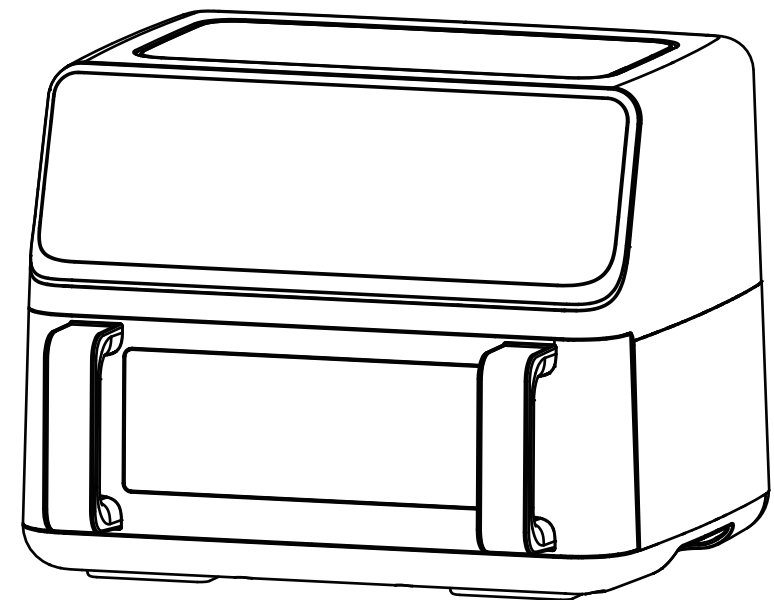


LLIVEKIT[®]

LLIVEKIT[®]

USER MANUAL

Bedienungsanleitung / Manuel D'utilisation /
Manuale D'uso / Manual de Uso



V 2.02



Model: AF-D5508ATB
S2-M-A00594

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen gut auf.

Diese Anleitung Aufbewahren

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in folgenden Bereichen eingesetzt werden:

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
- Bauernhöfen.
- Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen.
- Hotels mit Übernachtung & Frühstück u. Ä.

Wichtige Sicherheitshinweise

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

- Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab, da es sich um elektronische und heizende Komponenten handelt.
- Lassen Sie keine Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Legen Sie das Gargut immer so in den Garbehälter, dass es nicht mit den Heizelementen in Berührung kommt.
- Decken Sie während des Betriebs den Lufteinlass und -auslass nicht ab.
- Schütten Sie kein Öl in den Behälter, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
- Berühren Sie während des Betriebs das Innere des Geräts nicht.
- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Lassen Sie das Netzkabel niemals über die Kante einer Arbeitsfläche oder eines Tisches hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen.
- Stellen Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder andere Geräte. Halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm rund um das Gerät ein.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die in dieser

Anleitung beschriebenen.

- Während des Betriebs kann heißer Dampf aus dem Luftauslass entweichen. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und Luftauslass.
- Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie den Behälter aus dem Gerät ziehen.
- Wenn schwarzer Rauch auftritt, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Ziehen Sie den Behälter erst aus dem Gerät, wenn die Rauchentwicklung aufgehört hat.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Grundfläche steht.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
- Beim Nichtgebrauch ziehen Sie immer den Stecker aus.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissens benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder angewiesen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, wenden Sie sich an unseren Kundendienst, um mögliche Gefahren zu vermeiden.
- Kleine Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Außenbereich.
- Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Entfernen Sie alle verbrannten Rückstände.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder nicht entsprechend den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, übernehmen wir keine Haftung für die eventuellen Schäden.

Einleitung

Mit dieser Heißluftfritteuse können Sie Ihre Lieblingszutaten einfach und gesund zubereiten. Dank der schnellen Heißluftzirkulation und der oberen Heizelemente können viele Gerichte zubereitet werden. Das Besondere daran ist, dass die Zutaten von allen Seiten erhitzt werden und die meisten davon kein Öl benötigen.

Technische Daten

- Spannung: 220-240 V~, 50 Hz
- Leistung: 2700 (1350+1350) W
- Fassungsvermögen: 9,0 L
- Temperaturbereich: 80-200 °C
- Timer: 1-60 Min.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

1. Obere Abdeckung
2. Oberes Gehäuse
3. Bedienfeld
4. Frittierrost
5. Garbehälter
6. Behälterfront
7. Sichtfenster
8. Griff
9. Trennwand
10. Luftauslass (rechts)
11. Unteres Gehäuse
12. Sockel
13. Netzkabel
14. Luftauslass (links)

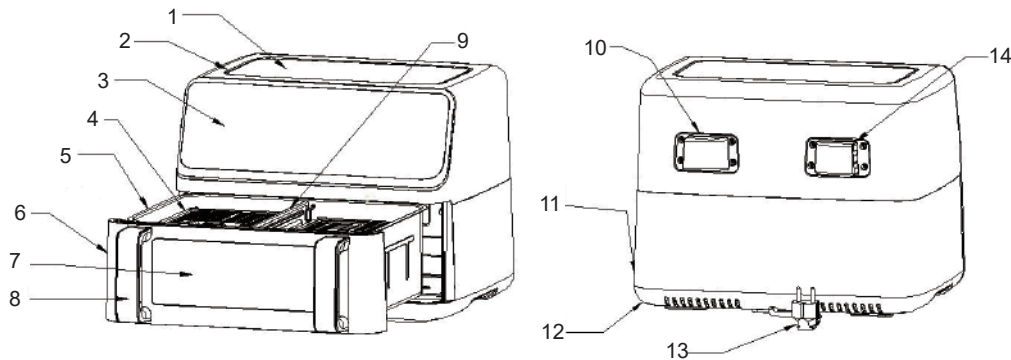


Abb. 1

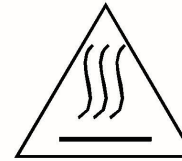


Abb. 2

Warnungen

- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die in dieser Anleitung beschriebenen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Während des Betriebs kann heißer Dampf aus dem Luftauslass entweichen. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und Luftauslass. Achten Sie auch auf den heißen Dampf und die heiße Luft, wenn Sie den Behälter aus dem Gerät ziehen.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden (Abb. 2).
- Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie schwarzen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Ziehen Sie den Behälter aus dem Gerät, wenn die Rauchentwicklung aufgehört hat.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
- Reinigen Sie den Garbehälter gründlich mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Das Gerät ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Behälter nicht direkt mit Öl oder Frittierfett.

Hinweis:

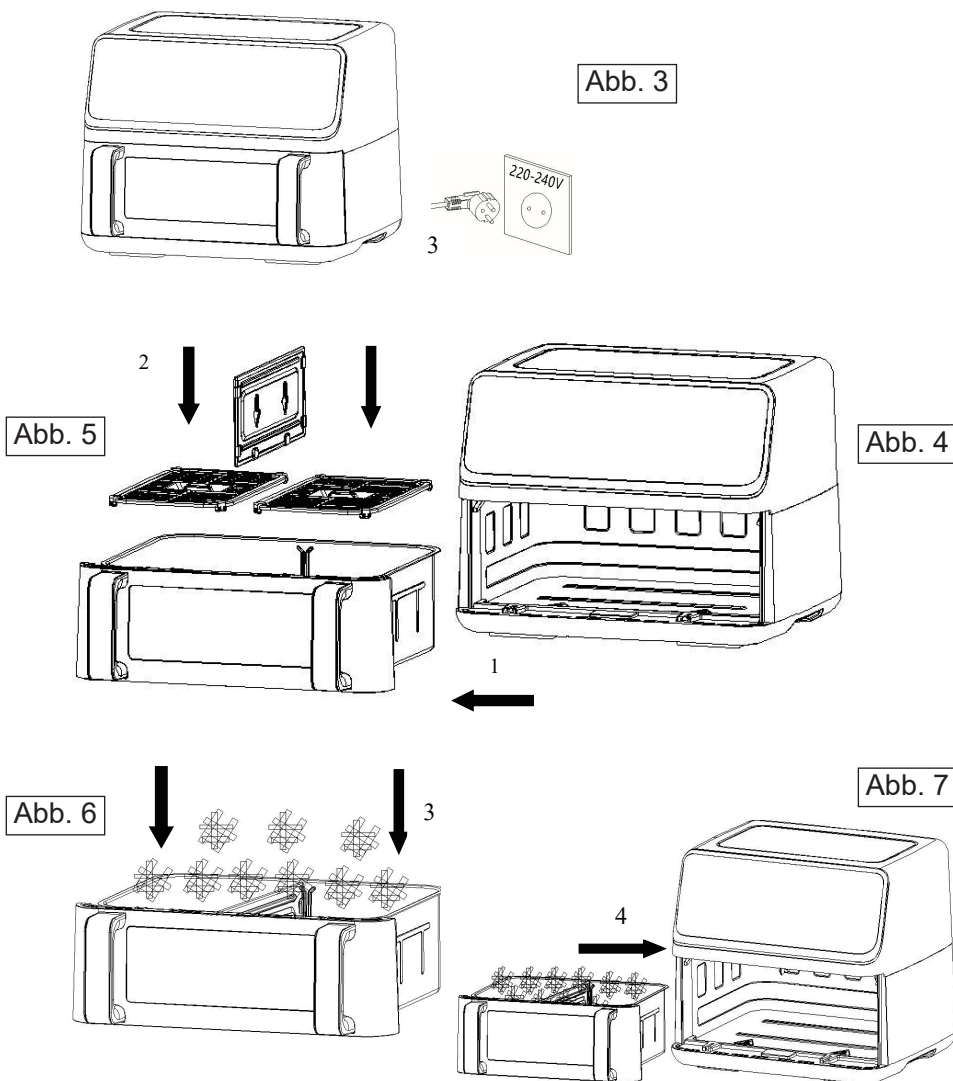
Wenn Ihre Heißluftfritteuse zum ersten Mal aufgeheizt wird, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist bei vielen Heizgeräten normal und stellt keine Beeinträchtigung der Betriebssicherheit dar.

Vorbereitung für die Inbetriebnahme

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Unterlage. **Das Gerät darf nicht auf eine nicht hitzebeständige Unterlage gestellt werden.**

Benutzung des Geräts

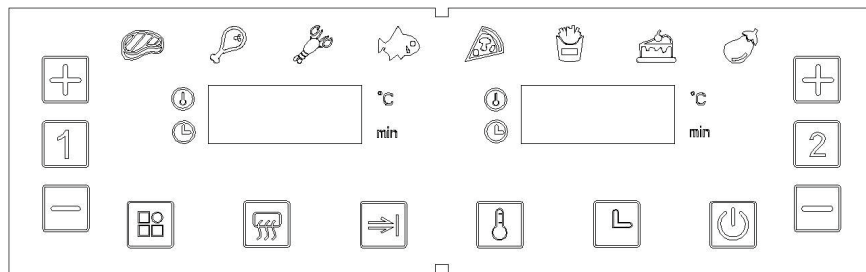
Die ölfreie Heißluftfritteuse kann eine Vielzahl von Zutaten zubereiten.



Frittieren mit Heißluft

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose. (Abb. 3)
- Ziehen Sie den Garbehälter vorsichtig aus dem Gerät. (Abb. 4)
- Setzen Sie die Frittierroste ordnungsgemäß in den Garbehälter ein. (Abb. 5)
Füllen Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in den Behälter.
Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Dies kann den Luftstrom stören und das Garergebnis beeinflussen.
- Geben Sie die Zutaten in den Behälter ein. (Abb. 6)
- Schieben Sie den Behälter zurück ins Gerät. (Abb. 7)
 Achten Sie darauf, den Behälter sorgfältig an den Führungen im Inneren des Geräts auszurichten.
- **Verwenden Sie den Garbehälter nie ohne eingelegten Frittierrost.**
Vorsicht: Berühren Sie den Behälter während und kurz nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß ist. Halten Sie ihn nur am Griff.
- Legen Sie die Garzeit für die Zutaten fest (sehen „Einstellungen“).
- Manche Zutaten müssen nach halber Garzeit geschüttelt werden (sehen „Einstellungen“). Dazu ziehen Sie den Behälter am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Danach schieben Sie ihn wieder ins Gerät.
- Wenn Sie einen Piepton hören, ist die eingestellte Garzeit abgelaufen und der Behälter kann aus dem Gerät gezogen werden.
 Hinweis: Halten Sie die Einschalttaste 2 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät manuell auszuschalten.
 Tipp: Während des Betriebs können Sie die Gartemperatur oder -zeit nach Belieben einstellen. Die Einstellungen bleiben nach dem Herausziehen des Behälters noch ca. 60 Minuten erhalten.
- Überprüfen Sie, ob die Zutaten gar sind.
 Wenn nicht, schieben Sie den Behälter wieder in das Gerät ein und stellen Sie den Timer ein paar Minuten länger.
- Um Zutaten (z. B. Pommes frites) zu entnehmen, ziehen Sie den Behälter aus und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.
Drehen Sie den Behälter nicht auf den Kopf, da sonst das am Boden gesammelte Öl auf die Zutaten tropfen kann.
Achten Sie darauf, dass der Behälter und die Zutaten während und nach dem Garen sehr heiß sind und je nach Zutaten auch Dampf entweichen kann.
- Verwenden Sie eine Küchenzange oder ein Werkzeug, um die Zutaten auf einen Teller zu legen.
- Sobald eine Charge von Zutaten fertig ist, ist das Gerät sofort für die nächste Charge bereit.

Bedienungsanweisungen



Es gibt zwei Displays, links und rechts. Darauf werden die Einstellungen der beiden Garzonen entsprechend angezeigt. Die Tasten **+** und **-** über und unter **1** dienen zur Einstellung von Gartemperatur und -zeit der linken Zone, während die Tasten **+** und **-** über und unter **2** für die rechte Zone gedacht sind.

1. Stromversorgungsmodus

Setzen Sie den Garbehälter richtig in das Gerät ein und schließen Sie es an den Strom an, es ertönt ein Piepton, alle Anzeigen und Tasten leuchten auf und erlöschen nach 1 Sekunde, nur **⏻** bleibt an, so gelangt das Gerät in den Stromversorgungsmodus. Solange das Gerät an den Strom angeschlossen ist, bleibt **⏻** immer leuchtend.

2. Standby-Modus

Drücken Sie **⏻**, leuchten **1** und **2** auf, so gelangt das Gerät in den Standby-Modus. Sollten keine Betätigungen innerhalb von 5 Min. erfolgen, kehrt das Gerät in den Stromversorgungsmodus zurück.

3. Betriebsmodus mit Einzelzone

3.1. Drücken Sie **1** oder **2**, leuchten die Programmanzeigen, die Funktionstasten und das entsprechende Display auf. Das erste Programm von Steak blinkt, die anderen Programmanzeigen bleiben leuchtend und auf dem Display blinken die Temperatur und die Zeit.

3.2. Wählen Sie das gewünschte Programm und passen Sie gegebenenfalls die Temperatur und die Zeit an das Gargut an. Bei der Temperatureinstellung ändert sich die Temperatur bei jedem Drücken von **+** und **-** um 5 °C und bei gedrücktem Halten kontinuierlich. Die Temperatur kann bei jedem Programm zwischen 80 und 200 °C eingestellt werden. Bei der Zeiteinstellung ändert sich die Zeit bei jedem Drücken von **+** und **-** um 1 Min. und bei gedrücktem Halten kontinuierlich. Die Zeit kann bei jedem Programm zwischen 1 und 60 Min. eingestellt werden.

Achtung: Zur Temperatur- oder Zeiteinstellung drücken Sie bitte zuerst **⏻** oder **⏹** und nehmen Sie die Einstellung erst vor, wenn die Temperatur oder

die Zeit auf dem Display erscheint. Alternativ können Sie erst dann die Einstellung vornehmen, wenn das Display auf natürliche Weise die Temperatur bzw. die Zeit anzeigt.

3.3. Wenn das Programm, die Temperatur und die Zeit fertig eingestellt sind, drücken Sie **⏻**, um die gewählte Zone **1** oder **2** in Betrieb zu setzen. Dabei zeigt das Display den Countdown des entsprechenden Programms ohne Blinken an. Gleichzeitig bleibt unter allen Programmanzeigen nur das ausgewählte Programm leuchtend und alle Funktionstasten mit Ausnahme von **⏻** bleiben leuchtend.

3.4. Wenn Sie während des Garens die Temperatur oder die Zeit einstellen möchten, drücken Sie **⏻** oder **⏹**. Wenn das Display die Temperatur oder die Zeit anzeigt, drücken Sie **+** oder **-**, um die Einstellung vorzunehmen. Das Heizelement und der Motor laufen dabei weiter.

3.5. Wenn Sie während des Garens das Programm einstellen möchten, drücken Sie **⏻**, um den Garvorgang zu unterbrechen. In diesem Fall hört das Heizelement auf zu arbeiten, der Motor läuft noch 20 Sekunden lang weiter, die ausgewählte Programmanzeige, die Anzeige der gewählten Zone und die Einschalttaste blinken. So können Sie Einstellung vornehmen, um das Programm, gegebenenfalls die Temperatur und die Zeit zu ändern.

3.6. Drücken Sie **⏻** während des Garens, wird der Garvorgang unterbrochen. Sollten keine Betätigungen innerhalb von 5 Min. erfolgen, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

3.7. Wenn Sie während des Garens das Gerät ausschalten möchten, halten Sie **⏻** für 2 Sekunden gedrückt. In diesem Fall hört das Heizelement auf zu arbeiten, der Motor läuft noch 20 Sekunden lang weiter, das Display zeigt „OFF“ an und es ertönt ein Piepton. Danach erlischt das Display und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

3.8. Sobald der Garvorgang beendet ist, zeigt das Display „OFF“ an und es ertönen 5 Pieptöne. Danach erlischt das Display und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

3.9. Wenn Sie während des Garvorgangs den Garbehälter herausziehen, zeigen die beiden Displays „OPEN“ an, das Gerät hört auf zu arbeiten. Wenn Sie den Behälter zurück schieben, wird der vorherige Garvorgang fortgesetzt.

4. Betriebsmodus mit Doppelzone

4.1. Beide Zonen in Betrieb setzen

4.1.1. Wählen Sie eine Zone aus, stellen Sie das Programm, die Temperatur und die Zeit ein. Danach wählen Sie die andere Zone und nehmen die Einstellung auf die gleiche Weise vor.

4.1.2. Drücken Sie , um die beiden Zonen in Betrieb zu setzen. Dabei zeigen die beiden Displays die Zeiten der entsprechenden Programme an, die Taste  und die ausgewählte Programmanzeige der Zone  blinken gleichzeitig alle 6 Sekunden. Im Abstand von 3 Sekunden blinken die Taste  und die ausgewählte Programmanzeige der Zone  gleichzeitig alle 6 Sekunden. So wechseln die beiden Displays mit einem Intervall von 3 Sekunden.

4.1.3. Alternativ können Sie  bei richtiger Einstellung der Zone  drücken, um diese Zone zuerst in Betrieb zu setzen. Danach drücken Sie , nehmen entsprechende Einstellung vor und drücken , um die Zone  in Betrieb zu setzen.

4.1.4. Drücken Sie  während des Garens mit Doppelzone, zeigen die beiden Displays die Temperaturen der ausgewählten Programme. Nach 3 Sekunden zeigen sich automatisch die Zeiten an. Drücken Sie , zeigen die beiden Displays die Zeiten der ausgewählten Programme.

4.2. Beim Garen mit Doppelzone einstellen

4.2.1. Wenn Sie die Temperatur oder die Zeit der Zone  beim Garen mit Doppelzone einstellen möchten, drücken Sie  und nehmen dann die gewünschte Einstellung vor. In diesem Fall darf das Programm nicht geändert werden. Sollten innerhalb von 10 Sekunden nach der Einstellung keine Betätigungen erfolgen, kehrt das Display zur normalen Anzeige zurück.

4.2.2. Wenn Sie die Temperatur oder die Zeit der Zone  einstellen möchten, beziehen Sie sich auf 4.2.1.

4.2.3. Wenn Sie  oder  während des Garens gedrückt und bei blinkender Taste weiter  gedrückt haben, wird der Garvorgang in Zone  oder Zone  unterbrochen. Dann können Sie das Programm, die Temperatur und die Zeit einstellen. Danach drücken Sie , um das Garen fortzusetzen.

4.2.4. Sollten bei unterbrochener Zone keine Betätigungen innerhalb von 5 Min. erfolgen, kehrt sie in den Standby-Modus zurück.

4.3. Zum Ausschalten der Zone  oder  drücken Sie zuerst  oder  und dann halten Sie  für 2 Sekunden gedrückt. So hört die ausgewählte Zone auf zu arbeiten und kehrt in den Standby-Modus zurück.

4.4. Garbehälter ausziehen

4.4.1. Wenn der Behälter während des Garens herausgezogen ist, hören die Heizelemente und der Motor auf zu arbeiten und die Displays zeigen „OPEN“ an. Solange das Gerät den Strom nicht verliert, wird der Garvorgang beim Zurücksetzen des Behälters sofort fortgesetzt.

4.4.2. Wenn der Behälter beim Standby-Modus herausgezogen ist, zeigen die Displays „OPEN“ an. In diesem Fall kann das Bedienfeld nicht betätigt werden.

4.5. Doppelzone unterbrechen

4.5.1. Drücken Sie  während des Garens mit Doppelzone, werden die Garvorgänge der beiden Zonen unterbrochen. Dabei blinken die ausgewählten Programmanzeigen der beiden Zonen sowie die Tasten   und . Drücken Sie noch einmal , nehmen die beiden Zonen wieder in Betrieb.

4.5.2. Sollten bei unterbrochenen beiden Zonen keine Betätigungen innerhalb von 5 Min. erfolgen, hören die beiden Zonen auf zu arbeiten und kehren in den Standby-Modus zurück.

4.5.3. Wenn Sie Einstellung bei unterbrochenen Zonen vornehmen möchten, drücken Sie zuerst  oder  und dann stellen das Programm, die Temperatur und die Zeit nach Bedarf ein. Danach drücken Sie , um die beiden Zonen in Betrieb zu setzen.

4.5.4. Halten Sie  bei unterbrochenen Zonen für 2 Sekunden lang gedrückt, hören die beiden Zonen auf zu arbeiten. Dabei zeigen die beiden Displays „OFF“ und nach einem Piepton kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

4.6. Doppelzone ausschalten

4.6.1. Wenn keine Betätigungen während des Garens mit Doppelzone erfolgen, hören die Heizelemente beim Ablauf des Countdowns auf zu arbeiten und der Motor läuft noch 20 Sekunden weiter. Dabei zeigen die beiden Displays „OFF“ und es ertönen 5 Pieptöne. Danach erlöschen die Displays und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

4.6.2. Wenn Sie eine Zone während des Garens mit Doppelzone ausschalten möchten, drücken Sie  oder  und dann halten Sie  für 2 Sekunden gedrückt. So hört die ausgewählte Zone auf zu arbeiten. Dabei zeigt das entsprechende Display „OFF“, nach einem Piepton kehrt die Zone in den Standby-Modus zurück und das Gerät arbeitet dann mit Einzelzone.

4.7. Gleichzeitig beenden

4.7.1. Nur wenn die beiden Zonen eingeschaltet sind, ist diese Funktion verfügbar und die Taste  blinkt.

4.7.2. Nachdem die beiden Zonen richtig eingestellt sind, drücken Sie  und dann , diese Taste bleibt dann immer leuchtend. Drücken Sie noch einmal , um das Gerät in Betrieb zu setzen. In diesem Fall läuft die Zone mit längerer Garzeit vorerst und das Display der anderen Zone zeigt „HOLD“ an. Diese Zone läuft erst, wenn die beiden Zonen gleiche Garzeit haben. So werden die beiden Zonen synchronisiert. In diesem Vorgang bleibt  immer leuchtend.

4.7.3. Eine Zone ist im Betrieb und die andere zeigt „HOLD“ an:

a. Wenn die Garzeit der Zone mit „HOLD“ länger als die von der anderen eingestellt ist oder wenn die Garzeit der laufenden Zone kürzer als die von der anderen eingestellt ist, wird die Funktion vom gleichzeitigen Beenden deaktiviert und die Taste  erlischt.

- b. Wenn Sie den Behälter herausziehen, zeigen die beiden Displays „OPEN“, die Countdowns stoppen und die Heizelemente sowie der Motor hören auf zu arbeiten. Sobald der Behälter zurückgesetzt ist, arbeiten die beiden Zonen synchron weiter.
- c. Wenn die laufende Zone unterbrochen wird, wird die Funktion vom gleichzeitigen Beenden deaktiviert, die Taste  erlischt und die andere Zone beginnt zu arbeiten.
- d. Wenn die Zone mit „HOLD“ unterbrochen wird, wird die Funktion vom gleichzeitigen Beenden deaktiviert, die Taste  erlischt und die andere Zone arbeitet weiter.
- 4.7.4. Wenn die beiden Zonen gleiche Garzeit haben, ziehen Sie den Behälter heraus und setzen Sie ihn wieder zurück, bleiben die Countdowns synchron und die Funktion vom gleichzeitigen Beenden bleibt erhalten.
- 4.7.5. Wenn die beiden Zonen beim gleichzeitigen Arbeiten unterbrochen sind, wird die Funktion vom gleichzeitigen Beenden deaktiviert und die Taste  wechselt zum Blinken.
- 4.7.6. Wenn Sie  beim gleichzeitigen Arbeiten der beiden Zonen gedrückt haben, wird die Funktion vom gleichzeitigen Beenden deaktiviert und die Taste  erlischt.
- 5.1 Vorheizen: Drücken Sie im Standby-Modus , dann  und weiter , beginnt die Zone ① vorzuheizen. Dabei blinken  und  zyklisch im 2-Sekunden-Rhythmus. Drücken Sie , dann  und weiter , beginnt die Zone ② vorzuheizen. Dabei blinken  und  zyklisch im 2-Sekunden-Rhythmus.
- 5.2 Drücken Sie im Standby-Modus     nacheinander und zum Schluss , blinken   und  gleichzeitig und zyklisch im 2-Sekunden-Rhythmus. So beginnen die beiden Zonen vorzuheizen.

Bedienfeld

1. Stromversorgungsmodus: Nur  bleibt leuchtend.
2. Standby-Modus:    bleiben leuchtend.
3. Einstellungszustand vor dem Betrieb: Die entsprechenden Funktionstasten und das ausgewählte Programm bleiben leuchtend, auf dem Display der ausgewählten Zone blinken die Temperatur und die Zeit. In diesem Zustand sind das Programm, die Temperatur und die Zeit einstellbar.
4. Einstellungszustand beim Betrieb: Die Programmanzeigen bleiben leuchtend und auf dem Display blinken die Temperatur und die Zeit. In diesem Zustand sind die Temperatur und die Zeit einstellbar, das Programm jedoch nicht.

5. Unterbrochener Zustand beim Einzelzonenbetrieb: Die Taste  oder  blinkt. Die entsprechenden Funktionstasten bleiben leuchtend, das ausgewählte Programm blinkt und die anderen Programmanzeigen bleiben leuchtend, auf dem entsprechenden Display blinken die Temperatur und die Zeit. In diesem Zustand sind das Programm, die Temperatur und die Zeit einstellbar.
6. Unterbrochener Zustand beim Doppelzonenbetrieb: Die Tasten  und  blinken. Die entsprechenden Funktionstasten bleiben leuchtend, das ausgewählte Programm blinkt und die anderen Programmanzeigen bleiben leuchtend, auf den beiden Displays blinken die Temperatur und die Zeit.
7. Betriebsmodus: Die entsprechenden Funktionstasten bleiben leuchtend, das ausgewählte Programm blinkt und die anderen Programmanzeigen erlöschen und auf dem entsprechenden Display blinkt die Zeit.
8. Betriebsmodus mit Doppelzone: Die Taste  und das ausgewählte Programm der Zone ① blinken gleichzeitig alle 6 Sekunden und die erlöschende Zeit dazwischen ist weniger als 0,5 Sekunden. Im Abstand von 3 Sekunden blinken die Taste  und das ausgewählte Programm der Zone ② gleichzeitig alle 6 Sekunden und die erlöschende Zeit dazwischen ist weniger als 0,5 Sekunden. So wechseln die beiden Displays mit einem Intervall von 3 Sekunden.
9. Memory-Funktion: Das Gerät verfügt über eine Memory-Funktion. Wenn der Garvorgang beendet und das Gerät noch an den Strom angeschlossen ist, bleibt das Programm der letzten Verwendung beim nächsten Gebrauch erhalten, sofern derselbe Zone ausgewählt ist. Diese Funktion geht verloren, wenn das Gerät für 1 Stunde vom Strom getrennt wird. Wenn also das Gerät später als 1 Stunde wieder an die Stromversorgung angeschlossen wird, zeigt es den ursprünglichen Zustand an.
10. Memory-Funktion beim Stromausfall: Wenn das Gerät während des Garens versehentlich vom Strom getrennt ist und innerhalb 30 Min. wieder an den Strom angeschlossen ist, wird der Betriebszustand vor dem Stromausfall wiederhergestellt.
11. Fehleranzeige
 - 11.1. E1 wird angezeigt: Der NTC ist offen.
 - 11.2. E2 wird angezeigt: Der NTC ist kurzgeschlossen.

Einstellungen

Die nachstehende Tabelle kann Ihnen bei der Auswahl der Programme helfen. Hinweis: Beachten Sie, dass die angegebenen Einstellungen nur als Referenz dienen. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass dies die beste Einstellung für Ihre Zutaten ist.

Da die Rapid Air Technology die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt, stört es den Garvorgang kaum, wenn Sie den Behälter während des Betriebs kurz aus dem Gerät ziehen.

Tipps

- Kleinere Zutaten benötigen normalerweise eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten.
- Eine größere Zutatenmenge benötigt eine etwas längere Garzeit und eine kleinere Zutatenmenge eine etwas kürzere.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten in der Kochhälfte optimiert das Endergebnis und kann ein ungleichmäßiges Garen der Zutaten verhindern.
- Geben Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Lassen Sie die Zutaten nach Zugabe des Öls ein paar Minuten in der Heißluftfritteuse garen.
- Die Zutaten, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse gegart werden.
- Für knusprige Pommes frites ist eine Menge von 500 Gramm optimal.
- Für eine schnelle und einfache Zubereitung von gefüllten Imbissen empfiehlt sich die Verwendung von vorgefertigtem Teig, der eine kürzere Zubereitungszeit benötigt als ein selbstgemachter.
- Stellen Sie eine Back- oder Auflaufform in den Behälter der Heißluftfritteuse, wenn Sie Kuchen, Quiches, zerbrechliche oder gefüllte Speisen zubereiten möchten.
- Die Heißluftfritteuse kann auch zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden. Dazu stellen Sie die Temperatur auf 150 °C für maximal 10 Minuten ein.

Programm	Referenz Gewicht	Standard Temperatur	Standard Zeit	Temperatur Bereich	Zeit Bereich	Schütteln
Steak 	400 g	200 °C	15 Min.	80-200 °C	1-60 Min.	1-2
Hähnchenunterkeule 	600 g	200 °C	30 Min.	80-200 °C	1-60 Min.	1-2
Garnele 	600 g	190 °C	10 Min.	80-200 °C	1-60 Min.	1-2
Fisch 	500 g	180 °C	25 Min.	80-200 °C	1-60 Min.	1-2
Pizza 	400 g	180 °C	10 Min.	80-200 °C	1-60 Min.	--

Pommes Frites 	450 g	200 °C	25 Min.	80-200 °C	1-60 Min.	1-2
Kuchen 	400 g	180 °C	12 Min.	80-200 °C	1-60 Min.	--
Gemüse 	300 g	170 °C	20 Min.	80-200 °C	1-60 Min.	1-2

Hinweis 1: Bei kaltem Gerät ist empfohlen, die Garzeit um 3 Minuten zu verlängern.

Hinweis 2: Wenn Sie mit beiden Zonen garen, können Sie die Temperatur oder die Garzeit an das tatsächliche Garergebnis anpassen.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Der Garbehälter, die Frittieroste und das Innere des Geräts sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Zum Reinigen verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Hinweis: Nehmen Sie den Behälter heraus, damit das Gerät schneller abkühlt.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie den Behälter und die Roste mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Um Schmutzreste zu entfernen, können Sie ein Entfettungsmittel verwenden.
Tipp: Wenn Schmutz an den Rosten oder an der Bodenfläche des Behälters haften bleibt, füllen Sie den Behälter mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie die Roste in den Behälter und lassen Sie diese etwa 10 Minuten einweichen.
- Reinigen Sie die Innenseite mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um eventuelle Lebensmittelreste zu entfernen.

Lagerung

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

Fehlersuche

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
	Die Garzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein.
Die Zutaten sind nicht durchgegart.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Behälter.	Geben Sie kleinere Chargen hinein, damit sie gleichmäßiger gegart werden können.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Stellen Sie die Temperatur auf den gewünschten Wert ein (sehen „Einstellungen“).
	Die Garzeit ist zu kurz eingestellt.	Stellen Sie die Zeit auf den gewünschten Wert ein (sehen „Einstellungen“).
Die Zutaten sind nicht gleichmäßig gegart.	Manche Zutaten müssen während des Garvorgangs geschüttelt werden.	Wenn sich die Zutaten (z. B. Pommes frites) miteinander überlappen, müssen sie während des Garens geschüttelt werden (sehen „Einstellungen“).
Die Snacks sind nicht knusprig gegart.	Sie haben Snacks verwendet, die zur Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse gedacht sind.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Der Behälter lässt sich nicht richtig in das Gerät schieben.	Es gibt zu viele Zutaten in den Behälter.	Füllen Sie den Behälter nicht über die MAX-Anzeige hinaus.
	Der Behälter ist nicht richtig ins Gerät eingesetzt.	Drücken Sie den Behälter nach hinten in das Gerät, bis Sie ein Klicken hören.
Es kommt weißer Rauch aus dem Gerät.	Sie bereiten fetthaltige Zutaten zu.	Beim Garen fetthaltiger Zutaten läuft etwas Öl in den Behälter. Das Öl verursacht weißen Rauch und der Behälter kann sich stärker als normal erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Garergebnis.
	Im Behälter befinden sich noch fettige Rückstände von der vorherigen Benutzung.	Der weiße Rauch wird durch das Erhitzen dieser Rückstände verursacht. Reinigen Sie bitte den Behälter nach jedem Gebrauch.

Die frischen Pommes frites sind nicht gleichmäßig gegart.	Sie haben keine geeignete Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und stellen Sie sicher, dass sie beim Frittieren formbeständig bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Garen nicht richtig eingeweicht.	Weichen Sie die Kartoffelstäbchen in Wasser ein, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Die frischen Pommes frites sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von ihrem Öl- und Wassergehalt ab.	Stellen Sie sicher, dass die Kartoffelstäbchen richtig getrocknet sind, bevor Sie sie mit Öl bestreichen.
		Schneiden Sie die Kartoffeln in kleineren Stäbchen.
		Geben Sie mehr Öl hinzu.

Überlegungen zur Entsorgung



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

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

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

Save These Instructions

This appliance is intended for household use only but not for situations similar to the following:

- 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 the appliance, basic safety precautions should always be followed, including but not limited to the following:

- Do not immerse the main body in water or rinse under the tap due to the electronic and heating elements.
- Avoid any liquid entering the appliance to prevent electric shock or short-circuit.
- Keep all food ingredients in the frying pot to avoid any contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet or outlet while in operation.
- Do not fill the frying pot with oil, as it may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while in operation.
- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Never let the power cord hang over the edge of a counter table or touch hot surfaces.
- Keep the appliance and its power cord out of reach of children.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or other appliances. Leave at least 10cm of free space around the appliance.
- Do not place anything on the top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- During operation, 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.
- Be careful of hot steam and air when you remove the frying pot from the appliance.

- If you see dark smoke coming out of the appliance, immediately unplug the appliance and wait for the smoke emission to stop before you remove the frying pot from the appliance.
- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Always unplug the appliance when not in use.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- If the supply cord is damaged, contact our customer service.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Do not use the appliance outdoors.
- Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before handling or cleaning.
- Remove any burnt residue.
- If the appliance is used improperly or if it is not used according to the instructions in the user manual, the seller refuses any liability for any damage that may cause.

Introduction

This air fryer provides an easy and healthy way to prepare your favorite foods. With rapid hot air circulation and top heating elements, it can cook a wide variety of dishes. Best of all, the air fryer heats ingredients in all directions and most ingredients require no oil.

Specifications

- Rated voltage: 220-240V~50Hz
- Rated power: 2700 (1350+1350) Watts
- Capacity of pot: 9.0L
- Temperature range: 80-200°C
- Timer: 1-60min

Appliance Overview (Fig. 1)

1. Top Cover
2. Upper Shell
3. Control Panel
4. Frying Grill
5. Frying Pot
6. Pot Front
7. Viewing Window
8. Pot Handle
9. Divider
10. Air Outlet (right)
11. Lower Shell
12. Base
13. Power Cord
14. Air Outlet (left)

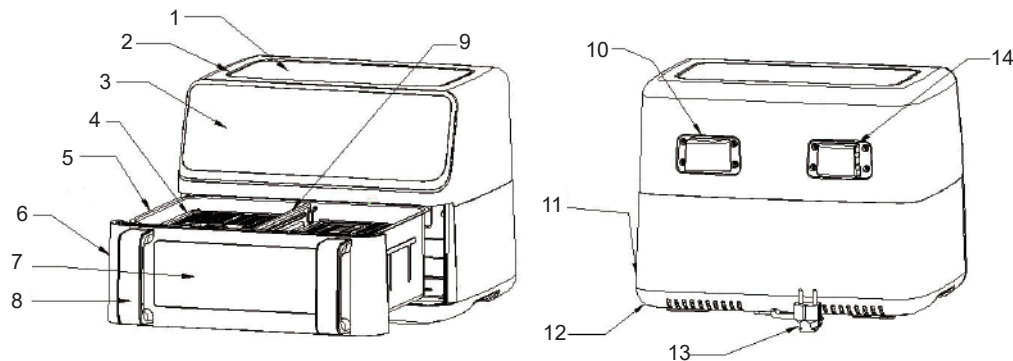


Fig. 1

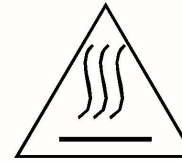


Fig. 2

Warnings

- 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 (Fig. 2).
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.

Before First Use

- Remove all packaging materials.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the frying grills and pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe inside and outside of the appliance with a damp cloth.

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

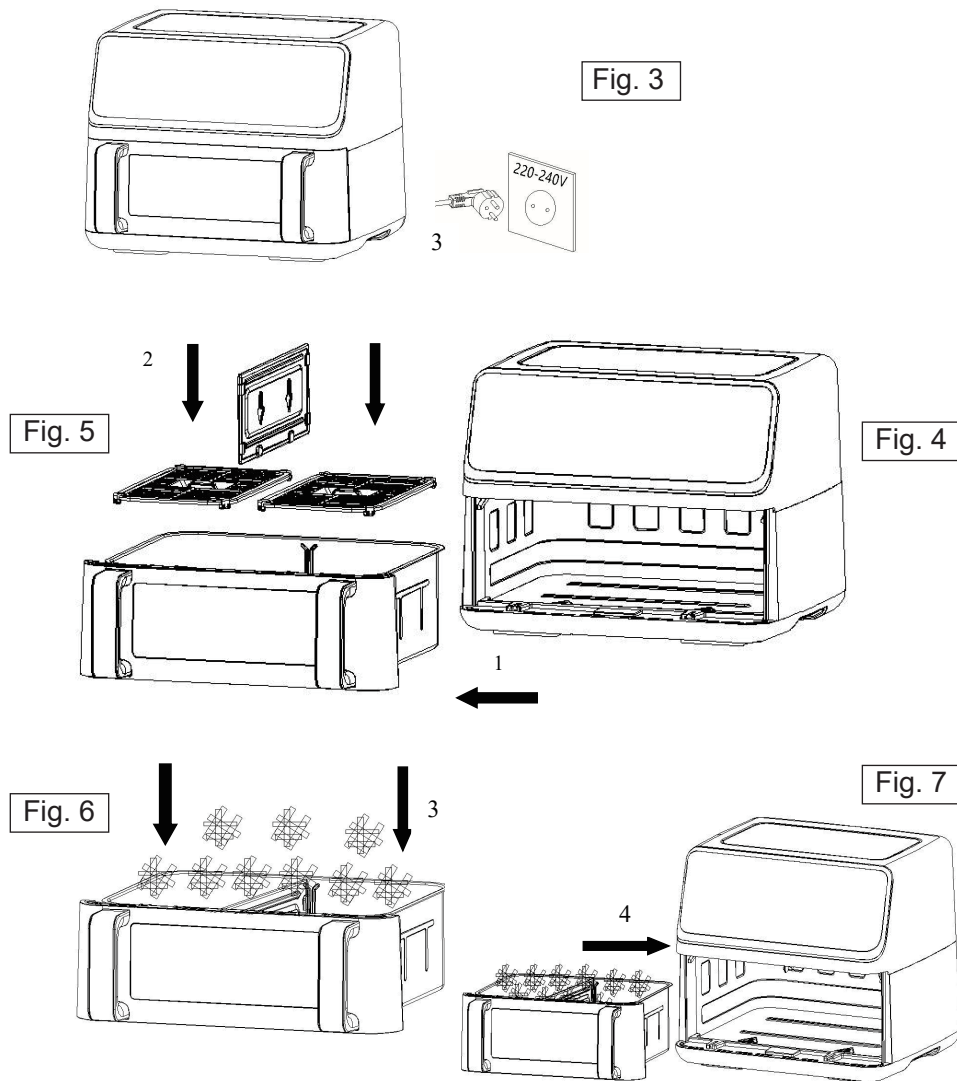
Notice: When the appliance is heated for the first time, it may emit slight smoke or odour. This is normal with many heating appliances and does not affect the safety of your appliance.

Preparing for Use

- Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.

Using The Appliance

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



Hot Air Frying

- Connect the mains plug into an earthed wall socket (Fig. 3).
- Pull the pot out of the appliance (Fig. 4).
- Place the frying grills in the pot (Fig. 5).

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

Do not put anything on top of the appliance, as the airflow will be disrupted to affect the hot air frying result.

- Put the ingredients in the pot (Fig. 6).
- Push the pot back into the appliance (Fig. 7).

Carefully align with the guides inside the appliance.

Never use the pot without the frying grill in it.

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

- Determine the required preparation time for the ingredients (see Settings).
- Some ingredients require shaking halfway through cooking (see Settings). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance with the handles and shake it, then push the pot back into the appliance.
- When you hear a beep sound, the set preparation time has ended. Pull the pot out of the appliance.

Note: Press and hold the power button for 2 seconds, then you can switch off the appliance manually.

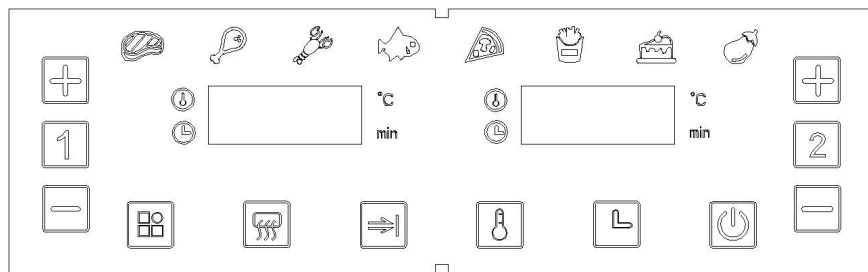
Tip: You can adjust the cooking temperature or time according to your taste during use. Your settings will be stored for about 60 minutes after you pull the pot out of the appliance.

- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply push the pot back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
- To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

Do not turn the frying pot upside down, as any excess oil that has been collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients. Extreme care that the pot and the ingredients are hot during and just after cooking. Depending on the type of ingredients in the appliance, steam may escape from the pot.

- Use tongs or other tools to transfer food to a plate.
- When a batch of ingredients is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch.

Operation Instructions



The display is divided into two halves. The left and right halves of the display respectively show the settings for the zone on their sides. The icons and near ① are used to adjust the temperature and time for the left zone while the ones and near ② are used for the right zone.

1. Boot Mode

Put the frying pot inside the appliance correctly and power on, you can hear a beep sound at this time and see all indicators illuminating on and off in 1 second, except the always-on and the appliance enters into the Boot Mode. Once the appliance is powered on, is always on.

2. Standby Mode

Press , ① and ② illuminate. By now, the appliance enters Standby Mode. If there is no further operation within 5 minutes, it will return to Boot Mode.

3. Single Zone Working Mode

3.1. Press ① or ②, the function buttons, preset icons and the corresponding display illuminate, the default preset icon of steak flashes, and the other preset icons are always on. The temperature and the time on the display flash.

3.2. Select the desired preset and you can decide to adjust the temperature and time according to the food you are going to cook. When adjusting the temperature, press and to adjust by 5°C per time, if press and hold either of them, the value will be increased or decreased continuously within the range of 80-200°C. When adjusting the time, press and to adjust by 1min per time, if press and hold either of them, the value will be increased or decreased continuously within the range of 1-60min.

Note: You should press or first and start to adjust the temperature or time setting till the display reads the temperature or time. Or, wait to adjust till you see the temperature or time is displayed naturally.

3.3. After selecting the preset and adjusting the cooking temperature and time, press to start cooking in Zone ① or ②. By now, the display reads the needed time for the preset and it no longer flashes, the selected preset icon is always on and the others go out. The smart finish button doesn't illuminate but the other function buttons are always on.

3.4. If it's required to adjust the cooking temperature or time during cooking, press or , press or to adjust when the display reads the temperature or time, during which the heating tubes and the motors keep working.

3.5. If it's required to change the preset during cooking, press to stop cooking. By now, the heating tubes stop working and the motors work for another 20 seconds then stop working, the selected preset icon, the indicator to the selected zone and the power button indicator flash, you can select the desired preset at this time, as well as adjust the cooking temperature and time.

3.6. When working, press , the appliance stops working. If there's no further operation in 5 minutes, it will return to Standby Mode.

3.7. If it's required to switch off the appliance during cooking, press and hold for 2 seconds, the heating tubes stop working and the motors work for another 20 seconds then stop working. By now, the display reads "OFF". After you hear a beep sound, the display goes out and the appliance returns to Standby Mode.

3.8. After the cooking process ends, the display reads "OFF" and you will hear 5 beeps, then the display goes out and the appliance returns to Standby Mode.

3.9. Pull out the frying pot during cooking, the left and right displays read "OPEN" and both zones stop working. After pushing back the frying pot, the appliance resumes the previous cooking process.

4. Dual Zone Working Mode

4.1. To Cook in the Dual Zone

4.1.1. Select one zone first and select the desired preset, adjust to the desired cooking temperature and time, then do the same operation for the other zone.

4.1.2. Then press to start cooking in dual zone, both two halves of the display read the cooking time, the selected preset icon for Zone ① and ① start to flash every 6 seconds. In 3 seconds, the selected preset icon for Zone ② and ② start to flash every 6 seconds. The left and right sides flash alternately with an interval of 3 seconds.

4.1.3. Also you can press to start cooking in Zone ① after you finish all the settings for Zone ①, then press to start the settings for Zone ②, and press to start cooking in Zone ②.

4.1.4. When both zones are working, press and two halves of display read the cooking temperature for the selected presets, and then they automatically read the cooking time in 3 seconds. Or, press and two halves of display read the cooking time for the selected presets.

4.2. To Adjust Settings in Dual Zone

4.2.1. When both zones are working, if it's required to adjust the cooking temperature or time for Zone ①, press and start to adjust as desired. At this time, the preset cannot be changed. If there is no further operation in 10 seconds after settings, the display automatically returns to normal display.

4.2.2. If it's required to adjust the cooking temperature or time for Zone ②, refer to 4.2.1.

4.2.3. During cooking, press or and it flashes, then press to pause cooking in Zone ① or ②. By now, you can change the preset, adjust the cooking temperature and time, then press to resume cooking.

4.2.4. After pausing the cooking process, if there is no further operation in 5 minutes, the paused zone will enter Standby Mode.

4.3. To switch off Zone ① or ②, press or and press and hold for 2 seconds, the selected zone stops working and returns to Standby Mode.

4.4. To Pull Out Frying Pot.

4.4.1. Pull out the frying pot during cooking, the corresponding heating tubes and the motors of Zone ① and ② stop working, the corresponding half of the display reads "OPEN". As long as the appliance is powered on, Zone ① and ② resume the previous cooking process after the frying pot is put back.

4.4.2. In Standby Mode, the two halves of the display read "OPEN" after pulling out the frying pot. By now, the control panel cannot be operated.

4.5. To Pause Working in Dual Zone

4.5.1. Press during cooking, both zones pause cooking. By now, the selected preset icons on the two halves of the display flash as well as , and . Press one more time, both zones resume the previous cooking process.

4.5.2. After both zones are paused, the appliance will stop working and return to Standby Mode if there is no further operation in 5 minutes.

4.5.3. Press during cooking, both zones pause cooking. At this time, if it's required to change the preset or adjust the cooking temperature or time, press or to change or adjust. After the setting is done, press one more time, both zones resume the previous cooking process.

4.5.4. Press during cooking, both zones pause cooking. By now, press and hold for 2 seconds to stop cooking, the two halves of the display read "OFF", you can hear a beep sound and the appliance returns to Standby Mode.

4.6. To Finish Cooking in Dual Zone.

4.6.1. If there is no any operation when the dual zone is cooking, after the cooking time ends, the heating tubes stop working and the motors work for another 20 seconds then stop working, the two halves of the display read "OFF", you can hear 5 beeps, the display goes out and the appliance returns to Standby Mode.

4.6.2. If it's required to switch off one zone when the dual zone is cooking, press or first and then press and hold for 2 seconds to switch off the selected zone, the corresponding display now reads "OFF", you can hear a beep sound and the appliance returns to Standby Mode. At this time, only one zone is working.

4.7. To Finish Together

4.7.1. When both zones are working, the smart finish button illuminates to flash and you can decide to activate this function.

4.7.2. After the settings for the dual zone are done, press and then press , the smart finish icon stops flashing to be always on. Press one more time and the appliance starts cooking. At this time, the zone set with the preset that needs longer time starts cooking first, and the display of the other one that needs shorter time reads "Hold" and it starts cooking till the one that needs longer time has the same remaining time, thus both zones can be ready at the same time. During this process, is always on.

4.7.3. When both zones are working together, if one zone is working and the other is being held,

a. if the zone being held is set with longer cooking time than the working one, or if the working zone is set with shorter cooking time than the one being held, the smart finish process will be stopped, will go out.

b. pull out the frying pot, the 2 halves of the display read "OPEN", the time is paused, the heating tubes and the motors stop working. Put the frying pot back, the appliance resumes the previous cooking process.

c. pause the zone that is working, the smart finish process stops, goes out and the other zone starts to work.

d. pause the zone that is being held, the smart finish process stops, goes out and the other zone continues to work.

4.7.4. When both zones are working together, if the dual zone is set with the same time settings,

pull out the frying pot and push in again, the time is synchronised and the smart finish function is still activated.

4.7.5. When both zones are working together, pause the working process, the smart finish process stops and flashes.

4.7.6. When both zones are working together, press to stop the smart finish process and goes out.

5.1. Preheat Function: In Standby Mode, press and in a sequence, then press to start preheating for Zone ①. By now, and flash every 2 seconds; press and in a sequence, then press to start preheating for Zone ②. By now, and flash every 2 seconds.

5.2. In Standby Mode, press and , then and in a sequence, press in the end. By now, , and together flash every 2 seconds and the preheating on dual zone starts.

Control Panel

1. Boot Mode: only  always on.
2. Standby Mode: ,  and  always on.
3. When selecting and adjusting before cooking: the corresponding function button is always on, the selected preset icon flashes while the others are always on, and the temperature/time flashes on the corresponding display. At this time, you can change the preset and adjust the cooking temperature and time.
4. When selecting and adjusting during cooking: the preset icons do not flash, but the temperature and time on the display flash. You can adjust the cooking temperature and time, but the preset cannot be changed.
5. When one zone is paused working: the corresponding function button is always on, the selected preset icon flashes while the others are always on, the temperature/time flashes on the corresponding display as well  and . At this time, you can change the preset and adjust the cooking temperature and time.
6. When both zones are paused working: the corresponding function button is always on, the selected preset icon flashes while the others are always on, the temperature/time flashes on the corresponding display as well as  and .
7. Working Mode: The selected function button is always on, as well as the selected preset icon, but not the other preset icons. The corresponding display reads the preparation time.
8. When both zones are working together, the selected preset icon for Zone  and  flash every 6 seconds, and the time it takes to go out is less than 0.5 seconds. In 3 seconds, the selected preset icon for Zone  and  start to flash every 6 seconds, and the time it takes to go out is less than 0.5 seconds. The left and right sides flash alternately with an interval of 3 seconds.
9. Memory Function: The appliance has a memory function. When the cooking is finished and the appliance is not powered off, when selecting the same zone as the last time for the next use, it will directly display the menu used last time. The memory function fails when the appliance is powered off for 1 hour. It will display the initial state when it is powered on again after more than 1 hour power-off.
10. Power-off Memory Function: If there is an accidental power failure while the appliance is in use, the appliance will return to the working status before power failure as long as it is re-powered on within 30 minutes.
11. Error Display
 - 11.1 E1 displayed: NTC open circuit
 - 11.2 E2 displayed: NTC short circuit

Settings

The table below will help you to select the basic settings for the ingredients. Note: Keep in mind that these settings are only for reference. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best settings for your ingredients.

The Rapid Air Technology instantly reheats the air inside the appliance, so pulling the pot briefly out of the appliance during hot air frying barely affects the cooking.

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, and vice versa.
- Shaking smaller ingredients halfway through cooking optimises the result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry the ingredients in the appliance within a few minutes after you add the oil.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the appliance.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use a pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. A pre-made dough also requires a shorter preparation time than a home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the appliance if you want to bake a cake or quiche or to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the appliance to reheat the ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Menu	Reference Weight (grams)	Default Temperature (°C)	Default Time (min)	Temperature Range (°C)	Time Range (min)	Shaking required (times)
Steak 	400	200	15	80-200	1-60	1-2
Drumsticks 	600	200	30	80-200	1-60	1-2
Shrimps 	600	190	10	80-200	1-60	1-2
Fish 	500	180	25	80-200	1-60	1-2
Pizza 	400	180	10	80-200	1-60	--

Fries 	450	200	25	80-200	1-60	1-2
Cake 	400	180	12	80-200	1-60	--
Vegetables 	300	170	20	80-200	1-60	1-2

Note 1: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the appliance is still cold.

Note 2: You can adjust the cooking temperature or time according to the actual cooking performance when using dual cooking zones at the same time.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

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

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

Note: Remove the pot to let the appliance cool down more quickly.

- Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
- Clean the pot and grills with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use washing-up liquid to remove any remaining dirt.

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

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

Storage

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

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
The appliance does not work.	Unplugged.	Connect the mains plug into an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the required preparation time and switch on the appliance.
The ingredients fried by the appliance are not fully cooked.	The amount of ingredients in the pot is too big.	Put smaller batches of ingredients in the pot. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the required temperature (see Settings).
	The preparation time is too short.	Set the required preparation time (see Settings).
The ingredients are fried unevenly.	The certain types of ingredients need to be shaken halfway through cooking.	The ingredients that lie on the top of or overlaps with others (e.g. fries) need to be shaken halfway through cooking (see Settings).
The fried snacks are not crispy.	You used a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
The pot cannot be pushed into the appliance properly.	There are too many ingredients in the pot.	Do not fill beyond the MAX indication.
	The pot is not placed correctly.	Put the pot in until you hear a click.
The white smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients, 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 cooking result.
	The pot still contains grease residues from the previous use.	The white smoke is caused by grease heating up in the pot. Make sure you clean the pot properly after each use.

The fresh fries are fried unevenly.	You did not use the right type of potato.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato strips properly before you fried them.	Rinse the potato strips properly to remove starch from the outside of the strips.
The fresh fries are not crispy.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato strips properly before you add the oil.
		Cut the potato strips smaller for a crispier result.
		Add lightly more oil for a crispier result.

Disposal Considerations



To protect the environment and human health, the waste electrical and electronic equipment should not be disposed of together with household waste. Instead, it must be taken to a designated collection point for recycling of your waste electrical and electronic equipment. For more information about the recycling and disposal of this appliance, please contact your local authority or your household waste disposal service.

POUR L'INTÉRIEUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Veuillez lire attentivement le manuel d'instruction avant d'utiliser l'appareil. Conservez ce manuel pour les futures consultations.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique. Il ne peut pas être utilisé dans des applications suivantes ou similaires, telles que :

- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- les fermes ;
- les hôtels, les motels et autres environnements du type résidentiel ;
- les chambres d'hôte.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

- Ne mettez pas le corps principal de l'appareil dans l'eau et ne le rincez pas en raison du chauffage des composants électroniques.
- Ne laissez aucun liquide pénétrer dans l'appareil pour éviter tout choc électrique ou court-circuit.
- Gardez tous les ingrédients alimentaires dans le panier pour éviter tout contact des éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air ou la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas le panier à frire d'huile, ce qui peut causer un risque d'incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou toucher des surfaces chaudes.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
- Ne mettez pas l'appareil sur ou à proximité des matériaux combustibles tels qu'une nappe ou un rideau.
- Ne mettez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm autour de l'appareil.
- Ne mettez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.

- Pendant la cuisson, la vapeur chaude est libérée par la sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et de la sortie d'air.
- Faites attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez le panier à frire de l'appareil.
- S'il y a de la fumée noire sortant de l'appareil, débranchez immédiatement l'appareil et attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer le panier à frire de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est mis sur une surface horizontale, uniforme et stable.
- Les accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil peuvent causer des blessures.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont été supervisées ou reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez notre agent service pour éviter tout danger.
- Les jeunes enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être actionné avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Éliminez les résidus brûlés dans le panier à frire.
- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, le vendeur décline toute responsabilité pour les dommages qui pourraient être causés.

INTRODUCTION

Cette friteuse à air permet de préparer facilement et sainement vos ingrédients préférés. En utilisant la circulation rapide de l'air chaud et les tubes chauffants supérieurs, elle est capable de préparer de nombreux plats. Le plus intéressant est que la friteuse à air chauffe les aliments dans toutes les directions et que la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

DONNÉES TECHNIQUES :

- Voltage : 220-240 V~50 Hz
- Puissance : 2700 (1350+1350) W
- Capacité du panier : 9 L
- Plage de températures : 80°C-200°C
- Minuterie : 1-60 min

DESCRIPTION GÉNÉRALE (Fig.1)

1. Couvercle supérieur
2. Coque supérieure
3. Panneau de commande
4. Gril
5. Panier à friture
6. Coque frontale du panier
7. Fenêtre d'observation
8. Poignée
9. Cloison
10. Sortie d'air droite
11. Coque inférieure
12. Base
13. Cordon principal (cordon électrique)
14. Sortie d'air gauche

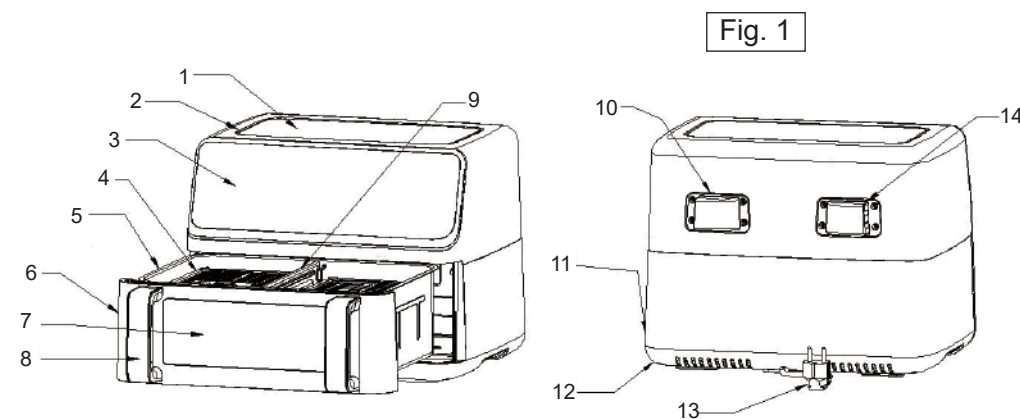




Fig. 2

AVERTISSEMENTS

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, de la vapeur chaude est libérée par les sorties d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez le panier de l'appareil.
- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation (Fig.2).
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer le panier de l'appareil.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
 - Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
 - Nettoyez soigneusement les grils et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
 - Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas directement le panier d'huile ou de graisse de friture. Remarque : Lorsque votre friteuse est chauffée pour la première fois, elle peut émettre une légère fumée ou odeur. Ce phénomène est normal pour de nombreux appareils de chauffage. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.**

Préparation pour l'utilisation

- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
Ne pas placer l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.

UTILISATION DE L'APPAREIL

L'appareil sans huile permet de préparer une grande variété d'ingrédients.

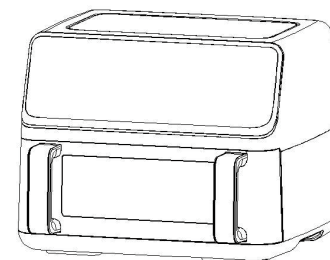


Fig. 3

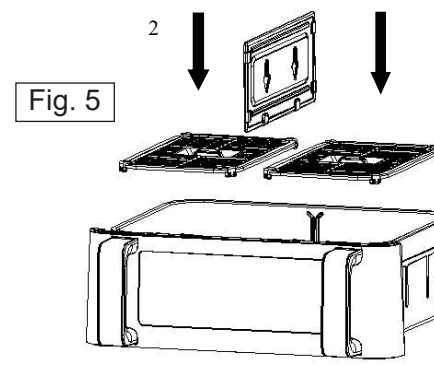


Fig. 5

Fig. 4

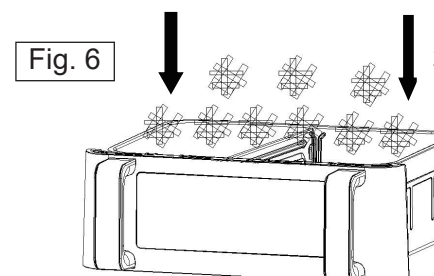


Fig. 6

Fig. 7

Friture à l'air chaud

- Branchez la fiche dans une prise murale reliée à la terre (Fig.3).
- Retirez délicatement le panier de l'appareil (Fig.4).
- Placez les grils de friture dans le panier (Fig.5).

Ne remplissez pas le panier d'huile ou de tout autre liquide.

Ne posez rien sur l'appareil, car la circulation de l'air serait perturbée et le résultat serait affecté.

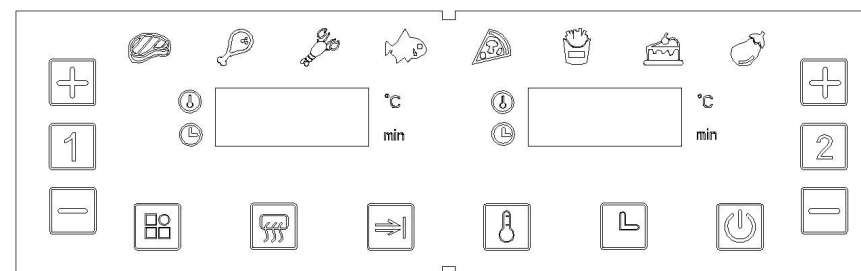
- Placez les ingrédients dans le panier (Fig.6)
- Remettez le panier dans l'appareil en le faisant glisser (Fig.7).
Noter qu'il faut soigneusement s'aligner sur les guides dans le corps de la friteuse.

Ne jamais utiliser l'appareil sans panier.

Attention : Ne touchez pas le panier pendant et quelque temps après son utilisation, car il devient très chaud. Ne tenez le panier que par la poignée.

- Déterminez le temps de préparation nécessaire pour l'ingrédient (voir la section Réglages dans ce chapitre).
- Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation (voir la section Réglages dans ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, sortez le panier de l'appareil par la poignée et secouez-le. Glissez ensuite le panier dans la friteuse.
- Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation réglé est écoulé. Retirez le panier de l'appareil.
Remarque : Appuyez longuement sur le bouton d'alimentation pendant 2 secondes, puis vous pouvez éteindre manuellement l'appareil.
Conseil : Vous pouvez ajuster la température ou la durée en fonction de vos goûts pendant l'utilisation de l'appareil. Vos réglages seront conservés pendant environ 60 minutes après avoir retiré le panier de l'appareil.
- Vérifiez que les ingrédients sont prêts.
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, il suffit de replacer le panier dans l'appareil et de régler la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
- Pour retirer les ingrédients (par exemple les frites), retirez le panier de l'appareil et posez-le sur une surface résistante à la chaleur.
Ne retournez pas le panier, car l'excédent d'huile qui s'est accumulé au fond de panier s'écoulerait sur les ingrédients.
Veillez à ce que le panier et les ingrédients soient chauds pendant et après la cuisson. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse, la vapeur peut s'échapper du panier.
- Utilisez des pinces ou des outils pour transférer les aliments dans une assiette.

Guide d'opération



Le panneau de commande dispose de 2 écrans d'affichage à gauche et à droite, celui à gauche correspond à l'affichage du programme de la zone gauche, celui à droite correspond à l'affichage du programme de la zone droite. L'icône 1 et les icônes + et - au-dessus et au-dessous sont pour régler la température et le temps de la zone gauche. L'icône 2 et les icônes + et - au-dessus et au-dessous sont pour régler la température et le temps de la zone droite.

1. Mise en marche

Confirmez d'abord que le panier est correctement mis dans l'appareil. Branchez l'appareil, vous entendrez un bip sonore, tous les voyants s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, le voyant du bouton d'alimentation reste toujours allumé, l'appareil entre en mode de mise en marche. Quand l'appareil est sous tension, le voyant du bouton d'alimentation est toujours allumé.

2. Mode veille

Touchez , les voyants des icônes 1 et 2 s'allument, l'appareil entre alors en mode veille, s'il n'y a pas d'opération dans les 5 minutes, il reviendra en mode de mise en marche.

3. Mode de fonctionnement d'une seule zone

3.1 Appuyez sur 1 ou 2, les icônes de fonction, le menu et l'écran correspondant s'allument. Le voyant du premier steak par défaut du menu clignote, les voyants des autres programmes sont toujours allumés. L'écran clignote pour indiquer la température et l'heure.

3.2 Sélectionnez le programme dont vous avez besoin, si vous devez ajuster la température et le temps, en fonction de la situation réelle de l'aliment pour les ajuster. Pour régler la température, chaque fois que vous appuyez sur + ou -, la température change de 5°C; appuyez longuement sur la touche, la température sera continuellement incrémentielle ou décrémente. La température peut être réglée dans une plage de 80°C - 200°C pour chaque programme. Pour régler l'heure, chaque fois que vous appuyez sur + ou -,

l'heure change de 1 min; appuyez longuement sur la touche, l'heure sera continuellement augmentée ou diminuée. L'heure peut être réglée dans une plage de 1 min - 60 min pour chaque programme.

Remarque : si vous souhaitez régler la température, appuyez d'abord sur . Après l'apparition de la température sur l'écran, vous pouvez la régler. Si vous souhaitez régler l'heure, appuyez d'abord sur . Après l'apparition de l'heure sur l'écran, vous pouvez la régler. Ou attendez que l'écran affiche naturellement la température ou l'heure avant de procéder au réglage.

3.3 Après les réglages du programme, de la température et de l'heure, appuyez sur , la zone ① ou ② sélectionnée commence à fonctionner. À ce moment-là, l'écran compte à rebours pour afficher l'heure du programme en cours, il ne clignote plus, le voyant du programme sélectionné est toujours allumé, les voyants des autres programmes sont éteints; le voyant de la touche de fin simultanée n'est pas allumé, les voyants du reste des touches de fonction sont toujours allumés.

3.4 Si vous devez régler la température ou le temps pendant la cuisson, appuyez sur  ou , l'écran affiche la température ou le temps, puis appuyez sur  ou  pour régler la température ou le temps. Pendant ce processus, le tube chauffant et le moteur fonctionnent toujours.

3.5 Si vous voulez régler le programme, appuyez sur , l'appareil entre dans le mode de pause, le tube chauffant s'arrête de fonctionner, le moteur continue de fonctionner pendant 20 secondes pour s'arrêter. À ce moment-là, les voyants du programme sélectionné, de la zone correspondante et du bouton l'alimentation clignotent. Réglez le programme selon vos besoins, vous pouvez également régler la température et le temps.

3.6 Lors du processus de cuisson, appuyez sur , l'appareil entre dans le mode de pause. S'il n'y a aucune opération effectuée pendant 5 min, l'appareil reviendra automatiquement en mode veille.

3.7 Si vous devez éteindre l'appareil pendant la cuisson, appuyez longuement sur  pendant 2 secondes pour arrêter l'appareil. Le tube chauffant s'arrête de fonctionner, le moteur continue de fonctionner pendant 20 secondes puis s'arrête. À ce moment-là, l'écran affiche OFF, le buzzer émet un bip, l'écran d'affichage s'éteint, l'appareil revient en mode de veille.

3.8 Après la cuisson, l'écran affiche OFF et le buzzer émet 5 bips, l'écran s'arrête et l'appareil revient en mode veille.

3.9. Pendant la cuisson, retirez le panier, les écrans gauche et droit affichent OPEN, l'appareil s'arrête de fonctionner. Insérez le panier, l'appareil reprend le travail précédent.

4. Mode de fonctionnement de double zone

4.1 Démarrage de fonctionnement de double zone

4.1.2 Appuyer sur , les deux zones commencent à fonctionner en même temps, l'écran affiche l'heure du programme. Le voyant de ① et celui de son programme correspondant clignotent une fois/6 secondes en même temps. Après 3 secondes, le voyant de ② et celui de son programme correspondant clignotent une fois/6 secondes. Les voyants pour les zones gauche et droite clignotent alternativement, avec un intervalle de 3 secondes.

4.1.3 Vous pouvez également d'abord sélectionner les paramètres de la zone ① et appuyez sur  pour activer le fonctionnement de la zone ①. Puis appuyez sur  pour régler les paramètres de la zone ②. Après le réglage, appuyez sur  pour activer le fonctionnement de la zone ②.

4.1.4 Pour la cuisson à double zone, appuyez sur , les écrans gauche et droit affichent la température des programmes sélectionnés, après 3 secondes, l'heure s'affichera automatiquement. Appuyez sur , les écrans gauche et droit affichent l'heure des programmes sélectionnés.

4.2 Réglages pendant le fonctionnement de double zone

4.2.1 Pendant la cuisson de double zone, si vous voulez régler la température ou l'heure de la zone ①, appuyez sur  ou , puis ajustez selon vos besoins, le programme ne peut pas être ajusté dans cet état. Après 10 secondes sans opération, l'écran reviendra automatiquement à l'affichage normal.

4.2.2 Si vous devez régler la température ou l'heure de zone ②, reportez-vous au 4.2.1.

4.2.3 Pendant la cuisson, si l'on appuie sur  en état de clignotement après avoir appuyé sur  ou , la zone ① ou ② passe en mode pause, ce qui permet de régler le programme, la température et la durée. Une fois le réglage terminé, il suffit d'appuyer sur  pour reprendre la cuisson.

4.2.4 En mode pause, s'il n'y a pas d'opération ultérieure, la zone en pause passera en mode veille après 5 minutes.

4.3 Pour éteindre la zone ① ou ②, appuyez d'abord sur  ou , puis appuyez longuement sur  pendant 2 secondes, la zone sélectionnée cessera de fonctionner et reviendra en mode veille.

4.4 Retrait du panier

4.4.1 Retirez le panier pendant le processus de cuisson, les tubes chauffants des zones ① et ② et le moteur s'arrêtent de fonctionner, l'écran correspondant affiche OPEN. Tant que l'appareil est sous tension, réinsérez le panier, les zones ① et ② peuvent reprendre le travail.

4.4.2 Retirez le panier en mode veille, les écrans gauche et droit affichent OPEN et le panneau de commande n'est pas utilisable.

4.5 Pause du mode de fonctionnement de double zone

4.5.1 Pendant la cuisson de double zone, appuyez légèrement sur , les deux zones entrent en mode pause en même temps, les programmes sélectionnés, ,  et  clignotent, appuyez à nouveau sur , les deux zones reprennent la cuisson.

4.5.2 Après la pause de double zone, si aucune opération n'est effectuée dans les 5 minutes, l'appareil repasse en mode veille.

4.5.3 Pendant la cuisson de double zone, appuyez légèrement sur , les deux zones entrent en mode pause en même temps. Si vous avez besoin de régler, appuyez d'abord sur  ou , puis réglez le programme, la température et le temps selon vos besoins. Une fois le réglage terminé, appuyez légèrement sur , les deux zones recommencent à fonctionner en même temps.

4.5.4 Pendant la cuisson de double zone, appuyez légèrement sur , les deux zones entrent en mode pause en même temps. Appuyez à nouveau longuement sur  pendant 2 secondes, les deux zones s'arrêtent de fonctionner en même temps, les écrans gauche et droit affichent OFF, un bip est émis, l'appareil repasse en mode veille.

4.6 Sortie du mode de fonctionnement de double zone

4.6.1 Pendant la cuisson de double zone, s'il n'y a aucune opération, après l'écoulement du temps d'affichage, les tubes chauffants s'arrêtent de fonctionner, le moteur continue de fonctionner pendant 20 secondes puis s'arrête, l'écran affiche OFF, le buzzer émet 5 bips, l'écran d'affichage s'arrête, l'appareil revient en mode veille.

4.6.2 Pendant la cuisson de double zone, lorsque vous souhaitez éteindre l'un des côtés, appuyez d'abord sur  ou , puis appuyez longuement sur  pendant 2 secondes, le côté sélectionné s'arrête de fonctionner, l'écran correspondant affiche OFF, le buzzer émet un bip, cette zone se met en veille ; l'appareil passe en mode de cuisson en seule zone.

4.7 Mode de fin simultanée

4.7.1 La fonction de fin simultanée n'est disponible qu'en état de fonctionnement de double zone, le voyant  s'allume et clignote.

4.7.2 Après les sélections de programme des deux zones, appuyez légèrement sur , puis cliquez sur , qui s'allume en permanence, et enfin appuyez sur , l'appareil commence à fonctionner. La zone avec un programme plus longtemps fonctionne en premier, l'écran de l'autre zone affiche HOLD. Lorsque la zone avec le temps long fonctionne en même temps que la zone avec le temps court, cette dernière commence à fonctionner, puis les temps des deux zones sont synchronisés. Le voyant  reste allumé toujours.

4.7.3 Pendant le fonctionnement de mode de fin simultanée, si une zone fonctionne et que l'autre est en attente (HOLD) :

a. Si le temps de cuisson de la zone en attente est réglé plus long que celui de l'autre zone en état de fonctionnement, la fonction de fin simultanée est quittée et le voyant  est éteint.

b. Si vous retirez le panier, les deux écrans affichent OPEN, le temps est suspendu, le tube chauffant et le moteur s'arrêtent de fonctionner. Si le panier est remis en place, l'appareil continue de fonctionner.

c. La zone en état de fonctionnement entre en mode pause, le mode de fin simultanée est quitté, le voyant  s'éteint, l'autre zone commence à travailler.

d. La zone en attente entre en mode pause, le mode de fin simultanée est quitté, le voyant  s'éteint, l'autre zone continue à travailler.

4.7.4 Pendant la cuisson de double zone, avec les mêmes heures des deux côtés :

Retirez le panier, puis remettez-le en place, les temps des deux côtés restent synchronisés et la fonction fin simultanée ne sera pas affectée.

4.7.5. Pendant la cuisson de double zone, arrêtez simultanément le fonctionnement des deux zones, le mode de fin simultanée est quitté. Le voyant  clignote.

4.7.6 Pendant la cuisson de double zone, vous pouvez appuyer sur  pour sortir du mode de fin simultanée. Le voyant  est éteint.

5.1 Fonction de préchauffage : En mode veille, appuyez successivement sur  et , puis appuyez sur  pour passer en mode de préchauffage de la zone ①, les voyants  et  clignotent toutes les 2 secondes. Appuyez successivement sur  et , puis appuyez sur  pour passer en mode de préchauffage de la zone ②, les voyants  et  clignotent toutes les 2 secondes.

5.2 En mode veille, appuyez légèrement sur , puis sur , après sur , puis sur , et enfin sur . Les voyants ,  et  clignotent toutes les 2 secondes. La fonction de préchauffage de double zone est activée.

Instructions de panneau de commande

1. Mode de mise en marche : Le voyant  est toujours allumé.
2. Mode veille : Les voyants ,  et  sont toujours allumés.
3. Mode de réglage avant le fonctionnement : Les voyants des touches de fonction correspondante sont toujours allumés, le voyant du programme sélectionné clignote, les autres voyants des programmes sont toujours allumés et l'écran correspondant clignote pour indiquer la température/l'heure. À ce moment-là, vous pouvez régler le programme, la température et l'heure.

4. Mode de réglage en cours de cuisson : Le programme sélectionné ne clignote pas, l'écran clignote pour afficher la température et l'heure, la température et l'heure peuvent être réglées, le programme ne peut pas être réglé.

5. Mode de pause pour une seule zone : Les voyants des touches de fonction correspondante sont toujours allumés. Le voyant du programme sélectionné clignote, les voyants des restes programmes sont toujours allumés, l'écran correspondant clignote, la température/l'heure s'affiche, les touches **1** et **2** correspondantes clignotent, et à ce moment-là, vous pouvez régler le programme, la température et l'heure.

6. Mode de pause pour double zone : Les voyants des touches de fonction correspondante sont toujours allumés. Le voyant du programme sélectionné clignote, les voyants des restes programmes sont toujours allumés, les écrans clignotent, la température/l'heure s'affiche, les touches **1** et **2** correspondantes clignotent.

7. Mode de fonctionnement : Les voyants des touches de fonction correspondante sont toujours allumés. Le voyant du programme sélectionné est toujours allumé, les voyants des restes programmes sont éteints, et l'écran correspondant indique l'heure du programme.

8. Pendant le fonctionnement de double zone, le voyant **1** et le programme correspondant de zone **1** clignotent une fois/6 secondes en même temps, temps d'arrêt < 0,5 secondes. Après 3 secondes, le voyant **2** et le programme correspondant de zone **2** clignotent une fois/6 secondes en même temps, temps d'arrêt < 0,5 secondes. Les écrans gauche et droit clignotent alternativement, avec un temps d'intervalle de 3 secondes.

9. Fonction de mémoire : L'appareil est doté d'une fonction de mémorisation. Lorsque la cuisson est terminée et que l'appareil n'est pas éteint, si l'on sélectionne la même zone que la dernière fois pour la prochaine utilisation, le programme utilisé la dernière fois s'affiche directement. La fonction de mémorisation s'arrête lorsque l'appareil est éteint pendant 1 heure. Il affichera l'état initial lorsqu'il sera remis sous tension après plus d'une heure d'arrêt.

10. Fonction de mémoire en cas de panne de courant : Si l'appareil en marche subit une panne de courant accidentelle, tant qu'il est remis sous tension dans les 30 minutes, il revient à l'état de fonctionnement antérieur.

11. Affichage du code d'erreur :

11. 1 E1 : Défaut électrique du thermostat.

11. 2 E2 : Court-circuit du thermostat.

Paramètres

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base des ingrédients.

Note : Gardez à l'esprit que ces réglages sont indicatifs. Les ingrédients étant différents en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le réglage le mieux adapté à vos ingrédients.

Grâce à la technique qui réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de retirer brièvement le panier de l'appareil pendant la cuisson ne perturbe pas le processus.

Conseils

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de cuisson plus court que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de cuisson légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Secouer les petits ingrédients à mi-parcours optimise le résultat final et permet d'éviter une friture inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Les snacks qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes. Les pâtes prêtes à l'emploi nécessitent également un temps de cuisson plus court que les pâtes faites maison.
- Placez un moule ou un plat à four dans le panier de la friteuse à air chaud si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température sur 150 °C pendant 10 min maximum.

Programme	Poids de référence	Température par défaut	Temps par défaut	Plage de températures réglables	Plage de temps réglable	Secouer
Steak 	400 g	200 °C	15 min	80-200 °C	1-60 min	1-2
Cuisse de poulet 	600 g	200 °C	30 min	80-200 °C	1-60 min	1-2

Crevettes 	600 g	190 °C	10 min	80-200 °C	1-60 min	1-2
Poisson 	500 g	180 °C	25 min	80-200 °C	1-60 min	1-2
Pizza 	400 g	180 °C	10 min	80-200 °C	1-60 min	--
Frites 	450 g	200 °C	25 min	80-200 °C	1-60 min	1-2
Pâtisserie 	400 g	180 °C	12 min	80-200 °C	1-60 min	--
Légumes 	300 g	170 °C	20 min	80-200 °C	1-60 min	1-2

Note1 : Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si vous commencez à frire alors que la friteuse à air est encore froide.

Note2 : Vous pouvez ajuster la température ou le temps en fonction de l'effet de cuisson réel lorsque vous utilisez deux récipients de cuisson en même temps.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Pour le panier et les grils, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

- Débranchez la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
Remarque : retirez le panier pour accélérer le refroidissement de la friteuse à air.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez le panier et les grils avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer les saletés restantes.
Conseil : si des saletés sont collées au gril ou au fond de panier, remplissez le panier d'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Placez le gril dans le panier et laissez les tremper pendant environ 10 minutes.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer tout résidu alimentaire.

Stockage

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

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche dans une prise murale reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé le temps.	Régalez le temps de cuisson et mettez l'appareil en marche.
Les ingrédients frits avec la friteuse ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petits lots sont frits plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Augmentez la température de cuisson (voir la section Réglages).
	Le temps de préparation est trop court.	Augmentez le temps de cuisson (voir la section Réglages).
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Les ingrédients qui se superposent ou se croisent (par exemple les frites) doivent être secoués pendant la moitié du temps de préparation (voir la section Réglages).
Les snacks frits ne sont pas croustillants.	Vous avez choisi un type de snack destiné à être préparé dans un four traditionnel.	Utilisez des snacks qui peuvent être cuits dans la friteuse ou appliquez une fine couche d'huile sur les snacks pour un résultat plus croustillant.
Le panier ne peut pas être inséré dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.
	Le panier n'est pas placé correctement dans l'appareil.	Enfoncez le panier dans l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
La fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans le panier. L'huile produit de la fumée blanche et le panier devient plus chaud que la normale. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.

	Le panier contient encore des résidus de graisse provenant de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse dans le panier. Veuillez à nettoyer correctement le panier après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas frites uniformément dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas correctement rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon à l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

Mise au rebut



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

Prima dell'uso, leggere attentamente il presente manuale e conservarlo per futuro riferimento.

CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non è all'uso in ambienti come:

- Aree ristoro per il personale in negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro.
- Fattorie.
- Hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
- B&B e simili.

IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA

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

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

- Prestare attenzione al vapore e all'aria calda durante la rimozione del recipiente.
- Se dall'apparecchio fuoriesce del fumo nero, staccare immediatamente la spina e attendere che l'emissione di fumo cessi prima di rimuovere le teglie dall'apparecchio.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- L'uso di accessori non consigliati dal produttore potrebbe causare lesioni.
- Scollegare sempre la spina quando non in uso.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, rivolgersi al nostro Servizio Clienti.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato a essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di maneggiarlo o pulirlo.
- Rimuovere i residui bruciati.
- Se l'apparecchio viene usato in modo improprio o non viene utilizzato secondo le istruzioni del manuale, il venditore declina ogni responsabilità per i danni eventualmente causati.

INTRODUZIONE

Questa friggitrice ad aria calda offre un modo semplice e sano per preparare gli ingredienti preferiti. Utilizzando la circolazione dell'aria calda rapida e le resistenze superiori, è in grado di preparare numerosi piatti. La parte migliore è che la friggitrice ad aria calda riscalda il cibo in tutte le direzioni e la maggior parte degli ingredienti non necessita di olio.

DATI TECNICI:

- Tensione: 220-240 V ~ 50 Hz
- Potenza: 2700 (1350+1350) Watt
- Capacità del recipiente: 9,0 litri
- Temperatura: 80°C-200°C
- Timer: 1-60 minuti

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Figura 1)

1. Coperchio superiore
2. Parte superiore
3. Pannello di controllo
4. Griglia
5. Recipiente
6. Esterno anteriore del recipiente
7. Sportello trasparente
8. Maniglia
9. Divisorio
10. Uscita aria destra
11. Parte inferiore
12. Base
13. Cavo di alimentazione
14. Uscita aria sinistra

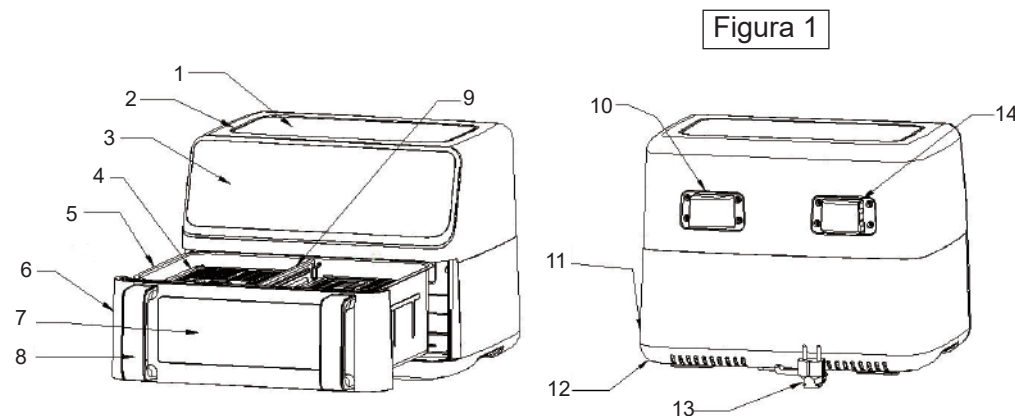




Figura 2

AVVERTENZE

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare funzionare l'apparecchio senza sorveglianza.
- Durante la cottura, attraverso le uscite dell'aria viene rilasciato vapore caldo. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria.
- Fare attenzione al vapore caldo e all'aria calda anche quando si rimuove il recipiente dall'apparecchio.
- Qualsiasi superficie accessibile potrebbe surriscaldarsi durante l'uso. (Figura 2)
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si vede uscire del fumo nero dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo cessi prima di rimuovere il recipiente dall'apparecchio.

PRIMA DELL'USO INIZIALE

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio, ad eccezione dell'etichetta con i dati tecnici.
- Lavare accuratamente le griglie e il recipiente con acqua calda, un po' di detersivo per i piatti e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Questa è una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda, non riempire direttamente il recipiente con olio o grasso per friggere. Avviso: quando la friggitrice viene riscaldata per la prima volta, potrebbe emettere leggero fumo o odore. Ciò è normale con molti apparecchi di riscaldamento. Ciò non influisce sulla sicurezza dell'apparecchio.

PREPARAZIONE ALL'USO

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e resistente al calore.
Non posizionare l'apparecchio su una superficie non resistente al calore.

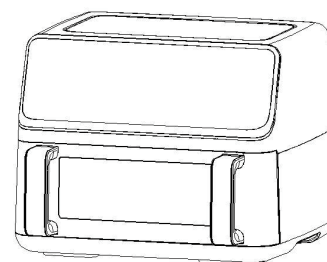


Figura 3

Figura 5

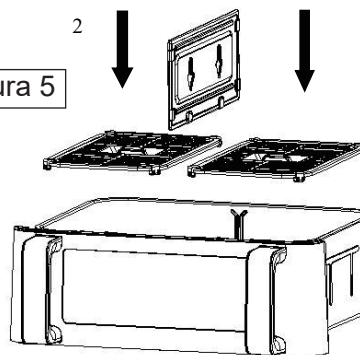


Figura 4

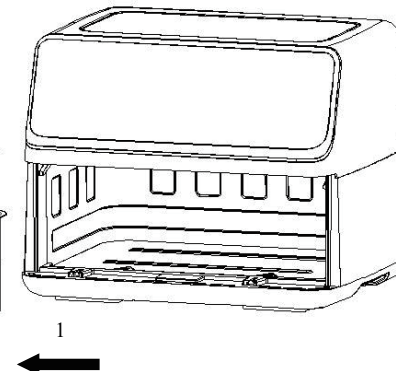


Figura 6

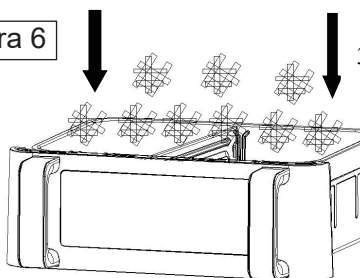
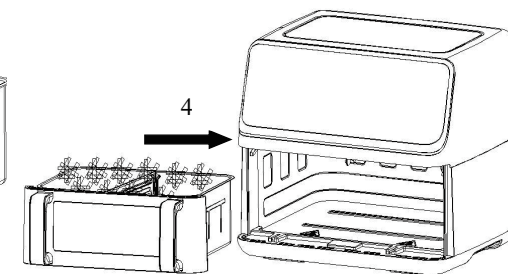


Figura 7



USO DELL'APPARECCHIO

La friggitrice ad aria senza olio può preparare una vasta gamma di ingredienti.

Accensione

- Collegare la spina di corrente a una presa a muro con messa a terra. (Figura 3)

- Estrarre con cautela il recipiente dall'apparecchio. (Figura 4)

- Posizionare correttamente la griglia nel recipiente. (Figura 5)

Non riempire il recipiente con olio o altri liquidi.

Non collocare nulla sopra l'apparecchio, potrebbe interrompere la circolazione d'aria e compromettere il risultato della frittura ad aria.

- Aggiungere gli ingredienti nel recipiente. (Figura 6)

- Reinserire il recipiente nell'apparecchio. (Figura 7)

- Far attenzione ad allinearli con le guide dell'interno dell'apparecchio.

Non utilizzare mai il recipiente senza la griglia al suo interno.

Attenzione: non toccare il recipiente durante e dopo l'uso perché diventa molto caldo, tenere il recipiente solo per l'impugnatura.

- Scegliere il tempo di preparazione degli ingredienti (consultare la sezione "Impostazioni").
- Alcuni ingredienti necessitano di essere agitati durante la cottura (consultare la sezione "Impostazioni"). Per scuotere gli ingredienti, estrarre il recipiente dall'apparecchio per l'impugnatura e agitarlo. Poi reinserirlo nell'apparecchio.
- Quando si sente il segnale acustico del timer, il tempo di cottura impostato è giunto al termine. Estrarre il recipiente dall'apparecchio e collocarlo su una superficie resistente al calore.

Nota: tenere premuto il pulsante di accensione per 2 secondi per spegnere manualmente il prodotto.

Suggerimenti: è possibile regolare la temperatura o il tempo in base ai propri gusti durante l'uso. Le impostazioni rimarranno attive per circa 60 minuti dopo aver rimosso il recipiente dall'apparecchio.

- Controllare se gli ingredienti sono pronti.

Se gli ingredienti non sono ancora cotti, inserire nuovamente il recipiente nell'apparecchio e cuocere per altri minuti.

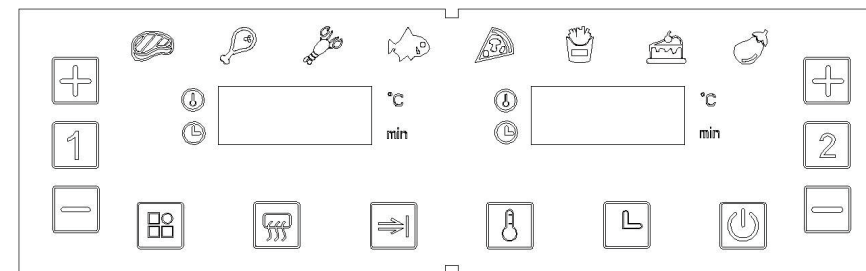
- Per rimuovere gli ingredienti (ad es. Patatine fritte), togliere il recipiente dall'apparecchio e posizionarlo su un piano resistente al calore.

Non capovolgere il recipiente poiché l'olio in eccesso che si accumula sul fondo del recipiente potrebbe fuoriuscire dagli ingredienti.

Il recipiente e gli ingredienti sono caldi durante e dopo la cottura. A seconda del tipo di ingredienti contenuti nella friggitrice ad aria, dal recipiente potrebbe fuoriuscire il vapore.

- Utilizzare pinze o strumenti per trasferire il cibo nei piatti.
- Dopo la cottura di una porzione di ingredienti, la friggitrice è immediatamente pronta per l'uso successivo.

ISTRUZIONI D'USO



Il pannello di controllo è dotato di 2 parti a sinistra e a destra, la parte sinistra corrisponde alla zona sinistra e la parte destra corrisponde alla zona destra. I pulsanti **+** e **-** sopra e sotto l'icona **1** servono per regolare la temperatura e il tempo della zona sinistra e i pulsanti **+** e **-** sopra e sotto l'icona **2** servono per regolare la temperatura e il tempo della zona destra.

1. Modalità di accensione

Inserire correttamente il recipiente nell'apparecchio. Collegare la spina, l'apparecchio emette un "bip" e si illumina. Dopo 1 secondo, l'apparecchio entrerà in modalità di accensione: tutte le spie sono spente, ad eccezione di **1**.

2. Modalità standby

Toccare **1**, i pulsanti **1** e **2** si illuminano, l'apparecchio entrerà in modalità standby; se non viene eseguita alcuna operazione entro 5 minuti, dopo 5 minuti tornerà alla modalità di accensione.

3. Funzionamento a zona singola

3.1 Premere il pulsante **1** o **2**, i pulsanti funzioni, menù e il display corrispondente si illuminano. L'icona di bistecca lampeggia e le icone di altri menù sono sempre accese. Il display lampeggia per indicare il tempo e la temperatura.

3.2 Selezionare il menù e impostare la temperatura e il tempo in base agli ingredienti. La temperatura è regolabile tra 80-200°C. Premendo una volta **+** o **-**, la temperatura aumenterà o diminuirà di 5°C. Tenendolo premuto la temperatura aumenterà o diminuirà continuamente. Il timer è regolabile tra 1-60 minuti. Premendo una volta **+** o **-**, il timer aumenterà o diminuirà di 1 minuto. Tenendolo premuto il timer aumenterà o diminuirà continuamente.

NOTA: per impostare la temperatura, premere  e impostarla quando la comparsa della temperatura sul display; per impostare il timer, premere  e impostarlo quando la comparsa del tempo sul display; oppure attendere che sul display appare naturalmente la temperatura o il tempo e quindi impostare.

3.3 Dopo aver completato le impostazioni, toccare  e la zona selezionata inizia a funzionare; il conto della rovescia sul display è sempre acceso per indicare il tempo del menù attuale. L'icona del menù selezionato rimane sempre accesa, il resto delle icone di menù è spento; l'icona  che indica finitura sincronizzata non è accesa, il resto delle icone di funzioni è sempre acceso.

3.4 Se è necessario regolare la temperatura o il tempo durante la cottura, premere  o , sul display apparirà la temperatura o il tempo, e poi premere  o  per regolare la temperatura o il tempo; la resistenza riscaldante e il motore funzionano continuamente durante questo processo.

3.5 Se è necessario cambiare il menù, toccare leggermente , l'apparecchio entra in modalità di pausa, la resistenza riscaldante smette di funzionare, il motore continua a funzionare per 20 secondi prima di spegnersi; in questo momento, l'icona del menù selezionato, l'indicatore della zona selezionata e l'icona  lampeggiano, quindi regolare il menù secondo le proprie esigenze e anche la temperatura e il tempo.

3.6 Se si preme il pulsante  durante il processo di cottura, l'apparecchio si mette in pausa e, se non si effettuano altre operazioni, dopo 5 minuti tornerà automaticamente in modalità standby.

3.7 Se è necessario spegnere l'apparecchio durante la cottura, tenere premuto il pulsante  per 2 secondi, l'apparecchio si spegnerà, la resistenza riscaldante smetterà di funzionare, il motore continuerà a funzionare per 20 secondi e poi si fermerà; a questo punto, sul display viene comparso "OFF", dopo il "bip" il display si spegne, l'apparecchio ritorna in modalità standby.

3.8 Al termine della cottura, sul display viene comparso "OFF", dopo 5 "bip" il display si spegne e l'apparecchio ritorna in modalità standby.

3.9 Durante la cottura, estrarre il recipiente, sui display sinistro e destro compare "OPEN" e le zone sinistra e destra smettono di cuocere. Dopo aver reinserito il recipiente, l'apparecchio riprenderà il funzionamento precedente.

4. Funzionamento a doppia zona

4.1 Utilizzare insieme doppia zona

4.1.1 Selezionare prima una e impostare il menù, la temperatura e il tempo secondo necessità. Poi selezionarne un'altra, impostare il menù, la temperatura e il tempo allo stesso modo.

4.1.2 Premere , entrambe le zone iniziano a funzionare contemporaneamente e il display mostra il tempo del menù, l'icona  e l'indicatore di funzione corrispondente alla Zona ① lampeggiano ogni 6 secondi, dopo 3 secondi l'icona  e l'indicatore di funzione corrispondente alla Zona ② lampeggiano ogni 6 secondi, i display sinistro e destro lampeggiano alternativamente con un intervallo di 3 secondi.

4.1.3 Oppure è possibile premere  per accendere la Zona ① dopo aver impostato la Zona ①, quindi premere  per impostare la Zona ②, dopo l'impostazione, premere  per accendere la Zona ②.

4.1.4 Durante la cottura a doppia zona, premere , la temperatura corrispondente al menù selezionato compare sui display e il tempo corrispondente mostrerà dopo 3 secondi; premere , il tempo corrispondente al menù selezionato comparirà sui display.

4.2 Regolazione in cottura

4.2.1 Se è necessario regolare la temperatura o il tempo della Zona ① durante la cottura a doppia zona, premere  e poi regolare in base alle esigenze, il menù non può essere regolato in questo stato; al termine di 10 secondi senza operazioni, il display tornerà automaticamente alla visualizzazione normale.

4.2.2 Se è necessario regolare la temperatura o l'ora della Zona ②, fare riferimento al 4.2.1.

4.2.3 Durante la cottura, se si preme  nello stato lampeggiante dopo aver premuto  o , la Zona ① o ② entrerà in modalità di pausa; in questo momento, è possibile regolare il menù, la temperatura e il tempo. Dopo la regolazione, toccare  per riprendere la cottura.

4.2.4 In modalità di pausa, se non ci sono operazioni successive, dopo 5 minuti, la zona in pausa entrerà in modalità standby.

4.3 Spegnimento di Zona ① o ②. Premere prima  o , e poi tenere premuto  per 2 secondi, la zona selezionata smetterà di funzionare e tornerà in modalità standby.

4.4 Estrarre il recipiente

4.4.1 Quando si estrae il recipiente durante la cottura, le Zone ① e ② smettono di funzionare e i display mostrano "OPEN"; finché l'apparecchio non è scollegato all'alimentazione, le Zone ① e ② riprendono a funzionare reinserendo nuovamente il recipiente.

4.4.2 In modalità standby, quando il recipiente viene estratto, i display destro e sinistro mostrano "OPEN" e il pannello di controllo non consente di operare in questo momento.

4.5 Pausa della doppia zona

4.5.1 Durante la cottura, toccare una volta , la doppia zona entrerà in pausa. In questo momento, le icone ,  e  e le icone di menù selezionato lampeggiano, e poi premere di nuovo il pulsante , la doppia zona riprenderà a funzionare.

4.5.2 In modalità di pausa, non vi è alcuna operazione in 5 minuti, dopo 5 minuti, la doppia zona in pausa entrerà in modalità standby.

4.5.3 Durante la cottura a doppia zona, premere una volta , la doppia zona entrerà in pausa. Se è necessario effettuare regolazioni, premere prima  o  e poi regolare il menù, la temperatura e il tempo. Dopo la regolazione, toccare  per riprendere la cottura.

4.5.4 Durante la cottura a doppia zona, premere una volta , la doppia zona entrerà in pausa. E poi tenere premuto  per 2 secondi, la doppia zona smetterà di funzionare, sui display apparirà "OFF" e dopo il "bip" l'apparecchio tornerà in modalità standby.

4.6 Termine della cottura

4.6.1 Nel processo della cottura sincronizzata non viene seguita alcuna operazione, al termine del tempo, le resistenze riscaldanti smettono di funzionare, il motore continua a funzionare per 20 secondi e poi si spegne, sul display viene comparso "OFF", dopo 5 "bip" il display si spegne, l'apparecchio ritorna in modalità standby.

4.6.2 Durante la cottura, se si desidera spegnere una zona, premere prima  o  e poi tenere premuto  per 2 secondi, quindi la zona selezionata smetterà di funzionare e sul display corrispondente viene comparso "OFF". Dopo il "bip", la zona selezionata tornerà in modalità standby. Al momento, funziona solo una zona.

4.7 Finitura sincronizzata

4.7.1 Solo quando entrambe le zone sono accese, l'icona  lampeggerà.

4.7.2 Dopo aver selezionato i menù della doppia zona, premere prima , quindi premere  e diventerà sempre acceso. Premere  di nuovo e l'apparecchio inizia a funzionare. A questo punto, la zona con il tempo di cottura lungo funzionerà per prima e il display corrispondente alla zona con il tempo breve mostrerà "Hold". Quando il tempo rimanente è lo stesso della zona con il tempo di cottura breve, inizierà a funzionare la zona con il tempo di cottura breve e il tempo su entrambi i display sarà sincronizzato; durante questo processo, l'icona  rimane accesa.

4.7.3 Quando entrambe le zone funzionano insieme, se una zona funziona e l'altra in modalità "Hold":

A. Se la zona in "Hold" è impostata con un tempo di cottura più lungo di quella in funzione, o se la zona in funzione è impostata con un tempo di cottura più breve di quella in "Hold", il processo di finitura sincronizzata verrà interrotto e  si spegnerà.

B. Estrarre il recipiente, "OPEN" appare su entrambe i display, il tempo viene messo in pausa, le resistenze riscaldanti e il motore smettono di funzionare.

Reinserirlo e l'apparecchio riprenderà il processo di cottura precedente.

C. Mettere in pausa la zona che sta funzionando, il processo di finitura sincronizzata si interrompe,  si spegne e l'altra zona inizia a funzionare.

D. Annullare la zona in "Hold", il processo di finitura sincronizzata si interrompe e  si spegne e l'altra zona continua a funzionare.

4.7.4 Quando entrambe le zone funzionano insieme, se la doppia zona è impostata con le stesse impostazioni orarie, estrarre il recipiente e reinserirlo, il tempo è sincronizzato e la funzione  è ancora attiva

4.7.5 Quando entrambe le zone funzionano insieme, mettere in pausa la cottura, il processo di finitura sincronizzata si interrompe e  lampeggia.

4.7.6 Quando entrambe le zone funzionano insieme, premere  per interrompere il processo di finitura sincronizzata e  si spegne.

5.1 Preriscaldamento. In modalità standby, premere leggermente , selezionare , quindi premere  e la Zona ① entrerà in modalità di preriscaldamento. Le icone  e  lampeggiano (accese per 2 secondi, spente per 2 secondi); premere leggermente , selezionare , quindi premere  e la Zona ② entrerà in modalità di preriscaldamento. Le icone  e  lampeggiano (accese per 2 secondi, spente per 2 secondi).

5.2 In modalità standby, premere prima  e , quindi toccare  e , poi premere ; le icone ,  e  lampeggiano (accese per 2 secondi, spente per 2 secondi); a questo punto, si avvia il preriscaldamento a doppia zona.

INTRODUZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

1. Modalità di accensione: Solo l'icona  è sempre accesa.

2. Modalità standby: Le icone ,  e  sono sempre accese.

3. Regolazione prima della cottura: L'icona del programma corrispondente è sempre accesa, l'icona del menù selezionato lampeggia, le altre icone sono sempre accese e il display corrispondente lampeggia per mostrare la temperatura e il tempo. In questo momento, il menù, la temperatura e il tempo possono essere regolati.

4. Regolazione durante la cottura: Il menù non lampeggia, il display lampeggia per mostrare la temperatura e il tempo, quindi è possibile regolare la temperatura e il tempo, ma non è possibile regolare il menù.

5. Pausa zona singola: L'icona della funzione corrispondente è sempre accesa, l'icona del menù selezionato lampeggia, le altre icone di menù sono sempre accese, il display corrispondente lampeggia per mostrare la temperatura e il tempo. L'icona  o  lampeggia e in questo momento è possibile regolare il menù, la temperatura e il tempo.

6. Pausa zona doppia: L'icona della funzione corrispondente è sempre accesa, l'icona del menù selezionato lampeggia, le altre icone di menù sono sempre accese, il display corrispondente lampeggia per mostrare la temperatura e il tempo. L'icona ① e ② lampeggia.

7. Modalità di cottura: L'icona della funzione corrispondente è sempre accesa, l'icona del menù selezionato è sempre accesa, le altre icone sono spente e il display corrispondente mostra il tempo del menù.

8. Quando la doppia zona funziona contemporaneamente, l'icona ① e l'indicatore di menù corrispondente alla Zona ① lampeggiano ogni 6 secondi e il tempo di spegnimento è <0,5 secondi. Dopo 3 secondi l'icona ② e l'indicatore di menù corrispondente alla Zona ② lampeggiano ogni 6 secondi e il tempo di spegnimento è <0,5 secondi, i display sinistro e destro lampeggiano alternativamente con un intervallo di 3 secondi.

9. Funzione di memoria: Una volta terminata la cottura, l'apparecchio rimane alimentato. Nel prossimo utilizzo, selezionare la stessa zona dell'ultima volta, verrà comparso l'ultimo programma utilizzato; questa funzione di memoria scomparirà dopo un'ora di interruzione di corrente. Se viene riacceso dopo più di 1 ora, verrà comparso lo stato iniziale.

10. Funzione di memoria quando si interrompe la cottura. Se l'apparecchio viene spento accidentalmente durante la cottura, purché venga riaccesa entro 30 minuti, l'apparecchio tornerà allo stato di funzionamento prima dello spegnimento.

11. Codici di errore

11.1 Comparsa di E1: il NTC è in circuito aperto.

11.2 Comparsa di E2: il NTC è in corto circuito.

IMPOSTAZIONI

La tabella seguente aiuta a selezionare l'impostazione di base per gli ingredienti che si desidera preparare.

Nota: tenere presente che queste impostazioni sono solo di riferimento. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione migliore per i vostri ingredienti. La tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio.

Durante la cottura, l'estrazione breve del recipiente dall'apparecchio raramente interrompe il processo.

Suggerimenti

- Gli ingredienti più piccoli generalmente richiedono un tempo di cottura leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.

- Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di cottura leggermente più lungo, una quantità minore richiede un tempo leggermente più breve.
- Rigirare gli ingredienti di dimensioni minori a metà del tempo di cottura migliora il risultato finale e può evitare che gli ingredienti vengano fritti in modo non uniforme.
- Le patate fresche possono essere ricoperte con un filo d'olio per ottenere patatine più croccanti.
- Gli snack che possono essere preparati al forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500g.
- Usare l'impasto già pronto per preparare spuntini ripieni in modo facile e veloce. L'impasto pronto richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto appena fatto.
- Se si vuole cuocere una torta o una quiche oppure friggere ingredienti fragili o ripieni, inserire una teglia o una pirofila nell'apparecchio.
- È inoltre possibile utilizzare la friggitrice ad aria per riscaldare gli ingredienti ad una temperatura di 150°C per circa 10 minuti.

Ingredienti	Quantità	Temperatura	Tempo	Intervallo di temperatura	Intervallo di tempo	Rigirare il cibo
Bistecca 	400 g	200 °C	15 min	80-200 °C	1-60 min	1-2
Fusi di pollo 	600 g	200 °C	30 min	80-200 °C	1-60 min	1-2
Gamberi 	600 g	190 °C	10 min	80-200 °C	1-60 min	1-2
Pesce 	500 g	180 °C	25 min	80-200 °C	1-60 min	1-2
Pizza 	400 g	180 °C	10 min	80-200 °C	1-60 min	--
Patatine fritte 	450 g	200 °C	25 min	80-200 °C	1-60 min	1-2
Torta 	400 g	180 °C	12 min	80-200 °C	1-60 min	--
Verdure 	300 g	170 °C	20 min	80-200 °C	1-60 min	1-2

Nota 1: Quando si inizia a friggere mentre la friggitrice ad aria è ancora fredda, aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione.

Nota 2: Quando si utilizzano due zone contemporaneamente, la temperatura o il tempo possono essere regolati in base all'effettivo effetto di cottura.

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Il recipiente e le griglie hanno un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali di pulizia abrasivi per pulirli, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

- Togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio. Nota: rimuovere il recipiente per far raffreddare più rapidamente la friggitrice ad aria.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Pulire il recipiente e le griglie con acqua calda, un po' di detersivo liquido e una spugna non abrasiva. È possibile utilizzare un detersivo liquido per rimuovere eventuali residui di sporco. Suggerimento: se lo sporco è rimasto attaccato alle griglie o al fondo del recipiente, riempire il recipiente con acqua calda e un po' di detersivo liquido. Mettere le griglie nel recipiente e lasciare il recipiente e le teglie in ammollo per circa 10 minuti.
- Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.

CONSERVAZIONE

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra.
	Non è stato impostato il timer.	Impostare il timer sul tempo di cottura desiderato per mettere in funzione l'apparecchio.
Gli ingredienti non sono completamente cotti.	La quantità di ingredienti nel recipiente è eccessiva.	Mettere nel recipiente meno ingredienti per una cottura più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare la temperatura appropriata (consultare la sezione "Impostazioni").
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Impostare il timer sul tempo di cottura appropriato (consultare la sezione "Impostazioni").
Gli ingredienti non sono fritti in modo uniforme.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere rigirati a metà del tempo di cottura.	Gli ingredienti sovrapposti (ad es. patatine fritte) devono essere rigirati a metà del tempo di cottura (consultare la sezione "Impostazioni").
Gli snack fritti non sono croccanti.	Si sta utilizzando un tipo di snack che deve essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Per ottenere un risultato più croccante, utilizzare snack da forno o spennellare leggermente con olio.
Il recipiente non si inserisce nell'apparecchio.	C'è troppo cibo nel recipiente.	Non riempire il recipiente oltre la quantità massima.
	Il recipiente non è posizionato correttamente.	Collocare il recipiente nell'apparecchio correttamente (si sente un clic).
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	Si stanno preparando ingredienti ricchi di grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi, una grande quantità di olio fuoriuscirà nel recipiente. L'olio produce fumo bianco e il recipiente potrebbe riscaldarsi più del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio né sul risultato della cottura.
	Il recipiente contiene ancora i residui di grasso della cottura precedente.	Il fumo bianco è causato dal grasso che si riscalda nel recipiente. Assicurarsi di pulire bene il recipiente dopo ogni utilizzo.

Le patatine fresche non sono fritte uniformemente.	Non si sta utilizzando il tipo di patata giusto.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura.
	I bastoncini di patate non sono state sciacquati bene prima della cottura.	Sciquare bene i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dall'esterno dei bastoncini.
Le patatine fresche fritte non sono croccanti.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua presenti nelle patatine.	Assicurarsi di asciugare bene i bastoncini di patate prima di ricoprirli con olio.
		Tagliare le patate in bastoncini più sottili per ottenere un risultato più croccante.
		Per un risultato più croccante, aggiungere un po' più di olio.

AVVERTENZE PER LO SMALTIMENTO



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

SÓLO USO DOMÉSTICO O EN INTERIOR

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato sólo se destina al uso doméstico, no se usa para aplicaciones similares tales como:

- comedores del personal para centros comerciales, oficinas y otros sitios de trabajo;
- casas de campo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- restaurantes para hotel o huésped.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al utilizar el aparato, deben seguirse siempre pero no se limitan a las siguientes las siguientes advertencias básicas de seguridad:

- No sumerja el cuerpo principal en agua ni lo enjuague bajo el grifo para no dañar los elementos electrónicos y calefactores.
- No deje entrar el líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas o cortocircuito.
- Mantenga todos los ingredientes de alimentos en la cesta u otros accesorios para evitar cualquier contacto con los elementos de calentamiento.
- No cubra la entrada ni la salida de aire cuando el aparato está en funcionamiento.
- No eche aceite en la cesta para evitar un riesgo de incendio.
- No toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento.
- Compruebe si la tensión indicada en el aparato se coincide con la local.
- No deje que el cable cuelgue al borde de mesa ni contacte con la superficie caliente.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como mantel o cortina.
- No coloque el aparato contra la pared ni contra otros electrodomésticos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior, los laterales y por encima del aparato.
- No coloque nada sobre el aparato.
- No utilice el aparato para otros usos que no se describan en este manual.

- Durante el funcionamiento, sale vapor caliente por la salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de la salida de aire.
- Tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la cesta u otros accesorios del aparato.
- Si ve que el humo negro sale del aparato, desenchufe el aparato de inmediato y no retire la cesta hasta que se detenga de salir el humo.
- Asegúrese de que el aparato está colocado en una superficie horizontal, plana y estable.
- Si usa los accesorios adicionales no recomendados por el fabricante, se podría causar lesiones.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice.
- El uso de este aparato no conviene a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida ni a las con poca experiencia y conocimiento, a menos que lo usen bajo la capaz indicación y supervisión de una persona responsable.
- Si el cable de alimentación está dañado, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener resoluciones.
- Supervise a los niños durante el uso y no los deje jugar con el aparato.
- El aparato no se opera con temporizador externo ni sistema de control remoto separado.
- No use el aparato al aire libre.
- Deje que el aparato se enfríe aproximadamente 30 minutos antes de manejarlo o limpiarlo.
- Elimine los residuos quemados antes de cada uso.
- Si el aparato se utiliza de forma inadecuada o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario, el vendedor rechaza cualquier responsabilidad por los daños que pueda causar.

INTRODUCCIÓN

Esta freidora de aire caliente ofrece una forma fácil y saludable de preparar los platos favoritos. Gracias a la rápida circulación de aire caliente y a los elementos calefactores en la parte superior, la freidora de aire es capaz de preparar numerosas comidas sin aceite.

DATOS TÉCNICOS:

- Voltaje: 220-240 V~, 50 Hz
- Potencia: 2700 (1350+1350) w
- Capacidad de la cesta: 9 L
- Temperatura ajustable: 80°C-200°C
- Temporizador: 1-60 min

DIAGRAMA DE COMPONENTES (Foto1)

1. Tapa
2. Cáscara UP
3. Panel electrónico
4. Parrilla
5. Cesta
6. Cáscara frontal de la cesta
7. Ventanilla transparente
8. Asa
9. Panel de separador
10. Salida de aire derecha
11. Cáscara trasera
12. Base
13. Cable de alimentación
14. Salida de aire izquierda

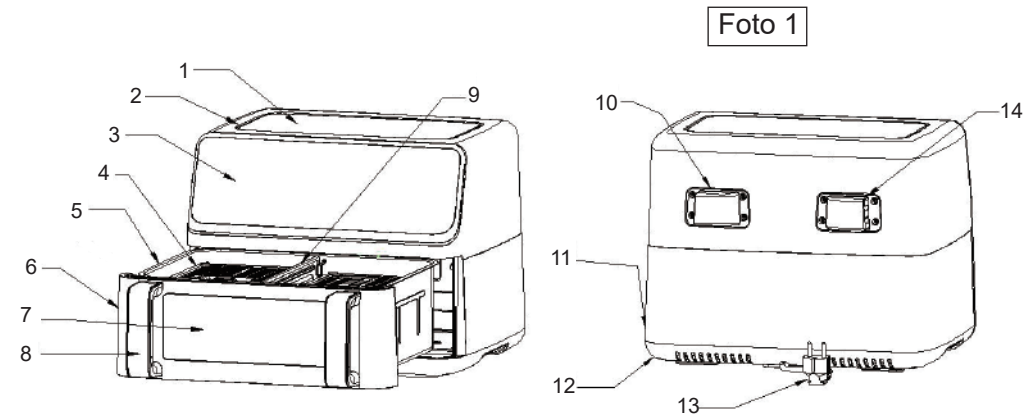




Foto 2

Advertencias

- No utilice el aparato para ningún otro propósito no indicado en este manual.
 - No deje que el aparato funcione sin vigilancia.
 - Durante el funcionamiento, sale vapor caliente por la salida de aire, así que mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las salidas.
- Tenga cuidado con el vapor y el aire calientes cuando retire la cesta del aparato.
- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso (Foto 2)
 - Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro. No retire la cesta hasta que se detenga de salir el humo.

Antes del Primer Uso

- Retire todos los materiales de embalaje.
 - Retire todos los adhesivos o etiquetas del aparato, excepto la etiqueta de clasificación.
 - Limpie enteramente la cesta y los accesorios en agua cálido con una esponja y un poco de detergente.
 - Fregue el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No eche aceite en la cesta para evitar un riesgo de incendio.**
- Aviso:** Cuando la freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal y no afecta a la seguridad del aparato.

Preparación para Uso

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.
- No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.**

USO DEL APARATO

- La freidora sin aceite puede preparar varias comidas.

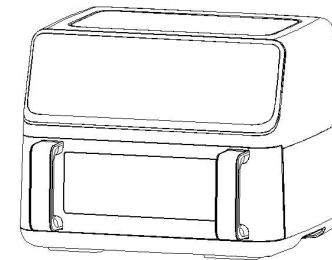
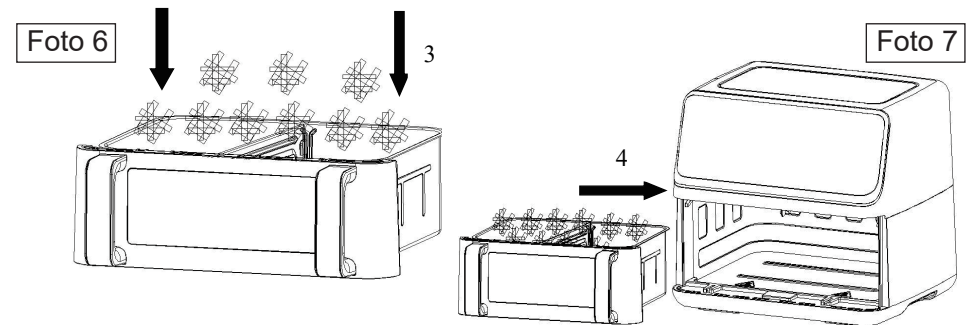
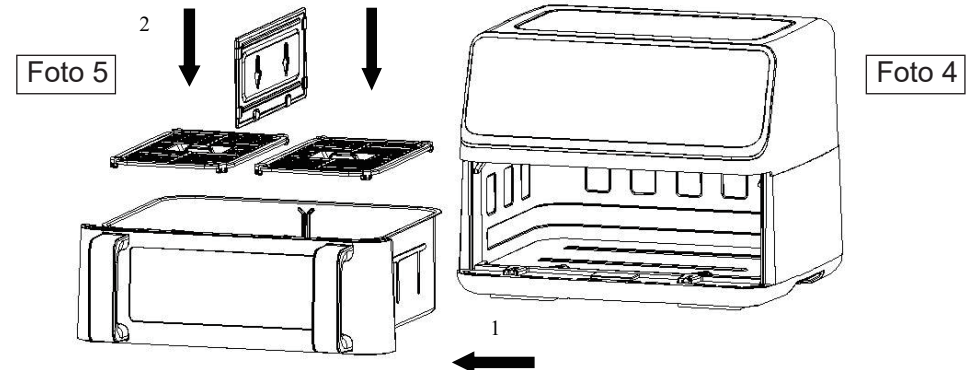


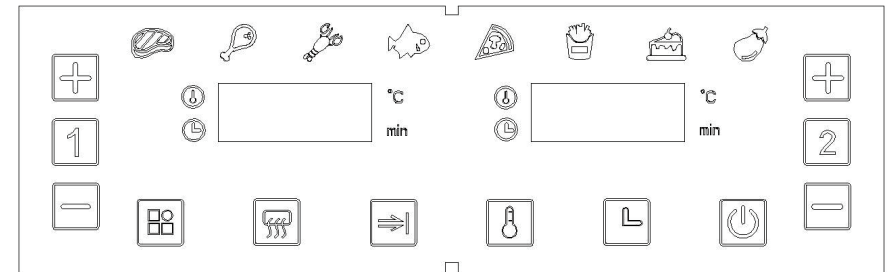
Foto 3



Cocción de aire caliente

- Conecte el enchufe a la toma de corriente. (Foto 3)
- Saque con cuidado la cesta del aparato. (Foto 4)
- Coloque la cesta en el aerofreidora (Foto 5).
No eche aceite o cualquier otro líquido en la cesta.
No coloque nada sobre el aparato. Esto interrumpe la circulación de aire y afecta el resultado de la fritura con aire.
- Ponga los ingredientes en la cesta. (Foto 6)
- Vuelva a meter la cesta en el aparato. (Foto 7)
Alinee con cuidado con las guías dentro del aparato.
No utilice nunca la freidora sin la cesta.
Precaución: No contacte directo con la cesta caliente de inmediato cuando se termina la cocción o durante el uso. En dichos casos, sostenga la cesta sólo por el asa, ya la cesta que está caliente puede quemar a la piel.
- Ajuste el tiempo requerido para la cocción (consulte la sección "Ajustes").
- Algunos ingredientes requieren ser agitados durante la cocción (consulte la sección "Ajustes"). Para agitar los ingredientes, saque la cesta del aparato por el asa y agítela. A continuación, vuelva a introducirlo en el aparato.
- Cuando oiga la alarma del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de preparación ajustado. Saque la cesta del aparato.
Nota: Puede apagar el aparato manualmente pulsando el botón de encendido durante 2 segundos.
Tip: Se puede establecer la temperatura y el tiempo según diferentes necesidades. Los ajustes se guardarán durante unos 60 minutos después de sacar la cesta del aparato.
- Compruebe si los ingredientes están bien cocidos.
Si los ingredientes aún no están cocidos, sólo tiene que volver a colocar la cesta en el aparato y programar unos minutos más.
- Para sacar los ingredientes (por ejemplo, las patatas fritas), saque la cesta de la freidora de aire y colóquela sobre una superficie resistente.
No ponga la cesta al revés, ya que el exceso de aceite acumulado en el fondo se derramará sobre los ingredientes. La cesta y los ingredientes están calientes después de la cocción. Dependiendo de la comida preparada en la freidora, puede salir vapor de la cesta.
- Utilizar pinzas o herramientas para sacar la comida al plato.
- Cuando se termina la preparación de una comida, la freidora de aire caliente está lista para preparar otra.

Instrucciones de Operaciones



El panel de control dispone de dos pantallas, correspondientes al programa de ambas cestas; los botones **+** y **-** de la parte superior e inferior de la tecla **1** se utilizan para configurar el programa del menú, la temperatura y el tiempo de la cesta izquierda, y del mismo modo, para ajustar los parámetros necesarios de la cesta derecha, utilice los botones correspondientes de la tecla **2**.

1. Estado encendido

Confirme que la cesta se ha colocado correctamente en el aparato y luego conecte la máquina a la alimentación. Emitirá un sonido "bip", todos los indicadores se encenderán durante un segundo y luego se apagarán, y la tecla de **1** estará siempre iluminada. En este momento, la máquina entrará en el estado de encendido. En este estado, la tecla **1** está siempre iluminada.

2. Estado de espera

Toque la tecla **1**, entonces se iluminarán las teclas **1** y **2**, en este momento el aparato entra en el estado de espera. Si no hay ninguna operación dentro de 5 minutos, el aparato volverá automáticamente al estado de encendido.

3. Estado de trabajo en una zona

3.1 Después de tocar la tecla **1** o **2**, las teclas de funciones, los iconos del menú y la pantalla correspondiente se iluminan, el icono de Filete parpadea por defecto y el resto de los iconos están siempre iluminados. La pantalla parpadea mostrando la temperatura y el tiempo.

3.2 Seleccione la función según las necesidades. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar según la preparación de los ingredientes. Al ajustar la temperatura, cada toque de **+** o **-** aumentará o disminuirá la temperatura en 5°C, y un toque prolongado la aumentará o disminuirá continuamente. El rango ajustable de temperatura para cada función es de 80°C- 200°C. Al ajustar el tiempo, cada vez que toque **+** o **-**, el tiempo se sumará o restará 1 minuto, y un toque prolongado lo aumentará o disminuirá continuamente. El rango de tiempo ajustable para cada función es de 1 - 60 minutos.

Nota: Si desea ajustar la temperatura y el tiempo, toque primero la tecla  o  y cuando aparezca la temperatura o el tiempo en la pantalla, se pueden ajustar; o espere a que la pantalla muestre automáticamente la temperatura o el tiempo y luego realice el ajuste.

3.3 Una vez finalizados los ajustes de menú, temperatura y tiempo, toque la tecla , la zona ① o ② seleccionada empieza a trabajar. En este momento, la pantalla deja de parpadear y muestra el actual tiempo restante de terminar el programa; el icono del menú seleccionado está siempre iluminado y el resto de los iconos están apagados; la tecla  no está iluminado y el resto de los iconos de funciones están siempre iluminados.

3.4 Si necesita ajustar la temperatura o el tiempo durante la cocción, toque la tecla  o , cuando la pantalla muestre la temperatura o el tiempo, toque la tecla  o  para ajustarlos. Durante este proceso el tubo de calentamiento y el motor funcionan normalmente.

3.5 Si necesita ajustar el menú durante la cocción, toque la tecla , el aparato pausará el trabajo, el tubo calentador dejará de calentarse, y el motor seguirá funcionando durante 20 segundos y luego se detendrá. En este momento, el icono del menú elegido, los iconos de zona 1 y 2, y la tecla de encendido parpadear, se puede cambiar del menú según sus necesidades, y también puede ajustar la temperatura y el tiempo.

3.6 Durante la cocción, toque la tecla  y el aparato se pausará. Si no se realiza ninguna operación después, el aparato volverá automáticamente al estado de espera tras 5 minutos.

3.7 Si necesita apagar la máquina durante la cocción, mantenga presionando la tecla  durante 2 segundos, el tubo de calentamiento deja de funcionar, el motor sigue funcionando durante 20 segundos y luego se para. En este momento, la pantalla muestra "OFF", el zumbador emite un "bip", la pantalla se apaga, el aparato entra de nuevo en estado de espera.

3.8 Después de la cocción, la pantalla muestra "OFF" y el zumbador emite 5 pitidos, luego la pantalla se apaga y el aparato vuelve al estado de espera.

3.9 Durante la cocción, si saca el cestillo de freír, ambas pantallas mostrarán "OPEN", la máquina dejará de funcionar. Si vuelve a colocar el cestillo, la máquina continuará con el trabajo anterior.

4. Estado de trabajo con dos zonas

4.1 Para activar el estado

4.1.1 Seleccione primero una zona, configure el menú, la temperatura y el tiempo necesarios y, a continuación, seleccione la otra zona y configúrela de la misma manera.

4.1.2 Después de terminar el ajuste del paso anterior, toque la tecla , y las dos áreas comienzan a trabajar al mismo tiempo. En este momento la pantalla muestra el actual tiempo restante de terminar el programa, la tecla  y el icono del menú seleccionado de la zona ① parpadea al mismo tiempo, que dura 6 segundos; después de 3 segundos la tecla  y el icono del menú seleccionado de la zona ② parpadear. Se alternan a la izquierda y a la derecha de la pantalla.

4.1.3 También puede tocar la tecla  para empezar el trabajo de la zona ① después de haber ajustado bien esta zona, y luego tocar la tecla  para seleccionar el menú y ajustar el tiempo y la temperatura deseados de la zona ②, a continuación tocar la tecla  para empezar el trabajo de la zona ②.

4.1.4 Durante la cocción, toque la tecla , las dos pantallas mostrarán la temperatura del programa seleccionado y cambiarán automáticamente al tiempo después de 3 segundos; toque la tecla , las pantallas mostrarán el tiempo del programa seleccionado.

4.2 Para realizar ajustes durante la cocción

4.2.1 Cuando está en funcionamiento, si necesita ajustar la temperatura o el tiempo de la zona ①, toque la tecla , luego ajústelos según su necesidad. En este estado no se puede cambiar el programa seleccionado. Si no se realiza ninguna operación, después de 10 segundos la pantalla volverá automáticamente a la normalidad.

4.2.2 Para ajustar el tiempo y la temperatura de la zona ②, la manera es igual que el paso anterior de 4.2.1.

4.2.3 Durante la cocción, si toca la tecla  parpadeante después de tocar la tecla  o , en ambas zonas se para el funcionamiento, en este momento se puede ajustar el programa del menú, la temperatura y el tiempo. Una vez finalizado el ajuste, toque de nuevo la tecla  para reanudar la cocción.

4.2.4 Cuando el funcionamiento de una zona pausa, si no hay ninguna operación durante cinco minutos, la zona pausada entrará en el estado de espera.

4.3 Para acabar el trabajo de la zona ① o ②, toque la tecla  o  y, a continuación, mantenga presionado la tecla  durante 2 segundos. En ese momento, la zona seleccionada detendrá su trabajo y volverá al estado de espera.

4.4 Estado al sacar el cestillo

4.4.1 Si se retira el cestillo durante la cocción, el tubo de calentamiento y el motor correspondientes a las zonas ① y ② dejarán de funcionar y la pantalla correspondiente mostrará "OPEN". Vuelva a meter el cestillo en el aparato encendido y ambas zonas reanudarán su funcionamiento.

4.4.2 Si se retira el cestillo mientras el aparato está en el estado de espera, la pantalla mostrará "OPEN" y no se puede operar el panel de control en ese momento.

4.5 Para pausar el funcionamiento

4.5.1 Cuando ambas zonas estén en funcionamiento, si toca la tecla , el aparato detendrá su trabajo, las dos pantallas, la tecla  y los iconos del menú selecto parpaddeen. Toca otra vez esta tecla para reanudar el trabajo de las dos zonas.

4.5.2 Una vez que las dos zonas estén en pausa al mismo tiempo, si no hay ninguna operación durante 5 minutos, dejarán de trabajar y entrarán en el estado de espera.

4.5.3 Cuando el aparato está en funcionamiento, si toca la tecla , el trabajo se detendrá. Si necesita ajustar el programa, la temperatura y el tiempo, toque la tecla  o , y luego ajuste según su necesidad. Una vez finalizado el ajuste, toque de nuevo la tecla  para seguir la cocción.

4.5.4 Durante el funcionamiento, toque la tecla , el funcionamiento pausará. Si mantiene presionando esta tecla durante 2 segundos, el aparato dejará de funcionar, las pantallas mostrarán "OFF", y el aparato volverá al estado de espera después de emitir un "bip".

4.6 Para acabar ambas zonas

4.6.1 Después de la cocción, el tubo de calentamiento deja de funcionar, el motor sigue funcionando durante 20 segundos y luego se para. En este momento, la pantalla muestra "OFF" y el zumbador emite 5 pitidos, luego la pantalla se apaga y el aparato vuelve al estado de espera.

4.6.2 Si quiere finalizar la cocción de una zona, toque primero la tecla  o  y, a continuación, mantenga presionado la tecla  durante 2 segundos y la zona seleccionada dejará de funcionar. La pantalla correspondiente mostrará "OFF", se emitirá un "bip" y volverá al estado de espera. En este momento, el aparato cambiará al estado de trabajo en una zona sola.

4.7 Función de finalización simultánea

4.7.1 Esta función sólo se puede activar en el estado de trabajo con dos zonas. Cuando está activada, la tecla  se ilumina y parpadea en el panel de control.

4.7.2 Después de haber configurado el programa para las dos zonas, toque la tecla , a continuación, toque la tecla , que estará siempre iluminada durante la cocción, y luego toque la tecla  para que la máquina se ponga en marcha. En este estado, la zona con el tiempo más largo se comenzará primero, y la pantalla de la zona con el tiempo más corto mostrará "Hold". Cuando el tiempo de cocción de ambas zonas sea el mismo, la zona con el tiempo de cocción más corto se empezará y la cocción de ambas zonas finalizará al mismo tiempo.

4.7.3 Situaciones posibles en la cocción simultánea con diferente tiempo:

a. Si el tiempo de cocción en la zona que está en estado Hold es más largo que otra zona que va a trabajar, la función de finalización simultánea se cancelará y la tecla  se apagará.

b. Retire la cesta, las dos pantallas muestran "OPEN", el tiempo se pausa, el tubo de calentamiento y el motor dejan de funcionar. Si vuelva a meter la cesta, el aparato continúa la cocción.

c. Si pone en pausa la zona en funcionamiento, se cancelará la función de finalización simultánea, la tecla  se apagará y la zona en estado Hold comenzará a trabajar.

d. Si se pone en pausa la zona en estado Hold, se cancelará la función de finalización simultánea, la tecla  se apagará y la otra zona seguirá trabajando.

4.7.4 Situaciones posibles en la cocción simultánea con mismo tiempo:

Si saca la cesta y vuelve a meterla, la cocción seguirá con mismo tiempo y no se afectará la función de finalización simultánea.

4.7.5 Si pausa ambas zonas, la función de finalización simultánea se terminará y la tecla  se parpadeará.

4.7.6 Si toca la tecla  durante la cocción, la función de finalización simultánea se terminará y la tecla  se apagará.

5.1 Función de precalentamiento

- En el estado de espera, toque la tecla , luego seleccione la tecla , a continuación toque la tecla  para precalentar la zona ①, las teclas  y  parpaddeen al mismo tiempo. Para precalentar la zona ②, actúe de la misma manera.
- En el estado de espera, toque la tecla , luego seleccione la tecla , a continuación toque las teclas  y , al final toque la tecla  para precalentar las dos zonas. Las teclas ,  y  parpaddeen al mismo tiempo, se iluminan durante 2 segundos y se apagan durante 2 segundos.

Panel de Control

1. Estado encendido: La tecla  ilumina siempre.

2. Estado de espera: Las teclas ,  y  iluminan siempre.

3. Antes del funcionamiento: las teclas de funciones están siempre iluminadas; el icono del menú seleccionado parpadea y el resto de los iconos están siempre iluminados; la pantalla correspondiente muestra parpadeando la temperatura y el tiempo de forma alternativa, y en este momento se puede seleccionar el menú, ajustar la temperatura y el tiempo.

4. Para realizar ajustes durante la cocción: Los iconos del menú no parpaddeen, la pantalla muestra parpadeando la temperatura y el tiempo. La temperatura y el tiempo son ajustables, el menú no.

5. Estado de pausa de zona sola: Las teclas de funciones correspondientes están siempre iluminadas, el icono de menú seleccionado parpadea y el resto de los iconos mantienen iluminados. La pantalla correspondiente muestra parpadeando la temperatura y el tiempo. Las teclas  y  parpaddeen, en este momento se puede ajustar el menú, la temperatura y el tiempo.

6. Estado de pausa de dos zonas: Las teclas de funciones correspondientes están siempre iluminadas, el icono de menú seleccionado parpadea y el resto de los iconos mantienen iluminados. La pantalla muestra parpadeando la temperatura y el tiempo. Las teclas **1** y **2** parpadean.
7. Estado de funcionamiento: Las teclas de funciones y el icono del menú seleccionado están siempre iluminados, el resto de los iconos se apagan y la pantalla muestra el tiempo necesario para este programa.
8. Cuando las dos zonas realizan diferentes programas de cocción al mismo tiempo, la tecla **1** y el icono del menú seleccionado de la zona **1** parpadean 6 segundos, y después de 3 segundos, la tecla **2** y el icono del menú seleccionado de la zona **2** parpadean.
9. Función de memoria: Si la máquina no se apaga una vez finalizada la cocción y la zona seleccionada para el siguiente uso es la misma que la última vez, la máquina restaura los ajustes del menú de la última vez que se utilizó. Esta función de memoria desaparece después de apagar la máquina por una hora. Si la máquina está apagada por más de una hora y luego se enciende, vuelve al estado inicial.
10. Función de memorización de fallos de alimentación: Si la máquina funcionando se encuentra con un corte de alimentación accidental, siempre que se vuelva a alimentar dentro de 30 minutos, volverá a al funcionamiento establecido anteriormente.
11. Código sobre los estados erróneos de la pantalla:
- 11.1 E1: Falla eléctrica del termostato.
- 11.2 E2: Cortocircuito del termostato.

Ajustes

La tabla siguiente le ayuda a seleccionar el ajuste básico para los ingredientes que desea preparar.

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

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

Tips

- Los ingredientes pequeños suelen requerir menos tiempo de cocción que los grandes.
- El ingrediente en mayor cantidad sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor, mientras que el ingrediente en menor cantidad sólo necesita un tiempo ligeramente menor.

- Agite los ingredientes pequeños a mitad del tiempo de cocción optimizará el resultado final y evitará que se fríen de forma desigual.
- Añadir una pequeña cantidad de aceite a los ingredientes puede hacerlos más crujientes. Fría los ingredientes unos minutos después de aplicar el aceite.
- Los bocadillos que pueden prepararse en un horno también pueden elaborarse en la freidora de aire.
- La cantidad óptima para hacer patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utilice masa precocinada para preparar bocadillos con relleno de forma rápida y sencilla. Las comidas hechas por masa precocinada requiere menos tiempo de cocción que las de masa casera.
- Coloque un molde o una fuente de horno en el cestillo de la freidora si desea hornear un pastel o una tarta, o si desea freír ingredientes frágiles o con relleno.
- También puede utilizar la freidora de aire para recalentar comidas. Para esto, ajuste la temperatura a 150°C durante un máximo de 10 minutos.

Menú	Cantidad recomendada	Temperatura por defecto	Tiempo por defecto	Rango de temperatura ajustable	Rango de tiempo ajustable	Agitar
Filete 	400 g	200 °C	15 min	80-200 °C	1-60 min	1-2 veces
Muslo de pollo 	600 g	200 °C	30 min	80-200 °C	1-60 min	1-2 veces
Gambas 	600 g	190 °C	10 min	80-200 °C	1-60 min	1-2 veces
Pez 	500 g	180 °C	25 min	80-200 °C	1-60 min	1-2 veces
Pizza 	400 g	180 °C	10 min	80-200 °C	1-60 min	--
Patatas fritas 	450 g	200 °C	25 min	80-200 °C	1-60 min	1-2 veces
Tarta 	400 g	180 °C	12 min	80-200 °C	1-60 min	--
Verduras 	300 g	170 °C	20 min	80-200 °C	1-60 min	1-2 veces

Nota:

- Cuando empiece a freír, añada 3 minutos más para calentar la freidora fría.
- Puede ajustar la temperatura o el tiempo según el efecto real cuando utilice dos zonas al mismo tiempo.

Limpieza

- Limpie el aparato después de cada uso.
El cestillo, la parrilla y el interior del aparato tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.
- Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el dispositivo se enfríe.
Nota: Retire el cestillo para que el aparato se enfríe más rápidamente.
- Friegue el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Limpie el cestillo y la parrilla con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. Puede usar el detergente para eliminar la suciedad restante.
Consejo: Si la suciedad se adhiere a la parrilla o a la parte inferior del cestillo, llene el cestillo con agua caliente y un poco de jabón. Coloque la parrilla en el cestillo y remójelos durante aproximadamente 10 minutos.
- Limpie el elemento de calentamiento con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimentos.

Almacenamiento

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

Soluciones de Problemas

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	No está enchufado a la toma de corriente.	Inserte el enchufe a una toma de corriente conectada a la tierra.
	No ha establecido el temporizador.	Ajuste el temporizador y luego inicie el aparato.
Las comidas no están bien cocidas.	Hay demasiados ingredientes en el cestillo.	Coloque una pequeña cantidad de ingredientes en el cestillo. El efecto de cocción será más uniforme.
	La temperatura establecida de cocción es demasiado baja.	Aumente la temperatura de cocción (consulte la sección "Ajustes").
	El tiempo establecido de cocción es demasiado corto.	Aumente el tiempo de cocción (consulte la sección "Ajustes").
Los ingredientes no se cocinan de manera uniforme.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de cocción.	Los ingredientes que se encuentran superpuestos o cruzados (p. ej., las patatas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de cocción (consulte la sección "Ajustes").
Los snacks fritos no están crujientes.	Eligió un tipo de snack destinado a ser preparado en una freidora tradicional.	Utilice los snacks que se puedan cocinar a horno o aplique una fina capa de aceite a los snacks para que obtengan un resultado más crujiente.
No se puede deslizar el cestillo en el aparato.	Hay demasiados ingredientes en el cestillo.	No llene el cestillo más allá de la cantidad máxima indicada en la tabla anterior.
	El cestillo no está colocado correctamente.	Vuelve a colocar el cestillo hasta que oiga un clic.
Sale humo blanco del aparato.	Está cocinando ingredientes grasos.	Cuando fría ingredientes grasos, goteará una gran cantidad de aceite en la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén se calienta más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado de cocción.
	El cestillo contiene los residuos grasos del uso anterior.	El humo blanco es causado por los residuos grasos que se calientan en el cestillo. Asegúrese de limpiar el cestillo correctamente después de cada uso.

Las patatas fritas frescas no se frien de forma uniforme.	No empapó bien los palitos de papas antes de freírlos.	Remoje los palitos de papas en un recipiente con agua y enjuáguelos bien para eliminar el almidón.
	No ha utilizado el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la cocción.
Las frescas patatas fritas no son crujientes.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en los palitos de patata.	Asegúrese de secar los palitos de papas completamente antes de aplicar aceite.
		Corte las papas en palitos más finos para que obtengan un resultado más crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para que obtengan un resultado más crujiente.

Consideraciones de Eliminación



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