

TORNADO

OWNER MANUAL

Dual-Rack Air Fryer

TFN-A2811TB RAX



Important Safeguards

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

INTRODUCTION

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

TECHNICAL DATA :

- Voltage: 220-240V~50-60Hz
- Wattage: 2800W(1400+1400W)
- Capacity: 11 L (2 x 5.5 L)
- Adjustable temperature: 60°C-200°C
- Timer (0-60min)

GENERAL DESCRIPTION :

1. Control panel
2. Basket handle
3. Pot cover
4. Cover of main body
5. Pot
6. Baking tray
7. Air outlet

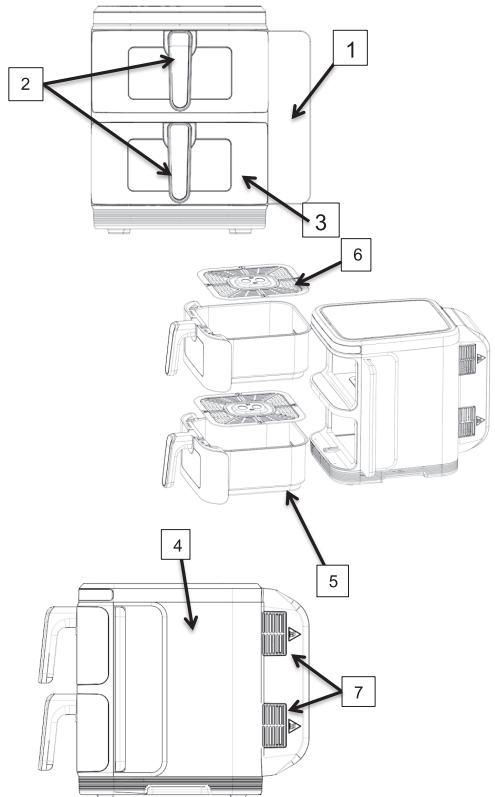


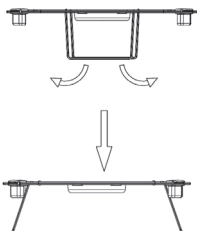
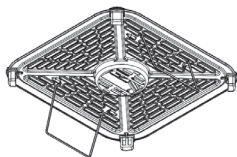
Fig.1



Fig.2

Note:

The feet on the tray is foldable, it could stand up when french fries is cooked to reach perfect cooking performance. If you want cook the food more crispy and delicious, and also faster to save time. Advice stand up the foldable tray.



Important

Danger

-This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

-Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

-Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.

-Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.

-Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.

-Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.

-Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.

-Never touch the inside of the appliance while it is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.

- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.

- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.

- Keep the mains cord away from hot surfaces.

- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands..

- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back

and sides and 10cm free space above the appliance.

- Do not place anything on top of the appliance.

- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.

- Do not let the appliance operate unattended.

- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.

Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.

-Any accessible surfaces may become hot during use.

- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.

Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.

- This appliance is designed for household use only. It may not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.

- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.

-Always unplug the appliance while not using.

-The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

Before first use

1. Remove all packaging materials.

2. Remove any stickers or labels from the appliance .

3. thoroughly clean the fried plate and pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air, Do not fill the pot with oil or frying fat directly.

Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

2. Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.

3. Place the fried plate in the pot .

4. Do not fill the pot with oil or any other liquid.

5. Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients.

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.

2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer.

3. Put the ingredients in the pot.

4. Slide the pot back into the Hot-air fryer.

Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pot without the Fried plate in it.

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

5. Determine the required preparation time for the

ingredient (see section 'Settings' in this chapter).

6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer

caution: Do not press the button the handle during shaking.

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

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, set the time to 1.

Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about 10 mins after you pull the pot out of the body.

8. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

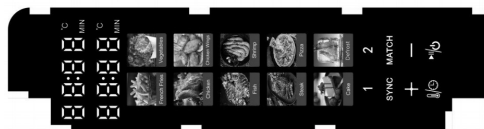
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework. Do not turn the Fried plate upside down with the pot still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.

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

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

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

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



Operation Instructions:

1-After the machine is powered on, all the indicators and digital tubes will be on for 1 second and then off. At the same time, the buzzer will ring and the power lamp will be on.

2- Press the key for 0.5 seconds to start the machine. After the machine is started, the switch light is still always on, and other indicators are on. ① and ② the other lights on the two screens are "----".

3- At this point, consumers choose pot 1 or pot 2 according to their needs. Choose ①, then ① light blink. The display of pot 1 lights up and displays the default menu of 180°C/15min. The temperature and time are displayed alternately. The left indicators of the display are displayed Corresponding display: "----" is displayed on the screen corresponding to pot 2

4- press the menu key to select the menu, the

corresponding menu indicator flashes, the other menu light is always on, the display shows the temperature of the corresponding menu, after 3 seconds without any operation, the temperature and time are displayed alternately; such as the need to adjust the temperature, select the temperature and time selection button first , When the corresponding indicator lights up on both sides of the display screen, press to adjust the temperature and time .

Adjustment completed, press the power button to switch on the machine, the selected menu light is always on, the other menu light is off, the machine enters into the working mode, the display shows the temperature and time alternately, after the work, the menu button can not be selected again;

5- When selecting pot 2, repeat steps 3 and 4

6- When pot 1 menu is selected, no work is turned

on, choose pot 2, ① light is open, Pot 1 displays the menu temperature and time alternately. Do the same with step 3 and Step 4 for pot 2, Press the start pause button when the selection is complete , With both pans in working mode, Display screen alternately displays the temperature and time of their menus; If you choose pot 2, you want to adjust pot 1, Press pot 1 first ①, After adjustment, press the start button , Both POTS are in working mode at the same time

7-Press the while the machine is working, Lights, corresponding menu lights and pot lights flashing, the machine suspended heating, fan delay 60 seconds stop, two POTS are working, then suspended at the same time; If I want to pause pot ①, need to select pot ①, Press the on button again , Pot 1 is suspended for adjustment. When suspended, the corresponding display screen displays the program temperature and time alternately; So does pot 2 pause;

8-Long press the power button while the machine is working 2 seconds, the machine rang, the double pot stops working at the same time, the display screen shows OFF, switch On all other lights off; If you want to turn off pot 1 or pot 2 separately, select the corresponding ① or ②, Then long press the power button 2 seconds, When the corresponding pot stops working, the corresponding screen displays OFF.

9- Operating status of the machine. If you need to adjust the temperature, select it first ① or ②, Then select the temperature and time selection keys respectively Adjust the temperature and time, 5 seconds after adjustment, exit the debugging mode without operation;

10- Buzzer sound prompt, conventional button operation, short press short ring, long press long ring; The buzzer has 6 prompt tones, corresponding screen display OFF, corresponding indicator OFF, the same as not working mode;

11- After selecting pot 1 or pot 2, long press the corresponding button to cancel.

12- Memory function: This machine has memory function. For example, when using machine, the Drumstick wing menu is used. After using the machine, the power is not cut off. when the next time you use, select the pot, it will directly display the menu of chicken wings. The memory function disappeared after 1 hour of power failure.

13- Two POTS working at the same time, ① The key indicator and the corresponding menu indicator of the pot flash once /6 seconds at the same time, and the off time is less than 0.5 seconds, after 3 ② The key indicator light and the corresponding menu indicator light of the pot flash once /6 seconds at the same time, the extinguished time < 0.5 seconds, the left and right flashing alternately,

the left and right interval time is 3 seconds.

14- Synchronous ending function After turn on, select pot ① and pot ② on menu, the 2 pots cooking time differs, press MATCH button, and SYNC display keeps on, press start button, the time-long pot starts to run, time-short pot shows "HOLD", cease running, when both pots reach same time long, then they run synchronously.

15- Copy menu function: After turn on, set temp/time of one pot, press MATCH button, MATCH display keeps on, the other unset pot copy the same menu function with the set one, and press power button , both pots run under the same menu; when they start to run, copy display off, this button fails to act.

16- Turn the pot function: need to turn the pot of the recipe, half of the cooking time, the buzzer called 5, the display shows "turn".

Settings

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

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly

Pull the pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 400 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Frozen french fries	200-400	24	200	shake	
Chicken wing	200-600	22	200	shake	
Fish	200-500	18	200	shake	
Shrimp	200-400	14	200	shake	
steak	100-600	17	200	shake	
Pizza	100-400	17	180		
chicken	600-800	45	200	shake	
Vegetables	100-400	10	160	shake	
dessert	200-500	18	170		
Defrost	100-500	5	80	shake	

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold, When both pans work at the same time, please extend the working time by 5 minutes.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

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

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

Note: Remove the pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

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

3 Clean the pot and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

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

4 Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

5 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.

2. Make sure all parts are clean and dry.

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help

to preserve the environment Guarantee and service
If you need service or information or if you have a problem,
please contact your local authorized service centre
Troubleshooting

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

Correct Disposal of This Product

(Waste Electrical & Electronic Equipment)

(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories should not be disposed of with other household waste.

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.



Wichtige Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF:

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie z. B.:

- Küchenbereiche für Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- von Gästen in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
- Frühstückspensionen umgebungen..

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Zum Schutz vor Stromschlägen tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder die Basis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät enthält eine Heizfunktion. Oberflächen, auch andere als die eigentlichen Funktionselemente, können hohe Temperaturen erreichen. Da unterschiedliche Personen Temperaturen unterschiedlich wahrnehmen, ist bei der Nutzung besondere VORSICHT geboten. Berühren Sie das Gerät nur an den vorgesehenen Griffen und Halteflächen und verwenden Sie hitzebeständige Schutzhandschuhe oder Ähnliches. Oberflächen, die nicht zum Greifen vorgesehen sind, sollten ausreichend Zeit zum Abkühlen haben, bevor sie berührt werden.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät vor dem Anbringen oder Entfernen von Teilen abkühlen.
6. Typ Y: Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte hängen und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen vorgeheizten Ofen.
11. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, während es heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
12. Stecken Sie zuerst den Stecker in das Gerät und dann in die Steckdose. Zum Ausschalten stellen Sie die Steuerung auf „Aus“ und ziehen Sie anschließend den Stecker aus der Steckdose.
13. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie eine Einweisung oder Aufsicht zur sicheren Nutzung erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nur von Kindern über 8 Jahren unter Aufsicht durchgeführt werden.

15. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fern.

16. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

EINFÜHRUNG:

Diese moderne Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingsgerichte zuzubereiten. Durch die Verwendung schneller heißer Luftzirkulation und eines oberen Grillheizelements können zahlreiche Speisen zubereitet werden. Der große Vorteil ist, dass die Heißluftfritteuse Lebensmittel aus allen Richtungen erhitzt, und die meisten Zutaten benötigen kein zusätzliches Öl.

TECHNISCHE DATEN:

- Spannung: 220–240 V ~ 50–60 Hz
- Leistung: 2800 W (1400 + 1400 W)
- Kapazität: 11 L (2 x 5.5 L)
- Einstellbare Temperatur: 60 °C – 200 °C
- Timer: 0–60 Min.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG:

1. Bedienfeld
2. Korbgriff
3. Topfbedeckung
4. Abdeckung des Hauptkörpers
5. Topf
6. Backblech
7. Luftauslass

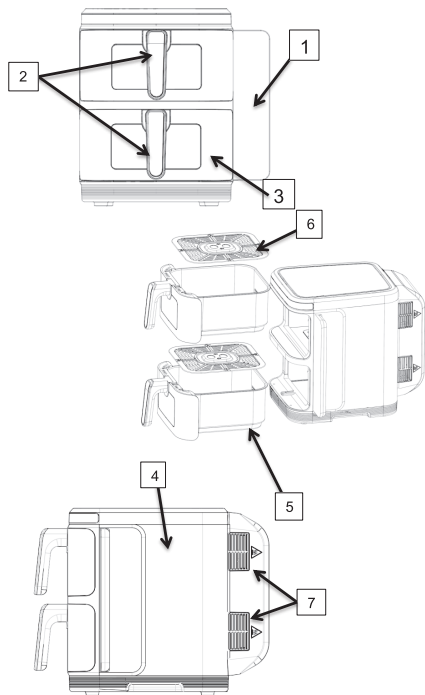


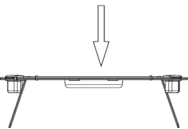
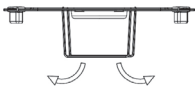
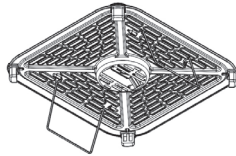
Fig.1



Fig.2

Hinweis:

Die Füße des Backblechs sind klappbar. Sie können aufgestellt werden, wenn Pommes frites gegart werden, um eine perfekte Garleistung zu erzielen. Wenn Sie knusprigere und schmackhaftere Ergebnisse wünschen und gleichzeitig die Garzeit verkürzen möchten, empfiehlt es sich, das klappbare Blech aufzustellen.



Wichtig

Gefahr

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie eine Aufsicht oder Anweisung zur sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
 - Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
 - Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und Heizelemente enthält, niemals in Wasser und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.
 - Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
 - Geben Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, um einen Kontakt mit den Heizelementen zu verhindern.
 - Decken Sie weder die Lufteinlass- noch die Luftauslassöffnungen während des Betriebs ab.
 - Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.
 - Berühren Sie während des Betriebs niemals das Innere des Geräts.
 - Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann während des Betriebs hoch sein.
- WARNUNG**
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Netzspannung vor Ort übereinstimmt.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.

- Lassen Sie das beschädigte Netzkabel nicht von unbefugten Personen reparieren oder ersetzen.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Stecken Sie das Gerät nicht ein und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder neben andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an den Seiten und auf der Rückseite sowie 10 cm über dem Gerät. Platzieren Sie keine Gegenstände auf dem Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nur für die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Während des Heißluftfrittierens wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen abgegeben. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand zum Dampf und den Luftauslassöffnungen. Seien Sie auch beim Herausnehmen des Topfes vorsichtig, da heißer Dampf und Luft entweichen können.
- Zugängliche Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie den Topf entfernen.

Vorsicht

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
- Dieses Gerät ist für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht für den sicheren Gebrauch in Umgebungen wie Personal-Küchen, Bauernhöfen, Motels und anderen nicht privaten Bereichen geeignet. Es ist auch nicht für die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Unterkünften bestimmt.
- Bei unsachgemäßer Nutzung oder Verwendung zu professionellen oder halbprofessionellen Zwecken sowie bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, und jegliche Haftung für Schäden wird abgelehnt.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Das Gerät benötigt etwa 30 Minuten, um ausreichend abzukühlen, bevor es sicher gehandhabt oder gereinigt werden kann.

Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie die Frittierplatte und den Topf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie das Innere und Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Dieses Gerät ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Topf niemals direkt mit Öl oder Fett.

Hinweis: Beim ersten Erhitzen kann das Gerät leichten Rauch oder Geruch abgeben. Dies ist normal bei vielen Heizgeräten und beeinträchtigt nicht die Sicherheit des Geräts.

Vorbereitung zur Nutzung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Oberfläche.

Nicht auf hitzeempfindliche Oberflächen stellen.

2. Setzen Sie die Frittierplatte in den Topf ein. Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da dies den Luftstrom stört und das Heißluft-Frittierergebnis

beeinträchtigt.

BENUTZUNG DES GERÄTS

Die ölfreie Fritteuse kann eine große Auswahl an Zutaten zubereiten..

Heißluftfrittieren

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.

2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.

3. Geben Sie die Zutaten in den Topf.

4. Schieben Sie den Topf wieder in das Gerät.

Achten Sie darauf, dass er richtig in die Führungsschienen einrastet.

Verwenden Sie den Topf niemals ohne die eingesetzte Frittierplatte.

Vorsicht: Berühren Sie den Topf während und nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie ihn nur am Griff fest.

5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit (siehe Abschnitt „Einstellungen“).

6. Einige Zutaten müssen während der Zubereitung geschüttelt werden. Ziehen Sie dazu den Topf aus dem Gerät und schütteln Sie ihn vorsichtig.

Vorsicht: Drücken Sie während des Schüttelns nicht die Entriegelungstaste am Griff.

Tipp: Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Korb aus dem Topf nehmen und ihn separat schütteln.

7. Wenn Sie das Timer-Signal hören, ist die Zubereitungszeit abgelaufen.

Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten, indem Sie den Timer auf 1 einstellen.

Tipp: Sie können die Temperatur oder Zeit während des Betriebs anpassen. Ihre Einstellungen bleiben für ca. 10 Minuten gespeichert.

8. Prüfen Sie, ob die Zutaten gar sind. Falls nicht, schieben Sie den Topf einfach wieder in das Gerät und stellen Sie eine zusätzliche Zeit ein.

9. Um die fertigen Zutaten zu entnehmen, ziehen Sie den Topf aus dem Gerät und stellen ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.

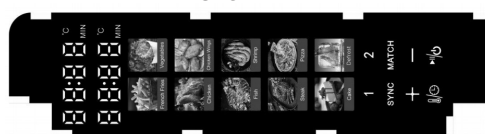
Drehen Sie die Frittierplatte nicht um, solange sie sich noch im Topf befindet, da sich sonst angesammeltes Öl über die Zutaten ergießen könnte.

Vorsicht: Der Topf und die Zutaten sind sehr heiß. Beim Entnehmen kann heißer Dampf entweichen.

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

11. Nach einer abgeschlossenen Zubereitung ist das Gerät sofort bereit für eine neue Charge.

BEDIENFELD-ANLEITUNG



Betriebsanleitung:

1. Nach dem Einschalten des Geräts leuchten alle Anzeigen und Digitalanzeigen für 1 Sekunde auf und erlöschen dann. Gleichzeitig ertönt ein Signalton, und die Betriebsanzeige leuchtet auf.

2. Drücken Sie die Taste für 0,5 Sekunden, um das Gerät zu starten. Nach dem Start bleibt die Betriebsanzeige dauerhaft an, während die anderen Anzeigen aktiviert werden. Die Anzeigen „1“ und „2“ auf

den beiden Bildschirmen zeigen „—“ an.

3- Nun kann der Benutzer Topf 1 oder Topf 2 nach Bedarf auswählen. Wählen Sie ①, dann beginnt ① zu blinken. Die Anzeige von Topf 1 leuchtet auf und zeigt das Standardmenü mit 180 °C/15 Min. an. Temperatur und Zeit werden abwechselnd angezeigt. Die linken Anzeigen auf dem Display leuchten entsprechend der gewählten Einstellung auf; auf dem Bildschirm von Topf 2 wird „—“ angezeigt.

4- 4. Drücken Sie die Menütaste, um das gewünschte Menü auszuwählen. Die entsprechende Menüanzeige blinkt, während die anderen Menüpunkte dauerhaft leuchten. Das Display zeigt die Temperatur des gewählten Menüs an. Erfolgt innerhalb von 3 Sekunden keine Eingabe, wechseln Temperatur und Zeit in der Anzeige.

• Wenn Sie die Temperatur anpassen möchten, drücken

Sie zuerst die Temperatur- und Zeitauswahlstaste ②.

• Sobald die entsprechende Anzeige auf beiden Seiten des Displays aufleuchtet, können Temperatur und Zeit mit ③/④ eingestellt werden.

Nach der Anpassung drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste ⑤, um den Betrieb zu starten. Die gewählte Menüanzeige bleibt dauerhaft an, die übrigen Menüanzeigen erlöschen. Das Gerät wechselt in den Betriebsmodus, und Temperatur sowie Zeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt. Nach dem Start kann das Menü nicht mehr geändert werden.;

5- Wenn Sie Topf 2 auswählen, wiederholen Sie die Schritte 3 und 4. ;

6- Falls das Menü von Topf 1 gewählt, aber nicht aktiviert wurde, können Sie Topf 2 auswählen. In diesem Fall leuchtet, ① auf. Die Anzeige von Topf 1 zeigt weiterhin

die Menütemperatur und -zeit an. Folgen Sie für Topf 2 erneut den Schritten 3 und 4. Drücken Sie anschließend die Start/Pause-Taste ⑥. • Sobald beide Töpfe aktiv sind, werden Temperatur und Zeit für beide Menüs abwechselnd angezeigt.

• Falls Sie nachträglich die Einstellungen für Topf 1 ändern möchten, drücken Sie zuerst die Taste für Topf 1 ①, nehmen die Anpassungen vor und drücken dann erneut die Starttaste ⑥. Beide Töpfe laufen nun gleichzeitig. ;

7- Drücken Sie die Taste ⑦ während das Gerät in Betrieb ist. Die Anzeige ⑦ leuchtet auf, ebenso die entsprechenden Menü- und Topflichter. Das Gerät unterbricht das Erhitzen, der Lüfter läuft mit einer Verzögerung von 60 Sekunden weiter und beide Töpfe arbeiten gleichzeitig, bevor sie pausieren.

Möchten Sie den Topf ①, pausieren, wählen Sie zuerst Topf ①, aus und drücken Sie anschließend die Ein-/Aus-Taste ⑧. Topf 1 wird zur Anpassung unterbrochen. Während der Pause zeigt das entsprechende Display abwechselnd die Programmlaufzeit und Temperatur an. Dies gilt auch für Topf 2.;

Halten Sie die Ein-/Aus-Taste ⑧ zwei Sekunden lang gedrückt, während das Gerät läuft. Das Gerät gibt einen Signalton aus, beide Töpfe stoppen gleichzeitig, das

Display zeigt „OFF“ an, der Schalter ⑧ schaltet sich aus, und alle anderen Anzeigen erlöschen.

Möchten Sie nur Topf 1 oder Topf 2 separat ausschalten, wählen Sie den entsprechenden Topf ① oder ②, aus und halten Sie die Ein-/Aus-Taste zwei Sekunden lang gedrückt. Sobald der gewählte Topf stoppt, zeigt das Display „OFF“ an.

9- Einstellen der Temperatur und Zeit

10- Während das Gerät in Betrieb ist, wählen Sie zuerst

① oder ②, und anschließend die Temperatur- und Zeiteinstellungstasten  um die gewünschten Werte anzupassen. Nach fünf Sekunden ohne weitere Eingabe verlässt das Gerät automatisch den Einstellungsmodus.

11- Signaltonhinweise

12- Kurzes Drücken einer Taste: kurzer Signalton

13- Langes Drücken einer Taste: langer Signalton

14- Das Gerät gibt insgesamt sechs Signaltonarten aus. Wenn das Display „OFF“ zeigt und die zugehörige Anzeige erlischt, befindet sich das Gerät im Nicht-Betriebsmodus.

15- Abbrechen einer Auswahl

16- Nach der Auswahl von Topf 1 oder Topf 2 können Sie die entsprechende Taste lange gedrückt halten, um die Auswahl aufzuheben.

17- Speicherfunktion

18- Dieses Gerät verfügt über eine Speicherfunktion.

Wenn beispielsweise mit Topf ② das Menü

„Hähnchenflügel“ verwendet wurde und das Gerät nach der Nutzung nicht vom Stromnetz getrennt wurde, wird beim nächsten Einschalten und der Auswahl von Topf ② direkt das Menü für Hähnchenflügel angezeigt.

19- Die gespeicherten Einstellungen werden nach einer Stunde ohne Stromversorgung gelöscht..

20- Gleichzeitiger Betrieb beider Töpfe

21- Während beide Töpfe arbeiten, blinken die Anzeige, ① und die zugehörigen Menüanzeigen des jeweiligen Topfes alle sechs Sekunden gleichzeitig auf, mit einer Dunkelphase von weniger als 0,5 Sekunden.. Nach drei Sekunden ② -Zyklen blinken die Anzeigen des zweiten Topfes im gleichen Rhythmus, wobei die Blinkfrequenzen zwischen dem linken und rechten Topf alternieren. Der Zeitabstand zwischen den Blinks beträgt drei Sekunden.

22- 14. Synchronisationsfunktion

23- Nach dem Einschalten können Sie im Menü Topf ① und Topf ② auswählen. Falls die Garzeiten der beiden Töpfe unterschiedlich sind, drücken Sie die MATCH-Taste. Die SYNC-Anzeige bleibt eingeschaltet. Drücken Sie die Starttaste, beginnt der Topf mit der längeren Garzeit zu laufen, während der andere Topf „HOLD“ anzeigt und pausiert. Sobald die Zeiten übereinstimmen, laufen beide Töpfe synchron weiter.

24- 15. Menü-Kopierfunktion

25- Nach dem Einschalten können Sie für einen Topf Temperatur und Zeit einstellen und anschließend die MATCH-Taste drücken. Die MATCH-Anzeige bleibt eingeschaltet, und der zweite, noch nicht eingestellte Topf übernimmt automatisch dieselben Einstellungen.

26- Drücken Sie danach die Ein-/Aus-Taste  um beide Töpfe mit den gleichen Einstellungen zu starten. Nach dem Start erlischt die MATCH-Anzeige, und diese Funktion ist nicht mehr verfügbar.

27- 16. Topf-Wendefunktion

28- Wenn das Rezept erfordert, dass der Topfinhalt gewendet wird, ertönt nach der Hälfte der Garzeit fünfmal ein Signalton, und das Display zeigt „TURN“ an.. Einstellungen

- Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen, die grundlegenden Einstellungen für verschiedene Zutaten auszuwählen.

- Hinweis: Diese Einstellungen sind Richtwerte. Da sich Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass dies immer die optimalen Einstellungen für Ihre Zutaten sind.

- Dank der Rapid Air-Technologie wird die Luft im Gerät sofort wieder aufgeheizt.

- Das kurzzeitige Herausziehen des Topfes während des Betriebs stört den Garprozess kaum.

-

- Tipps

- • Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere.

- • Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine leicht verlängerte Garzeit, während eine kleinere Menge entsprechend weniger Zeit benötigt.

- • Das Schütteln kleinerer Zutaten während der Garzeit verbessert das Ergebnis und verhindert ungleichmäßiges Frittieren.

- • Geben Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln für ein knuspriges Ergebnis. Frittieren Sie die Zutaten innerhalb weniger Minuten nach Zugabe des Öls.

- • Vermeiden Sie es, extrem fettige Lebensmittel wie Würstchen im Heiluftofen zuzubereiten.

- • Ofengeeignete Snacks können auch im Heiluftofen zubereitet werden.

- • Die optimale Menge für knusprige Pommes beträgt 400 g.

- • Verwenden Sie fertigen Teig für schnelle und einfache Zubereitungen. Vorgefertigter Teig benötigt weniger Zeit als hausgemachter.

- • Wenn Sie Kuchen, Quiche oder empfindliche Speisen zubereiten, stellen Sie eine Backform oder Ofenschale in den Korb des Heiluftofens.

- • Sie können den Heiluftofen auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Dazu die Temperatur auf 150 °C einstellen und bis zu 10 Minuten aufwärmen..

	Min-max Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
-Tiefgekühlte Pommes frites	200-400	24	200	Schütteln	
-Hähnchenflügel	200-600	22	200	Schütteln	
-Fisch	200-500	18	200	Schütteln	
-Garnelen	200-400	14	200	Schütteln	
-Steak	100-600	17	200	Schütteln	
-Pizza	100-400	17	180		
-Hähnchen	600-800	45	200	Schütteln	
-Gemüse	100-400	10	160	Schütteln	
-Dessert	200-500	18	170		
-Aufthauen	100-500	5	80	Schütteln	

Hinweis: Fügen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn Sie das Heißluftfrittieren mit einem kalten Gerät starten. Wenn beide Töpfe gleichzeitig arbeiten, verlängern Sie die Arbeitszeit um 5 Minuten.

Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie keine Metallutensilien oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Hinweis: Entfernen Sie den Topf, um das Gerät schneller abkühlen zu lassen.
2. Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie den Topf und den Korb mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm. Tipp: Falls Speisereste haften, füllen Sie den Topf mit warmem Wasser und Spülmittel, legen Sie den Korb hinein und lassen Sie beides ca. 10 Minuten einweichen.
4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem feuchten Schwamm.
5. Entfernen Sie Speisereste vom Heizelement mit einer Reinigungsbürste..

Aufbewahrung

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

Umweltschutz

- Entsorgen Sie das Gerät nicht mit dem normalen Hausmüll, sondern geben Sie es an einer offiziellen Sammelstelle zur Wiederverwertung ab.
- Garantie & Kundenservice
- Falls Sie Service oder Informationen benötigen oder ein Problem haben, wenden Sie sich bitte an Ihr autorisiertes Servicezentrum vor Ort.
- Fehlerbehebung

problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluft-fritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen	Stecken Sie den Netzstecker in eine .1 geerdete Steckdose
	Sie haben den Timer nicht eingestellt	Stellen Sie den Timer auf die .2 erforderliche Zubereitungszeit ein, um .das Gerät einzuschalten
Die Zutaten sind nach dem Frittieren in der Heißluftfritteuse nicht gar	Die Menge der .1 Zutaten im Korb .ist zu groß	Geben Sie kleinere Mengen an .1 Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen .werden gleichmäßiger frittiert
	Die eingestellte .2 Temperatur ist zu niedrig	Stellen Sie die Temperaturtaste auf .2 die erforderliche Temperatureinstellung (siehe Abschnitt 'Einstellungen' im .('Kapitel 'Verwendung des Geräts
	Die Zuberei- .3 tungszeit ist zu kurz	Stellen Sie den Timer auf die er- .3 forderliche Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt 'Einstellungen' im Kapitel .('Verwendung des Geräts
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert	Bestimmte .1 Arten von Zutaten müssen während der Zubereitungszeit zwischendurch geschüttelt werden	Zutaten, die übereinander oder .1 nebeneinander liegen (z.B. Pommes), müssen während der Zubereitungszeit zwischendurch geschüttelt werden. Sie- he Abschnitt 'Einstellungen' im Kapitel .('Verwendung des Geräts

Frittierte • Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen	Sie haben .-1 eine Art Snack verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse .gedacht ist	Verwenden Sie Ofensnacks oder .-1 bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl .für ein knusprigeres Ergebnis
Ich kann • die Pfanne nicht richtig in das Gerät einschieben	Es befinden .1 sich zu viele Zu- .taten im Korb	Füllen Sie den Korb nicht über die .-1 .MAX-Markierung hinaus
	Der Korb ist .2 nicht richtig im .Topf platziert	Drücken Sie den Korb in den Topf, .2 .bis Sie ein Klicken hören
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus	Sie bereiten .1 fettige Zutaten .zu	Wenn Sie fettige Zutaten in der .1 Heißluftfritteuse frittieren, läuft eine große Menge Öl in den Topf. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker als üblich erwärmen. Dies beeinträchtigt weder das Gerät .noch das Endergebnis
	Der Topf .2 enthält noch Fettrückstände von vorherigem Gebrauch	Weißer Rauch entsteht, wenn sich .2 Fett in der Pfanne erhitzt. Stellen Sie sicher, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch richtig reinigen
Frische • Pommes werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert	Sie haben .-1 nicht die richtige Kartoffelsorte .verwendet	Verwenden Sie frische Kartoffeln .-1 und stellen Sie sicher, dass sie .während des Frittierens fest bleiben
	Sie haben die .2 Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen .2 gründlich ab, um die Stärke von der .Außenseite der Stäbchen zu entfernen
Frische • Pommes werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert	Die Knus- .1 prigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den .Pommes ab	Stellen Sie sicher, dass Sie die .-1 Kartoffelstäbchen richtig trocknen, .bevor Sie das Öl hinzufügen
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen .2 kleiner für ein knusprigeres Ergebnis
		Fügen Sie etwas mehr Öl für ein .3 .knusprigeres Ergebnis hinzu

Korrekte Entsorgung Von Altgeräten

(Elektroschrott)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Diese Kennzeichnung auf dem Produkt, den Zubehörteilen oder der Dokumentation weist darauf hin, dass das Produkt und die elektronischen Zubehörteile nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.



Consignes De Sécurité Importantes

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

- zones de cuisine réservées au personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- fermes ;
- par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
- Les environnements de type chambres d'hôtes.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
4. **AVERTISSEMENT** : Cet appareil électrique contient une fonction de chauffage. Certaines surfaces, autres que celles directement fonctionnelles, peuvent atteindre des températures élevées. La perception de la chaleur variant d'une personne à l'autre, cet appareil doit être utilisé avec **PRÉCAUTION**. Il doit être manipulé uniquement par les poignées et surfaces prévues à cet effet. L'utilisation de protections thermiques, comme des gants résistants à la chaleur, est recommandée. Les surfaces autres que celles prévues pour la prise en main doivent être laissées à refroidir avant d'être touchées.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant d'assembler ou de retirer des pièces.
6. Type Y : Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique chaude ou dans un four chauffé.
11. Faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement de l'appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides brûlants.
12. Toujours raccorder la fiche à l'appareil avant de la brancher dans la prise murale. Pour débrancher, éteindre l'appareil, puis retirer la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui prévu.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.

15. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

16. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé..

INTRODUCTION

Ce four à air chaud offre un moyen simple et sain de préparer vos ingrédients préférés. Grâce à une circulation rapide de l'air chaud et à un gril supérieur, il permet de réaliser de nombreux plats.

L'un de ses principaux avantages est qu'il chauffe les aliments de manière homogène dans toutes les directions, et la plupart des ingrédients ne nécessitent aucune huile.

DONNÉES TECHNIQUES :

- Tension : 220-240V~50-60Hz
- Puissance : 2800W (1400+1400W)
- Capacité : 11 L (2 x 5.5 L)
- Température réglable : 60°C - 200°C
- Minuteur : 0-60 minutes

DESCRIPTION GÉNÉRALE :

1. Panneau de commande
2. Poignée du panier
3. Couvercle du pot
4. Couvercle du corps principal
5. Pot
6. Plateau de cuisson
7. Sortie d'air

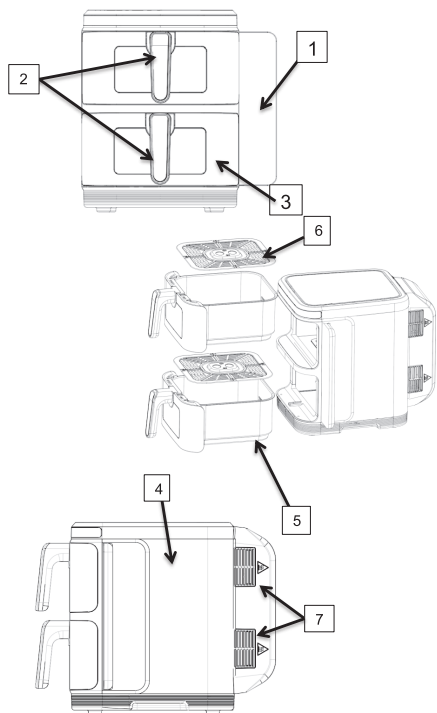


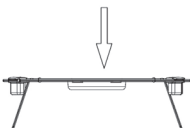
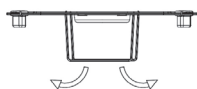
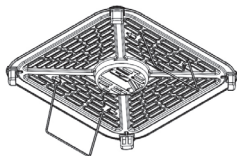
Fig.1



Fig.2

Remarque :

Le plateau pliable sur le plateau peut être relevé lorsque les frites sont cuites afin d'optimiser la cuisson. Si vous souhaitez obtenir des aliments plus croustillants et savoureux, et réduire le temps de cuisson, il est recommandé de relever le plateau pliable.



Important

Danger

-Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient correctement supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans et sans surveillance.

-Maintenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

-Ne jamais immerger le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau et ne pas le rincer sous le robinet.

-Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil afin d'éviter tout choc électrique.

-Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier afin d'éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.

-Ne couvrez pas l'entrée d'air et les ouvertures de sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.

-Ne remplissez pas la cuve d'huile car cela pourrait provoquer un incendie.

-Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

WARNING

• Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.

• N'utilisez pas l'appareil s'il présente des dommages sur la prise, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces.

• Ne faites pas réparer ou remplacer le cordon d'alimentation par une personne non autorisée.

• Gardez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.

• Ne branchez pas l'appareil et ne manipulez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.

• Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés, ainsi que 10 cm au-dessus de l'appareil.

Ne placez aucun objet sur l'appareil.

• N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles décrites dans ce manuel.

• Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.

• Pendant la friture à air chaud, de la vapeur brûlante est évacuée par les orifices de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des sorties d'air.

Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque vous retirez le panier de l'appareil.

• Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

• Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'en échapper. Attendez l'arrêt de l'émission de fumée avant de retirer le panier de l'appareil.

PRÉCAUTIONS

• Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, stable et plane.

• Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique. Il peut ne pas être adapté à une utilisation en toute sécurité dans des environnements tels que les cuisines de bureaux, les fermes, les motels et autres lieux non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients d'hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres hébergements résidentiels.

• En cas d'utilisation inappropriée de l'appareil, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en cas de non-respect des instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient invalide et nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés.

• Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

• Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer en toute sécurité.

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.

2. Retirez les autocollants ou les étiquettes de l'appareil.

3. Nettoyez soigneusement la plaque de friture et le pot avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Cet appareil est une friteuse sans huile fonctionnant à l'air chaud. Ne remplissez pas le pot d'huile ou de matière grasse pour friture.

Remarque : Lors du premier chauffage de votre friteuse à air, une légère fumée ou odeur peut se dégager. Ceci est normal pour de nombreux appareils de chauffage et n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

Préparation à l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.

Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.

2. Placez la plaque de friture dans le pot.

Ne remplissez pas le pot d'huile ou d'un autre liquide.

Ne placez rien sur l'appareil, car cela perturberait la circulation de l'air et affecterait le résultat de la cuisson.

UTILISATION DE L'APPAREIL

La friteuse sans huile permet de préparer une grande variété d'aliments.

Friture à air chaud

1. Branchez la prise sur une prise murale reliée à la terre.
2. Retirez délicatement le pot de la friteuse à air chaud.
3. Placez les ingrédients dans le pot.
4. Faites glisser le pot dans la friteuse à air chaud en veillant à bien l'aligner avec les guides du corps de l'appareil.

Ne jamais utiliser le pot sans la plaque de friture.

Attention : Ne touchez pas le pot pendant et après l'utilisation, car il devient très chaud. Tenez-le uniquement par la poignée.

5. Déterminez le temps de cuisson nécessaire pour les ingrédients (voir la section « Réglages » de ce chapitre).

6. Certains ingrédients nécessitent d'être secoués à mi-cuisson (voir la section « Réglages »). Pour ce faire, retirez le pot en utilisant la poignée et secouez-le, puis remettez-le dans la friteuse.

Attention : Ne pas appuyer sur le bouton de la poignée pendant l'agitation.

Astuce : Pour alléger le poids, vous pouvez retirer le panier du pot et ne secouer que le panier. Pour cela, sortez le pot de l'appareil, placez-le sur une surface résistante à la chaleur, appuyez sur le bouton de la poignée et soulevez le panier.

Astuce : Si vous réglez la minuterie à la moitié du temps de cuisson, un signal sonore vous rappellera de secouer les ingrédients. Vous devez ensuite régler la minuterie pour le temps restant après agitation.

7. Lorsque vous entendez le signal sonore de la minuterie, le temps de cuisson est écoulé. Retirez le pot de l'appareil.

Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement en réglant la minuterie sur 1.

Astuce : Vous pouvez ajuster la température ou le temps de cuisson à votre goût en cours d'utilisation. Vos réglages seront mémorisés pendant environ 10 minutes après avoir retiré le pot du corps de l'appareil.

8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.

• Si ce n'est pas le cas, remettez simplement le pot dans l'appareil et ajoutez quelques minutes de cuisson.

9. Pour retirer les aliments (ex. : frites), sortez le pot de la friteuse et placez-le sur un support adapté.

Ne retournez pas la plaque de friture avec le pot encore attaché, car l'excès d'huile pourrait couler sur les aliments.

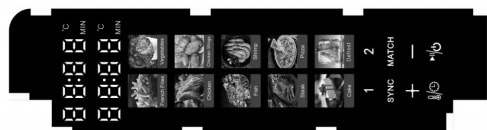
• Le pot et les ingrédients sont chauds.

• Selon le type d'aliments, de la vapeur peut s'échapper du pot.

10. Videz le panier dans une assiette ou un bol.

11. Lorsque le premier lot d'aliments est prêt, la friteuse est immédiatement prête pour un autre lot.

INSTRUCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE



Instructions de fonctionnement:

1. Une fois l'appareil sous tension, tous les voyants et affichages numériques s'allument pendant 1 seconde, puis s'éteignent. En même temps, le buzzer émet un signal sonore et le voyant d'alimentation s'allume.
2. Appuyez sur la touche

pendant 0,5 seconde pour démarrer l'appareil. Une fois en marche, le voyant de mise sous tension reste allumé, et les autres voyants s'allument également. Les affichages.

① et ② indiquent « — ».

3. À ce stade, l'utilisateur choisit le pot 1 ou le pot 2 selon ses besoins. Sélectionnez ①, clignote. L'affichage du pot 1 s'allume et affiche le menu par défaut de 180°C/15 min. La température et le temps s'affichent en alternance. Les indicateurs correspondants s'affichent sur la partie gauche de l'écran, tandis que l'écran du pot 2 indique « — ».

4. Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner le programme souhaité. L'indicateur correspondant clignote, tandis que les autres voyants restent allumés. L'écran affiche la température du programme sélectionné. Après 3 secondes sans intervention, l'écran alterne entre température et temps.

• Pour modifier la température, appuyez d'abord sur la touche de sélection de la température et du temps . Lorsque l'indicateur correspondant s'allume sur les côtés de l'écran, utilisez les touches pour régler la température et le temps.

• Une fois l'ajustement terminé, appuyez sur la touche d'alimentation pour activer l'appareil. Le voyant du programme sélectionné reste allumé, tandis que les autres voyants s'éteignent. L'appareil entre en mode de cuisson et alterne l'affichage de la température et du temps. Après le démarrage, il n'est plus possible de changer de programme.

5. Pour sélectionner le pot 2, répétez les étapes 3 et 4.

6. Si le menu du pot 1 est sélectionné mais non activé, et que vous choisissez le pot 2, le voyant ① s'allume. L'écran du pot 1 affiche la température et le temps en alternance. Procédez de la même manière que pour le pot 1 (étapes 3 et 4). Une fois la sélection terminée, appuyez sur la touche de démarrage/pause . Si les deux pots sont en mode de cuisson, l'écran affiche leurs paramètres respectifs en alternance.

• Si vous souhaitez ajuster les paramètres du pot 1 après avoir lancé le pot 2, sélectionnez d'abord le pot 1 ① puis ajustez les paramètres et appuyez sur la touche de démarrage . Les deux pots fonctionneront simultanément.

7. Appuyez sur le bouton pendant que l'appareil fonctionne. Le voyant s'allume, les voyants correspondants du menu et du pot clignotent, la machine suspend le chauffage et le ventilateur s'arrête après un délai de 60 secondes. Les deux pots fonctionnent et sont ensuite mis en pause simultanément. Si vous souhaitez suspendre uniquement le pot ① sélectionnez d'abord le pot ① puis appuyez de nouveau sur le bouton d'alimentation . Le pot 1 est alors suspendu pour ajustement. Pendant la suspension, l'écran correspondant affiche en alternance la température et le temps du programme. Le pot 2 se met également en pause de la même manière.

Lorsque l'appareil est en marche, maintenez le bouton d'alimentation enfoncé pendant 2 secondes. La machine émet un bip et les deux pots s'arrêtent simultanément. L'écran affiche "OFF" et le bouton coupe tous les autres voyants. Pour éteindre uniquement le pot 1 ou le pot 2, sélectionnez le pot correspondant ① ou ② puis maintenez le bouton d'alimentation enfoncé pendant 2 secondes. Le pot concerné cesse alors de fonctionner et l'écran affiche "OFF".

9 Réglage de la température et du temps

Pendant le fonctionnement de l'appareil, si vous devez

ajuster la température, sélectionnez d'abord ① ou ② . Ensuite, utilisez les touches de sélection de température

et de temps  pour régler la température et la durée. Après 5 secondes sans action, l'appareil quitte le mode de réglage automatiquement ;

10. Signal sonore du buzzer

- Une pression courte déclenche un bip court.
- Une pression longue déclenche un bip long.
- Le buzzer dispose de 6 tonalités différentes.
- Lorsque l'appareil est éteint, l'écran affiche "OFF" et les voyants correspondants sont éteints, comme en mode veille.

11. Après avoir sélectionné le pot 1 ou le pot 2, maintenez le bouton correspondant enfoncé pour annuler l'opération.

12. Fonction mémoire

Cet appareil dispose d'une fonction mémoire. Par exemple, si vous utilisez le menu "Ailes de poulet" sur le pot ②, l'appareil mémorise ce réglage tant qu'il reste sous tension. Lors de la prochaine utilisation, en sélectionnant le pot ②, le menu "Ailes de poulet" s'affichera automatiquement. Cependant, cette mémoire est effacée après une coupure de courant de plus d'une heure.

13. Fonctionnement simultané des deux pots

Lorsque les deux pots fonctionnent en même temps, l'indicateur

① et le voyant du menu correspondant clignotent une fois toutes les 6 secondes, avec une extinction inférieure à 0,5 seconde. Après 3 secondes, l'indicateur ② et le voyant du menu du pot ② clignotent à leur tour toutes les 6 secondes, avec la même extinction (< 0,5 s), en alternance gauche-droite, avec un intervalle de 3 secondes..

10 14. Fonction de synchronisation de fin de cuisson
Après la mise en marche, sélectionnez le pot ① et le pot ② dans le menu. Si le temps de cuisson des deux pots est différent, appuyez sur le bouton "MATCH". L'indicateur "SYNC" reste allumé. Ensuite, appuyez sur "START".

Le pot avec le temps de cuisson le plus long démarre en premier, tandis que le pot avec le temps le plus court affiche "HOLD" et cesse de fonctionner. Lorsque les deux pots atteignent le même temps restant, ils reprennent la cuisson simultanément.

15. Fonction de copie du menu

Après la mise en marche, définissez la température et le temps sur un pot. Ensuite, appuyez sur le bouton "MATCH". L'affichage "MATCH" reste allumé et l'autre pot applique automatiquement les mêmes réglages. Ensuite, appuyez sur le bouton d'alimentation

, et les deux pots fonctionneront avec les mêmes paramètres. Lorsque la cuisson démarre, l'affichage "MATCH" s'éteint et cette fonction est désactivée.

16. Fonction "Retourner le pot"

Lorsque la recette nécessite de retourner les aliments, à mi-cuisson, le buzzer émet 5 bips et l'écran affiche "TURN"..

Réglages

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

Remarque : Ces réglages sont donnés à titre indicatif.

Comme les ingrédients varient en fonction de leur origine, de leur taille, de leur forme et de leur marque, nous ne pouvons pas garantir le réglage optimal pour vos aliments. Grâce à la technologie Rapid Air, l'air à l'intérieur de l'appareil est instantanément réchauffé.

Retirer brièvement le pot de l'appareil pendant la cuisson à l'air chaud perturbe à peine le processus.

Conseils

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les plus gros.

• Une grande quantité d'ingrédients nécessite un temps de cuisson légèrement plus long, tandis qu'une petite quantité nécessite un temps légèrement plus court.

• Remuer les petits ingrédients à mi-cuisson optimise le résultat final et permet d'éviter une cuisson inégale.

• Ajouter un peu d'huile aux pommes de terre fraîches permet d'obtenir un résultat croustillant. Faites-les cuire dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.

• Ne préparez pas d'aliments très gras, comme des saucisses, dans la friteuse à air chaud.

• Les snacks pouvant être cuits au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.

• La quantité optimale pour obtenir des frites croustillantes est de 400 grammes.

• Utilisez une pâte prête à l'emploi pour préparer des snacks fourrés rapidement et facilement. La pâte prête à l'emploi nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte faite maison.

• Placez un moule à gâteau ou un plat allant au four dans le panier de la friteuse à air chaud si vous souhaitez cuire un gâteau, une quiche ou frire des ingrédients fragiles ou farsis.

• Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des aliments. Pour cela, réglez la température à 150 °C et chauffez pendant 10 minutes maximum..

	Quantité min-max (g)	Temps (min)	Température (°C)	Remuer	Informations supplémentaires
-Frites surgelées	200-400	24	200	Remuer	
-Ailes de poulet	200-600	22	200	Remuer	
-Poisson	200-500	18	200	Remuer	
-Crevettes	200-400	14	200	Remuer	
-Steak	100-600	17	200	Remuer	
-Pizza	100-400	17	180		
-Poulet	600-800	45	200	Remuer	
-Légumes	100-400	10	160	Remuer	
-Dessert	200-500	18	170		
-Décongélation	100-500	5	80	Remuer	

Remarque :

• Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si l'appareil est encore froid au démarrage.

• Lorsque les deux pots fonctionnent en même temps, prolongez le temps de cuisson de 5 minutes.

Remarque :

- Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si l'appareil est encore froid au démarrage.
- Lorsque les deux pots fonctionnent en même temps, prolongez le temps de cuisson de 5 minutes.

Nettoyage

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Le pot et le panier à revêtement antiadhésif ne doivent pas être nettoyés avec des ustensiles métalliques ou des matériaux abrasifs, car cela risquerait d'endommager le revêtement antiadhésif.

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

Remarque : Retirez le pot pour accélérer le refroidissement.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3. Nettoyez le pot et le panier avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un dégraissant pour éliminer les résidus tenaces.

Astuce : Si des résidus sont collés au panier ou au fond du pot, remplissez le pot d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle, placez le panier à l'intérieur et laissez tremper environ 10 minutes.

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

5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse pour éliminer les résidus alimentaires.

Rangement

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

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

Environnement

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers une fois qu'il est hors d'usage. Déposez-le dans un point de collecte agréé pour le recyclage. En agissant ainsi, vous contribuez à la préservation de l'environnement.

Garantie et service

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

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
• La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	1. L'appareil n'est pas branché. 2. Le minuteur n'a pas été réglé.	1. Branchez l'appareil sur une prise murale avec mise à la terre. 2. Réglez le minuteur sur la durée de cuisson requise pour allumer l'appareil.
• Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas suffisamment cuits.	1. La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante. 2. La température sélectionnée est trop basse. 3. Le temps de cuisson est trop court.	1. Mettez des petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petites portions cuisent plus uniformément. 2. Réglez la température sur le niveau requis (voir la section "Réglages" dans le chapitre "Utilisation de l'appareil"). 3. Réglez le minuteur sur le temps de cuisson approprié (voir la section "Réglages" dans le chapitre "Utilisation de l'appareil").
• Les ingrédients sont cuits de manière inégale dans la friteuse à air.	1. Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson.	1. Les ingrédients qui se superposent ou s'accumulent (comme les frites) doivent être secoués à mi-cuisson (voir la section "Réglages" dans le chapitre "Utilisation de l'appareil").

• Les snacks frits ne sont pas croustillants à la sortie de la friteuse à air.	1. Vous avez utilisé des snacks destinés à une friteuse traditionnelle.	1. Utilisez des snacks prévus pour le four ou appliquez légèrement de l'huile sur les snacks pour un meilleur résultat.
• Il m'est impossible d'insérer correctement la cuve dans l'appareil.	1. Il y a trop d'ingrédients dans le panier. 2. Le panier n'est pas correctement placé dans la cuve.	1. Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX. 2. Insérez le panier dans la cuve jusqu'à entendre un clic.
• Une fumée blanche s'échappe de l'appareil.	1. Vous cuisinez des ingrédients très gras. 2. La cuve contient encore des résidus de graisse des utilisations précédentes.	1. Lors de la cuisson d'ingrédients gras, une grande quantité d'huile s'écoule dans la cuve. Cette huile produit de la fumée blanche et peut faire chauffer la cuve plus que d'habitude. Cela n'affecte ni l'appareil ni le résultat final. 2. La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la cuve. Assurez-vous de bien nettoyer la cuve après chaque utilisation.
• Les frites fraîches sont cuites de manière inégale dans la friteuse à air.	1. Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre. 2. Vous n'avez pas correctement rincé les bâtonnets de pommes de terre avant la cuisson.	1. Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la cuisson. 2. Rincez soigneusement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon en surface.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes à la sortie de la friteuse à air.	1. La croustillance des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	1. Séchez correctement les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile. 2. Coupez les bâtonnets plus fins pour un meilleur croustillant. 3. Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

Les Bons Gestes De Mise Au Rebut De Ce Produit

(Déchets d'équipements électriques et électroniques)
(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole apposé sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés, ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers.

La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable. Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.



Misure Di Sicurezza Importanti

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Questo apparecchio è destinato a uso domestico e applicazioni simili come:

- Aree di cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- Fattorie;
- Utilizzo da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- Ambienti di tipo bed and breakfast.

AVVERTENZE IMPORTANTI

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

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde.
3. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il cavo di alimentazione, le spine o la base in acqua o altri liquidi.
4. **ATTENZIONE:** Questo apparecchio elettrico contiene un elemento riscaldante. Le superfici, oltre a quelle funzionali, possono raggiungere temperature elevate. Poiché la percezione del calore varia da persona a persona, si raccomanda di utilizzare l'apparecchio con CAUTELA. Toccare solo le maniglie e le superfici di presa designate e utilizzare protezioni termiche come guanti. Le superfici non destinate alla presa devono essere lasciate raffreddare adeguatamente prima di essere toccate.
5. Scollegare la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di montare o smontare le parti.
6. Tipo Y: Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da personale qualificato per evitare rischi.
7. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare lesioni.
8. Non utilizzare all'aperto.
9. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un tavolo o di un piano di lavoro e non permettere che tocchi superfici calde.
10. Non posizionare l'apparecchio su o vicino a fornelli a gas, piastre elettriche o in forni riscaldati.
11. Usare estrema cautela nel maneggiare l'apparecchio se contiene olio caldo o altri liquidi bollenti.
12. Collegare sempre prima la spina all'apparecchio e solo successivamente alla presa di corrente. Per scollegarlo, spegnere tutti i controlli e poi rimuovere la spina dalla presa.
13. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
14. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza, solo se sotto supervisione o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e consapevoli dei rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini di età inferiore agli 8 anni senza supervisione.
15. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
16. Questo apparecchio non è progettato per essere utilizzato con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato..

INTRODUZIONE

Questa friggitrice ad aria offre un modo semplice e salutare per preparare i tuoi piatti preferiti. Grazie alla circolazione rapida dell'aria calda e alla griglia superiore, è in grado di cucinare numerosi alimenti.

La caratteristica migliore è che la friggitrice ad aria riscalda il cibo da tutte le direzioni e la maggior parte degli ingredienti non richiede olio.

DATI TECNICI

- Tensione: 220-240V~50-60Hz
- Potenza: 2800W (1400+1400W)
- Capacità: 11 L (2 x 5.5 L)
- Temperatura regolabile: 60°C - 200°C
- Timer: 0-60 min

DESCRIZIONE GENERALE:

1. Pannello di controllo
2. Maniglia del cestello
3. Coperchio della pentola
4. Coperchio del corpo principale
5. Pentola
6. Vassoio da forno
7. Uscita dell'aria

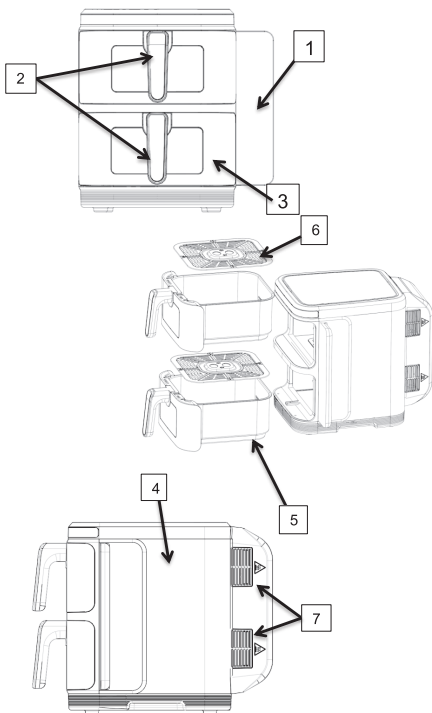


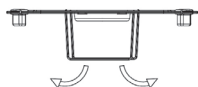
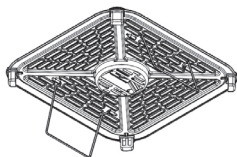
Fig.1



Fig.2

Nota:

I piedini del vassoio sono pieghevoli. Possono essere alzati quando le patatine fritte sono cotte per ottenere una cottura ottimale. Se si desidera un risultato più croccante e gustoso, si consiglia di sollevare il vassoio pieghevole per velocizzare la cottura e risparmiare tempo.



IMPORTANTE PERICOLO

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, solo se supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e se ne comprendono i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere effettuate dai bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e siano sotto supervisione.
 - Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
 - Non immergere mai l'involucro, che contiene componenti elettrici ed elementi riscaldanti, in acqua né sciacquarlo sotto il rubinetto.
 - Non lasciare che acqua o altri liquidi penetrino nell'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
 - Inserire sempre gli ingredienti da friggere nel cestello per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
 - Non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
 - Non riempire la pentola con olio, poiché potrebbe causare un incendio.
 - Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
 - Le superfici accessibili possono diventare molto calde durante l'uso.
- AVVERTENZA**
- Controllare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
 - Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o altre parti sono danneggiate.
 - Non affidarsi a personale non autorizzato per la sostituzione o la riparazione del cavo di alimentazione danneggiato.
 - Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.

• Non collegare la spina o utilizzare il pannello di controllo con le mani bagnate.

• Non posizionare l'apparecchio contro una parete o altri elettrodomestici. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati, e 10 cm di spazio sopra l'apparecchio. Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio.

• Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.

• Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.

• Durante la cottura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Mantenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Prestare attenzione anche al vapore caldo e all'aria calda quando si rimuove la pentola dall'apparecchio.

• Le superfici accessibili possono diventare molto calde durante l'uso.

• Se dall'apparecchio esce fumo scuro, scollegarlo immediatamente. Attendere che l'emissione di fumo si arresti prima di rimuovere la pentola.

ATTENZIONE

• Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie stabile, orizzontale e uniforme.

• Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico. Non è adatto per ambienti come cucine aziendali, fattorie, motel e altri ambienti non residenziali. Non è inoltre destinato all'uso da parte dei clienti in hotel, motel, bed & breakfast e altre strutture ricettive.

• Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio, per scopi professionali o semi-professionali, oppure non viene utilizzato seguendo le istruzioni del manuale, la garanzia diventa invalida e il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni.

• Scollegare sempre l'apparecchio quando non è in uso.

• L'apparecchio necessita di circa 30 minuti per raffreddarsi prima di poter essere maneggiato o pulito in sicurezza.

PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.

2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.

3. Pulire accuratamente la griglia e la pentola con acqua calda, un po' di detergente per piatti e una spugna non abrasiva.

4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Questo è una friggitrice ad aria, non riempire la pentola con olio o grassi per friggere.

Nota: Al primo utilizzo, l'apparecchio potrebbe emettere un leggero fumo o odore. Questo è normale e non compromette la sicurezza dell'apparecchio.

PREPARAZIONE PER L'USO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e uniforme.

Non posizionarlo su superfici non resistenti al calore.

2. Inserire la griglia all'interno della pentola.

-Non riempire la pentola con olio o altri liquidi.

-Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio, poiché ciò potrebbe ostacolare il flusso d'aria e compromettere la cottura.

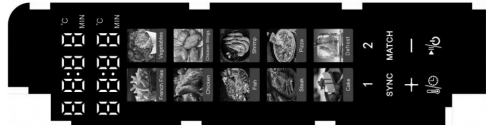
USO DELL'APPARECCHIO

- La friggitrice ad aria può cucinare un'ampia varietà di ingredienti.

COTTURA AD ARIA CALDA

1. Collegare la spina a una presa di corrente con messa a terra.
2. Estrarre con cautela la pentola dalla friggitrice ad aria.
3. Inserire gli ingredienti nella pentola.
4. Reinserire la pentola nella friggitrice ad aria, allineandola correttamente con le guide.
- Non utilizzare la pentola senza la griglia all'interno.
5. Impostare il tempo di cottura richiesto (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo).
6. Alcuni ingredienti richiedono di essere mescolati a metà cottura. Per farlo, estrarre la pentola, scuoterla e reinserirla.
-Non premere il pulsante della maniglia mentre si scuote la pentola.
-Suggerimento: Per ridurre il peso, è possibile rimuovere il cestello dalla pentola prima di scuoterlo.
7. Quando il timer suona, il tempo di cottura è terminato.
-È possibile spegnere manualmente l'apparecchio impostando il timer su "1".
- È possibile regolare temperatura e tempo di cottura in base ai propri gusti. Le impostazioni verranno mantenute per circa 10 minuti dopo la rimozione della pentola.
8. Controllare se gli ingredienti sono cotti. In caso contrario, reinserire la pentola e impostare qualche minuto in più.
9. Per rimuovere gli ingredienti, estrarre la pentola e posizionarla su una superficie resistente al calore.
-Non capovolgere la griglia con la pentola ancora attaccata, poiché il grasso in eccesso potrebbe colare sugli alimenti.
10. Versare gli ingredienti in un piatto o una ciotola.
11. La friggitrice è subito pronta per un altro utilizzo.

ISTRUZIONI PER IL PANNELLO DI CONTROLLO



Istruzioni di funzionamento:

1. Dopo l'accensione della macchina, tutti gli indicatori e i display digitali si accendono per 1 secondo e poi si spengono. Contemporaneamente, il cicalino emette un segnale acustico e la spia di alimentazione si accende.
2. Premere il tasto per 0,5 secondi per avviare la macchina. Dopo l'avvio, la spia di accensione rimane accesa, così come gli altri indicatori. Le spie e e gli altri indicatori sui due display mostreranno "—".
3. Premere il tasto menu per selezionare il menu desiderato: l'indicatore del menu selezionato lampeggia, mentre gli altri rimangono accesi. Il display mostra la temperatura corrispondente al menu selezionato e, se non viene effettuata alcuna operazione per 3 secondi, temperatura e tempo vengono visualizzati alternativamente. Per modificare la temperatura, premere il pulsante di selezione . Quando l'indicatore corrispondente si accende su entrambi i lati del display, utilizzare il tasto per regolare temperatura e tempo.
Dopo la regolazione, premere il pulsante di accensione per avviare la macchina: la spia del menu selezionato rimane accesa, le altre si spengono e la macchina entra in modalità operativa. Il display mostra alternatamente temperatura e tempo. Una volta avviata la cottura, il pulsante menu non può essere più selezionato;

5. Per selezionare la pentola 2, ripetere i passaggi 3 e 4.;
6. Se il menu della pentola 1 è stato selezionato ma la cottura non è ancora iniziata, selezionando la pentola 2, la spia si accende. La pentola 1 continua a mostrare alternatamente temperatura e tempo. Procedere con i passaggi 3 e 4 per la pentola 2. Premere il tasto start/pausa , una volta completata la selezione. Se entrambe le pentole sono in modalità operativa, il display alterna la visualizzazione della temperatura e del tempo di ciascun menu.
Se si desidera regolare la pentola 1 mentre la pentola 2 è già in funzione, premere prima il pulsante della pentola 1 , apportare le modifiche necessarie, quindi premere il pulsante start , e far funzionare entrambe le pentole contemporaneamente.;

7. Durante il funzionamento della macchina, premere il tasto per mettere in pausa la cottura: la spia si accende, le spie del menu e della pentola corrispondenti lampeggiano, il riscaldamento si interrompe e la ventola continua a funzionare per 60 secondi prima di spegnersi. Se entrambe le pentole sono in funzione, la pausa si applica a entrambe contemporaneamente.
Per mettere in pausa solo la pentola 1, selezionare la pentola , quindi premere il pulsante , e successivamente il tasto di accensione . Il display della pentola in pausa continuerà a mostrare alternatamente temperatura e tempo. La stessa operazione si applica alla pentola 2.;

Tenere premuto il pulsante di accensione per 2 secondi mentre la macchina è in funzione. Il dispositivo emette un segnale acustico, entrambe le pentole smettono di funzionare contemporaneamente, il display mostra "OFF" e l'interruttore si accende, mentre tutte le altre spie si spengono.

Se si desidera spegnere solo la pentola 1 o la pentola 2, selezionare la corrispondente o , quindi tenere premuto il pulsante di accensione per 2 secondi. Quando la pentola selezionata smette di funzionare, il relativo display mostra "OFF".

Regolazione della temperatura durante il funzionamento:

9. Se è necessario modificare la temperatura mentre la macchina è in funzione, selezionare prima o o , Successivamente, premere il pulsante di selezione della temperatura e del tempo per effettuare la regolazione. Dopo 5 secondi senza operazioni, il dispositivo esce automaticamente dalla modalità di regolazione.;

- Segnali acustici:
- Premendo brevemente un pulsante, si sente un breve segnale acustico.
 - Premendo a lungo un pulsante, il segnale acustico è prolungato.
- Il cicalino emette 6 diversi toni di avviso. Quando il display mostra "OFF" e l'indicatore corrispondente si spegne, il dispositivo si trova in modalità di non funzionamento.
11. Annullamento selezione pentola:
Dopo aver selezionato la pentola 1 o la pentola 2, tenere premuto il pulsante corrispondente per annullare la selezione.

12. Funzione memoria:
Questo apparecchio è dotato di una funzione di memoria. Ad esempio, se durante l'uso della macchina si seleziona il menu "Ali di pollo" sulla pentola , alla successiva accensione (senza scollegare l'alimentazione), selezionando la pentola verrà automaticamente

visualizzato il menu delle ali di pollo. La memoria viene cancellata dopo 1 ora di interruzione dell'alimentazione.

13. Indicazione luminosa per funzionamento simultaneo delle pentole:

Quando entrambe le pentole sono in funzione, l'indicatore ① e il relativo indicatore del menu della pentola lampeggiano contemporaneamente ogni 6 secondi per un tempo inferiore a 0,5 secondi. Dopo 3 secondi, anche l'indicatore ② e l'indicatore del menu della pentola ② lampeggiano nello stesso modo, alternandosi tra sinistra e destra con un intervallo di 3 secondi.

10. Funzione di sincronizzazione del termine di cottura:

11. Dopo l'accensione, selezionare il menu desiderato per la pentola ① e la pentola ②. Se i tempi di cottura sono diversi, premere il pulsante MATCH: il display SYNC si accende. Premere il pulsante di avvio: la pentola con il tempo di cottura più lungo inizia a funzionare, mentre quella con il tempo più corto mostra "HOLD" e si ferma temporaneamente. Quando entrambe le pentole raggiungono lo stesso tempo rimanente, iniziano a funzionare contemporaneamente.

12.. Funzione di copia del menu:

13. Dopo l'accensione, impostare la temperatura e il tempo per una delle pentole, quindi premere il pulsante MATCH: il display MATCH si accende. La pentola non ancora impostata copierà lo stesso menu della prima. Premere il pulsante di accensione , per avviare entrambe le pentole con lo stesso programma. Una volta avviate, la funzione di copia si disattiva automaticamente e il pulsante non è più attivo.

14. Funzione di girata del cibo:

15. Se la ricetta prevede di girare il cibo durante la cottura, a metà del tempo di cottura il cicalino emetterà 5 segnali acustici e il display mostrerà "TURN"..

- Impostazioni

- La tabella sottostante ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base per la preparazione degli alimenti.

- Nota: Tieni presente che queste impostazioni sono indicative. Poiché gli ingredienti variano per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire che siano sempre le più adatte ai tuoi ingredienti.

- Grazie alla tecnologia Rapid Air, l'aria all'interno dell'apparecchio viene riscaldata istantaneamente.

Estrarre brevemente la pentola dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda non compromette il processo di cottura.

- Consigli utili

- • Gli ingredienti di piccole dimensioni richiedono generalmente un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.

- • Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di cottura leggermente più lungo, mentre una quantità minore ne richiede uno leggermente più breve.

- • Mescolare gli ingredienti più piccoli a metà cottura migliora il risultato finale e previene una frittura non uniforme.

- • Per ottenere patatine croccanti, aggiungi un po' di olio alle patate fresche prima di friggerle nell'air fryer e cuocile entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.

- • Evita di cucinare alimenti particolarmente grassi, come le salsicce, nell'air fryer.

- • Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere cucinati anche nell'air fryer.

- • La quantità ideale per ottenere patatine croccanti è di 400 grammi.

- • Per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice,

utilizza impasti preconfezionati, che richiedono un tempo di cottura inferiore rispetto agli impasti fatti in casa.

- • Se desideri cuocere una torta, una quiche o ingredienti delicati, posiziona una teglia o un pirofila all'interno del cestello dell'air fryer.

- • L'air fryer può essere utilizzato anche per riscaldare gli alimenti: imposta la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

	Quantità min-max (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitare	Note extra
Patatine fritte surgelate	200-400	24	200	Agitare	
Ali di pollo	200-600	22	200	Agitare	
Pesce	200-500	18	200	Agitare	
Gamberetti	200-400	14	200	Agitare	
Bistecca	100-600	17	200	Agitare	
Pizza	100-400	17	180		
Pollo	600-800	45	200	Agitare	
Verdure	100-400	10	160	Agitare	
Dessert	200-500	18	170		
Scongellamento	100-500	5	80	Agitare	

Nota: Se l'air fryer è ancora freddo quando inizi la cottura, aggiungi 3 minuti al tempo di preparazione. Se entrambe le pentole funzionano contemporaneamente, prolunga il tempo di cottura di 5 minuti.

Pulizia

• Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

• La pentola e il cestello con rivestimento antiaderente devono essere puliti con cura. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

Procedura di pulizia:

1. Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica e lasciarlo raffreddare.

Nota: Rimuovere la pentola per accelerare il raffreddamento dell'air fryer.

2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

3. Lavare la pentola e il cestello con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

È possibile utilizzare un detersivo sgrassante per rimuovere eventuali residui di sporco.

Suggerimento: Se lo sporco è incrostato, riempire la pentola con acqua calda e detersivo, inserire il cestello e

lasciare in ammollo per circa 10 minuti.

4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.

5. Utilizzare una spazzola per la pulizia dell'elemento riscaldante per rimuovere eventuali residui di cibo.

Conservazione

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.

2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e perfettamente asciutte prima di riporlo.

Smaltimento ambientale

• Non gettare l'apparecchio nei rifiuti domestici comuni una volta esaurito il suo ciclo di vita. Consegnarlo a un centro di raccolta autorizzato per il riciclaggio.

In questo modo, contribuirai alla tutela dell'ambiente.

Garanzia e assistenza

• Per assistenza, informazioni o segnalazione di problemi, contattare il centro assistenza autorizzato più vicino.

Risoluzione dei problemi

problema	Causa possibile	Soluzione
La friggitrice ad aria calda non funziona	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Inserisci la spina in una presa a muro con messa a terra.
	Non hai impostato il timer.	Imposta la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono cotti.	La quantità di ingredienti nel cestello è eccessiva.	Metti lotti più piccoli di ingredienti nel cestello. Lotti più piccoli si friggono in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Imposta la manopola della temperatura sull'impostazione di temperatura richiesta (vedi sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Imposta il timer sul tempo di preparazione richiesto (vedi sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").
Gli ingredienti sono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si sovrappongono (es. patatine fritte) devono essere agitati a metà del tempo di preparazione. Vedi sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio".
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Hai usato un tipo di snack destinato ad essere preparato in una friggitrice tradizionale ad immersione.	Usa snack da forno o spennella leggermente gli snack con un po' d'olio per un risultato più croccante.
Non riesco a far scorrere correttamente la pentola nell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX.
	Il cestello non è posizionato correttamente nella pentola.	Spingi il cestello verso il basso nella pentola fino a sentire un clic.
Fumo bianco esce dall'apparecchio.	Stai preparando ingredienti grassi.	Quando frigi ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio colerà nella pentola. L'olio produce fumo bianco e la pentola potrebbe scaldarsi più del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.

	La pentola contiene ancora residui di grasso da un uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nella pentola. Assicurati di pulire correttamente la pentola dopo ogni utilizzo.
Le patatine fritte fresche sono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non hai usato il tipo di patata giusto.	Usa patate fresche e assicurati che rimangano sode durante la frittura.
	Non hai sciacquato correttamente i bastoncini di patata prima di friggerli.	Sciacqua accuratamente i bastoncini di patata per rimuovere l'amido dall'esterno dei bastoncini.
Le patatine fritte fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine fritte dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine.	Assicurati di asciugare correttamente i bastoncini di patata prima di aggiungere l'olio.
		Taglia i bastoncini di patata più piccoli per un risultato più croccante.
		Aggiungi leggermente più olio per un risultato più croccante.

Corretto Smaltimento Del Prodotto

(Rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata) Il marchio riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti con altri rifiuti domestici.

Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti e di riciclarli in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di materiali.



Medidas De Seguridad Importantes

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato está destinado para uso doméstico y aplicaciones similares, como:

2. – Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
3. – Casas de labranza ;
4. – Uso por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales similares;
5. – Entornos de tipo alojamiento y desayuno.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni la base en agua u otros líquidos.
4. **ADVERTENCIA:** Este aparato eléctrico contiene una función de calentamiento. Las superficies, incluso aquellas distintas a las funcionales, pueden alcanzar altas temperaturas. Dado que la percepción del calor varía entre personas, se recomienda usar este equipo con precaución. Manipule el aparato únicamente en sus asas y superficies de agarre designadas. Utilice protección térmica, como guantes. Deje que las superficies no destinadas al agarre se enfríen lo suficiente antes de tocarlas.
5. Desenchufe el aparato cuando no lo esté usando y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de instalar o retirar cualquier pieza.
6. Tipo Y: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico autorizado o personal cualificado para evitar riesgos.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
8. No utilice el aparato en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
11. Extrema las precauciones al mover el aparato si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Siempre conecte el enchufe al aparato antes de enchufarlo a la toma de corriente. Para desconectarlo, apague cualquier control y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
13. No utilice el aparato para un propósito distinto al indicado.
14. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que reciban supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento solo deben ser realizados por niños mayores de 8 años bajo supervisión.
15. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
16. Este aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.

INTRODUCCIÓN

Esta freidora de aire proporciona una forma fácil y saludable de preparar sus ingredientes favoritos. Gracias a la circulación de aire caliente y una parrilla superior, permite cocinar una gran variedad de platos. Lo mejor de todo es que la freidora de aire calienta los alimentos de manera uniforme y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

DATOS TÉCNICOS

- Voltaje: 220-240V~50-60Hz
- Potencia: 2800W (1400+1400W)
- Capacidad: 11 L (2 x 5.5 L)
- Temperatura ajustable: 60°C - 200°C
- Temporizador: 0-60 minutos

DESCRIPCIÓN GENERAL:

1. Panel de control
2. Asa de la cesta
3. Tapa de la olla
4. Cubierta del cuerpo principal
5. Olla
6. Bandeja de horneado
7. Salida de aire

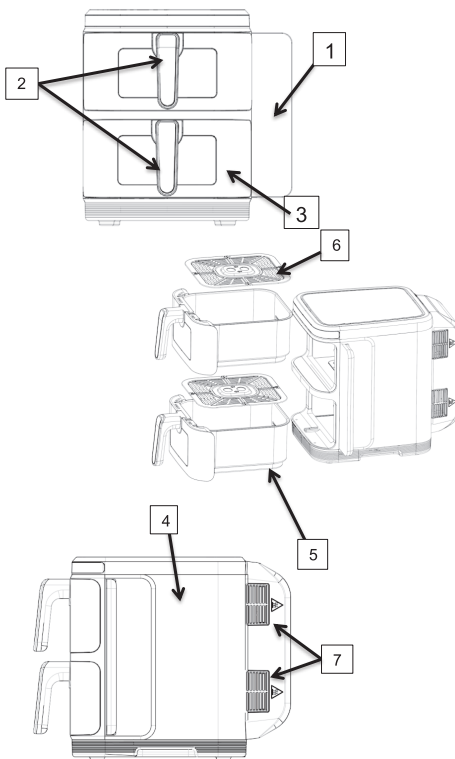


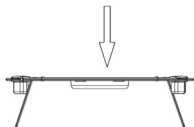
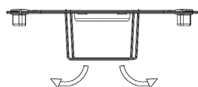
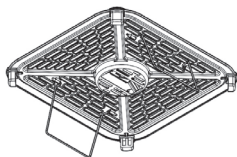
Fig.1



Fig.2

Nota:

La bandeja tiene patas plegables. Para lograr una cocción perfecta de las papas fritas y mejorar la textura crujiente, levante la bandeja plegable mientras cocina. Esto también acelera el proceso y optimiza el rendimiento de cocción.



Importante

Peligro

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que tengan más de 8 años y estén bajo supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Nunca sumerja la carcasa, que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.

No permita que entre agua u otros líquidos en el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

Siempre coloque los ingredientes a freír en la cesta para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.

No cubra las entradas ni salidas de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.

No llene la olla con aceite, ya que esto podría provocar un incendio.

Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en uso.

ADVERTENCIA

Verifique que el voltaje indicado en el aparato sea compatible con el voltaje de la red eléctrica local.

No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o cualquier otra parte están dañados.

No recurra a personas no autorizadas para reemplazar o reparar el cable de alimentación dañado.

Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.

No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.

No coloque el aparato contra una pared u otros electrodomésticos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y los laterales, y 10 cm de espacio libre por encima del aparato. No coloque ningún objeto encima del aparato.

No utilice el aparato para fines distintos a los descritos en este manual.

No deje el aparato en funcionamiento sin supervisión.

Durante la cocción con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las salidas de aire. Mantenga sus manos y rostro a una distancia segura del vapor y de las salidas de aire. Tenga cuidado con el vapor caliente al retirar la olla del aparato.

Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.

Desenchufe inmediatamente el aparato si observa humo oscuro saliendo de él. Espere a que la emisión de humo se detenga antes de retirar la olla.

Precaución

Asegúrese de que el aparato esté colocado en una superficie horizontal, estable y uniforme.

Este aparato está diseñado solo para uso doméstico.

No es adecuado para su uso seguro en entornos como cocinas de personal, granjas, moteles u otros entornos no residenciales. Tampoco está destinado para su uso por clientes en hoteles, moteles, casas de huéspedes y otros entornos residenciales.

Si el aparato se usa de manera inadecuada o para fines profesionales o semiprofesionales, o no se utiliza según las instrucciones del manual de usuario, la garantía quedará invalidada y podríamos rechazar cualquier responsabilidad por daños causados.

Desenchufe siempre el aparato cuando no esté en uso.

El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse antes de manipularlo o limpiarlo de manera segura.

Antes del primer uso

Retire todos los materiales de embalaje.

Quite cualquier adhesivo o etiqueta del aparato.

Limpie a fondo la bandeja de horneado y la olla con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.

Pase un paño húmedo por el interior y exterior del aparato.

Este es un horno sin aceite que funciona con aire caliente.

No llene la olla con aceite o grasa para freír directamente.

Aviso: Cuando la freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal en muchos aparatos calefactores y no afecta la seguridad del dispositivo.

Preparación para el uso

1. Coloque el aparato en una superficie estable, horizontal y uniforme. No lo coloque sobre superficies que no sean resistentes al calor.

2. Coloque la bandeja de horneado en la olla.

No llene la olla con aceite ni ningún otro líquido.

No coloque nada sobre el aparato, ya que podría obstruir el flujo de aire y afectar el resultado de la fritura con aire caliente.

USO DEL APARATO

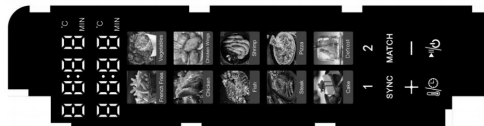
La freidora sin aceite permite preparar una amplia variedad de ingredientes.

-Freído con aire caliente

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.

2. Saque con cuidado la olla de la freidora de aire caliente.
3. Coloque los ingredientes en la olla.
4. Deslice la olla de nuevo en la freidora de aire caliente, asegurándose de alinearla correctamente con las guías del cuerpo del aparato.
- Nunca use la olla sin la placa de fritura en su interior.
- Precaución: No toque la olla durante o después del uso, ya que alcanza temperaturas muy altas. Sujétela únicamente por el asa.
5. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (consulte la sección "Ajustes" en este capítulo).
6. Algunos ingredientes requieren ser agitados a la mitad del tiempo de preparación (vea la sección "Ajustes" en este capítulo). Para agitarlos, extraiga la olla del aparato sujetándola por el asa, agite los ingredientes y luego vuelva a colocar la olla en la freidora de aire caliente.
- Precaución: No presione el botón del asa mientras agita los ingredientes.
- Consejo: Para reducir el peso, puede retirar la cesta de la olla y agitar solo la cesta. Para hacerlo, extraiga la olla del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor, presione el botón del asa y levante la cesta de la olla.
- Consejo: Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará una señal sonora cuando deba agitar los ingredientes. Sin embargo, después de agitarlos, deberá volver a ajustar el temporizador con el tiempo restante.
7. Cuando escuche la señal del temporizador, el tiempo de preparación ha finalizado. Extraiga la olla del aparato.
- Nota: También puede apagar el aparato manualmente ajustando el temporizador en "1".
- Consejo: Puede ajustar la temperatura o el tiempo de cocción según sus preferencias durante el uso. Sus configuraciones se mantendrán durante aproximadamente 10 minutos después de extraer la olla del cuerpo del aparato.
8. Verifique si los ingredientes están listos.
- Si aún no lo están, vuelva a colocar la olla en el aparato y ajuste el temporizador unos minutos más.
9. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, papas fritas), extraiga la olla de la freidora de aire caliente y colóquela sobre un soporte resistente al calor.
- No voltee la placa de fritura con la olla aún acoplada, ya que el exceso de aceite acumulado en el fondo podría derramarse sobre los alimentos.
- La olla y los ingredientes estarán calientes. Dependiendo del tipo de alimento, puede salir vapor de la olla.
10. Vierta los ingredientes en un bol o en un plato.
11. Una vez lista una tanda de ingredientes, la freidora de aire caliente estará inmediatamente lista para preparar otra tanda..

INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL



Instrucciones de operación:

- 1.Después de encender la máquina, todos los indicadores y pantallas digitales se iluminarán durante 1 segundo y luego se apagarán. Al mismo tiempo, sonará un pitido y la luz de encendido se encenderá.

- 2.Mantén presionada la tecla durante 0,5 segundos para encender la máquina. Una vez iniciada, la luz del interruptor permanecerá encendida y los demás indicadores también se iluminarán. Las pantallas ① y ② mostrarán "—".

- 3.n este punto, el usuario debe elegir entre la olla 1 o la olla 2 según sus necesidades. Selecciona ① luego la luz① parpadeará. La pantalla de la olla 1 se encenderá y mostrará el menú predeterminado de 180 °C/15 min, alternando la visualización entre temperatura y tiempo. Los indicadores del lado izquierdo de la pantalla se iluminarán en correspondencia, mientras que la pantalla de la olla 2 mostrará "—".
- 4.Presiona el botón de menú para seleccionar el programa deseado. El indicador correspondiente parpadeará, mientras que las demás luces del menú permanecerán encendidas. La pantalla mostrará la temperatura del menú seleccionado y, después de 3 segundos sin ninguna acción, alternará entre temperatura y tiempo. Si es necesario ajustar la temperatura, primero selecciona el botón de ajuste de temperatura y tiempo. Una vez que el indicador correspondiente se ilumine en ambos lados de la pantalla, ajusta la temperatura y el tiempo con. Cuando el ajuste esté completo, presiona el botón de encendido para iniciar la máquina. La luz del menú seleccionado permanecerá encendida, mientras que las demás luces del menú se apagarán. La máquina entrará en modo de funcionamiento y la pantalla alternará entre temperatura y tiempo. Una vez iniciada la operación, no será posible seleccionar otro menú.;
- 5.Para seleccionar la olla 2, repite los pasos 3 y 4. ;
- 6.Si se ha seleccionado un menú para la olla 1 pero no se ha iniciado la cocción, al elegir la olla 2, la luz, ① se encenderá. La pantalla de la olla 1 seguirá mostrando la temperatura y el tiempo del menú seleccionado. Luego, repite los pasos 3 y 4 para la olla 2. Una vez completada la selección, presiona el botón de inicio/pausa. Con ambas ollas en funcionamiento, la pantalla alternará entre la temperatura y el tiempo de cada menú. Si deseas ajustar la olla 1 después de haber elegido la olla 2, primero presiona①, realiza el ajuste y luego presiona el botón de inicio. Ambas ollas funcionan simultáneamente. ;
- 7.Presiona mientras la máquina está en funcionamiento. La luz se encenderá, y las luces del menú correspondiente y de la olla parpadearán. La máquina detendrá temporalmente la calefacción, pero el ventilador seguirá funcionando durante 60 segundos antes de apagarse. Si ambas ollas están en funcionamiento, ambas se pausarán al mismo tiempo.
- Si deseas pausar solo la olla ①, primero selecciona la olla①, luego presiona el botón de encendido nuevamente. La olla 1 se pausará para realizar ajustes. Durante la pausa, la pantalla mostrará alternadamente la temperatura y el tiempo del programa. La olla 2 se pausará de la misma manera.;
- Mantén presionado el botón de encendido mientras la máquina está en funcionamiento durante 2 segundos. La máquina emitirá un pitido y ambas ollas dejarán de funcionar al mismo tiempo. La pantalla mostrará "OFF", el interruptor se encenderá y todas las demás luces se apagarán. Si deseas apagar solo la olla 1 o la olla 2 por separado, selecciona la correspondiente ①o②, y luego mantén presionado el botón de encendido durante 2 segundos. Cuando la olla seleccionada deje de funcionar, su pantalla mostrará "OFF".

9.Estado de operación de la máquina: si necesitas ajustar la temperatura, selecciónala primero ① o ②. Luego, usa las teclas de selección de temperatura y tiempo % para hacer los ajustes. Si no hay operación después de 5 segundos, se saldrá automáticamente del modo de ajuste.

10.Sonido del zumbador: al presionar un botón de manera convencional, una pulsación corta emite un sonido breve, mientras que una pulsación larga emite un sonido prolongado. El zumbador tiene 6 tonos de aviso; cuando la pantalla muestra "OFF", el indicador correspondiente también se apaga, igual que en el modo de reposo.

11.Después de seleccionar la olla 1 o la olla 2, mantén presionado el botón correspondiente para cancelar la selección.

12. Función de memoria: esta máquina cuenta con una función de memoria. Por ejemplo, si al usar la máquina ② se selecciona el menú de alitas de pollo, después de usarla y sin desconectar la alimentación, la próxima vez que selecciones la olla ②, se mostrará directamente el menú de alitas de pollo. La función de memoria se desactiva después de 1 hora sin energía..

13.Funcionamiento simultáneo de las dos ollas, ① el indicador de la tecla y el indicador del menú correspondiente de la olla parpadean una vez cada 6 segundos, con un tiempo de apagado inferior a 0,5 segundos. Después de 3 segundos, ③ el indicador de la tecla y el indicador del menú correspondiente de la olla ② parpadean una vez cada 6 segundos, con un tiempo de apagado inferior a 0,5 segundos, alternando el parpadeo entre izquierda y derecha con un intervalo de 3 segundos..

14.Función de finalización sincronizada: tras encender la máquina, selecciona la olla ① y la olla ② en el menú. Si los tiempos de cocción son diferentes, presiona el botón MATCH y la pantalla SYNC permanecerá encendida. Luego, presiona el botón de inicio. La olla con el tiempo más largo comenzará a funcionar, mientras que la olla con el tiempo más corto mostrará "HOLD" y pausará su funcionamiento. Cuando ambas ollas alcancen el mismo tiempo, funcionarán simultáneamente..

15.Función de copia de menú: tras encender la máquina, configura la temperatura y el tiempo de una olla. Luego, presiona el botón MATCH y la pantalla MATCH permanecerá encendida. La otra olla, que aún no ha sido configurada, copiará la misma configuración. Luego, presiona el botón de encendido % y ambas ollas funcionarán con el mismo menú. Una vez iniciado el proceso, la pantalla de copia se apagará y el botón MATCH quedará inactivo.

16.Función de volteo: si es necesario voltear los ingredientes durante la cocción, a la mitad del tiempo de cocción el zumbador sonará 5 veces y la pantalla mostrará "turn"..

Ajustes

- La siguiente tabla te ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes.
- Nota: Ten en cuenta que estos ajustes son indicativos. Como los ingredientes varían en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que el ajuste indicado sea el mejor para tus ingredientes.
- Gracias a la tecnología Rapid Air, el aire dentro del electrodoméstico se recalienta al instante.
- Sacar brevemente la olla del aparato durante la fritura con aire caliente apenas interrumpe el proceso.
- Consejos
- • Los ingredientes más pequeños suelen necesitar un tiempo de preparación ligeramente más corto que los más

grandes.

- • Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, mientras que una menor cantidad necesita un tiempo ligeramente más corto.
- • Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y ayuda a evitar una fritura desigual.
- • Añade un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado más crujiente. Fríe los ingredientes en la freidora de aire caliente unos minutos después de haber añadido el aceite.
- • No cocines ingredientes extremadamente grasos, como salchichas, en la freidora de aire caliente.
- • Los aperitivos aptos para horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente.
- • La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 400 gramos.
- • Usa masa precocida para preparar aperitivos rellenos de manera rápida y sencilla. La masa precocida también requiere menos tiempo de preparación que la masa casera.
- • Si deseas hornear un pastel o una quiche, o cocinar ingredientes frágiles o rellenos, coloca un molde para hornear o un recipiente apto para horno en la cesta de la freidora de aire caliente.
- • También puedes utilizar la freidora de aire caliente para recalentar alimentos. Para ello, ajusta la temperatura a 150 °C y calienta los ingredientes durante un máximo de 10 minutos.

	Cantidad mínima-máxima (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
Papas fritas congeladas	200-400	24	200	Agitar	
Alitas de pollo	200-600	22	200	Agitar	
Pescado	200-500	18	200	Agitar	
Camarones	200-400	14	200	Agitar	
Bistec	100-600	17	200	Agitar	
Pizza	100-400	17	180		
Pollo	600-800	45	200	Agitar	
Verduras	100-400	10	160	Agitar	
Postre	200-500	18	170		
Descongelar	100-500	5	80	Agitar	

Limpieza

- Limpia el aparato después de cada uso.

• La olla y la cesta con revestimiento antiadherente deben limpiarse con cuidado. No uses utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos, ya que podrían dañar el recubrimiento antiadherente.

1. Desenchufa el aparato de la toma de corriente y deja que se enfríe.

Nota: Retira la olla para acelerar el enfriamiento de la freidora de aire caliente.

2. Limpia el exterior del aparato con un paño húmedo.

3. Lava la olla y la cesta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.

Puedes usar un desengrasante para eliminar los restos de suciedad.

Consejo: Si la suciedad está adherida a la cesta o al fondo de la olla, llénala con agua caliente y un poco de detergente. Coloca la cesta dentro y deja ambos en remojo durante unos 10 minutos.

4. Limpia el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

5. Usa un cepillo de limpieza para eliminar residuos de comida del elemento calefactor.

Almacenamiento

1. Desenchufa el aparato y deja que se enfríe.

2. Asegúrate de que todas las piezas estén limpias y secas.

Medio ambiente

No deseches el aparato junto con los residuos domésticos normales cuando llegue al final de su vida útil. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclaje. De este modo, contribuyes a la conservación del medio ambiente.

Garantía y servicio

Si necesitas información o asistencia, o si tienes algún problema, contacta con el centro de servicio autorizado de tu localidad.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
La freidora de aire no funciona.	El aparato no está enchufado.	Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente con conexión a tierra.
	No ha ajustado el temporizador.	Ajuste la tecla del temporizador al tiempo de preparación necesario para encender el aparato.
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no quedan bien cocinados. Los ingredientes fritos con la freidora de aire no quedan bien cocinados.	La cantidad de alimentos en la cesta es demasiado grande.	Introduzca lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se frien de manera más uniforme.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Ajuste la tecla de temperatura al ajuste de temperatura necesario (consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el temporizador al tiempo de preparación necesario (consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato").
• Los ingredientes se frien de manera desigual en la freidora de aire.	Ciertos tipos de ingredientes necesitan ser agitados a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran encima o cruzados entre sí (por ejemplo, las patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato".
• Los aperitivos fritos no quedan crujientes al salir de la freidora de aire.	Utilizó un tipo de aperitivo destinado a ser preparado en una freidora tradicional.	Utilice aperitivos para horno o unte ligeramente los aperitivos con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.

• No puedo deslizar la bandeja en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta por encima de la indicación MAX.
	La cesta no está colocada correctamente en la olla.	Empuje la cesta hacia abajo en la olla hasta que escuche un clic.
• Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasos.	Cuando se frien ingredientes grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en la olla. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La olla todavía contiene residuos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
Las papas fritas frescas se frien de manera desigual en la freidora de aire.	No utilizó el tipo de patata adecuado.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante el freído.
	No enjuagó correctamente las patatas fritas antes de freírlas.	Enjuague correctamente las patatas fritas para eliminar el almidón del exterior de las patatas.
Las papas fritas frescas no quedan crujientes al salir de la freidora de aire.	El crujido de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrese de secar correctamente las patatas fritas antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas fritas más pequeñas para obtener un resultado más crujiente.
		Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente).

Eliminación correcta de este product

(Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)
(Se aplica en países con sistemas de recolección por separado)

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan indica que ni el producto ni sus accesorios electrónicos deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos.

Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recíclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.



ELARABY

Elaraby Germany GmbH
Markt 9 in 04109, Leipzig, Germany
00800-00019319
EIB-CS-Europe@elarabygroup.com