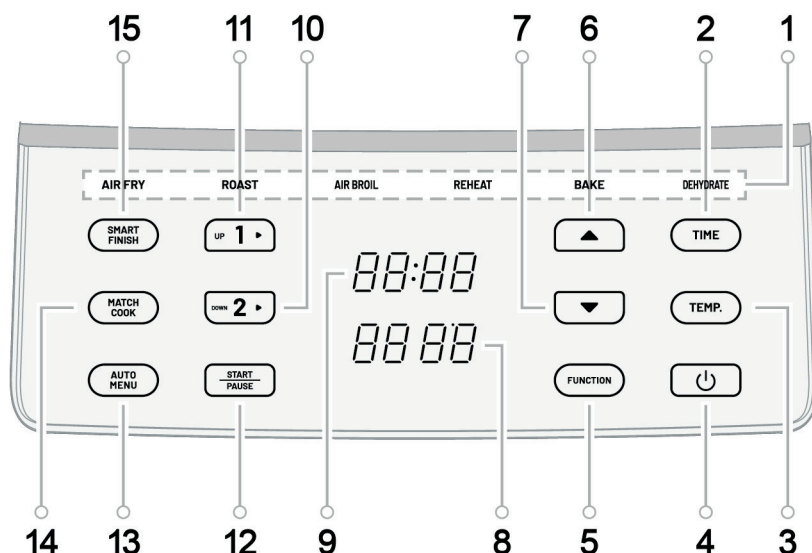
1. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, se hanno ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendono i pericoli connessi.
2. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini. NON consentire ai bambini di utilizzare l'apparecchio. È necessaria una stretta supervisione quando si utilizza vicino ai bambini.
3. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
4. NON posizionare o riporre oggetti sopra il prodotto durante l'uso.
5. Per prevenire incendi, NON posizionare l'apparecchio su o vicino a fornelli a gas o elettrici, o all'interno di un forno caldo.
6. NON utilizzare mai una presa elettrica situata sotto il piano di lavoro.
7. NON collegare mai questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo remoto separato.
8. NON utilizzare una prolunga. Si utilizza un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio che bambini sotto gli 8 anni afferrino il cavo o vi restino impigliati e per ridurre il rischio di inciampare.
9. Per evitare scosse elettriche, NON immergere il cavo, la spina o la scocca principale in acqua o altri liquidi. Cuocere solo nel cestello fornito.
10. Ispezionare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. NON utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati. In caso di malfunzionamento o danni, interrompere immediatamente l'uso e contattare l'assistenza clienti. Deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da personale qualificato per evitare pericoli.
11. Assicurarsi SEMPRE che l'apparecchio sia correttamente assemblato prima dell'uso.
12. NON coprire la presa o l'uscita dell'aria mentre l'unità è in funzione. Ciò impedirà una cottura uniforme e può danneggiare l'unità o causare surriscaldamento.
13. Prima di inserire il cestello rimovibile nell'unità principale, assicurarsi che cestello e unità siano puliti e asciutti, pulendoli con un panno morbido.
14. Questo apparecchio è solo per uso domestico. NON utilizzarlo per scopi diversi da quelli previsti. NON utilizzarlo in veicoli o imbarcazioni in movimento. NON utilizzarlo all'aperto. Un uso improprio può causare lesioni.
15. Destinato solo all'uso su piano di lavoro. Assicurarsi che la superficie sia piana, pulita e asciutta. NON spostare l'apparecchio durante l'uso.

16. NON posizionare l'apparecchio vicino al bordo del piano di lavoro durante il funzionamento.
17. NON utilizzare accessori non raccomandati o venduti. Non posizionare accessori in forno a microonde, tostapane, forno a convezione, forno tradizionale o su piano cottura in vetroceramica, resistenza elettrica, fornello a gas o barbecue esterno. L'uso di accessori non raccomandati può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
18. Assicurarsi SEMPRE che il cestello sia correttamente chiuso prima di avviare l'apparecchio.
19. NON utilizzare l'apparecchio senza il cestello rimovibile installato.
20. NON utilizzare questo apparecchio per friggere in olio.
21. Evitare il contatto degli alimenti con gli elementi riscaldanti. NON riempire eccessivamente durante la cottura. Il riempimento eccessivo può causare lesioni, danni materiali o compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
22. La tensione di rete può variare, influenzando le prestazioni del prodotto. Per evitare rischi per la salute, utilizzare un termometro per verificare che gli alimenti raggiungano le temperature raccomandate.
23. Se l'unità emette fumo nero, scollegare immediatamente. Attendere che il fumo si fermi prima di rimuovere gli accessori di cottura.
24. NON toccare le superfici calde. Le superfici dell'apparecchio diventano calde durante e dopo l'uso. Per evitare ustioni, utilizzare sempre presine o guanti isolanti e le maniglie disponibili.
25. Usare estrema cautela quando l'apparecchio contiene cibi caldi. Un uso improprio può causare lesioni.
26. Il cibo rovesciato può causare gravi ustioni. Tenere l'apparecchio e il cavo lontano dai bambini. NON lasciare che il cavo penda dai bordi di tavoli o piani di lavoro o tocchi superfici calde.
27. Il cestello e la piastra diventa molto caldi durante la cottura. Evitare il contatto fisico quando si rimuovono. Posizionare SEMPRE il cestello o la piastra su una superficie resistente al calore dopo la rimozione. NON toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura.
28. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini.
29. Per scollegare, spegnere tutti i comandi, scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di pulire, smontare, inserire o rimuovere parti e riporre.
30. NON pulire con pagliette metalliche. Pezzi possono staccarsi e toccare parti elettriche, creando rischio di scosse elettriche.
31. Consultare la sezione Pulizia e Manutenzione per la manutenzione regolare dell'apparecchio.
32. NON inserire nell'unità i seguenti materiali: carta, cartone, plastica, sacchetti da arrosto e simili. Possono causare incendi.
33. Prestare estrema cautela quando si usano contenitori in materiali diversi da metallo o vetro.
34. Questo apparecchio ha una spina polarizzata (una lamella è più larga dell'altra). Per ridurre il rischio di scosse elettriche, questa spina è progettata per entrare in una presa polarizzata in un solo verso. Se non entra completamente, invertire la spina. Se ancora non entra, contattare un elettricista qualificato. Non modificare la spina in alcun modo.
35. Per una copia elettronica di questo manuale, contattare il nostro servizio post-vendita.
36. Il consumo di energia di questo modello in modalità OFF è di 0,32 W. Il prodotto passerà automaticamente in modalità OFF entro 10 minuti dal completamento delle funzioni.

PARTI



CONOSCERE LA VOSTRA FRIGGITRICE AD ARIA



- | | |
|--|--|
| 1. Funzioni | 2. Pulsante TEMPO |
| 3. Pulsante TEMP | 4. Pulsante ACCENSIONE/SPEGNIMENTO |
| 5. Pulsante Funzioni | 6. Pulsante aumento TEMPO/TEMP |
| 7. Pulsante diminuzione TEMPO/TEMP | 8. Display TEMP |
| 9. Display TEMPO | 10. Pulsante cestello inferiore (Zona 2) |
| 11. Pulsante cestello superiore (Zona 1) | 12. Pulsante AVVIO/PAUSA |
| 13. Pulsante MENU AUTOMATICO | 14. Pulsante MATCH COOK |
| 15. Pulsante SMART FINISH | |

FUNZIONI

AIR FRY (Frittura ad aria): Utilizzare questa funzione per dare croccantezza ai cibi con poco o nessun olio, grazie a una combinazione di aria calda, alta velocità della ventola ed elemento riscaldante superiore, per preparare una varietà di piatti gustosi e più salutari rispetto alla frittura tradizionale.

AIR BROIL (Grigliare ad aria): Questa funzione può essere utilizzata per manzo, pollo, maiale, pesce e altro. La grigliatura è ideale per carni e pesce, mentre la grigliatura tradizionale è indicata per dorare la parte superiore. Aggiungete una finitura croccante ai piatti o fate sciogliere le guarnizioni per un tocco perfetto.

ROAST (Arrostire): Utilizzare l'unità come forno per carni tenere e altro.

REHEAT (Riscaldare): Rinvigorete gli avanzi riscaldandoli delicatamente per un risultato croccante.

BAKE (Cottura al forno): Questa funzione può essere usata per arrostiti carni, incluso il pollo, o per prodotti da forno delicati come torte e budini. Create dessert e dolci raffinati.

DEHYDRATE (Essicare): Essicare carni, frutta e verdura per snack salutari.

PULSANTI DI FUNZIONAMENTO

Pulsante ACCENSIONE/SPEGNIMENTO: Accende e spegne l'unità interrompendo tutte le funzioni di cottura.

Pulsante cestello superiore (Zona 1): Controlla il funzionamento del cestello superiore (Zona 1).

Pulsante cestello inferiore (Zona 2): Controlla il funzionamento del cestello inferiore (Zona 2).

Pulsante TEMPO: Premere questo  pulsante, quindi  o  per regolare il tempo di cottura prima o durante la cottura.

Pulsante TEMP: Premere questo  pulsante, quindi  o  per regolare la temperatura di cottura prima o durante la cottura.

Pulsante AVVIO/PAUSA: Dopo aver selezionato la funzione di cottura desiderata, premere questo  pulsante per avviare la cottura. Premere nuovamente  per mettere in pausa la cottura.

Pulsante SMART FINISH: Sincronizza automaticamente i tempi di cottura per garantire che entrambe le zone terminino contemporaneamente, anche se hanno tempi di cottura diversi.

Pulsante MATCH COOK: Copia automaticamente le impostazioni della Zona 1 nella Zona 2 per cucinare una quantità maggiore dello stesso alimento o alimenti diversi con la stessa funzione, temperatura e tempo.

Pulsante Funzioni: Serve per selezionare una funzione di cottura. Ogni selezione mostra sul display LED la temperatura e il tempo predefiniti.

Pulsante MENU AUTOMATICO: Serve per selezionare un menu di ricette rapide.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

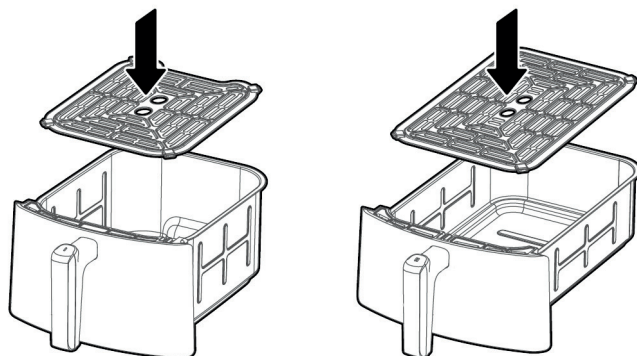
1. Rimuovere e gettare tutto il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e i nastri dall'unità.
2. Rimuovere tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente questo manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni operative, agli avvertimenti e alle importanti misure di sicurezza per evitare lesioni o danni materiali.
3. Lavare i cestelli e le piastre antiaderenti in acqua calda e sapone, quindi risciacquare e asciugare accuratamente. Per prolungarne la durata, si consiglia il lavaggio a mano. NON pulire mai l'unità principale in lavastoviglie.

CUCINARE CON LA VOSTRA FRIGGITRICE AD ARIA

SMART FINISH

Per terminare la cottura nello stesso momento quando gli alimenti hanno tempi, temperature e/o funzioni differenti:

1. Inserire le piastre antiaderenti nei cestelli, mettere gli ingredienti nei cestelli e inserire i cestelli nell'unità.



2. Premere **UP 1** il pulsante per selezionare prima la Zona 1. Premere **FUNCTION** il pulsante per selezionare la funzione di cottura desiderata. La temperatura e il tempo predefiniti verranno visualizzati sul display LED. Premere **TIME** o **TEMP.** e poi **▲** o **▼** per regolare tempo e temperatura.
3. Premere **DOWN 2** il pulsante per selezionare la Zona 2. Premere **FUNCTION** il pulsante per selezionare la funzione di cottura desiderata. La temperatura e il tempo predefiniti verranno visualizzati sul display LED. Premere **TIME** o **TEMP.** e poi **▲** o **▼** per regolare tempo e temperatura.
NOTA: È possibile selezionare una funzione diversa per la Zona 2.
4. Premere il pulsante **SMART FINISH** quindi il pulsante **START PAUSE** per avviare la cottura nella zona con il tempo più lungo. L'unità emetterà un segnale acustico e attiverà la seconda zona quando entrambe avranno lo stesso tempo di cottura rimanente.
5. Quando la cottura è terminata, l'unità emetterà un segnale acustico.
6. Rimuovere gli ingredienti versandoli o utilizzando pinze/utensili con punta in silicone. **NON** posizionare i cestelli sopra l'unità.

MATCH COOK

Per cucinare lo stesso alimento:

1. Inserire le piastre antiaderenti nei cestelli, mettere gli ingredienti nei cestelli e inserire i cestelli nell'unità.
2. Premere  il pulsante; i pulsanti della Zona 1 e della Zona 2 lampeggeranno. Premere  il pulsante per selezionare la funzione di cottura desiderata. La temperatura e il tempo predefiniti verranno visualizzati sul display LED. Premere il pulsante  /  , quindi  o  per regolare tempo e temperatura.
3. Premere  il pulsante per avviare la cottura in entrambe le zone.
4. Quando la cottura è terminata, l'unità emetterà un segnale acustico.
5. Rimuovere gli ingredienti versandoli o utilizzando pinze/utensili con punta in silicone. NON posizionare i cestelli sopra l'unità

AVVIARE ENTRAMBE LE ZONE CONTEMPORANEAMENTE MA TERMINARE IN MOMENTI DIVERSI

1. Inserire le piastre antiaderenti nei cestelli, mettere gli ingredienti nei cestelli e poi inserire i cestelli nell'unità.
2. Premere  il pulsante per selezionare prima la Zona 1. Premere  il pulsante per selezionare la funzione di cottura desiderata. La temperatura e il tempo predefiniti appariranno sul display LED. Premere  o  e poi  o  per regolare tempo e temperatura.
3. Premere  il pulsante per selezionare la Zona 2 e ripetere il passaggio 2.
4. Premere  il pulsante per avviare la cottura in entrambe le zone.
5. Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico.
6. Rimuovere gli ingredienti versandoli o utilizzando pinze/utensili con punta in silicone. NON POSIZIONARE i cestelli sopra l'unità.

COTTURA CON MENU AUTOMATICO

Per cucinare con gli 8 programmi preimpostati, fare riferimento alla seguente guida. Questa è solo un'indicazione; è possibile scegliere qualsiasi combinazione, temperatura e tempo desiderati. I risultati possono variare in base al cibo, al peso o alle impostazioni utilizzate.

AUTO MENU	POSIZIONE	ALIMENTO	PESO (g)	TEMP. (°C)	TEMPO (min)	FUNZIONE
P1	Sopra	Patatine fritte	400	200	14	AIR FRY
	Sotto	Alette	430	220	19	AIR BROIL
P2	Sopra	Patatine fritte	400	200	14	AIR FRY
	Sotto	Bistecca	170	220	15	AIR BROIL
P3	Sopra	Pollo	1040	175	35	ROAST
	Sotto	Patatine fritte	400	190	22	AIR FRY
P4	Sopra	Patatine fritte	400	200	14	AIR FRY
	Sotto	Pesce	480	220	25	AIR BROIL
P5	Sopra	Patatine fritte	400	200	14	AIR FRY
	Sotto	Pizza (20 cm)	—	180	15	BAKE
P6	Sopra	Toast (2 pz)	—	200	6	BAKE
	Sotto	Alette	430	220	19	AIR BROIL
P7	Sopra	Toast (2 pz)	—	200	6	BAKE
	Sotto	Torta (20 cm)	—	170	45	AIR BROIL
P8	Sopra	Broccoli	490	150	10	ROAST
	Sotto	Bistecca	170	220	15	AIR BROIL

1. Inserire le piastre antiaderenti nei cestelli, mettere gli ingredienti nei cestelli e poi inserire i cestelli nell'unità.
2. Premere  il pulsante, il display LED mostrerà P1, quindi premere  o  per selezionare il programma preimpostato desiderato.
3. Premere  il pulsante per avviare la cottura in entrambe le zone.
4. Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico.
5. Rimuovere gli ingredienti versandoli o utilizzando pinze/utensili con punta in silicone. NON POSIZIONARE i cestelli sopra l'unità.

COTTURA IN UNA SINGOLA ZONA

Funzione	Temp. predef.	Intervallo di temperatura	Tempo predef.	Intervallo di tempo
Air Fry	200°C	150°C - 200°C	20 min	1 min - 1 ora
Air Broil	220°C	175°C - 220°C	10 min	1 min - 1 ora
Roast	200°C	120°C - 200°C	15 min	1 min - 1 ora
Reheat	175°C	150°C - 200°C	35 min	1 min - 1 ora
Bake	175°C	120°C - 200°C	15 min	1 min - 1 ora
Dehydrate	65°C	30°C - 90°C	60 min	30 min - 24 ore

ISTRUZIONI PER FUNZIONE

AIR FRY

1. Inserire una piastra antiaderente in un cestello, mettere gli ingredienti e poi inserire il cestello nell'unità.
2. Selezionare la Zona 1 (o la Zona 2, se si preferisce). Premere **FUNCTION** il pulsante per selezionare AIR FRY. La temperatura e il tempo predefiniti appariranno sul display LED. Premere il tasto **TIME** o **TEMP.**, quindi premere **▲** o **▼** per regolare il tempo e la temperatura.
3. Premere **START PAUSE** il pulsante per avviare la cottura.
4. A metà cottura, l'unità emetterà un segnale acustico per ricordare di agitare o mescolare gli ingredienti.
5. Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico.
6. Rimuovere gli ingredienti come indicato sopra.

ROAST

1. Inserire una piastra antiaderente in un cestello, mettere gli ingredienti e poi inserire il cestello nell'unità.
2. Selezionare la Zona 1 (o la Zona 2, se si preferisce). Premere **FUNCTION** il pulsante per selezionare ROAST. La temperatura e il tempo predefiniti appariranno sul display LED. Premere il tasto **TIME** o **TEMP.**, quindi premere **▲** o **▼** per regolare il tempo e la temperatura.
3. Premere **START PAUSE** il pulsante per avviare la cottura.
4. A metà cottura, l'unità emetterà un segnale acustico per ricordare di agitare o mescolare gli ingredienti.
5. Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico.
6. Rimuovere gli ingredienti come indicato sopra.

AIR BROIL

1. Inserire una piastra antiaderente in un cestello, mettere gli ingredienti e poi inserire il cestello nell'unità.
2. Selezionare la Zona 1 (o la Zona 2, se si preferisce). Premere **FUNCTION** il pulsante per selezionare AIR BROIL. La temperatura e il tempo predefiniti appariranno sul display LED. Premere il tasto **TIME** o **TEMP.**, quindi premere **▲** o **▼** per regolare il tempo e la temperatura.
3. Premere **START PAUSE** il pulsante per avviare la cottura.
4. A metà cottura, l'unità emetterà un segnale acustico per ricordare di agitare o mescolare gli ingredienti.
5. Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico.
6. Rimuovere gli ingredienti come indicato sopra.

REHEAT

1. Inserire una piastra antiaderente in un cestello, mettere gli ingredienti e poi inserire il cestello nell'unità.
2. Selezionare la Zona 1 (o la Zona 2, se si preferisce). Premere **FUNCTION** il pulsante per selezionare REHEAT. La temperatura e il tempo predefiniti appariranno sul display LED. Premere il tasto **TIME** o **TEMP.**, quindi premere **▲** o **▼** per regolare il tempo e la temperatura.
3. Premere **START PAUSE** il pulsante per avviare la cottura.
4. A metà cottura, l'unità emetterà un segnale acustico per ricordare di agitare o mescolare gli ingredienti.
5. Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico.
6. Rimuovere gli ingredienti come indicato sopra.

BAKE

1. Inserire una piastra antiaderente in un cestello, mettere gli ingredienti e poi inserire il cestello nell'unità.
2. Selezionare la Zona 1 (o la Zona 2, se si preferisce). Premere **FUNCTION** il pulsante per selezionare BAKE. La temperatura e il tempo predefiniti appariranno sul display LED. Premere il tasto **TIME** o **TEMP.**, quindi premere **▲** o **▼** per regolare il tempo e la temperatura.
3. Premere **START PAUSE** il pulsante per avviare la cottura.
4. A metà cottura, l'unità emetterà un segnale acustico per ricordare di agitare o mescolare gli ingredienti.
5. Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico.
6. Rimuovere gli ingredienti come indicato sopra.

DEHYDRATE

1. Inserire una piastra antiaderente in un cestello, mettere gli ingredienti e poi inserire il cestello nell'unità.
2. Selezionare la Zona 1 (o la Zona 2, se si preferisce). Premere  il pulsante per selezionare BAKE. La temperatura e il tempo predefiniti appariranno sul display LED. Premere il tasto  o , quindi premere  o  per regolare il tempo e la temperatura.
3. Premere  il pulsante per avviare la cottura.
4. Al termine della disidratazione, l'unità emetterà un segnale acustico.
5. Rimuovere gli ingredienti come indicato sopra.

PULIZIA E MANUTENZIONE

L'unità deve essere pulita accuratamente dopo ogni utilizzo. Scollegare la spina dalla presa di corrente e attendere che l'unità sia completamente raffreddata prima della pulizia.

Unità principale

Per pulire l'unità principale e il pannello di controllo, passare un panno umido.

NOTA: Non immergere mai l'unità principale in acqua o in altri liquidi. Non pulire mai l'unità principale in lavastoviglie.

Cestelli / Piastre croccanti

Possono essere lavati a mano. Dopo il lavaggio, lasciare asciugare all'aria o asciugare con un panno.

Se residui di cibo sono incrostati sui cestelli, piastre croccanti o griglie, metterli a bagno in un lavello con acqua calda e sapone prima di lavarli.

I cestelli e le piastre croccanti possono anche essere lavati in lavastoviglie. Sono adatti a questo uso e non si danneggiano, ma il lavaggio a mano è sempre preferibile per mantenere la loro durata nel tempo.

SUGGERIMENTI UTILI

1. Per una doratura uniforme, disporre gli ingredienti in un unico strato sul fondo del cestello senza sovrapporli. Se si sovrappongono, agitare a metà cottura.
2. La temperatura e il tempo di cottura possono essere regolati in qualsiasi momento. Selezionare la zona da regolare, premere il pulsante TIME/TEMP e utilizzare i comandi per la regolazione.
3. Per adattare ricette da forno tradizionale, ridurre la temperatura di 25°C e controllare spesso la cottura.
4. Talvolta la ventola della friggitrice ad aria può spostare cibi leggeri. Fissarli con stuzzicadenti di legno.
5. Dopo aver selezionato una funzione di cottura, è possibile premere START/PAUSE per iniziare immediatamente con temperatura e tempo predefiniti.
6. Per ottenere i migliori risultati con verdure fresche e patate, utilizzare almeno 1 cucchiaino di olio. Aggiungere più olio se si desidera maggiore croccantezza.
7. Controllare regolarmente l'avanzamento della cottura e rimuovere gli alimenti quando si è raggiunto il grado di doratura desiderato. Utilizzare un termometro a lettura istantanea per carne e pesce.
8. Per evitare una cottura eccessiva, rimuovere immediatamente gli alimenti al termine del tempo impostato.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Come regolare temperatura o tempo usando una sola zona?

Premere  o  e poi di nuovo  o  per regolare.

Posso cucinare alimenti diversi in ciascuna zona senza rischio di contaminazione incrociata?

Sì, entrambe le zone sono indipendenti con elementi riscaldanti e ventole separati.

Come posso mettere in pausa il timer?

Il timer si mette automaticamente in pausa quando si rimuove un cestello. Reinserrarlo entro 10 minuti per riprendere la cottura.

Come fermare la cottura in una zona quando se ne usano due?

Premere prima il pulsante della zona interessata e poi START/PAUSE.

Per fermare entrambe le zone, premere semplicemente START/PAUSE.

Posso appoggiare i cestelli sul piano di lavoro?

I cestelli si riscaldano durante la cottura: appoggiarli solo su superfici resistenti al calore.

Quando usare le piastre croccanti?

Quando si desidera che il cibo risulti croccante. Le piastre sollevano il cibo per permettere la circolazione dell'aria intorno e sotto.

Perché il cibo non è completamente cotto?

Assicurarsi che il cestello sia inserito correttamente. Disporre gli ingredienti in un unico strato senza sovrapposizioni e agitare a metà cottura. Regolare temperatura o tempo se necessario.

Perché il cibo si è bruciato?

Controllare frequentemente la cottura e rimuovere il cibo quando si raggiunge la doratura desiderata.

Perché alcuni ingredienti si muovono durante la cottura ad aria?

Fissare i cibi leggeri con stuzzicadenti di legno.

Posso friggere ad aria alimenti umidi e impanati?

Sì, ma usare la giusta tecnica: prima farina, poi uovo, poi pangrattato premuto bene.

Perché l'unità emette un segnale acustico?

O il tempo di cottura è terminato oppure l'altra zona ha iniziato a cuocere (funzione Smart Finish).

Perché lo schermo è nero?

L'unità è in modalità standby. Premere il pulsante Power.

Perché compare un messaggio "E" sul display?

L'unità non funziona correttamente. Contattare l'assistenza clienti.

Perché compare il messaggio "E7" sul display?

L'unità è in surriscaldamento perché posizionata in un angolo o in uno spazio ristretto.

Lasciare almeno 15 cm di spazio libero attorno. Spegnerne, scollegare, lasciare raffreddare per 30 minuti e riposizionare in un luogo ben ventilato.

SPECIFICATIONS

Tensione: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Potenza: 2500 Watt

Capacità del cestello: 2 × 5,5 Liters

Temperatura regolabile: 30°C - 220°C

Timer: 0 - 24 h

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.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

SOLO PARA USO INTERIOR Y DOMÉSTICO. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

1. Lea y revise las instrucciones para comprender el funcionamiento y uso del producto.
2. Indica la presencia de un peligro que puede causar lesiones personales, muerte o daños materiales importantes si se ignora la advertencia.
3. Evite el contacto con superficies calientes. Utilice siempre protección para las manos para evitar quemaduras.
4. No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera, los lados y la parte superior del aparato. No coloque objetos sobre el aparato.

ADVERTENCIA

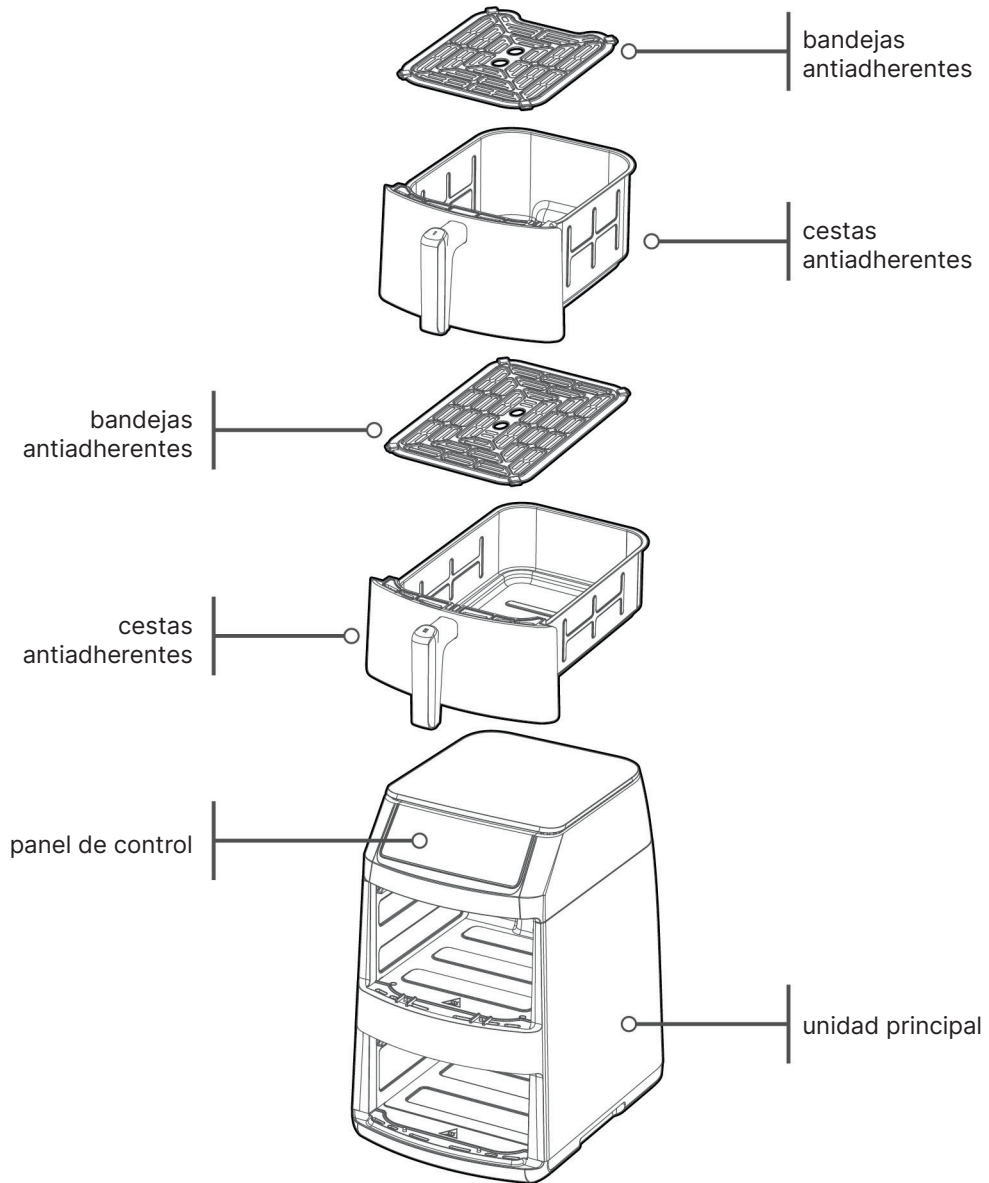
No seguir estas instrucciones puede provocar descargas eléctricas, riesgo de incendio o quemaduras, lo que podría causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

Al usar aparatos eléctricos, siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

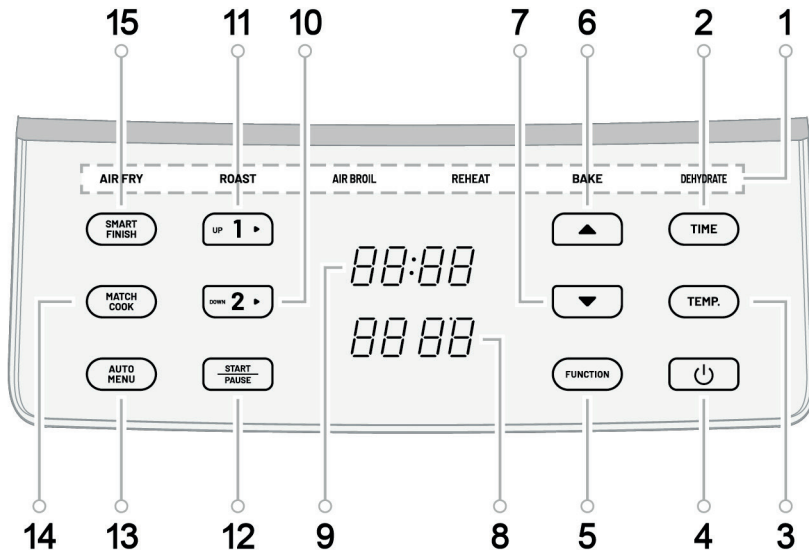
1. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre su uso seguro y comprendan los peligros que implica.
2. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. NO permita que los niños utilicen el aparato. Se requiere una supervisión cercana cuando se use cerca de niños.
3. Los niños no deben jugar con el aparato.
4. NO coloque ni almacene nada encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
5. Para evitar incendios, NO coloque el aparato sobre o cerca de una cocina de gas o eléctrica, ni dentro de un horno caliente.
6. NUNCA use un enchufe situado debajo de una encimera.
7. NUNCA conecte este aparato a un temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
8. NO utilice un cable de extensión. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños menores de 8 años agarren el cable o se enreden, y para reducir el riesgo de tropiezos.
9. Para evitar descargas eléctricas, NO sumerja el cable, el enchufe o la carcasa principal en agua ni en otros líquidos. Cocine únicamente en la cesta suministrada.
10. Inspeccione regularmente el aparato y el cable de alimentación. NO utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. Si el aparato presenta fallos o daños de cualquier tipo, deje de usarlo inmediatamente y llame al servicio de atención al cliente. Debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas para evitar peligros.
11. ASEGÚRESE SIEMPRE de que el aparato esté correctamente montado antes de su uso.
12. NO cubra la entrada o salida de aire mientras el aparato esté funcionando. Hacerlo impedirá una cocción uniforme y puede dañar el aparato o causar sobrecalentamiento.
13. Antes de colocar la cesta extraíble en la unidad principal, asegúrese de que la cesta y la unidad estén limpias y secas, limpiándolas con un paño suave.
14. Este aparato es solo para uso doméstico. NO lo utilice para otros fines. NO lo utilice en vehículos en movimiento o barcos. NO lo utilice al aire libre. El mal uso puede causar lesiones.
15. Diseñado solo para uso sobre encimera. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. NO mueva el aparato mientras esté en uso.

16. NO coloque el aparato cerca del borde de una encimera durante el funcionamiento.
17. NO utilice accesorios no recomendados o vendidos. No coloque accesorios en un microondas, horno tostador, horno de convección, horno convencional o sobre una placa vitrocerámica, bobina eléctrica, cocina de gas o parrilla exterior. El uso de accesorios no recomendados puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
18. ASEGÚRESE SIEMPRE de que la cesta esté bien cerrada antes de operar.
19. NO utilice el aparato sin la cesta extraíble instalada.
20. NO utilice este aparato para freír en aceite.
21. Evite que los alimentos entren en contacto con los elementos calefactores. NO llene en exceso al cocinar. El exceso de llenado puede causar lesiones, daños materiales o afectar la seguridad del aparato.
22. Los voltajes de los enchufes pueden variar, afectando el rendimiento de su producto. Para prevenir enfermedades, utilice un termómetro para comprobar que los alimentos alcancen las temperaturas recomendadas.
23. Si la unidad emite humo negro, desenchúfela inmediatamente. Espere a que deje de salir humo antes de retirar los accesorios de cocción.
24. NO toque las superficies calientes. Las superficies del aparato están calientes durante y después del funcionamiento. Para evitar quemaduras, utilice siempre manoplas o guantes aislantes y las asas disponibles.
25. Extreme la precaución cuando el aparato contenga alimentos calientes. Un uso inadecuado puede provocar lesiones.
26. Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable alejados de los niños. NO deje que el cable cuelgue por los bordes de mesas o encimeras ni toque superficies calientes.
27. La cesta y la bandeja crujiente se calientan mucho durante la cocción. Evite el contacto físico al retirarlas del aparato. Coloque SIEMPRE la cesta o la bandeja sobre una superficie resistente al calor tras retirarlas. NO toque los accesorios durante o inmediatamente después de cocinar.
28. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños.
29. Para desconectar, apague todos los controles, desenchufe de la toma cuando no esté en uso y antes de limpiar. Deje enfriar antes de limpiar, desmontar, colocar o retirar piezas y almacenar.
30. NO limpie con estropajos metálicos. Pueden desprenderse fragmentos que toquen partes eléctricas y provoquen riesgo de descarga eléctrica.
31. Consulte la sección de Limpieza y Mantenimiento para el mantenimiento regular del aparato.
32. NO coloque ninguno de los siguientes materiales en la unidad: papel, cartón, plástico, bolsas para asar y similares. Pueden causar incendios.
33. Extreme la precaución al usar recipientes de materiales distintos del metal o el vidrio.
34. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una patilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en una toma polarizada en un solo sentido. Si no entra completamente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, contacte a un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe.
35. Para obtener una copia electrónica de este manual, contacte a nuestro servicio postventa.
36. El consumo de energía de este modelo en modo apagado es de 0,32 W. El producto se apagará automáticamente en un plazo de 10 minutos tras completar sus funciones.

PARTES



CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE



- | | |
|---|---|
| 1. Funciones | 2. Botón TIEMPO |
| 3. Botón TEMP | 4. Botón ENCENDIDO/APAGADO |
| 5. Botón de función | 6. Botón para aumentar TIEMPO/TEMP |
| 7. Botón para disminuir TIEMPO/TEMP | 8. Pantalla TEMP |
| 9. Pantalla TIEMPO | 10. Botón de la cesta inferior (Zona 2) |
| 11. Botón de la cesta superior (Zona 1) | 12. Botón INICIO/PAUSA |
| 13. Botón MENÚ AUTO | 14. Botón MATCH COOK |
| 15. Botón SMART FINISH | |

FUNCIONES

AIR FRY (Freír con aire): Use esta función para dar a los alimentos una textura crujiente con poco o nada de aceite, mediante una combinación de aire caliente, alta velocidad de ventilador y elemento calefactor superior, para preparar una variedad de comidas deliciosas y más saludables que la fritura tradicional.

AIR BROIL (Asar con aire): Esta función se puede usar para carne de res, pollo, cerdo, pescado y más. El asado es ideal para carnes y pescado, mientras que el asado tradicional se reserva para dorar la parte superior. Añada un toque crujiente final a las comidas o derrita coberturas para un acabado perfecto.

ROAST (Asar): Use la unidad como un horno para carnes tiernas y más.

REHEAT (Recalentar): Reviva las sobras calentándolas suavemente para obtener un resultado crujiente.

BAKE (Hornear): Esta función puede usarse para asar carnes, incluido el pollo, o para productos horneados delicados como pasteles y flanes. Cree postres y dulces exquisitos.

DEHYDRATE (Deshidratador): Deshidrate carnes, frutas y verduras para obtener bocadillos saludables.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

Botón ENCENDIDO/APAGADO: Enciende la unidad y también la apaga, deteniendo todas las funciones de cocción.

Botón cesta superior (Zona 1): Controla la salida para la cesta superior (Zona 1).

Botón cesta inferior (Zona 2): Controla la salida para la cesta inferior (Zona 2).

Botón TIEMPO: Pulse este  botón y luego  o  para ajustar el tiempo de cocción antes o durante la cocción.

Botón TEMP: Pulse este  botón y luego  o  para ajustar la temperatura de cocción antes o durante la cocción.

Botón INICIO/PAUSA: Cuando haya seleccionado la función de cocción deseada, pulse este  botón para comenzar a cocinar. Pulse de nuevo  para pausar la cocción.

Botón SMART FINISH: Sincroniza automáticamente los tiempos de cocción para que ambas zonas terminen al mismo tiempo, incluso si tienen tiempos diferentes.

Botón MATCH COOK: Copia automáticamente los ajustes de la Zona 1 a la Zona 2 para cocinar una mayor cantidad del mismo alimento o diferentes alimentos usando la misma función, temperatura y tiempo.

Botón de función: Se utiliza para seleccionar una función de cocción. Cada selección mostrará su temperatura y tiempo predeterminados en la pantalla LED.

Botón MENÚ AUTO: Se utiliza para seleccionar un menú de recetas rápidas.

ANTES DEL PRIMER USO

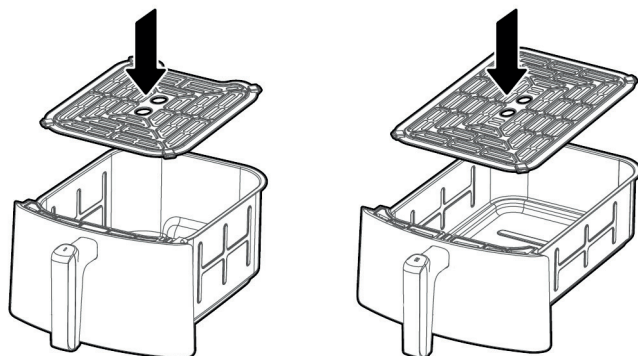
1. Retire y deseche todo el material de embalaje, etiquetas promocionales y cintas del aparato.
2. Retire todos los accesorios del paquete y lea atentamente este manual. Preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento, advertencias y precauciones importantes para evitar lesiones o daños materiales.
3. Lave las cestas y las bandejas crujientes en agua caliente con jabón, luego enjuague y seque bien. Para prolongar su vida útil, recomendamos lavarlas a mano. NUNCA limpie la unidad principal en el lavavajillas.

COCINAR CON SU FREIDORA DE AIRE

SMART FINISH

Para finalizar la cocción al mismo tiempo cuando los alimentos tienen diferentes tiempos, temperaturas y/o funciones:

1. Coloque las bandejas crujientes en las cestas, ponga los ingredientes en las cestas y luego colóquelas en la unidad.



2. Pulse el **UP 1** botón para seleccionar primero la Zona 1. Pulse el **FUNCTION** botón para seleccionar la función de cocción deseada. La temperatura y el tiempo predeterminados aparecerán en la pantalla LED. Pulse **TIME** o **TEMP.** y luego **▲** o **▼** para ajustar el tiempo y la temperatura.
3. Pulse el **DOWN 2** botón para seleccionar la Zona 2. Pulse el **FUNCTION** botón para seleccionar la función de cocción deseada. La temperatura y el tiempo predeterminados aparecerán en la pantalla LED. Pulse **TIME** o **TEMP.** y luego **▲** o **▼** para ajustar el tiempo y la temperatura.
NOTA: Puede seleccionar una función diferente para la Zona 2.
4. Pulse el botón **SMART FINISH** y luego el botón **START/PAUSE** para comenzar a cocinar en la zona con el tiempo más largo. La unidad emitirá un pitido y activará la segunda zona cuando ambas tengan el mismo tiempo de cocción restante.
5. Cuando la cocción finalice, la unidad emitirá un pitido.
6. Retire los ingredientes volcándolos o utilizando pinzas/utensilios con punta de silicona. NO coloque las cestas encima de la unidad.

MATCH COOK

Para cocinar el mismo alimento:

1. Coloque las bandejas crujientes en las cestas, ponga los ingredientes en las cestas y luego colóquelas en la unidad.
2. Pulse el  botón; los botones de la zona 1 y zona 2 parpadearán.
Pulse el  botón para seleccionar la función de cocción deseada.
La temperatura y el tiempo predeterminados aparecerán en la pantalla LED.
Pulse el botón  /  , luego  o  para ajustar el tiempo y la temperatura.
3. Pulse el  botón para comenzar a cocinar en ambas zonas.
4. Cuando la cocción finalice, la unidad emitirá un pitido.
5. Retire los ingredientes volcándolos o utilizando pinzas/utensilios con punta de silicona. NO coloque las cestas encima de la unidad.

INICIAR AMBAS ZONAS AL MISMO TIEMPO, PERO TERMINAR EN MOMENTOS DIFERENTES

1. Inserte las bandejas crujientes en las cestas, coloque los ingredientes en las cestas y luego inserte las cestas en la unidad.
2. Pulse el  botón para seleccionar primero la Zona 1. Pulse el  botón para seleccionar la función de cocción deseada. La temperatura y el tiempo predeterminados se mostrarán en la pantalla LED. Pulse  o  y luego  o  para ajustar el tiempo y la temperatura.
3. Pulse el  botón para seleccionar la Zona 2 y repita el paso 2.
4. Pulse el  botón para comenzar a cocinar en ambas zonas.
5. Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido.
6. Retire los ingredientes volcándolos o utilizando pinzas/utensilios con punta de silicona. NO COLOQUE las cestas encima de la unidad.

COCINAR CON MENÚ AUTOMÁTICO

Para cocinar con los 8 programas preestablecidos, consulte la siguiente guía. Esto es solo una referencia; puede elegir cualquier combinación, temperatura y tiempo que desee.

Los resultados pueden variar según el alimento, el peso o los ajustes utilizados.

AUTO MENU	POSICIÓN	ALIMENTO	PESO (g)	TEMP. (°C)	TIEMPO (min)	FUNCIÓN
P1	Arriba	Patatas fritas	400	200	14	AIR FRY
	Abajo	Alitas	430	220	19	AIR BROIL
P2	Arriba	Patatas fritas	400	200	14	AIR FRY
	Abajo	Bistec	170	220	15	AIR BROIL
P3	Arriba	Pollo	1040	175	35	ROAST
	Abajo	Patatas fritas	400	190	22	AIR FRY
P4	Arriba	Patatas fritas	400	200	14	AIR FRY
	Abajo	Pescado	480	220	25	AIR BROIL
P5	Arriba	Patatas fritas	400	200	14	AIR FRY
	Abajo	Pizza (20 cm)	—	180	15	BAKE
P6	Arriba	Tostadas (2 uds)	—	200	6	BAKE
	Abajo	Alitas	430	220	19	AIR BROIL
P7	Arriba	Tostadas (2 uds)	—	200	6	BAKE
	Abajo	Pastel (20 cm)	—	170	45	AIR BROIL
P8	Arriba	Brócoli	490	150	10	ROAST
	Abajo	Bistec	170	220	15	AIR BROIL

1. Inserte las bandejas crujientes en las cestas, coloque los ingredientes en las cestas y luego inserte las cestas en la unidad.
2. Pulse el  botón, la pantalla LED mostrará P1, luego pulse  o  para seleccionar el programa preestablecido deseado.
3. Pulse el  botón para comenzar a cocinar en ambas zonas.
4. Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido.
5. Retire los ingredientes volcándolos o utilizando pinzas/utensilios con punta de silicona. NO COLOQUE las cestas encima de la unidad.

COCCIÓN EN UNA SOLA ZONA

Función	Temp. predet.	Rango de temperatura	Tiempo predet.	Rango de tiempo
Air Fry	200°C	150°C - 200°C	20 min	1 min - 1 hora
Air Broil	220°C	175°C - 220°C	10 min	1 min - 1 hora
Roast	200°C	120°C - 200°C	15 min	1 min - 1 hora
Reheat	175°C	150°C - 200°C	35 min	1 min - 1 hora
Bake	175°C	120°C - 200°C	15 min	1 min - 1 hora
Dehydrate	65°C	30°C - 90°C	60 min	30 min - 24 horas

INSTRUCCIONES POR FUNCIÓN

AIR FRY

1. Inserte una bandeja crujiente en una cesta, coloque los ingredientes y luego inserte la cesta en la unidad.
2. Seleccione la Zona 1 (puede seleccionar la Zona 2 si lo prefiere). Pulse el **FUNCTION** botón para seleccionar AIR FRY. La temperatura y el tiempo predeterminados se mostrarán en la pantalla LED. Pulse el **TIME** botón o **TEMP.**, luego pulse **▲** o **▼** para ajustar el tiempo y la temperatura.
3. Pulse el **START PAUSE** botón para comenzar la cocción.
4. A mitad de la cocción, la unidad emitirá un pitido para recordarle que agite o remueva los ingredientes.
5. Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido.
6. Retire los ingredientes como se indicó anteriormente.

ROAST

1. Inserte una bandeja crujiente en una cesta, coloque los ingredientes y luego inserte la cesta en la unidad.
2. Seleccione la Zona 1 (puede seleccionar la Zona 2 si lo prefiere). Pulse el **FUNCTION** botón para seleccionar ROAST. La temperatura y el tiempo predeterminados se mostrarán en la pantalla LED. Pulse el **TIME** botón o **TEMP.**, luego pulse **▲** o **▼** para ajustar el tiempo y la temperatura.
3. Pulse el **START PAUSE** botón para comenzar la cocción.
4. A mitad de la cocción, la unidad emitirá un pitido para recordarle que agite o remueva los ingredientes.
5. Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido.
6. Retire los ingredientes como se indicó anteriormente.

AIR BROIL

1. Inserte una bandeja crujiente en una cesta, coloque los ingredientes y luego inserte la cesta en la unidad.
2. Seleccione la Zona 1 (puede seleccionar la Zona 2 si lo prefiere). Pulse el **FUNCTION** botón para seleccionar AIR BROIL. La temperatura y el tiempo predeterminados se mostrarán en la pantalla LED. Pulse el **TIME** botón o **TEMP.**, luego pulse **▲** o **▼** para ajustar el tiempo y la temperatura.
3. Pulse el **START PAUSE** botón para comenzar la cocción.
4. A mitad de la cocción, la unidad emitirá un pitido para recordarle que agite o remueva los ingredientes.
5. Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido.
6. Retire los ingredientes como se indicó anteriormente.

REHEAT

1. Inserte una bandeja crujiente en una cesta, coloque los ingredientes y luego inserte la cesta en la unidad.
2. Seleccione la Zona 1 (puede seleccionar la Zona 2 si lo prefiere). Pulse el **FUNCTION** botón para seleccionar REHEAT. La temperatura y el tiempo predeterminados se mostrarán en la pantalla LED. Pulse el **TIME** botón o **TEMP.**, luego pulse **▲** o **▼** para ajustar el tiempo y la temperatura.
3. Pulse el **START PAUSE** botón para comenzar la cocción.
4. A mitad de la cocción, la unidad emitirá un pitido para recordarle que agite o remueva los ingredientes.
5. Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido.
6. Retire los ingredientes como se indicó anteriormente.

BAKE

1. Inserte una bandeja crujiente en una cesta, coloque los ingredientes y luego inserte la cesta en la unidad.
2. Seleccione la Zona 1 (puede seleccionar la Zona 2 si lo prefiere). Pulse el **FUNCTION** botón para seleccionar BAKE. La temperatura y el tiempo predeterminados se mostrarán en la pantalla LED. Pulse el **TIME** botón o **TEMP.**, luego pulse **▲** o **▼** para ajustar el tiempo y la temperatura.
3. Pulse el **START PAUSE** botón para comenzar la cocción.
4. A mitad de la cocción, la unidad emitirá un pitido para recordarle que agite o remueva los ingredientes.
5. Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido.
6. Retire los ingredientes como se indicó anteriormente.

DEHYDRATE

1. Inserte una bandeja crujiente en una cesta, coloque los ingredientes y luego inserte la cesta en la unidad.
2. Seleccione la Zona 1 (puede seleccionar la Zona 2 si lo prefiere). Pulse el **FUNCTION** botón para seleccionar AIR BROIL. La temperatura y el tiempo predeterminados se mostrarán en la pantalla LED. Pulse el **TIME** botón o **TEMP.**, luego pulse **▲** o **▼** para ajustar el tiempo y la temperatura.
3. Pulse el **START PAUSE** botón para comenzar la cocción.
4. Cuando finalice la deshidratación, la unidad emitirá un pitido.
5. Retire los ingredientes como se indicó anteriormente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La unidad debe limpiarse a fondo después de cada uso. Desenchufe la unidad de la toma de corriente y espere a que se enfríe completamente antes de limpiarla.

Unidad principal

Para limpiar la unidad principal y el panel de control, límpielos con un paño húmedo.

NOTA: Nunca sumerja la unidad principal en agua ni en ningún otro líquido. Nunca limpie la unidad principal en el lavavajillas.

Cestas / Placas crujientes

Se pueden lavar a mano. Después del lavado, deje secar todas las piezas al aire o séquelas con un paño.

Si hay restos de comida pegados en las cestas, placas crujientes o rejillas, colóquelas en un fregadero con agua tibia y jabón y déjelas en remojo antes de lavarlas.

Las cestas y las placas crujientes también se pueden limpiar en el lavavajillas. Son aptas para ello y no se dañarán, aunque el lavado a mano siempre es mejor para mantener su durabilidad.

CONSEJOS ÚTILES

1. Para un dorado uniforme, coloque los ingredientes en una sola capa en el fondo de la cesta sin que se superpongan. Si se superponen, agite la cesta a mitad del tiempo de cocción.
2. La temperatura y el tiempo de cocción pueden ajustarse en cualquier momento durante la cocción. Seleccione la zona que desea ajustar, presione el botón TIME/TEMP y use los controles para ajustar.
3. Para adaptar recetas de horno convencional, reduzca la temperatura en 25°C y revise los alimentos con frecuencia.
4. A veces, el ventilador de la freidora de aire puede mover alimentos ligeros. Sujételos con palillos de madera.
5. Después de seleccionar una función de cocción, puede presionar START/PAUSE para comenzar inmediatamente con la temperatura y el tiempo predeterminados.
6. Para mejores resultados con verduras frescas y patatas, use al menos 1 cucharada de aceite. Añada más aceite si desea mayor nivel de crujiente.
7. Revise el progreso de la cocción y retire los alimentos cuando alcancen el nivel de dorado deseado. Use un termómetro de lectura instantánea para carnes y pescados.
8. Para evitar una cocción excesiva, retire los alimentos inmediatamente al finalizar el tiempo programado.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

¿Cómo ajusto la temperatura o el tiempo usando una sola zona?

Presione **TIME** o **TEMP.** y luego **▲** o **▼** nuevamente para ajustar.

¿Puedo cocinar diferentes alimentos en cada zona sin preocuparme por la contaminación cruzada?

Sí, ambas zonas son independientes con elementos calefactores y ventiladores separados.

¿Cómo pauso el temporizador?

El temporizador se pausará automáticamente al retirar una cesta. Insértela de nuevo en un plazo de 10 minutos para reanudar la cocción.

¿Cómo detengo la cocción en una zona cuando uso ambas?

Presione primero el botón de esa zona y luego START/PAUSE. Para detener ambas, simplemente presione START/PAUSE.

¿Son seguras las cestas para colocarlas sobre mi encimera?

Sí, pero se calientan durante la cocción, por lo que deben colocarse sobre superficies resistentes al calor.

¿Cuándo debo usar las placas crujientes?

Cuando desee que los alimentos queden crujientes. Las placas elevan los alimentos para que el aire circule por debajo y alrededor.

¿Por qué mi comida no se cocinó completamente?

Asegúrese de que la cesta esté completamente insertada. Coloque los ingredientes en una capa uniforme y agite a mitad de cocción. Ajuste la temperatura o el tiempo si es necesario.

¿Por qué se quemó mi comida?

Revise el progreso regularmente y retire los alimentos cuando estén al punto deseado.

¿Por qué algunos ingredientes se mueven al freír con aire?

Sujete los alimentos ligeros con palillos de madera.

¿Puedo freír con aire ingredientes húmedos y rebozados?

Sí, pero use la técnica correcta: primero harina, luego huevo, luego pan rallado presionando bien.

¿Por qué la unidad emite un pitido?

O bien ha finalizado el tiempo de cocción, o la otra zona ha comenzado a cocinar (función Smart Finish).

¿Por qué la pantalla está negra?

La unidad está en modo de espera. Presione el botón Power.

¿Por qué aparece un mensaje "E" en la pantalla?

La unidad no funciona correctamente. Contacte con el servicio de atención al cliente.

¿Por qué aparece el mensaje "E7" en la pantalla?

La unidad se está sobrecalentando porque está colocada en una esquina o espacio reducido. Se requiere al menos 15 cm de espacio libre alrededor. Apague la unidad, desenchúfela, deje que se enfríe durante 30 minutos y colóquela en un lugar bien ventilado.

ESPECIFICACIONES

Voltaje: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Potencia: 2500 vatios

Capacidad de la cesta: 2 × 5.5 Liters

Temperatura ajustable: 30°C - 220°C

Temporizador: 0 - 24 h

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.

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

ENDAST FÖR INOMHUS- OCH HUSHÅLLSBRUK. LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING.

1. Läs och granska instruktionerna för att förstå produktens funktion och användning.
2. Anger förekomsten av en fara som kan orsaka personskada, dödsfall eller omfattande egendomsskador om varningen ignoreras.
3. Undvik kontakt med heta ytor. Använd alltid handskydd för att undvika brännskador.
4. Placera inte apparaten mot en vägg eller andra apparater. Lämna minst 10 cm fritt utrymme bakom, på sidorna och ovanpå apparaten. Placera inga föremål på apparaten.

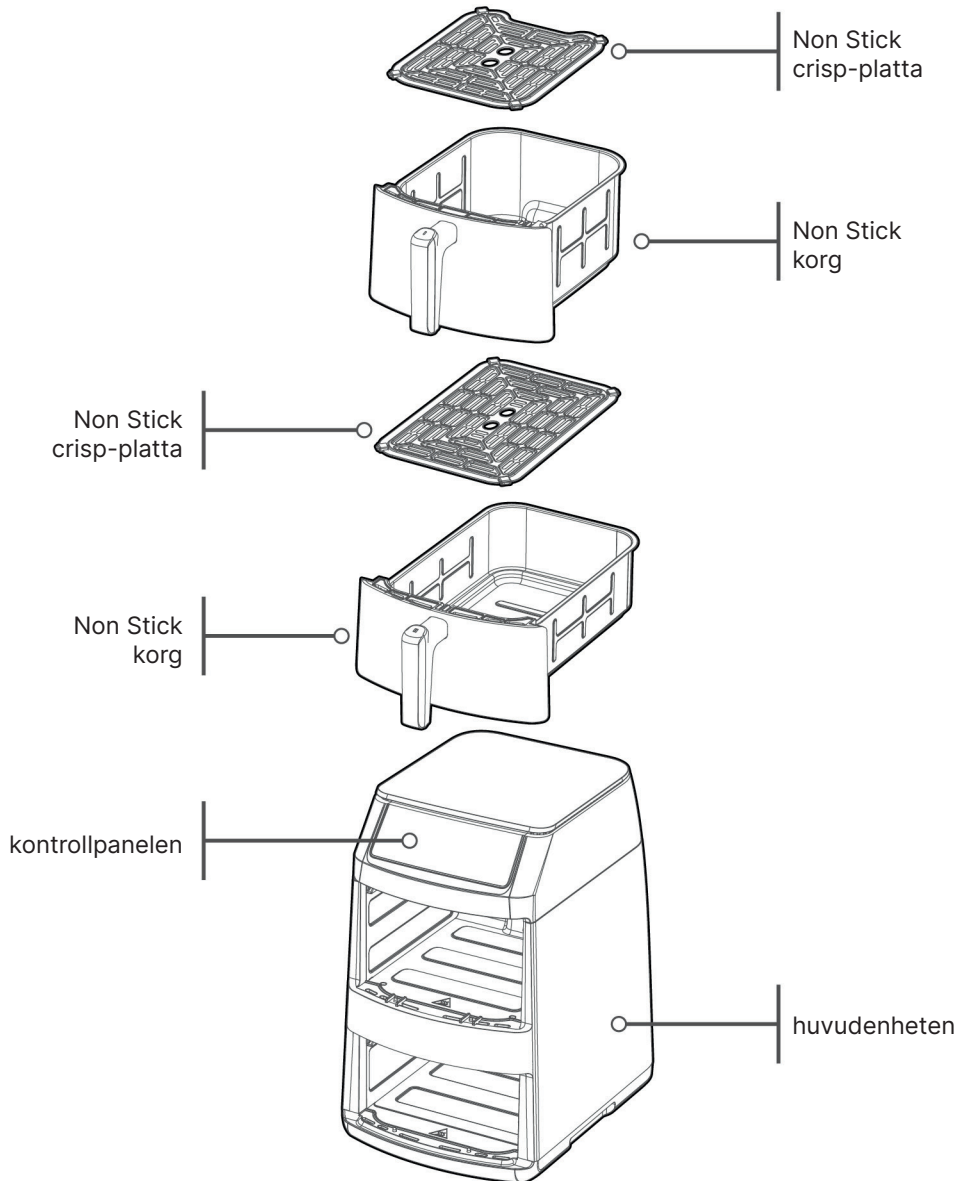
VARNING

Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan resultera i risk för elektrisk stöt, brand eller brännskador, vilket kan orsaka egendomsskador, personskador eller dödsfall. När du använder elektriska apparater ska alltid grundläggande säkerhetsåtgärder följas, inklusive följande:

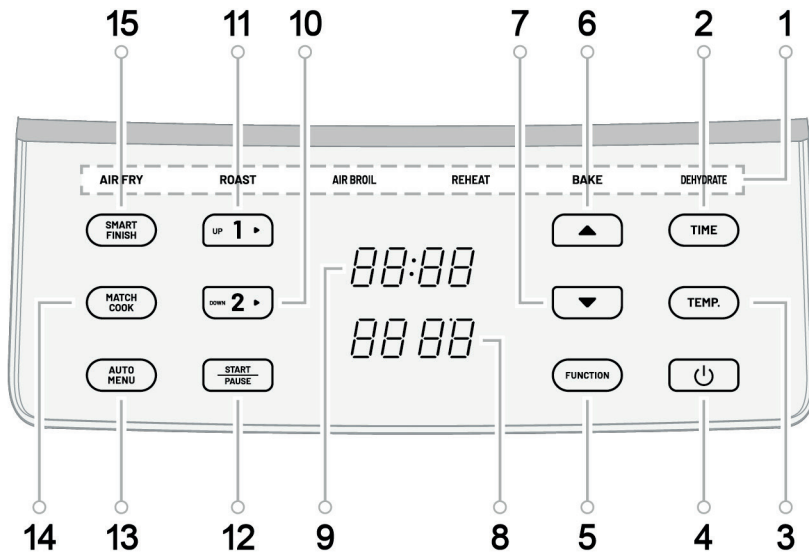
1. Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de fått handledning eller instruktion om säker användning och förstår riskerna.
2. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn. LÅT INTE barn använda apparaten. Noggrann övervakning krävs när den används nära barn.
3. Barn ska inte leka med apparaten.
4. LÄGG ELLER FÖRVARA INTE något ovanpå apparaten när den är i bruk.
5. För att förhindra brand, placera inte apparaten på eller nära en gas- eller elspis eller i en uppvärmd ugn.
6. ANVÄND ALDRIG ett vägguttag under en bänkskiva.
7. ANSLUT ALDRIG apparaten till en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
8. ANVÄND INTE förlängningssladd. En kort nätkabel används för att minska risken att barn under 8 år drar i sladden eller trasslar in sig samt för att minska risken att någon snubblar över en längre sladd.
9. För att skydda mot elektrisk stöt, SÄNK INTE ned sladd, stickpropp eller huvudenheten i vatten eller annan vätska. Tillaga endast i den medföljande korgen.
10. Kontrollera regelbundet apparaten och strömsladden. ANVÄND INTE apparaten om sladden eller stickproppen är skadad. Om apparaten inte fungerar eller är skadad på något sätt, sluta genast använda den och kontakta kundservice. Den måste bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller annan kvalificerad person för att undvika fara.
11. SE ALLTID till att apparaten är korrekt monterad före användning.
12. TÄCK INTE luftintaget eller luftutsläppet medan enheten är i drift. Detta kan förhindra jämn tillagning och kan skada enheten eller orsaka överhettning.
13. Innan den avtagbara korgen placeras i huvudenheten, se till att både korg och enhet är rena och torra genom att torka av dem med en mjuk trasa.
14. Denna apparat är endast för hushållsbruk. ANVÄND INTE apparaten för annat än avsett ändamål. ANVÄND INTE i fordon eller båtar i rörelse. ANVÄND INTE utomhus. Felaktig användning kan orsaka skada.
15. Avsedd endast för användning på bänkskiva. Se till att ytan är plan, ren och torr. FLYTTA INTE apparaten när den är i bruk.
16. Placera inte apparaten nära kanten av bänkskivan under användning.

17. Använd inte tillbehör som inte är rekommenderade eller sålda. Placera inte tillbehör i mikrovågsugn, brödrost, varmluftsugn, vanlig ugn, på glaskeramikhäll, elektrisk spole, gasspis eller utomhusgrill. Användning av icke rekommenderade tillbehör kan orsaka brand, elektrisk stöt eller skador.
18. SE ALLTID till att korgen är ordentligt stängd före användning.
19. ANVÄND INTE apparaten utan att den avtagbara korgen är installerad.
20. ANVÄND INTE apparaten för att fritera i olja.
21. Undvik att maten kommer i kontakt med värmeelementen. FYLL INTE för mycket vid tillagning. Överfyllning kan orsaka personskada, egendomsskada eller påverka säkerheten.
22. Uttagsspänningen kan variera och påverka produktens prestanda. För att undvika sjukdom, använd en termometer för att säkerställa att maten når rekommenderad temperatur.
23. Om enheten avger svart rök, dra omedelbart ur kontakten. Vänta tills röken upphört innan du tar bort tillbehör.
24. VIDRÖR INTE varma ytor. Apparaten är varm under och efter användning. Använd alltid grytlappar eller värmeisolerande vantar samt tillgängliga handtag.
25. Var mycket försiktig när apparaten innehåller varm mat. Felaktig användning kan orsaka personskada.
26. Spilld mat kan orsaka allvarliga brännskador. Håll apparat och sladd borta från barn. Låt inte sladden hänga över bordskanter eller bänkskivor eller vidröra varma ytor.
27. Korg och crisp-platta blir mycket varma under tillagning. Undvik kontakt vid borttagning. Placera ALLTID på värmetålig yta efter borttagning. VIDRÖR INTE tillbehören under eller direkt efter tillagning.
28. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn.
29. För att koppla ur, ställ alla reglage på AV, dra sedan ur kontakten när apparaten inte används och före rengöring. Låt svalna före rengöring, demontering, montering och förvaring.
30. Rengör inte med metallskurborstar. Partiklar kan lossna och komma i kontakt med elektriska delar, vilket kan orsaka elektrisk stöt.
31. Se avsnittet Rengöring & Underhåll för regelbundet underhåll.
32. Placera inte följande material i enheten: papper, kartong, plast, stekpåsar eller liknande. De kan orsaka brand.
33. Var mycket försiktig vid användning av behållare i andra material än metall eller glas.
34. Denna apparat har en polariserad stickpropp (ena stiftet är bredare). För att minska risken för elektrisk stöt är denna stickpropp avsedd att passa i ett polariserat uttag på ett sätt. Om den inte passar helt, vänd på stickproppen. Om den fortfarande inte passar, kontakta en behörig elektriker. Försök inte ändra stickproppen.
35. För en elektronisk kopia av denna bruksanvisning, kontakta vår kundsupport.
36. Strömförbrukningen i AV-läge är 0,32 W. Produkten stängs automatiskt av inom 10 minuter efter avslutad användning.

DELAR



LÄR KÄNNA DIN LUFTFRITÖS



1. Funktioner
3. TEMP-knapp
5. Funktionsknapp
7. Minskknapp för TID/TEMP
9. TID-display
11. Knapp för övre korg (Zon 1)
13. AUTO-MENY-knapp
15. SMART FINISH-knapp
2. TID-knapp
4. PÅ/AV-knapp
6. Ökningsknapp för TID/TEMP
8. TEMP-display
10. Knapp för nedre korg (Zon 2)
12. START/PAUS-knapp
14. MATCH COOK-knapp

FUNKTIONER

AIR FRY (Luftfritera): Använd denna funktion för att ge maten en krispig yta med lite eller ingen olja genom en kombination av het luft, hög fläkthastighet och övre värmeelement. Perfekt för att tillaga en mängd olika rätter som är både goda och hälsosammare än traditionell fritering.

AIR BROIL (Luftgrilla): Denna funktion kan användas för nötkött, kyckling, fläsk, fisk och mer. Luftgrillning är bäst för kött och fisk, medan traditionell grillning är mer lämpad för att bryna ytan. Ger en krispig finish till rätter eller smälter toppingar för ett perfekt avslut.

ROAST (Steka/rosta): Använd apparaten som en ugn för mörkt kött och mer.

REHEAT (Värma upp): Värm upp rester varsamt så att de återfår sin krispighet.

BAKE (Baka): Denna funktion kan användas för att steka kött, inklusive kyckling, eller för känsliga bakverk som kakor och puddingar. Skapa läckra bakverk och desserter.

DEHYDRATE (Torka): Torka kött, frukt och grönsaker för hälsosamma snacks.

FUNKTIONSKNAPPAR

PÅ/AV-knapp: Slår på enheten och stänger även av den samt stoppar alla tillagningsfunktioner.

Knapp för övre korg (Zon 1): Styr tillagningen i den övre korgen (Zon 1).

Knapp för nedre korg (Zon 2): Styr tillagningen i den nedre korgen (Zon 2).

TID-knapp: Tryck på  knappen och sedan på  eller  för att justera tillagningstiden före eller under tillagning.

TEMP-knapp: Tryck på  knappen och sedan på  eller  för att justera tillagningstemperaturen före eller under tillagning.

START/PAUS-knapp: När du har valt önskad tillagningsfunktion trycker du på denna



knapp för att starta tillagningen. Tryck igen  för att pausa tillagningen.

SMART FINISH-knapp: Synkroniserar automatiskt tillagningstiderna så att båda zonerna blir klara samtidigt, även om de har olika tillagningstider.

MATCH COOK-knapp: Kopierar automatiskt inställningarna från Zon 1 till Zon 2 för att laga en större mängd av samma mat eller olika livsmedel med samma funktion, temperatur och tid.

Funktionsknapp: Används för att välja en tillagningsfunktion. Varje val visar standardtemperaturen och -tiden på LED-displayen.

AUTO-MENY-knapp: Används för att välja en snabbmeny för recept.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

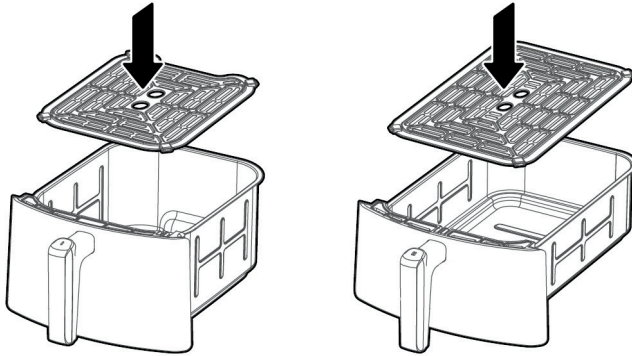
1. Ta bort och kassera allt förpackningsmaterial, reklammärken och tejp från enheten.
2. Ta ut alla tillbehör ur förpackningen och läs denna bruksanvisning noggrant.
Var särskilt uppmärksam på driftsinstruktioner, varningar och viktiga säkerhetsanvisningar för att undvika personskador eller materiella skador.
3. Diska korgarna och crisp-plattorna i hett vatten med diskmedel, skölj och torka noggrant. För att förlänga livslängden rekommenderar vi handdisk.
RENGÖR ALDRIG huvudenheten i diskmaskin.

TILLAGNING MED DIN LUFTFRITÖS

SMART FINISH

För att avsluta tillagningen samtidigt när livsmedel har olika tillagningstider, temperaturer och/eller funktioner:

1. Sätt in crisp-plattorna i korgarna, lägg ingredienserna i korgarna och sätt in korgarna i enheten.



2. Tryck på **UP 1** knappen för att först välja Zon 1. Tryck på **FUNCTION** knappen för att välja önskad tillagningsfunktion. Standardtemperatur och tid visas på LED-displayen. Tryck på **TIME** eller **TEMP.** och sedan på **▲** eller **▼** för att justera tid och temperatur.
3. Tryck på **DOWN 2** knappen för att välja Zon 2. Tryck på **FUNCTION** knappen för att välja önskad tillagningsfunktion. Standardtemperatur och tid visas på LED-displayen. Tryck på **TIME** eller **TEMP.** och sedan på **▲** eller **▼** för att justera tid och temperatur.
OBS: Du kan välja en annan funktion för Zon 2.
4. Tryck på **SMART FINISH** knappen och sedan på **START PAUSE** knappen för att starta tillagningen i zonen med längst tid. Enheten piper och aktiverar den andra zonen när båda zonerna har samma återstående tillagningstid.
5. När tillagningen är klar piper enheten.
6. Ta ut ingredienserna genom att hälla ut dem eller använda tänger/redskap med silikonspetsar. STÄLL INTE korgarna ovanpå enheten.

MATCH COOK

För att laga samma mat:

1. Sätt in crisp-plattorna i korgarna, lägg ingredienserna i korgarna och sätt in korgarna i enheten.
2. Tryck på  knappen; knapparna för Zon 1 och Zon 2 blinkar. Tryck på  knappen för att välja önskad tillagningsfunktion. Standardtemperatur och tid visas på LED-displayen. Tryck på knappen  /  och sedan  eller  för att justera tid och temperatur.
3. Tryck på  knappen för att starta tillagningen i båda zonerna.
4. När tillagningen är klar piper enheten.
5. Ta ut ingredienserna genom att hälla ut dem eller använda tänger/redskap med silikonspetsar. STÄLL INTE korgarna ovanpå enheten.

STARTA BÅDA ZONERNA SAMTIDIGT MEN AVSLUTA VID OLIKA TIDER

1. Sätt in crisp-plattorna i korgarna, lägg i ingredienserna och sätt sedan in korgarna i enheten.
2. Tryck på  knappen för att först välja Zon 1. Tryck på  knappen för att välja önskad tillagningsfunktion. Standardtemperatur och -tid visas på LED-displayen. Tryck på  eller  och sedan  eller  för att justera tid och temperatur.
3. Tryck på  knappen för att välja Zon 2 och upprepa steg 2.
4. Tryck på  knappen för att starta tillagningen i båda zonerna.
5. När tillagningen är klar piper enheten.
6. Ta ut ingredienserna genom att hälla ut dem eller använda köksredskap/tång med silikontipp. PLACERA INTE korgarna ovanpå enheten.

AUTO MENU COOK

To cook any of the 8 preset programs, see the guide below. This is just as a guidance, you may choose any combination, temperature and time that you like. The results may vary per food, weight or settings that are used.

AUTO MENU	POSITION	MATVARA	VIKT (g)	TEMP. (°C)	TID (min)	FUNKTION
P1	Övre	Pommes frites	400	200	14	AIR FRY
	Nedre	Kycklingvingar	430	220	19	AIR BROIL
P2	Övre	Pommes frites	400	200	14	AIR FRY
	Nedre	Biff	170	220	15	AIR BROIL
P3	Övre	Kyckling	1040	175	35	ROAST
	Nedre	Pommes frites	400	190	22	AIR FRY
P4	Övre	Pommes frites	400	200	14	AIR FRY
	Nedre	Fisk	480	220	25	AIR BROIL
P5	Övre	Pommes frites	400	200	14	AIR FRY
	Nedre	Pizza (20 cm)	—	180	15	BAKE
P6	Övre	Rostat bröd (2)	—	200	6	BAKE
	Nedre	Kycklingvingar	430	220	19	AIR BROIL
P7	Övre	Rostat bröd (2)	—	200	6	BAKE
	Nedre	Tårta (20 cm)	—	170	45	AIR BROIL
P8	Övre	Broccoli	490	150	10	ROAST
	Nedre	Biff	170	220	15	AIR BROIL

1. Sätt in crisp-plattorna i korgarna, lägg i ingredienserna och sätt sedan in korgarna i enheten.
2. Tryck på  knappen, LED-displayen visar P1, tryck sedan på  eller  för att välja önskat förinställt program.
3. Tryck på  knappen för att starta tillagningen i båda zonerna.
4. När tillagningen är klar piper enheten.
5. Ta ut ingredienserna genom att hålla ut dem eller använda köksredskap/tång med silikontipp. PLACERA INTE korgarna ovanpå enheten.

TILLAGNING I EN ENDA ZON

Funktion	Standardtemp.	Temperaturintervall	Standardtid	Tidsintervall
Air Fry	200°C	150°C - 200°C	20 min	1 min - 1 timme
Air Broil	220°C	175°C - 220°C	10 min	1 min - 1 timme
Roast	200°C	120°C - 200°C	15 min	1 min - 1 timme
Reheat	175°C	150°C - 200°C	35 min	1 min - 1 timme
Bake	175°C	120°C - 200°C	15 min	1 min - 1 timme
Dehydrate	65°C	30°C - 90°C	60 min	30 min - 24 timmar

COOKING IN A SINGLE ZONE

AIR FRY

1. Sätt in en crisp-platta i en korg, lägg i ingredienserna och sätt sedan in korgen i enheten.
2. Välj Zon 1 (eller Zon 2 om du föredrar). Tryck på **FUNCTION** knappen för att välja AIR FRY. Standardtemperatur och -tid visas på LED-displayen.
Tryck på knappen **TIME** eller **TEMP.**, tryck sedan på **▲** eller **▼** för att justera tid och temperatur.
3. Tryck på **START PAUSE** knappen för att starta tillagningen.
4. Halvvägs genom tillagningen piper enheten för att påminna dig om att skaka eller blanda ingredienserna.
5. När tillagningen är klar piper enheten.
6. Ta ut ingredienserna enligt ovan.

ROAST

1. Sätt in en crisp-platta i en korg, lägg i ingredienserna och sätt sedan in korgen i enheten.
2. Välj Zon 1 (eller Zon 2 om du föredrar). Tryck på **FUNCTION** knappen för att välja ROAST. Standardtemperatur och -tid visas på LED-displayen.
Tryck på knappen **TIME** eller **TEMP.**, tryck sedan på **▲** eller **▼** för att justera tid och temperatur.
3. Tryck på **START PAUSE** knappen för att starta tillagningen.
4. Halvvägs genom tillagningen piper enheten för att påminna dig om att skaka eller blanda ingredienserna.
5. När tillagningen är klar piper enheten.
6. Ta ut ingredienserna enligt ovan.

AIR BROIL

1. Sätt in en crisp-platta i en korg, lägg i ingredienserna och sätt sedan in korgen i enheten.
2. Välj Zon 1 (eller Zon 2 om du föredrar). Tryck på  knappen för att välja AIR BROIL. Standardtemperatur och -tid visas på LED-displayen.
Tryck på knappen  eller , tryck sedan på  eller  för att justera tid och temperatur.
3. Tryck på  knappen för att starta tillagningen.
4. Halvvägs genom tillagningen piper enheten för att påminna dig om att skaka eller blanda ingredienserna.
5. När tillagningen är klar piper enheten.
6. Ta ut ingredienserna enligt ovan.

REHEAT

1. Sätt in en crisp-platta i en korg, lägg i ingredienserna och sätt sedan in korgen i enheten.
2. Välj Zon 1 (eller Zon 2 om du föredrar). Tryck på  knappen för att välja REHEAT. Standardtemperatur och -tid visas på LED-displayen.
Tryck på knappen  eller , tryck sedan på  eller  för att justera tid och temperatur.
3. Tryck på  knappen för att starta tillagningen.
4. Halvvägs genom tillagningen piper enheten för att påminna dig om att skaka eller blanda ingredienserna.
5. När tillagningen är klar piper enheten.
6. Ta ut ingredienserna enligt ovan.

BAKE

1. Sätt in en crisp-platta i en korg, lägg i ingredienserna och sätt sedan in korgen i enheten.
2. Välj Zon 1 (eller Zon 2 om du föredrar). Tryck på  knappen för att välja BAKE. Standardtemperatur och -tid visas på LED-displayen.
Tryck på knappen  eller , tryck sedan på  eller  för att justera tid och temperatur.
3. Tryck på  knappen för att starta tillagningen.
4. Halvvägs genom tillagningen piper enheten för att påminna dig om att skaka eller blanda ingredienserna.
5. När tillagningen är klar piper enheten.
6. Ta ut ingredienserna enligt ovan.

DEHYDRATE

1. Sätt in en crisp-platta i en korg, lägg i ingredienserna och sätt sedan in korgen i enheten.
2. Välj Zon 1 (eller Zon 2 om du föredrar). Tryck på  knappen för att välja BAKE. Standardtemperatur och -tid visas på LED-displayen. Tryck på knappen  eller , tryck sedan på  eller  för att justera tid och temperatur.
3. Tryck på  knappen för att starta tillagningen.
4. När torkningen är klar piper enheten.
5. Ta ut ingredienserna enligt ovan.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Enheten ska rengöras noggrant efter varje användning. Dra ur kontakten från vägguttaget och vänta tills enheten har svalnat helt innan rengöring.

Huvudenhet

Torka av huvudenheten och kontrollpanelen med en fuktig trasa.

OBS: Sänk aldrig ned huvudenheten i vatten eller annan vätska. Rengör aldrig huvudenheten i diskmaskin.

Korgar / Crisptallrikar

Dessa kan handdiskas. Efter handdisk, låt alla delar lufttorka eller torka med handduk.

Om matrester sitter fast på korgar, crisptallrikar eller galler, lägg dem i en diskho med varmt vatten och diskmedel och låt dem ligga i blöt innan rengöring.

Korgarna och crisptallrikarna kan även rengöras i diskmaskin. De tål detta och skadas inte, men handdisk är alltid bäst för att bevara hållbarheten

PRAKTISKA TIPS

1. För jämn bryning, lägg ingredienserna i ett jämnt lager i botten av korgen utan överlappning. Om de överlappar, skaka korgen halvvägs genom tillagningstiden.
2. Tillagningstemperatur och tid kan justeras när som helst under tillagningen. Välj önskad zon, tryck på TIME/TEMP-knappen och justera med reglagen.
3. För att anpassa recept från en vanlig ugn, sänk temperaturen med 25°C och kontrollera maten ofta.
4. Ibland kan fläkten i luftfritösen blåsa runt lätt mat. Fäst maten med tandpetare av trä.
5. Efter att ha valt en tillagningsfunktion kan du trycka på START/PAUSE för att starta direkt med standardtemperatur och -tid.
6. För bästa resultat med färska grönsaker och potatis, använd minst 1 matsked olja. Tillsätt mer olja vid behov för extra krispighet.
7. Kontrollera tillagningen regelbundet och ta ut maten när önskad bryningsgrad uppnåtts. Använd en snabbavläsningstermometer för kött och fisk.
8. För att undvika överkokning, ta ut maten direkt när tillagningstiden är slut.

FELSÖKNINGSGUIDE

Hur justerar jag temperatur eller tid när jag använder en zon?

Tryck på  eller  och sedan  eller  igen för att justera.

Kan jag laga olika livsmedel i varje zon utan risk för korskontaminering?

Ja, båda zonerna är separata med egna värmeelement och fläktar.

Hur pausar jag timern?

Timern pausas automatiskt när du tar ut en korg. Sätt tillbaka korgen inom 10 minuter för att återuppta tillagningen.

Hur stoppar jag tillagningen i en zon när jag använder båda?

Tryck först på knappen för den zonen och sedan på START/PAUSE. För att stoppa båda zonerna, tryck bara på START/PAUSE.

Kan jag ställa korgarna direkt på bänkskivan?

Korgarna blir heta under tillagning, så ställ dem endast på värmetåliga ytor.

När ska jag använda crisptallrikarna?

När du vill att maten ska bli extra krispig. Tallrikarna lyfter maten så att luften kan cirkulera runt den.

Varför blev maten inte färdiglagad?

Kontrollera att korgen är helt insatt. Lägg ingredienserna i ett jämnt lager utan överlappning och skaka halvvägs genom tillagningen. Justera temperatur eller tid om det behövs.

Varför blev maten bränd?

Kontrollera maten ofta och ta ut den när önskad bryning uppnåtts.

Varför blåser vissa ingredienser runt vid luftfritering?

Fäst lätta livsmedel med tandpetare av trä.

Kan jag luftfritera blöta, panerade ingredienser?

Ja, men använd rätt paneringsteknik: först mjöl, sedan ägg och sist ströbröd som trycks fast ordentligt.

Varför piper enheten?

Antingen är tillagningstiden slut eller så startar den andra zonen (vid användning av Smart Finish).

Varför är skärmen svart?

Enheten är i standbyläge. Tryck på Power-knappen för att starta igen.

Varför visas meddelandet "E" på skärmen?

Enheten fungerar inte korrekt. Kontakta kundservice.

Varför visas meddelandet "E7" på skärmen?

Enheten överhettas eftersom den står i ett hörn eller trångt utrymme. Lämna minst 15 cm fritt utrymme runt enheten. Stäng av, dra ur kontakten, låt svalna i 30 minuter och placera den på en bättre ventilerad plats.

SPECIFIKATIONER

Spänning: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Effekt: 2500 Watt

Korgkapacitet: 2 × 5,5 Liters

Justerbar temperatur: 30°C - 220°C

Timer: 0 - 24 h

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.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

KUN TIL INDENDØRS- OG HUSHOLDSBRUG. LÆS ALLE INSTRUKTIONER FØR BRUG.

1. Læs og gennemgå instruktionerne for at forstå produktets funktion og brug.
2. Angiver tilstedeværelsen af en fare, der kan medføre personskade, død eller betydelig tingsskade, hvis advarslen ignoreres.
3. Undgå kontakt med varme overflader. Brug altid håndbeskyttelse for at undgå forbrændinger.
4. Placer ikke apparatet op ad en væg eller andre apparater. Sørg for mindst 10 cm fri plads bagved, på siderne og ovenpå apparatet. Placer ingen genstande på apparatet.

ADVARSEL

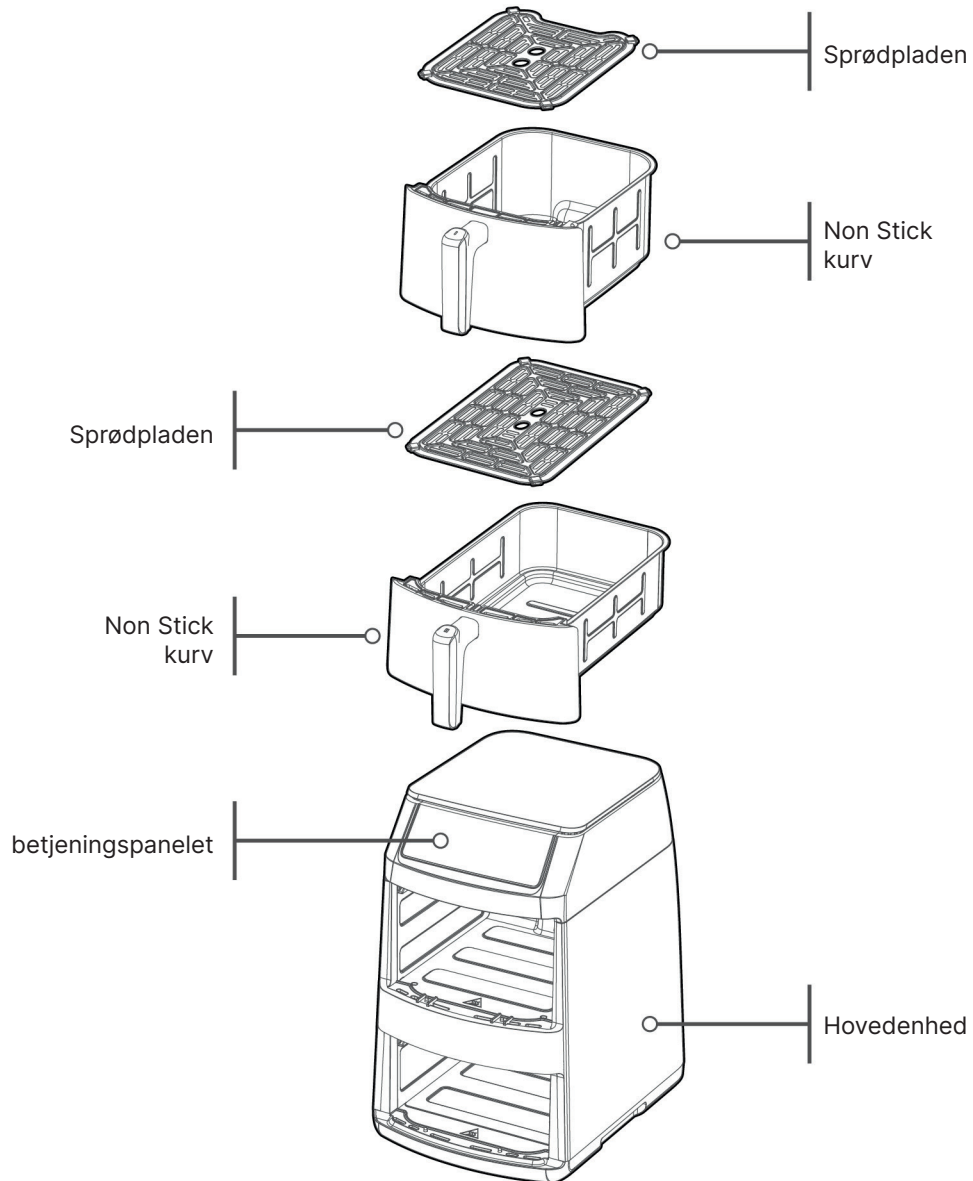
Manglende overholdelse af disse instruktioner kan resultere i elektrisk stød, brand- eller forbrændingsfare, hvilket kan medføre tingsskade, personskade eller død.

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

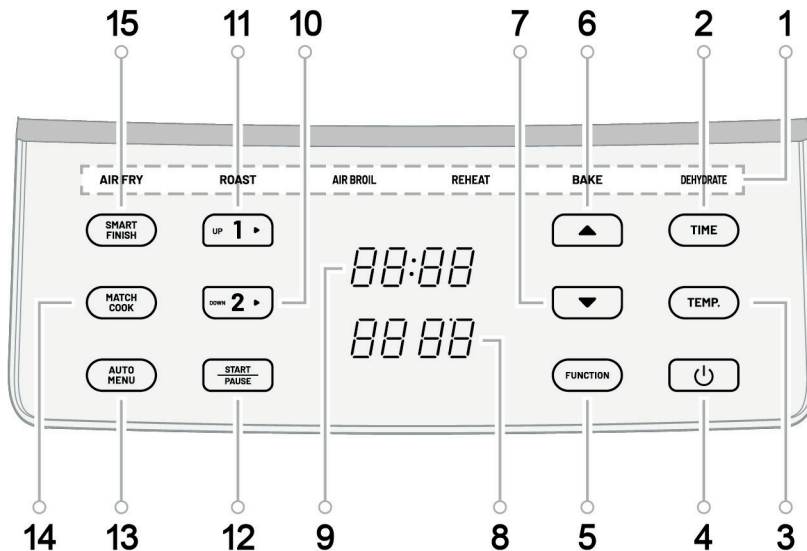
1. Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion i sikker brug og forstår de involverede farer.
2. Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. LAD IKKE børn bruge apparatet. Tæt overvågning er nødvendig, når det bruges i nærheden af børn.
3. Børn må ikke lege med apparatet.
4. PLACER ELLER OPBEVAR IKKE noget ovenpå apparatet, når det er i brug.
5. For at forhindre brand må apparatet ikke placeres på eller i nærheden af en gas- eller elkomfur eller i en opvarmet ovn.
6. BRUG ALDRIG et elstik under en bordplade.
7. TILSLUT ALDRIG apparatet til en ekstern timer eller separat fjernstyringssystem.
8. BRUG IKKE en forlængerledning. En kort strømledning bruges for at reducere risikoen for, at børn under 8 år griber fat i ledningen eller bliver viklet ind, samt for at reducere risikoen for at snuble.
9. For at beskytte mod elektrisk stød må ledning, stikprop eller apparatus ALDRIG nedsænkes i vand eller anden væske. Tilbered kun i den medfølgende kurv.
10. Inspicer regelmæssigt apparatet og ledningen. BRUG IKKE apparatet, hvis ledning eller stik er beskadiget. Hvis apparatet ikke fungerer korrekt eller er beskadiget på nogen måde, skal brugen straks stoppes, og kundeservice kontaktes. Det skal udskiftes af producenten, dets serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
11. SØRG ALTID for, at apparatet er korrekt samlet, før det tages i brug.
12. DÆK IKKE luftindtaget eller -udløbet, mens enheden er i drift. Dette vil forhindre jævn tilberedning og kan beskadige enheden eller forårsage overophedning.
13. Før den aftagelige kurv placeres i hovedenheden, skal du sikre, at både kurv og enhed er rene og tørre ved at tørre dem af med en blød klud.
14. Dette apparat er kun til husholdningsbrug. BRUG IKKE apparatet til andre formål end det tiltænkte. BRUG IKKE i køretøjer eller både i bevægelse. BRUG IKKE udendørs. Misbrug kan medføre skade.
15. Kun beregnet til brug på bordplade. Sørg for, at overfladen er plan, ren og tør. FLYT IKKE apparatet under brug.
16. Placer ikke apparatet nær kanten af bordpladen under drift.

17. Brug ikke tilbehør, der ikke er anbefalet eller solgt. Placer ikke tilbehør i mikrobølgeovn, brødrister, varmluftsovn, traditionel ovn eller på keramisk kogeplade, elektrisk kogeplade, gaskomfur eller udendørs grill. Brug af ikke-anbefalet tilbehør kan medføre brand, elektrisk stød eller personskaade.
18. SØRG ALTID for, at kurven er korrekt lukket, før apparatet tændes.
19. BRUG IKKE apparatet uden den aftagelige kurv installeret.
20. BRUG IKKE apparatet til friturestegning i olie.
21. Undgå, at mad kommer i kontakt med varmeelementerne. FYLD IKKE for meget under tilberedning. Overfyldning kan forårsage personskaade, tingsskaade eller påvirke sikker brug af apparatet.
22. Strømspændingen kan variere og påvirke produktets ydeevne. For at undgå sygdom skal du bruge et termometer til at kontrollere, at maden opnår den anbefalede temperatur.
23. Hvis enheden afgiver sort røg, skal den straks tages ud af stikket. Vent, til røgen er stoppet, før tilbehør fjernes.
24. RØR IKKE ved varme overflader. Apparatets overflader er varme under og efter brug. For at undgå forbrændinger skal du altid bruge varmebestandige grydelapper eller ovnhandsker samt de tilgængelige håndtag.
25. Vær yderst forsigtig, når apparatet indeholder varm mad. Forkert brug kan medføre personskaade.
26. Spildt mad kan forårsage alvorlige forbrændinger. Hold apparatet og ledningen væk fra børn. LAD IKKE ledningen hænge ud over kanter på borde eller køkkenborde eller røre ved varme overflader.
27. Kurv og sprødtplade bliver meget varme under tilberedning. Undgå fysisk kontakt ved fjernelse. Placer ALTID på en varmebestandig overflade efter fjernelse. RØR IKKE ved tilbehøret under eller lige efter tilberedning.
28. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
29. For at afbryde, sluk for alle kontroller, og tag stikket ud af kontakten, når apparatet ikke er i brug, og før rengøring. Lad det køle af, før rengøring, adskillelse, montering og opbevaring.
30. Rengør ikke med metalsvampe. Partikler kan knække af og røre ved elektriske dele, hvilket skaber risiko for elektrisk stød.
31. Se afsnittet Rengøring & Vedligeholdelse for regelmæssig vedligeholdelse.
32. Placer ikke følgende materialer i enheden: papir, pap, plast, stegeposer eller lignende. De kan forårsage brand.
33. Vær meget forsigtig ved brug af beholdere lavet af andre materialer end metal eller glas.
34. Dette apparat har et polariseret stik (det ene ben er bredere end det andet). For at reducere risikoen for elektrisk stød er dette stik designet til kun at passe i en polariseret stikkontakt på én måde. Hvis stikket ikke passer helt, skal det vendes. Hvis det stadig ikke passer, kontakt en kvalificeret elektriker. Forsøg ikke at ændre stikket på nogen måde.
35. For en elektronisk kopi af denne betjeningsvejledning, kontakt vores kundeservicecenter.
36. Strømforbruget for denne model i slukket tilstand er 0,32 W. Produktet går automatisk i slukket tilstand inden for 10 minutter efter, at det har afsluttet sin funktion.

DELE



LÆR DIN AIRFRYER AT KENDE



- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Funktioner | 2. TID-knap |
| 3. TEMP-knap | 4. TÆND/SLUK-knap |
| 5. Funktionsknap | 6. TID/TEMP-forøgningsknap |
| 7. TID/TEMP-formindskningsknap | 8. TEMP-display |
| 9. TID-display | 10. Knappen til nederste kurv (Zone 2) |
| 11. Knappen til øverste kurv (Zone 1) | 12. START/PAUSE-knap |
| 13. AUTO MENU-knap | 14. MATCH COOK-knap |
| 15. SMART FINISH-knap | |

FUNKTIONER

AIR FRY (Luftstegning): Brug denne funktion til at give maden sprødhed med lidt eller ingen olie ved hjælp af en kombination af varm luft, høj blæserhastighed og øvre varmeelement. Perfekt til at tilberede en række forskellige retter, der både er lækre og sunde end traditionel friture.

AIR BROIL (Luftgrill): Denne funktion kan bruges til oksekød, kylling, svinekød, fisk og mere. Luftgrill er bedst til kød og fisk, mens traditionel grill er bedst til at brune overfladen. Giv dine retter en sprød finish eller smelt toppings for et perfekt resultat.

ROAST (Stegning): Brug enheden som ovn til mørt kød og meget mere.

REHEAT (Genopvarmning): Giv rester nyt liv ved forsigtigt at opvarme dem for et sprødt resultat.

BAKE (Bagning): Denne funktion kan bruges til stegning af kød, herunder kylling, eller til delikate bagværk som kager og budding. Lav lækre desserter og kager.

DEHYDRATE (Tørring): Tør kød, frugt og grøntsager til sunde snacks.

BETJENINGSKNAPPER

TÆND/SLUK-knap: Tænder og slukker enheden og stopper alle tilberedningsfunktioner.
Knappen til øverste kurv (Zone 1): Styrer tilberedningen i den øverste kurv (Zone 1).
Knappen til nederste kurv (Zone 2): Styrer tilberedningen i den nederste kurv (Zone 2).

TID-knap: Tryk på  knappen og derefter  eller  for at justere tilberedningstiden før eller under tilberedning.

TEMP-knap: Tryk på  knappen og derefter  eller  for at justere tilberedningstemperaturen før eller under tilberedning.

START/PAUSE-knap: Når du har valgt den ønskede tilberedningsfunktion, trykker du på denne  knap for at starte tilberedningen. Tryk igen  for at sætte tilberedningen på pause.

SMART FINISH-knap: Synkroniserer automatisk tilberedningstiderne, så begge zoner bliver færdige samtidig, selvom de har forskellige tilberedningstider.

MATCH COOK-knap: Kopierer automatisk indstillingerne fra Zone 1 til Zone 2 for at tilberede en større mængde af den samme mad eller forskellige retter med samme funktion, temperatur og tid.

Funktionsknap: Bruges til at vælge en tilberedningsfunktion. Hver indstilling viser standardtemperaturen og -tiden på LED-displayet.

AUTO MENU-knap: Bruges til at vælge en hurtig opskriftsmenu.

FØR FØRSTE BRUG

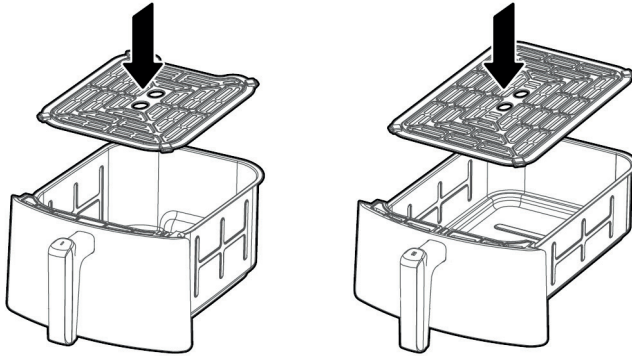
1. Fjern og kassér alt emballagemateriale, reklameetiketter og tape fra enheden.
2. Tag alt tilbehør ud af pakken og læs denne manual grundigt. Vær især opmærksom på betjeningsvejledninger, advarsler og vigtige sikkerhedsanvisninger for at undgå personskade eller tingsskade.
3. Vask kurvene og sprødpladerne i varmt sæbevand, skyl og tør grundigt.
For at forlænge levetiden anbefaler vi håndvask. RENGØR ALDRIG hovedenheden i opvaskemaskine.

MADLAVNING I DIN AIRFRYER

SMART FINISH

For at afslutte madlavningen samtidig, når madvarer har forskellige tilberedningstider, temperaturer og/eller funktioner:

1. Sæt sprødpladerne i kurvene, kom ingredienserne i kurvene, og sæt kurvene i enheden.



2. Tryk på **UP 1 ▶** knappen for først at vælge Zone 1. Tryk på **FUNCTION** knappen for at vælge den ønskede tilberedningsfunktion. Standardtemperatur og tid vises på LED-displayet. Tryk på **TIME** eller **TEMP.** og derefter på **▲** eller **▼** for at justere tid og temperatur.
3. Tryk på **DOWN 2 ▶** knappen for at vælge Zone 2. Tryk på **FUNCTION** knappen for at vælge den ønskede tilberedningsfunktion. Standardtemperatur og tid vises på LED-displayet. Tryk på **TIME** eller **TEMP.** og derefter på **▲** eller **▼** for at justere tid og temperatur.
BEMÆRK: Du kan vælge en anden funktion til Zone 2.
4. Tryk på knappen **SMART FINISH** og derefter på knappen **START PAUSE** for at starte tilberedningen i zonen med den længste tid. Enheden bipper og aktiverer den anden zone, når begge zoner har samme resterende tilberedningstid.
5. Når madlavningen er færdig, bipper enheden.
6. Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller bruge tænger/redskaber med silikonespidser. PLACER IKKE kurvene oven på enheden.

MATCH COOK

For at tilberede den samme mad:

1. Sæt sprødpladerne i kurvene, kom ingredienserne i kurvene, og sæt kurvene i enheden.
2. Tryk på  knappen; knapperne for Zone 1 og Zone 2 blinker.
Tryk på  knappen for at vælge den ønskede tilberedningsfunktion.
Standardtemperatur og tid vises på LED-displayet. Tryk på knappen  / 
og derefter  eller  for at justere tid og temperatur.
3. Tryk på  knappen for at starte tilberedningen i begge zoner.
4. Når madlavningen er færdig, bipper enheden.
5. Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller bruge tænger/redskaber med silikonespidser. PLACER IKKE kurvene oven på enheden.

START BEGGE ZONER PÅ SAMME TID, MEN AFSLUT PÅ FORSKELLIGE TIDSPUNKTER

1. Sæt sprødpladerne i kurvene, læg ingredienserne i kurvene, og sæt derefter kurvene i enheden.
2. Tryk på  knappen for først at vælge Zone 1. Tryk på  knappen for at vælge den ønskede tilberedningsfunktion. Standardtemperaturen og -tiden vises på LED-displayet. Tryk på  eller  og derefter  eller  for at justere tid og temperatur.
3. Tryk på  knappen for at vælge Zone 2, og gentag trin 2.
4. Tryk på  knappen for at starte tilberedningen i begge zoner.
5. Når tilberedningen er færdig, bipper enheden.
6. Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller bruge køkkenredskaber/tænger med silikonespidser. PLACER IKKE kurvene ovenpå enheden.

AUTO MENU TILBEREDNING

For at tilberede med de 8 forudindstillede programmer, se vejledningen nedenfor. Dette er kun en vejledning; du kan vælge enhver kombination, temperatur og tid, du ønsker. Resultaterne kan variere afhængigt af mad, vægt eller indstillinger, der bruges.

AUTO MENU	POSITION	MADVARE	VÆGT (g)	TEMP. (°C)	TID (min)	FUNKTION
P1	Øvre	Pommes frites	400	200	14	AIR FRY
	Nedre	Vinger	430	220	19	AIR BROIL
P2	Øvre	Pommes frites	400	200	14	AIR FRY
	Nedre	Bøf	170	220	15	AIR BROIL
P3	Øvre	Kylling	1040	175	35	ROAST
	Nedre	Pommes frites	400	190	22	AIR FRY
P4	Øvre	Pommes frites	400	200	14	AIR FRY
	Nedre	Fisk	480	220	25	AIR BROIL
P5	Øvre	Pommes frites	400	200	14	AIR FRY
	Nedre	Pizza (20 cm)	—	180	15	BAKE
P6	Øvre	Ristet brød (2)	—	200	6	BAKE
	Nedre	Vinger	430	220	19	AIR BROIL
P7	Øvre	Ristet brød (2)	—	200	6	BAKE
	Nedre	Kage (20 cm)	—	170	45	AIR BROIL
P8	Øvre	Broccoli	490	150	10	ROAST
	Nedre	Bøf	170	220	15	AIR BROIL

1. Sæt sprødpladerne i kurvene, læg ingredienserne i kurvene, og sæt derefter kurvene i enheden.
2. Tryk på  knappen, LED-displayet viser P1, tryk derefter på  eller  for at vælge det ønskede forudindstillede program.
3. Tryk på  knappen for at starte tilberedningen i begge zoner.
4. Når tilberedningen er færdig, bipper enheden.
5. Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller bruge køkkenredskaber/tænger med silikonespidser. PLACER IKKE kurvene ovenpå enheden.

TILBEREDNING I EN ENKELT ZONE

Funktion	Standardtemp.	Temperaturinterval	Standardtid	Tidsinterval
Air Fry	200°C	150°C - 200°C	20 min	1 min - 1 time
Air Broil	220°C	175°C - 220°C	10 min	1 min - 1 time
Roast	200°C	120°C - 200°C	15 min	1 min - 1 time
Reheat	175°C	150°C - 200°C	35 min	1 min - 1 time
Bake	175°C	120°C - 200°C	15 min	1 min - 1 time
Dehydrate	65°C	30°C - 90°C	60 min	30 min - 24 timer

INSTRUKTIONER PR. FUNKTION

AIR FRY

1. Sæt en sprødplade i en kurv, læg ingredienserne i, og sæt derefter kurven i enheden.
2. Vælg Zone 1 (eller Zone 2, hvis ønsket). Tryk på **FUNCTION** knappen for at vælge AIR FRY. Standardtemperaturen og -tiden vises på LED-displayet.
Tryk på knappen **TIME** eller **TEMP.**, og tryk derefter på **▲** eller **▼** for at justere tid og temperatur.
3. Tryk på **START PAUSE** knappen for at starte tilberedningen.
4. Halvvejs gennem tilberedningen bipper enheden for at minde dig om at ryste eller vende ingredienserne.
5. Når tilberedningen er færdig, bipper enheden.
6. Fjern ingredienserne som beskrevet ovenfor.

ROAST

1. Sæt en sprødplade i en kurv, læg ingredienserne i, og sæt derefter kurven i enheden.
2. Vælg Zone 1 (eller Zone 2, hvis ønsket). Tryk på **FUNCTION** knappen for at vælge ROAST. Standardtemperaturen og -tiden vises på LED-displayet.
Tryk på knappen **TIME** eller **TEMP.**, og tryk derefter på **▲** eller **▼** for at justere tid og temperatur.
3. Tryk på **START PAUSE** knappen for at starte tilberedningen.
4. Halvvejs gennem tilberedningen bipper enheden for at minde dig om at ryste eller vende ingredienserne.
5. Når tilberedningen er færdig, bipper enheden.
6. Fjern ingredienserne som beskrevet ovenfor.

AIR BROIL

1. Sæt en sprødplade i en kurv, læg ingredienserne i, og sæt derefter kurven i enheden.
2. Vælg Zone 1 (eller Zone 2, hvis ønsket). Tryk på  knappen for at vælge AIR BROIL. Standardtemperaturen og -tiden vises på LED-displayet.
Tryk på knappen  eller , og tryk derefter på  eller  for at justere tid og temperatur.
3. Tryk på  knappen for at starte tilberedningen.
4. Halvvejs gennem tilberedningen bipper enheden for at minde dig om at ryste eller vende ingredienserne.
5. Når tilberedningen er færdig, bipper enheden.
6. Fjern ingredienserne som beskrevet ovenfor.

REHEAT

1. Sæt en sprødplade i en kurv, læg ingredienserne i, og sæt derefter kurven i enheden.
2. Vælg Zone 1 (eller Zone 2, hvis ønsket). Tryk på  knappen for at vælge REHEAT. Standardtemperaturen og -tiden vises på LED-displayet.
Tryk på knappen  eller , og tryk derefter på  eller  for at justere tid og temperatur.
3. Tryk på  knappen for at starte tilberedningen.
4. Halvvejs gennem tilberedningen bipper enheden for at minde dig om at ryste eller vende ingredienserne.
5. Når tilberedningen er færdig, bipper enheden.
6. Fjern ingredienserne som beskrevet ovenfor.

BAKE

1. Sæt en sprødplade i en kurv, læg ingredienserne i, og sæt derefter kurven i enheden.
2. Vælg Zone 1 (eller Zone 2, hvis ønsket). Tryk på  knappen for at vælge BAKE. Standardtemperaturen og -tiden vises på LED-displayet.
Tryk på knappen  eller , og tryk derefter på  eller  for at justere tid og temperatur.
3. Tryk på  knappen for at starte tilberedningen.
4. Halvvejs gennem tilberedningen bipper enheden for at minde dig om at ryste eller vende ingredienserne.
5. Når tilberedningen er færdig, bipper enheden.
6. Fjern ingredienserne som beskrevet ovenfor.

DEHYDRATE

1. Sæt en sprødplade i en kurv, læg ingredienserne i, og sæt derefter kurven i enheden.
2. Vælg Zone 1 (eller Zone 2, hvis ønsket). Tryk på  knappen for at vælge BAKE. Standardtemperaturen og -tiden vises på LED-displayet. Tryk på knappen  eller , og tryk derefter på  eller  for at justere tid og temperatur.
3. Tryk på  knappen for at starte tilberedningen.
4. Når tørringen er færdig, bipper enheden.
5. Fjern ingredienserne som beskrevet ovenfor.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Enheden skal rengøres grundigt efter hver brug. Tag stikket ud af stikkontakten, og vent, til enheden er helt afkølet, før den rengøres.

Hovedenhed

Tør hovedenheden og betjeningspanelet af med en fugtig klud.

BEMÆRK: Nedsænk aldrig hovedenheden i vand eller anden væske. Rengør aldrig hovedenheden i opvaskemaskinen.

Kurve / Sprødplader

Disse kan vaskes i hånden. Efter håndvask, lad alle dele lufttørre eller tør dem med et viskestykke.

Hvis der sidder madrester fast på kurve, sprødplader eller riste, læg dem i en vask fyldt med varmt sæbevand, og lad dem stå i blød før vask.

Kurve og sprødplader kan også rengøres i opvaskemaskinen. De tåler dette og bliver ikke beskadiget, men håndvask anbefales altid for at bevare holdbarheden.

CODE TIPS

1. For jævn bruning skal ingredienserne ligge i et jævnt lag i bunden af kurven uden overlap. Hvis de overlapper, skal kurven rystes halvvejs gennem tilberedningstiden.
2. Tilberedningstemperatur og -tid kan justeres når som helst under tilberedningen. Vælg den zone, der skal justeres, tryk på TIME/TEMP-knappen, og justér med knapperne.
3. For at tilpasse opskrifter fra en almindelig ovn skal temperaturen sænkes med 25°C, og maden kontrolleres ofte.
4. Nogle gange kan luftfritureovnsens blæser blæse lette fødevarer rundt. Fastgør dem med tandstikker af træ.
5. Når du har valgt en tilberedningsfunktion, kan du trykke på START/PAUSE for at starte med standardtemperatur og -tid.
6. For bedste resultat med friske grøntsager og kartofler, brug mindst 1 spsk olie. Tilsæt mere olie for ekstra sprødhed.
7. Kontroller tilberedningen løbende, og tag maden ud, når den ønskede bruning er opnået. Brug et stegetermometer til kød og fisk.
8. For at undgå overtilberedning skal maden tages ud med det samme, når tilberedningstiden er slut.

FEJLFINDINGSGUIDE

Hvordan justerer jeg temperatur eller tid, når jeg bruger én zone?

Tryk på  eller  og derefter  eller  igen for at justere.

Kan jeg tilberede forskellige fødevarer i hver zone uden krydskontaminering?

Ja, begge zoner er selvstændige med separate varmeelementer og blæsere.

Hvordan pauser jeg timeren?

Timeren sættes automatisk på pause, når du fjerner en kurv. Sæt kurven i igen inden for 10 minutter for at genoptage tilberedningen.

Hvordan stopper jeg tilberedningen i én zone, når jeg bruger begge?

Tryk først på knappen for den zone og derefter på START/PAUSE. For at stoppe begge zoner, tryk blot på START/PAUSE.

Kan jeg stille kurvene direkte på køkkenbordet?

Kurvene bliver varme under tilberedningen, så de må kun placeres på varmebestandige overflader.

Hvornår skal jeg bruge sprødpladerne?

Når du ønsker, at maden skal være ekstra sprød. Pladerne løfter maden, så luften kan cirkulere hele vejen rundt.

Hvorfor blev min mad ikke gennemstegt?

Sørg for, at kurven er sat helt ind. Læg ingredienserne i et jævnt lag uden overlap, og ryst halvvejs gennem tilberedningen. Justér temperatur eller tid om nødvendigt.

Hvorfor blev min mad brændt?

Tjek maden ofte, og tag den ud, når den ønskede bruning er opnået.

Hvorfor blæser nogle ingredienser rundt under luftfriture?

Fastgør lette fødevarer med tandstikker af træ.

Kan jeg luftstege våde, panerede ingredienser?

Ja, men brug den rigtige paneringsteknik: først mel, derefter æg, og til sidst rasp, som trykkes godt fast.

Hvorfor bipper enheden?

Enten er tilberedningstiden slut, eller også er den anden zone begyndt at tilberede (ved brug af Smart Finish).

Hvorfor er skærmen sort?

Enheden er i standby-tilstand. Tryk på Power-knappen.

Hvorfor vises der en "E"-meddelelse på skærmen?

Enheden fungerer ikke korrekt. Kontakt kundeservice.

Hvorfor vises der en "E7"-meddelelse på skærmen?

Enheden overopheder, fordi den står i et hjørne eller et trangt område. Der skal være mindst 15 cm fri plads rundt om enheden. Sluk den, tag stikket ud, lad den køle af i 30 minutter, og placer den derefter et sted med bedre ventilation.

SPECIFIKATIONER

Spænding: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Effekt: 2500 Watt

Kurvens kapacitet: 2 × 5,5 Liters

Justerbar temperatur: 30°C - 220°C

Timer: 0 - 24 h

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.

Designed for Happiness.

Elmarc B.V. | Kolenbranderstraat 28 | 2984 AT Ridderkerk | The Netherlands | myseegeer.com