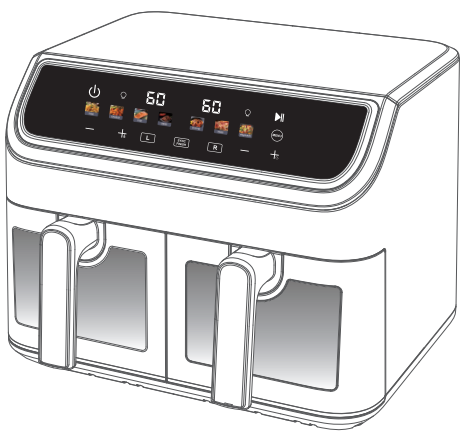
Patbrela

AIR FRYER

USER MANUAL

MODEL: LQ-203T



EU Illustrations are for reference only.
The actual product may differ.

CONTENTS

EN

01 // SAFETY INSTRUCTIONS 01

02 // GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER 04

03 // BEFORE FIRST USE 08

04 // USING YOUR AIR FRYER 09

05 // CLEANING & MAINTENANCE 12

06 // TROUBLESHOOTING 15

CONTENU

FR

01 // CONSIGNES DE SÉCURITÉ 16

02 // APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR 19

03 // AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION 23

04 // UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR 24

05 // NETTOYAGE ET ENTRETIEN 27

06 // DÉPANNAGE 30

INHALT

DE

01 // SICHERHEITSHINWEISE 31

02 // LERNEN SIE IHRE HEISSLUFTFRITTEUSE KENNEN 34

03 // VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME 38

04 // VERWENDUNG IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE 39

05 // REINIGUNG & WARTUNG 42

06 // FEHLERBEHEBUNG 45

CONTENIDO

ES

01 // INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 46

02 // CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE 49

03 // ANTES DEL PRIMER USO 53

04 // USO DE SU FREIDORA DE AIRE 54

05 // LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 57

06 // SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 60

INDICE

IT

01 // ISTRUZIONI DI SICUREZZA 61

02 // INTRODUZIONE ALLA FRIGGITRICE AD ARIA 64

03 // PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO 68

04 // UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA 69

05 // PULIZIA E MANUTENZIONE 72

06 // RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 75

SPIS TREŚCI

PL

01 // INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA 76

02 // POZNAJ SWOJĄ FRYTKOWNICĘ BEZPOWIETRZNĄ 79

03 // PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM 83

04 // KORZYSTANIE Z FRYTKOWNICY BEZPOWIETRZNEJ 84

05 // CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 87

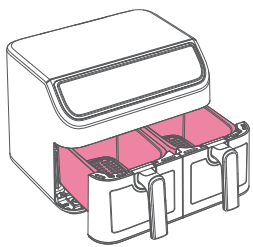
06 // ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 90

01 SAFETY INSTRUCTIONS

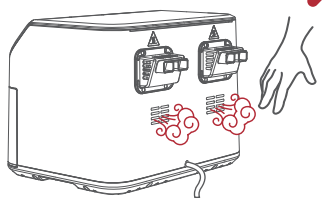
Follow basic safety precautions when using the air fryer. Read through this manual carefully, especially the safety instructions.

Save this manual for future reference.

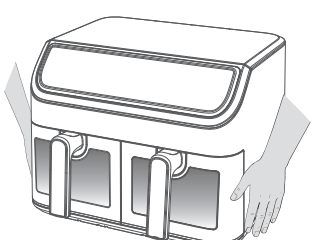
Key Safety Points



Do not touch hot surfaces.
Use handle.



Do not block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.



Hold the bottom with **both hands** when moving the air fryer.

General Safety

When using electrical appliances, always follow basic safety precautions to reduce the risk of fire, electric shock, and injury.

- Read and understand all operating instructions before using this air fryer.
- This air fryer is intended for household use only. Do not use it outdoors or for commercial purposes.
- **Do not** immerse the housing, power cord, or plug in water or any other liquid.
- Keep the air fryer out of reach of children and never leave it unattended when in use.
- **Do not** place anything on top of or store anything inside the air fryer.
- **Do not** place the air fryer on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Always operate the air fryer on a solid, level, and heat-resistant surface.
- Use extreme caution when moving the air fryer or removing the basket if it contains hot oil or liquids.
- **Do not** use the air fryer if it or the power cord appears damaged or if it malfunctions in any way.
- Unplug the air fryer when not in use and before cleaning. Let it cool completely before putting on or taking off any parts.
- **Do not** use unauthorized or third-party accessories, as they may cause injury or damage.
- Avoid cleaning with metal scouring pads — metal fragments may break off and cause electric shock.
- **Only** use the air fryer as directed in this manual.

Electric Safety

- Before plugging in, ensure the voltage indicated on the rating label matches your local power supply.
- Inspect the power cord regularly for signs of damage. If damaged, stop using the air fryer and have it replaced by a qualified technician.
- **Never** operate the air fryer with a damaged plug or cord, after a malfunction, or after it has been dropped or damaged.
- **Do not** push objects into any openings. This can damage the air fryer or cause electric shock.
- Always unplug by grasping the plug, not the cord.
- **Do not** cover the air fryer during operation.
- **Never** place the air fryer on or near flammable materials, high-pressure containers, or hobs (gas, electric, ceramic, or induction).
- Ensure the air fryer is situated in a well-ventilated area, away from curtains, cabinetry, wall coverings, clothing, or other flammable materials.

While in Use

- The air fryer cooks with hot air only; never fill the basket with oil or fat.
- Always use the basket during cooking.
- **Do not** place oversized food, metal utensils, or inappropriate containers inside the air fryer.
- Avoid using paper, cardboard, non-heat-resistant plastic, or similar materials. Heat-safe parchment paper or foil may be used with food on top.
- **Never** place parchment paper or foil into the air fryer without food, as airflow can cause it to contact the heating element.

- Keep the air fryer clear of flammable materials such as curtains and tablecloths. Use only on a stable, flat, heat-resistant surface.
- If you see dark smoke during use, immediately turn off and unplug the air fryer. Wait for the smoke to dissipate before removing the basket.
- Never leave the air fryer unattended during operation.
- Do not touch the pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.

Cord and Plug Safety

- A short power cord is provided to reduce risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Extension cords may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used:

  a) The marked electrical rating of the extension cord should be at least equal to the electrical rating of the appliance.

  b) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

ELECTRICAL EUROPEAN PLUG

It uses a European plug with two round pins. To reduce the risk of fire, electric shock, or injury, always plug it into a compatible outlet and avoid using damaged sockets, extension cords, or adapters not rated for the appliance.



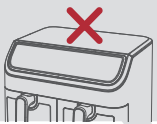
EU PLUG

After Use

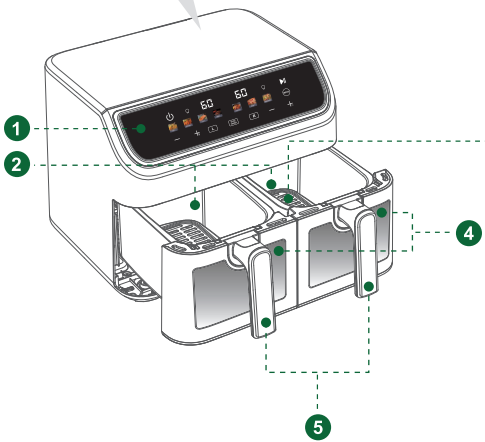
- Turn off and unplug the air fryer immediately after use.
- Allow the air fryer to cool completely before cleaning.
- **Do not** touch the basket or inside surfaces until fully cooled.
- Remove any leftover food or oil once the air fryer is cool.
- Check the heating element for food residue and clean gently if needed.
- **Do not** wrap the cord around the air fryer while it is still warm.
- Wipe the exterior with a damp cloth. Never immerse in water.
- Clean the basket with warm soapy water or in the dishwasher (if dishwasher-safe).

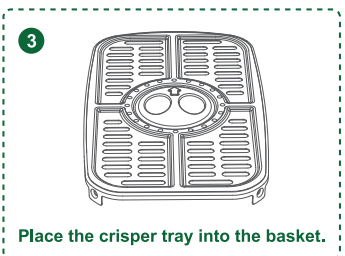
SAVE THESE INSTRUCTIONS — FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

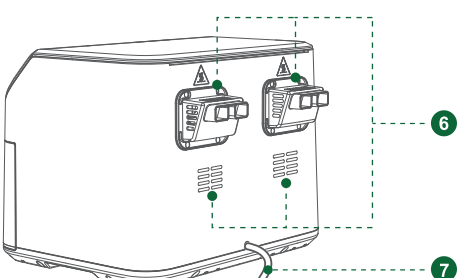
02 GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER



NOTE:
Do not try to open the top of the air fryer. It is not a lid.

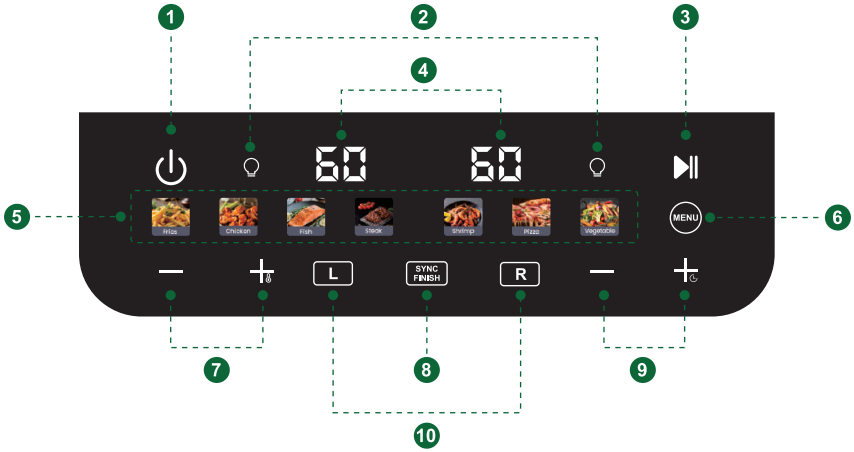






1. Display & Control Panel
2. Basket
3. Crisper Tray
4. Viewing Window
5. Basket Handle
6. Air Outlet
7. Power Cord

Display & Control Panel



1. POWER Button
2. Illuminating Lamp Button
3. START/PAUSE Button
4. Basket Display
5. Preset Cooking Modes
6. Menu Button
7. Temperature Setting Buttons
8. SYNC FINISH Button
9. Time Setting Button
10. Basket Select Buttons

POWER Button

Standby Mode (Plugged In):
Once the air fryer is plugged into a power outlet, the POWER button light will illuminate, indicating that the unit is in standby mode and ready to be turned on.

Turn ON:
While in standby mode, press the **POWER** button to turn the unit on. The Left Basket, Right Basket, and Illuminating Lamp buttons will light up, indicating the air fryer is ready for operation.

Turn OFF:
While in ready mode, press and hold the **POWER** button to turn the unit off and return it to standby mode.

Basket Select Buttons



Left Basket Button:

Press to select the left basket for control. Press again to return the basket to ready mode.



Right Basket Button:

Press to select the right basket for control. Press again to return the basket to ready mode.

Temperature Setting Buttons



After selecting a basket (**Left** or **Right**), press this button to decrease the temperature.



After selecting a basket (**Left** or **Right**), press this button to increase the temperature.

Time Setting Buttons



After selecting a basket (**Left** or **Right**), press this button to decrease the cooking time.



After selecting a basket (**Left** or **Right**), press this button to increase the cooking time.

Left/Right Display

Each basket has its own display. The left display shows the status of the left basket, and the right display shows the status of the right basket. Both displays show the set temperature and the remaining cooking time for their respective baskets.

- Temperature Range: 80°C–200°C
- Cooking Time Range: 0–60 min

 "SYNC FINISH" Button

After setting both baskets (preset cooking mode, temperature, and cooking time), press the **"SYNC FINISH"** button, then press the **START** button.

If the cooking times are different, the basket with the shorter time will display "—" and start later. It will automatically begin cooking when the remaining times match, so both baskets finish at the same time.

NOTE: If you set only one basket (preset cooking mode, temperature, and cooking time) and then press the **"SYNC FINISH"** button, it functions as MATCH COOK. The other basket will copy the same settings. Press **START** to begin cooking in both baskets with the same settings.

Illuminating Lamp Button

After turning on the air fryer, press this button on either side to turn the interior lamp of each basket on or off. The left button controls the left basket lamp, and the right button controls the right basket lamp.

START/PAUSE Button

After making settings for the basket(s), press this button to start/pause cooking.

Menu and Menu Button

The table below shows the default cooking settings for various ingredients. Actual results may vary depending on the ingredient's origin, size, shape, and brand.

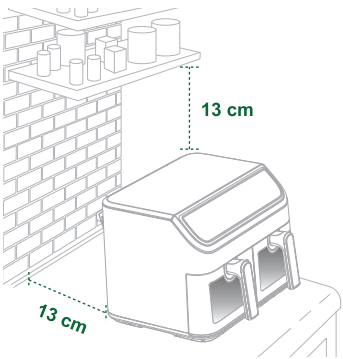
Press the **Menu** button to cycle through the available preset modes. You can adjust the preset by using the Temperature and Time setting buttons to select your desired temperature and cooking time.

Menu	Default Temperature	Default Time	Turn Reminder
	200°C	28 minutes	A beep will sound to remind you to shake or turn the food during cooking, ensuring it cooks evenly.
	200°C	20 minutes	
	200°C	18 minutes	
	200°C	15 minutes	
	180°C	18 minutes	
	200°C	25 minutes	
	160°C	20 minutes	

Specifications

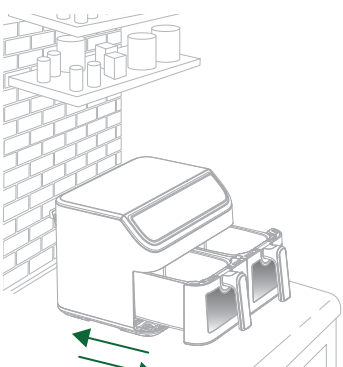
Power Supply	AC 220–240 V, 50/60 Hz
Rated Power	1800–2000 W
Product Dimensions	38.9 x 40.2 x 30.3 cm
Net Weight	8.5 kg

03 BEFORE FIRST USE



1. Remove all packaging materials from the air fryer, including any temporary stickers.
2. Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface. Keep it away from areas that may be damaged by steam, such as cupboards.

NOTE:
Leave enough space in front, behind, and above the air fryer for proper ventilation and easy basket removal.



3. Pull the handles to remove the baskets.
4. Wash the baskets and crisper trays with clean water.
5. Wipe the inside and outside of the air fryer with a damp cloth. Dry thoroughly with a towel.
6. Reinsert the crisper trays into the baskets, and place the baskets back into the air fryer.

04 USING YOUR AIR FRYER

Preheating

We recommend preheating before placing food inside the air fryer, unless your air fryer is already hot. Food will not cook thoroughly without preheating.

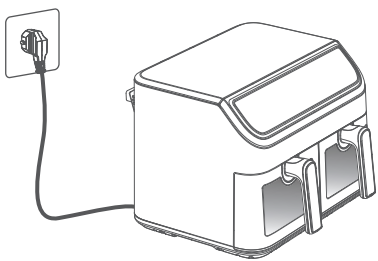
Preheating also helps eliminate residual odors, especially when using the air fryer for the first time or after previous use.

1.Plug the power cord into a wall outlet, then press the **POWER** button to turn the unit on, entering ready mode.

2.Press the **Left** or **Right Basket** button for the basket you want to preheat. Set the temperature to 200°C and the cooking time to 5 minutes, then press **START** to begin preheating a single basket.

3.To preheat both baskets, repeat the same temperature and time settings for the other basket, then press **START**. Alternatively, set one basket following Step 2, press the **SYNC FINISH** button to apply the same settings to the other basket, and then press **START**.

4.When preheating is complete, the air fryer is ready to use.

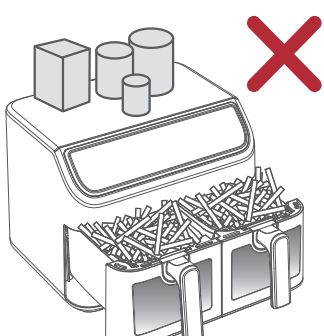


Air Frying

1. After preheating, pull out the left basket, right basket, or both. Place the food inside, then slide the basket(s) back into the air fryer.

NOTE:

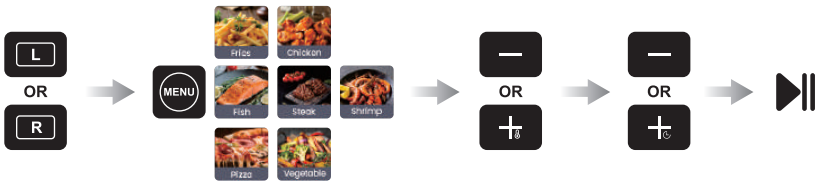
- Always push the basket(s) in until they click into place. If not seated correctly, the corresponding display will show “OUT” during cooking.
- Do not place anything on top of the air fryer. This blocks airflow and leads to poor cooking results.
- This is not a deep fryer. Do not fill the basket with oil, fat, or any liquid. However, adding a small amount of oil to your food will make crisper.
- Do not overfill the basket, as it may cause uneven cooking.
- The basket will be hot after preheating. Use caution when removing it, and beware of hot steam.



2. Start air frying.

a) Using one basket:

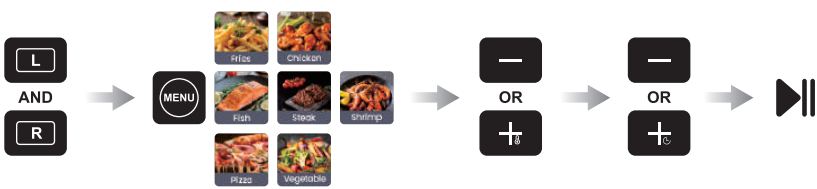
Press the **Left** or **Right Basket** button for the basket containing food. Press the **Menu** button to choose a preset cooking mode, then set the temperature and cooking time. Finally, press **START** to begin cooking.



b) Using both baskets:

Press the **Left** or **Right Basket** button and press the **Menu** button to select a preset cooking mode, then set the temperature and cooking time. Press **START** to begin cooking for the first basket.

Next, press the other basket button and repeat the same steps to set the preset cooking mode, temperature, and cooking time, then press **START** to begin cooking for the second basket.



NOTE:

- If you want both baskets to finish cooking at the same time, set each basket (preset cooking mode, temperature, and cooking time), then press the **"SYNC FINISH"** button before starting the air fryer.
- If both baskets use the same preset cooking mode, temperature, and cooking time, set one basket first, then press the **"SYNC FINISH"** button. It will function as MATCH COOK, and the other basket will copy the same settings. Press **START** to begin cooking in both baskets with the same settings.

3. **(Optional)** Press the **Illuminating Lamp** button on either side to turn the interior lamp of each basket, then check the food through the viewing window.

4. During cooking, a beep will sound to remind you to shake or turn the food.

5. **(Optional)** If the food in one basket finishes before the set cooking time, press the corresponding basket button (**Left** or **Right**) until it flashes, then press **PAUSE**. Press the same basket button again to stop cooking for that basket.

6. When cooking is complete, the corresponding display will show "**END**." Remove the basket(s) and take out the food.

7. Unplug the power cord and clean the air fryer.

Shaking Food

When to Shake

- When you hear a beep during cooking, open the basket(s) and shake or turn the food.
- Shake or flip once halfway through cooking.
- Shake more often if needed for extra crispiness.

What to Shake

- Shake small or stacked foods like fries, nuggets, or vegetables to ensure even cooking.
- Without shaking, food may cook unevenly or lack crispiness.
- For larger items like steak or chicken, flipping instead of shaking helps achieve even browning.

How to Shake

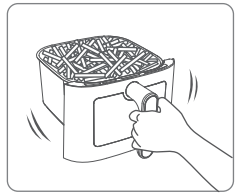
- During cooking, take the basket out of the air fryer and shake, mix, or flip the food.

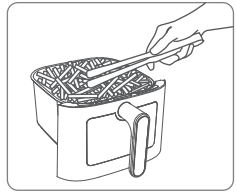
  A. To shake food:

  1. Hold the basket just above a heat-resistant surface for safety purposes.
  2. Shake the basket.

  B. If the basket is too heavy to shake and there are hot liquids present:

  1. Place the basket on a heat-resistant surface.
  2. Use tongs to mix or flip the food.





- When you take the basket out, the air fryer will pause cooking automatically.
- When you replace the basket, cooking will automatically resume.
- Avoid shaking longer than 30 seconds, as the air fryer may start to cool down.

More Functions

Overheating Protection

Should the inner temperature control system fails, the overheating protection system will be activated and the air fryer will not function. Should this happen, unplug the power cord. Allow time for the air fryer to cool completely before restarting or storing.

Electric Power

Operate the air fryer on its own dedicated electrical outlet. Using the same outlet for other appliances may affect the air fryer's performance.

Automatically Resume Cooking

If you pull out the basket, the air fryer will pause cooking automatically. The corresponding display will show "OUT" as a reminder.

When you return the basket, the air fryer will automatically resume cooking based on your previous settings.

Automatic Shut-off

The air fryer is designed to turn off automatically once cooking is finished. You can also switch it off manually when you are done. After shutting down, it will remain active for a short while to cool itself quietly and safely.

05 CLEANING & MAINTENANCE

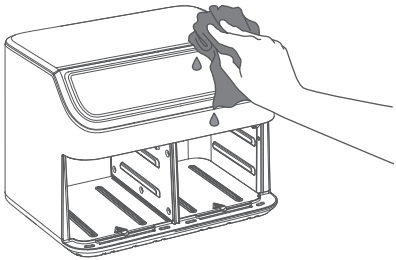
Cleaning

NOTE:

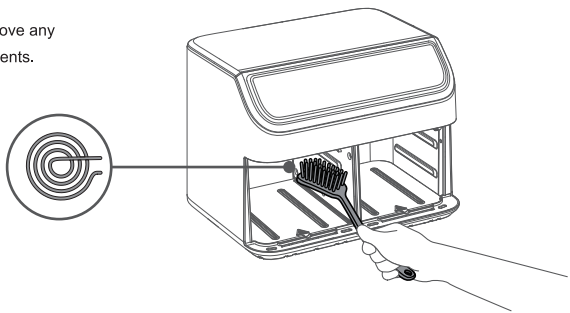
- Always turn off and unplug the air fryer before any cleaning to avoid the risk of fire, electric shock, or injury to persons.
- Always clean the baskets and interior after every use.
- Let the baskets, the crisper trays, and the inside of the air fryer cool down completely before you start cleaning.
- The baskets, the crisper trays, and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as they may damage the non-stick coating.

1. Turn off and unplug the air fryer. Allow it to cool completely before cleaning. Remove the baskets to speed up cooling.
2. Discard any rendered fat or oil from the baskets.
3. Wipe the outside of the air fryer with a damp cloth.

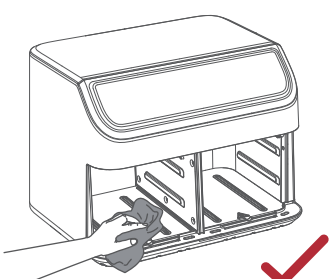
NOTE:
Make sure no moisture remains on the display & control panel. Dry the panel with a cloth after you have cleaned it.

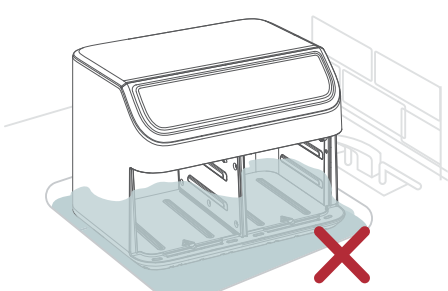


4. Use a cleaning brush to gently remove any food residue from the heating elements.

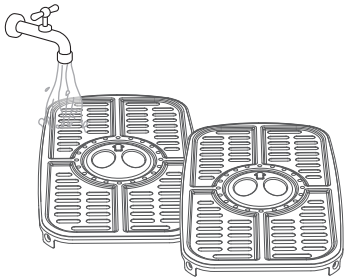


5. Clean the inside of the air fryer with hot water and a non-abrasive sponge. Do not immerse the appliance in water.





6. Remove the crisper trays from the baskets and wash them with clean water and dish soap. Then rinse them under running water to remove any remaining residue.

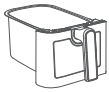


7. The baskets are dishwasher safe. You can also wash them with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Soak if necessary. For stubborn grease:

   a) Mix 2 tbsp (30 ml) of baking soda with 1 tbsp (15 ml) of water to form a paste.

   b) Spread the paste onto the baskets with a sponge and scrub gently. Let it sit for 15 minutes, then rinse.

   c) Rinse thoroughly with water before using again.

	✓	✓	✗

Storage

- Make sure the air fryer is unplugged, clean, and completely dry before storage.
- Once dry, place the basket and crisper tray back inside the air fryer to keep everything together.
- Gently wrap and secure the power cord to prevent tangling or damage.
- Store the air fryer on a flat, stable, and dry surface, out of reach of children.
- Keep the air fryer in a clean, dry, and well-ventilated area.

06 TROUBLESHOOTING

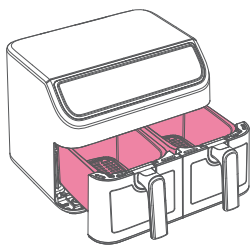
PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The air fryer does not work.	The air fryer is not plugged in.	Plug in the air fryer.
	The basket is not put into the air fryer properly.	Slide the basket into the air fryer properly.
The ingredients did not cook.	There are too many ingredients in the basket.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Increase cooking temperature.
	The cooking time is too short.	Increase cooking time.
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the cooking time.
Foods are not crispy after air frying.	There is no oil on the food.	Try spraying or brushing a small amount of oil to enhance crispiness.
The basket cannot slide into the air fryer properly.	The basket is overfilled.	Reduce the amount of food for better cooking results.
White smoke comes out of the air fryer.	Use it for the first time.	The air fryer may produce some white smoke when you use it for the first time. This is normal.
	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the basket. The oil produces white smoke and the basket may heat up more than usual. This does not affect the air fryer or the end result.
	The basket still contains grease residue from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the basket. Make sure you clean the basket properly after each use.
Dark smoke comes out of the air fryer.	Food is burning.	Immediately unplug your air fryer. Wait for smoke to clear before pulling the basket out.

01 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

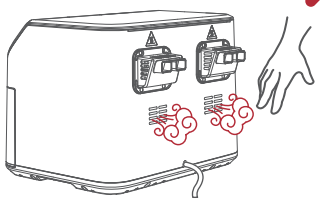
Respectez les précautions de sécurité élémentaires lors de l'utilisation de la friteuse à air. Lisez attentivement ce manuel, en particulier les consignes de sécurité.

Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

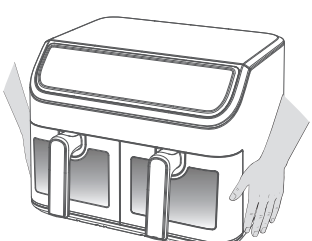
Points clés de sécurité



Ne pas toucher les surfaces chaudes.
Utiliser la poignée.



Ne bloquez aucune ouverture de ventilation. De la vapeur chaude s'échappe par ces ouvertures. Gardez vos mains et votre visage éloignés des ouvertures.



Tenez le fond à deux mains lorsque vous déplacez la friteuse à air.

Sécurité générale

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez toujours les précautions de sécurité de base afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure.

- Lire attentivement et comprendre toutes les instructions d'utilisation avant d'utiliser cette friteuse à air.
- Cette friteuse à air est destinée à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur ou à des fins commerciales.
- Ne pas immerger le boîtier, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Gardez la friteuse à air hors de portée des enfants et ne la laissez jamais sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne rien poser sur la friteuse à air ni y ranger quoi que ce soit.
- Ne pas placer la friteuse à air sur ou à proximité d'une plaque de cuisson à gaz ou électrique chaude, ni dans un four chaud.
- Utiliser toujours la friteuse à air sur une surface solide, plane et résistante à la chaleur.
- Rester extrêmement prudent lors du déplacement de la friteuse à air ou du retrait du panier s'il contient de l'huile ou des liquides chauds.
- N'utiliser pas la friteuse à air si la friteuse ou son cordon d'alimentation semblent endommagés ou en cas de dysfonctionnement.
- Débranchez la friteuse à air lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de la nettoyer. Laissez-la refroidir complètement avant d'installer ou de retirer des pièces.
- N'utilisez pas d'accessoires non autorisés ou d'autres marques, car ils pourraient causer des blessures ou des dommages.
- Évitez de nettoyer avec des tampons à récurer métalliques : des fragments métalliques pourraient se détacher et provoquer un choc électrique.
- Utilisez la friteuse à air uniquement comme indiqué dans ce manuel.

Sécurité électrique

- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à votre alimentation électrique locale.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation pour détecter tout signe de dommage. S'il est endommagé, cessez d'utiliser la friteuse à air et faites-le remplacer par un technicien qualifié.
- N'utilisez jamais la friteuse à air avec une fiche ou un cordon endommagé, après un dysfonctionnement, une chute ou un dommage.
- N'introduisez aucun objet dans les ouvertures. Cela pourrait endommager la friteuse à air ou provoquer un choc électrique.
- Débranchez toujours l'appareil en saisissant la fiche et non le cordon.
- Ne couvrez pas la friteuse à air pendant son fonctionnement.
- Ne placez jamais la friteuse à air sur ou à proximité de matériaux inflammables, de récipients à haute pression ou de plaques de cuisson (gaz, électriques, vitrocéramiques ou à induction).
- Assurez-vous que la friteuse à air est placée dans un endroit bien ventilé, loin des rideaux, des meubles, des revêtements muraux, des vêtements ou de tout autre matériau inflammable.

Pendant l'utilisation

- La friteuse à air cuit uniquement à l'air chaud ; ne remplissez jamais le panier d'huile ou de matière grasse.
- Utilisez toujours le panier pendant la cuisson.
- Ne placez pas d'aliments trop grands, d'ustensiles en métal ou de récipients inappropriés à l'intérieur de la friteuse.

- Évitez d'utiliser du papier, du carton, du plastique non résistant à la chaleur ou des matériaux similaires. Du papier sulfurisé ou du papier aluminium résistant à la chaleur peut être utilisé pour les aliments placés dessus.
- Ne placez jamais de papier sulfurisé ou de papier aluminium dans la friteuse sans aliments, car le flux d'air pourrait les faire entrer en contact avec l'élément chauffant.
- Éloignez la friteuse de tout matériau inflammable tel que des rideaux ou des nappes. Utilisez-la uniquement sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Si vous voyez de la fumée noire pendant l'utilisation, éteignez et débranchez immédiatement la friteuse. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier.
- Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Ne touchez pas la casserole pendant et après son utilisation, car elle devient très chaude. Tenez-la uniquement par la poignée.

Sécurité du cordon et de la prise

- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement avec un cordon plus long.
- L'utilisation de rallonges est autorisée à condition d'être prudente.
- Si une rallonge est utilisée :

  a) La puissance nominale indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil ; et

  b) Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ne pas pendre sur le plan de travail ou la table, où des enfants pourraient le tirer ou trébucher.

PRISE ÉLECTRIQUE EUROPÉENNE

Il utilise une prise européenne à deux broches rondes. Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure, branchez-le toujours sur une prise compatible et évitez d'utiliser des prises, des rallonges ou des adaptateurs endommagés et non adaptés à l'appareil.



PRISE UE

Après utilisation

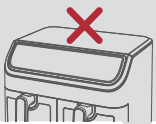
- Éteignez et débranchez la friteuse à air immédiatement après utilisation.
- Laissez la friteuse à air refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Ne touchez pas le panier ni les surfaces intérieures avant qu'elle ne soit complètement refroidie.
- Retirez les restes de nourriture ou d'huile une fois la friteuse refroidie.
- Vérifiez l'élément chauffant pour détecter tout résidu alimentaire et nettoyez-le délicatement si nécessaire.
- N'enroulez pas le cordon autour de la friteuse à air lorsqu'elle est encore chaude.
- Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide. Ne jamais immerger dans l'eau.
- Nettoyez le panier à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (si compatible).

Champs électromagnétiques (CEM)

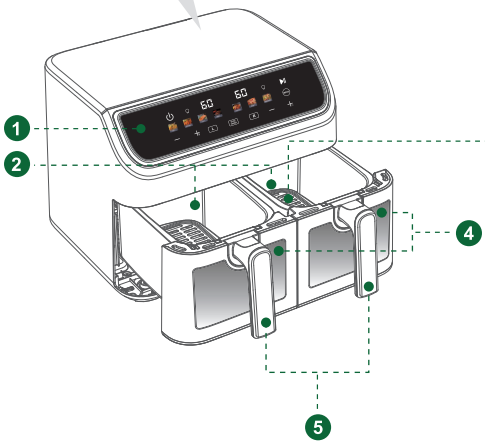
Cette friteuse à air est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Si elle est manipulée correctement et conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation, l'appareil peut être utilisé en toute sécurité, selon les données scientifiques disponibles à ce jour.

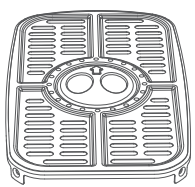
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS — POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

02 APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR

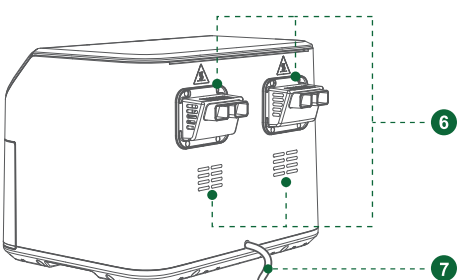


REMARQUE :
N'essayez pas d'ouvrir le dessus de la friteuse à air.
Ce n'est pas un couvercle.



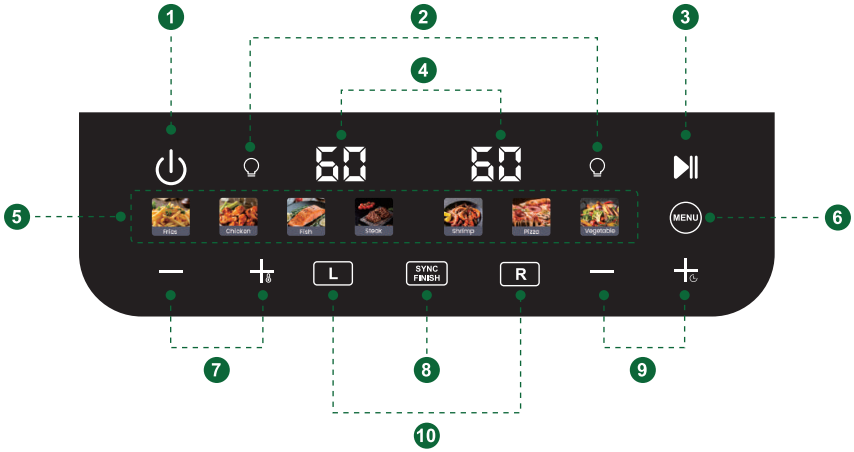


Placez le bac à légumes dans le panier.



1. Panneau d'affichage et de commande
2. Panier
3. Bac à légumes
4. Fenêtre de visualisation
5. Poignée du panier
6. Sortie d'aération
7. Cordon d'alimentation

Panneau d'affichage et de contrôle



1. Bouton MARCHE/ARRÊT
2. Bouton d'éclairage
3. Bouton DÉMARRER/PAUSE
4. Affichage du panier
5. Modes de cuisson préréglés
6. Bouton Menu
7. Boutons de réglage de la température
8. Bouton SYNC FINISH
9. Bouton de réglage de l'heure
10. Boutons de sélection du panier

Bouton d'alimentation

Mode veille (branché) :
Une fois la friteuse branchée, le voyant du bouton MARCHE/ARRÊT s'allume, indiquant que l'appareil est en mode veille et prêt à être allumé.

Allumer :
En mode veille, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour allumer l'appareil. Les voyants du panier gauche, du panier droit et de la lampe s'allument, indiquant que la friteuse est prête à l'emploi.

Éteindre :
En mode veille, maintenez le bouton MARCHE/ARRÊT enfoncé pour éteindre l'appareil et le remettre en mode veille.

Boutons de sélection du panier



Bouton Panier gauche :

Appuyez pour sélectionner le panier gauche. Appuyez de nouveau pour remettre le panier en position initiale.



Bouton Panier droit :

Appuyez pour sélectionner le panier droit. Appuyez de nouveau pour remettre le panier en position initiale.

Boutons de réglage de la température



Après avoir sélectionné un panier (gauche ou droite), appuyez sur ce bouton pour baisser la température.



Après avoir sélectionné un panier (gauche ou droite), appuyez sur ce bouton pour augmenter la température.

Boutons de réglage du temps



Après avoir sélectionné un panier (gauche ou droite), appuyez sur ce bouton pour diminuer le temps de cuisson.



Après avoir sélectionné un panier (gauche ou droite), appuyez sur ce bouton pour augmenter le temps de cuisson.

Affichage gauche/droite

Chaque panier possède son propre affichage. L'affichage de gauche indique l'état du panier de gauche, et celui de droite, celui du panier de droite. Les deux affichages indiquent la température de consigne et le temps de cuisson restant pour leurs paniers respectifs.

- Plage de température : 80 °C à 200 °C
- Plage de temps de cuisson : 0 à 60 min

 Bouton « SYNC FINISH »

Après avoir réglé les deux paniers (mode de cuisson, température et durée), appuyez sur le bouton « SYNC FINISH », puis sur le bouton « START ».

Si les durées de cuisson diffèrent, le panier dont la durée est la plus courte affichera « — » et démarrera plus tard. La cuisson reprendra automatiquement lorsque les temps restants seront identiques, afin que les deux paniers soient prêts simultanément.

REMARQUE : Si vous ne paramétrez qu'un seul panier (mode de cuisson, température et durée) et que vous appuyez ensuite sur le bouton « SYNC FINISH », la cuisson se fera en mode MATCH COOK. L'autre panier appliquera les mêmes réglages. Appuyez sur START pour lancer la cuisson dans les deux paniers avec les mêmes paramètres.

Bouton d'éclairage

Après avoir allumé la friteuse à air, appuyez sur ce bouton de chaque côté pour allumer ou éteindre la lampe intérieure de chaque panier. Le bouton de gauche commande la lampe du panier gauche et celui de droite, celle du panier droit.

Bouton MARCHE/PAUSE

Après avoir réglé les paramètres du ou des paniers, appuyez sur ce bouton pour démarrer/mettre en pause la cuisson.

Menu et bouton Menu

Le tableau ci-dessous présente les paramètres de cuisson par défaut pour différents ingrédients. Le résultat final peut varier selon l'origine, la taille, la forme et la marque de l'ingrédient.

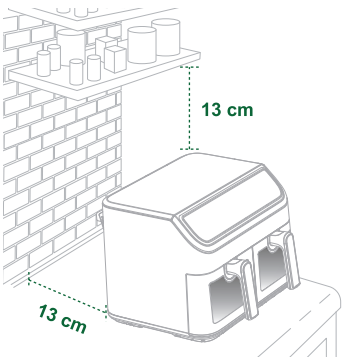
Appuyez sur le bouton Menu pour parcourir les modes prédéfinis. Vous pouvez ajuster le mode prédéfini à l'aide des boutons de réglage de la température et du temps de cuisson.

Menu	Température par défaut	Heure par défaut	Rappel de tour
	200 °C	28 minutes	Un signal sonore vous rappellera de secouer ou de retourner les aliments pendant la cuisson, afin de garantir une cuisson uniforme.
	200 °C	20 minutes	
	200 °C	18 minutes	
	200 °C	15 minutes	
	180 °C	18 minutes	
	200 °C	25 minutes	
	160 °C	20 minutes	

Caractéristiques

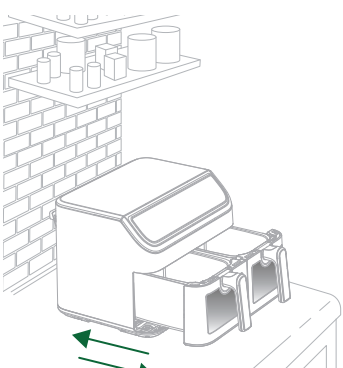
Alimentation	220–240 V CA, 50/60 Hz
Puissance nominale	1 800–2 000 W
Dimensions du produit	38,9 × 40,2 × 30,3 cm
Poids net	8,5 kg

03 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



1. Retirez tous les emballages de la friteuse à air, y compris les étiquettes autocollantes.
2. Placez la friteuse à air sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Éloignez-la des zones susceptibles d'être endommagées par la vapeur, comme les placards.

REMARQUE :
Laissez suffisamment d'espace devant, derrière et au-dessus de la friteuse à air pour une ventilation adéquate et pour faciliter le retrait du panier.



3. Tirez sur les poignées pour retirer les paniers.
4. Lavez les paniers et les plateaux à légumes à l'eau claire.
5. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse à air avec un chiffon humide. Séchez soigneusement avec un torchon.
6. Replacez les plateaux à légumes dans les paniers, puis remettez ces derniers dans la friteuse à air.

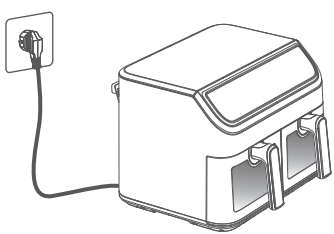
04 UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR

Préchauffage

Nous vous recommandons de préchauffer la friteuse à air avant d'y placer les aliments, sauf si elle est déjà chaude. Sans préchauffage, les aliments ne cuiront pas correctement.

Le préchauffage permet également d'éliminer les odeurs résiduelles, notamment lors de la première utilisation ou après une utilisation précédente.

1. Branchez le cordon d'alimentation à une prise murale, puis appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour allumer l'appareil et le mettre en mode prêt.
2. Appuyez sur le bouton Panier gauche ou Panier droit correspondant au panier que vous souhaitez préchauffer. Réglez la température sur 200 °C et la durée de cuisson sur 5 minutes, puis appuyez sur DÉMARRER pour lancer le préchauffage d'un seul panier.
3. Pour préchauffer les deux paniers, répétez les mêmes réglages de température et de durée pour l'autre panier, puis appuyez sur DÉMARRER. Vous pouvez également régler un panier comme à l'étape 2, appuyer sur le bouton SYNCHRONISATION FINALE pour appliquer les mêmes réglages à l'autre panier, puis appuyer sur DÉMARRER.
4. Une fois le préchauffage terminé, la friteuse à air est prête à l'emploi.

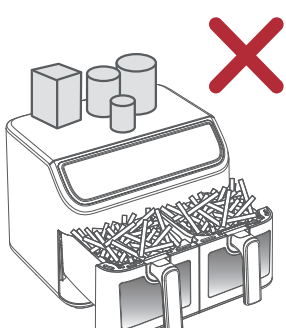


Friture à air chaud

1. Après le préchauffage, retirez le panier gauche, le panier droit ou les deux. Placez les aliments à l'intérieur, puis remettez le ou les paniers dans la friteuse à air.

REMARQUE :

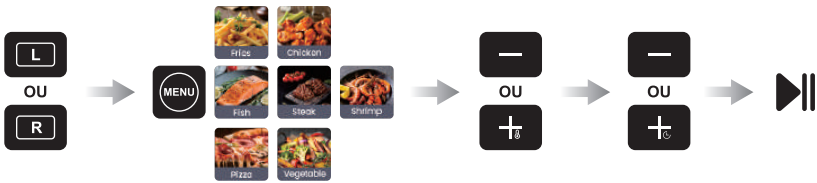
- Enfoncez toujours le(s) panier(s) jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. S'ils ne sont pas correctement insérés, l'écran affichera « OUT » pendant la cuisson.
- Ne placez rien sur la friteuse à air. Cela bloque la circulation de l'air et nuit à la cuisson.
- Cet appareil n'est pas une friteuse traditionnelle. Ne remplissez pas le panier d'huile, de graisse ou de liquide. Cependant, ajouter une petite quantité d'huile à vos aliments les rendra plus croustillants.
- Ne surchargez pas le panier, car cela pourrait entraîner une cuisson inégale.
- Le panier sera chaud après le préchauffage. Soyez prudent lorsque vous le retirez et attention à la vapeur chaude.



2. Lancez la cuisson à air chaud.

a) Utilisation d'un seul panier :

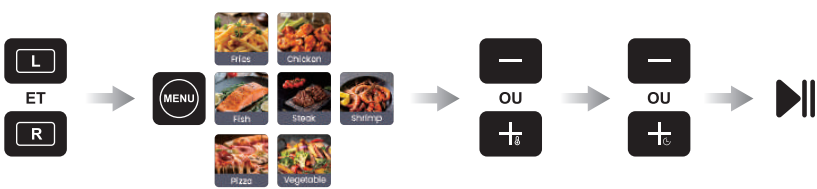
Appuyez sur le bouton Panier gauche ou Panier droit correspondant au panier contenant les aliments. Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner un mode de cuisson prédéfini, puis réglez la température et la durée de cuisson. Enfin, appuyez sur DÉMARRER pour lancer la cuisson.



b) Utilisation des deux paniers :

Appuyez sur le bouton Panier gauche ou Panier droit, puis sur le bouton Menu pour sélectionner un mode de cuisson prédéfini. Réglez ensuite la température et la durée de cuisson. Appuyez sur DÉMARRER pour lancer la cuisson du premier panier.

Appuyez ensuite sur le bouton de l'autre panier et répétez les mêmes étapes pour régler le mode de cuisson prédéfini, la température et la durée de cuisson. Appuyez ensuite sur DÉMARRER pour lancer la cuisson du deuxième panier.



REMARQUE :

- Si vous souhaitez que les deux paniers terminent la cuisson simultanément, réglez chaque panier (mode de cuisson prédéfini, température et durée), puis appuyez sur le bouton « SYNC FINISH » avant de mettre en marche la friteuse à air.
- Si les deux paniers utilisent le même mode de cuisson prédéfini, la même température et la même durée, réglez d'abord un panier, puis appuyez sur le bouton « SYNC FINISH ». La fonction « CUISSON ASSORTIE » sera alors activée et l'autre panier appliquera les mêmes réglages. Appuyez sur « DÉMARRER » pour lancer la cuisson dans les deux paniers avec les mêmes réglages.

3. (Facultatif) Appuyez sur le bouton d'éclairage situé de chaque côté pour allumer la lampe intérieure de chaque panier, puis vérifiez la cuisson des aliments à travers la fenêtre de visualisation.

4. Pendant la cuisson, un signal sonore vous indiquera de remuer ou de retourner les aliments.

5. (Facultatif) Si les aliments d'un panier sont cuits avant la fin du temps programmé, appuyez sur le bouton du panier correspondant (gauche ou droit) jusqu'à ce qu'il clignote, puis appuyez sur PAUSE. Appuyez de nouveau sur ce même bouton pour arrêter la cuisson du panier concerné.

6. Une fois la cuisson terminée, l'écran affichera « FIN ». Retirez le(s) panier(s) et les aliments.

7. Débranchez le cordon d'alimentation et nettoyez la friteuse à air.

Secouer les aliments

Quand secouer

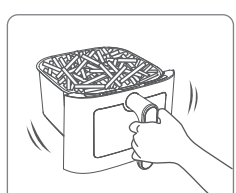
- Lorsque vous entendez un bip pendant la cuisson, ouvrez le(s) panier(s) et secouez ou retournez les aliments.
- Secouez ou retournez les aliments une fois à mi-cuisson.
- Secouez plus souvent si nécessaire pour des aliments plus croustillants.

Que secouer

- Secouez les petits aliments ou les aliments empilés, comme les frites, les nuggets ou les légumes, pour une cuisson uniforme.
- Sans les secouer, les aliments risquent de cuire de façon inégale ou de manquer de croustillant.
- Pour les pièces plus volumineuses, comme un steak ou du poulet, il est préférable de les retourner plutôt que de les secouer pour obtenir un brunissement uniforme.

Comment secouer les aliments

- Pendant la cuisson, retirez le panier de la friteuse à air et secouez, mélangez ou retournez les aliments.



A. Pour secouer les aliments :

1. Par mesure de sécurité, tenez le panier juste au-dessus d'une surface résistante à la chaleur.
2. Secouez le panier.

B. Si le panier est trop lourd à secouer et qu'il contient des liquides chauds :

1. Placez le panier sur une surface résistante à la chaleur.
2. Utilisez une pince pour mélanger ou retourner les aliments.



- Lorsque vous retirez le panier, la friteuse à air interrompt automatiquement la cuisson.
- Lorsque vous replacez le panier, la cuisson reprend automatiquement.
- Évitez de secouer la friteuse à air pendant plus de 30 secondes, car elle risque de refroidir.

Plus de fonctions

Protection contre la surchauffe

En cas de défaillance du système de contrôle de la température interne, la protection contre la surchauffe s'active et la friteuse à air ne fonctionne plus. Dans ce cas, débranchez le cordon d'alimentation. Laissez la friteuse à air refroidir complètement avant de la redémarrer ou de la ranger.

Énergie électrique

Utilisez la friteuse à air sur sa propre prise électrique. Utiliser la même prise pour d'autres appareils peut affecter ses performances.

Reprendre automatiquement la cuisson

Si vous retirez le panier, la friteuse à air interrompra automatiquement la cuisson. L'écran affichera alors « OUT » pour vous le rappeler.

Lorsque vous remettez le panier, la friteuse reprend automatiquement la cuisson selon vos réglages précédents.

Arrêt automatique

La friteuse à air est conçue pour s'éteindre automatiquement une fois la cuisson terminée. Vous pouvez également l'éteindre manuellement. Après l'arrêt, elle restera active quelques instants pour refroidir silencieusement et en toute sécurité.

05 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

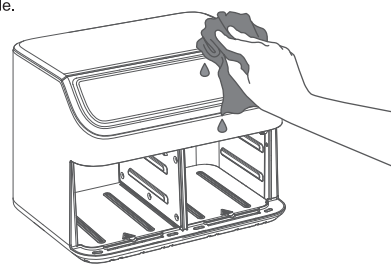
Nettoyage

REMARQUE :

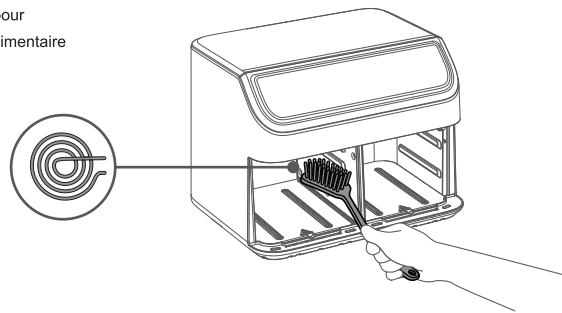
- Éteignez et débranchez toujours la friteuse à air avant tout nettoyage afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
- Nettoyez toujours les paniers et l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation.
- Laissez les paniers, les plateaux de cuisson et l'intérieur de la friteuse à air refroidir complètement avant de commencer le nettoyage.
- Les paniers, les plateaux de cuisson et l'intérieur de l'appareil sont recouverts d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ni de produits de nettoyage abrasifs, car ils pourraient endommager ce revêtement.

1. Éteignez et débranchez la friteuse à air. Laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer. Retirez les paniers pour accélérer le refroidissement.
2. Jetez les graisses ou huiles fondues dans les paniers.
3. Essuyez l'extérieur de la friteuse à air avec un chiffon humide.

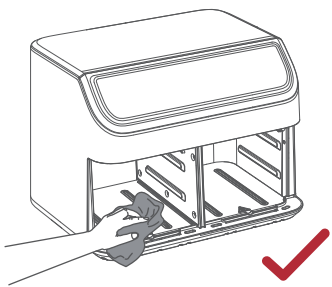
REMARQUE :
Assurez-vous qu'aucune humidité ne subsiste sur l'écran et le panneau de commande. Séchez le panneau avec un chiffon après l'avoir nettoyé.

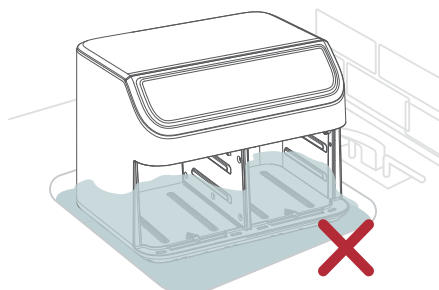


4. Utilisez une brosse de nettoyage pour enlever délicatement tout résidu alimentaire des éléments chauffants.

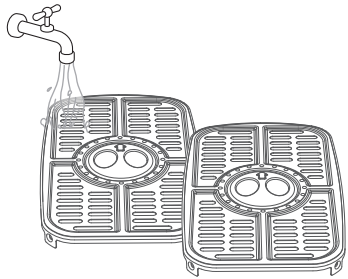


5. Nettoyez l'intérieur de la friteuse à air avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.





6. Retirez les bacs à légumes des paniers et lavez-les à l'eau claire et au liquide vaisselle. Rincez-les ensuite à l'eau courante pour éliminer tout résidu.

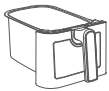


7. Le panier passe au lave-vaisselle. Vous pouvez également le laver à l'eau chaude savonneuse et avec une éponge non abrasive. Trempez-le si nécessaire. Pour les graisses tenaces :

   a) Mélangez 2 cuillères à soupe (30 ml) de bicarbonate de soude avec 1 cuillère à soupe (15 ml) d'eau dans un petit bol pour obtenir une pâte.

   b) Étalez la pâte sur le panier à l'aide d'une éponge et frottez délicatement. Laissez agir 15 minutes, puis rincez.

   c) Lavez le panier à l'eau avant de le réutiliser.

	✓	✓	✗

Stockage

- Assurez-vous que la friteuse à air est débranchée, propre et parfaitement sèche avant de la ranger.
- Une fois sèche, remettez le panier et le bac à légumes à l'intérieur de la friteuse pour maintenir le tout ensemble.
- Enroulez et fixez délicatement le cordon d'alimentation pour éviter qu'il ne s'emmêle ou ne s'abîme.
- Rangez la friteuse à air sur une surface plane, stable et sèche, hors de portée des enfants.
- Conservez-la dans un endroit propre, sec et bien ventilé.

06 DÉPANNAGE

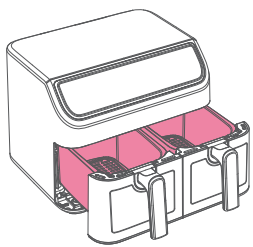
PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La friteuse à air ne fonctionne pas.	La friteuse à air n'est pas branchée.	Branchez la friteuse à air.
	Le panier n'est pas correctement placé dans la friteuse à air.	Faites glisser correctement le panier dans la friteuse à air.
Les ingrédients n'ont pas cuit.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. La cuisson sera plus uniforme.
	La température réglée est trop basse.	Augmenter la température de cuisson.
	Le temps de cuisson est trop court.	Augmenter le temps de cuisson.
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson.	Les ingrédients qui se trouvent les uns sur les autres ou les uns en face des autres (par exemple les frites) doivent être secoués à mi-cuisson.
Les aliments ne sont pas croustillants après la friture à l'air.	Il n'y a pas d'huile sur la nourriture.	Essayez de vaporiser ou de badigeonner une petite quantité d'huile pour améliorer le croustillant.
Le panier ne peut pas glisser correctement dans la friteuse à air.	Le panier est trop rempli.	Réduisez la quantité de nourriture pour de meilleurs résultats de cuisson.
De la fumée blanche sort de la friteuse à air.	Utilisez-le pour la première fois.	La friteuse à air peut produire de la fumée blanche lors de la première utilisation. C'est normal.
	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'écoule dans le panier. L'huile produit une fumée blanche et le panier peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte ni la friteuse ni le résultat final.
	Le panier contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est produite par la graisse qui chauffe dans le panier. Assurez-vous de bien nettoyer le panier après chaque utilisation.
De la fumée noire sort de la friteuse à air.	La nourriture brûle.	Débranchez immédiatement votre friteuse à air. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier.

01 SICHERHEITSHINWEISE

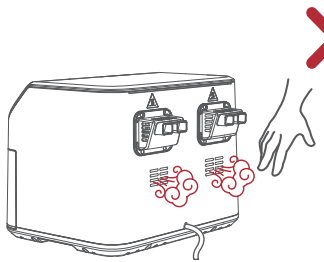
Beachten Sie beim Gebrauch der Heißluftfritteuse die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, insbesondere die Sicherheitshinweise.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

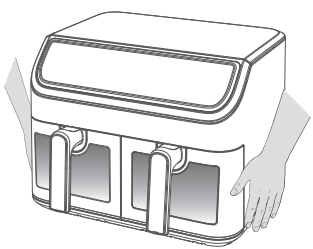
Wichtige Sicherheitshinweise



Heiße Oberflächen nicht berühren.
Griff benutzen.



Blockieren Sie keine Lüftungsöffnungen. Heißer Dampf tritt aus den Öffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht von den Öffnungen fern.



Halten Sie die Heißluftfritteuse beim Bewegen mit beiden Händen am Boden fest.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Beachten Sie bei der Verwendung von Elektrogeräten stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.

- Lesen und verstehen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie diese Heißluftfritteuse verwenden.
- Diese Heißluftfritteuse ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie sie nicht im Freien oder gewerblich.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Bewahren Sie die Heißluftfritteuse außerhalb der Reichweite von Kindern auf und lassen Sie sie während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie nichts auf die Heißluftfritteuse und lagern Sie nichts darin.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse nicht auf oder in die Nähe einer heißen Gas- oder Elektroherdplatte oder in einen vorgeheizten Backofen.
- Betreiben Sie die Heißluftfritteuse immer auf einer festen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
- Seien Sie äußerst vorsichtig beim Bewegen der Heißluftfritteuse oder beim Entnehmen des Frittierkorbs, wenn dieser heißes Öl oder Flüssigkeiten enthält.
- Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht, wenn sie oder das Netzkabel beschädigt sind oder sie in irgendeiner Weise nicht richtig funktioniert.
- Ziehen Sie den Netzstecker der Heißluftfritteuse, wenn sie nicht benutzt wird und bevor Sie sie reinigen. Lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.
- Verwenden Sie kein nicht autorisiertes Zubehör oder Zubehör von Drittanbietern, da dieses Verletzungen oder Schäden verursachen kann.
- Vermeiden Sie die Reinigung mit Metallschwämmen – Metallsplitter können sich lösen und einen Stromschlag verursachen.
- Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nur gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.

Elektrische Sicherheit

- Stellen Sie vor dem Einstecken sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit Ihrer örtlichen Stromversorgung übereinstimmt.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie die Heißluftfritteuse nicht mehr und lassen Sie es von einem Fachmann austauschen.
- Betreiben Sie die Heißluftfritteuse niemals mit einem beschädigten Stecker oder Kabel, nach einer Fehlfunktion oder nachdem sie heruntergefallen oder beschädigt wurde.
- Stecken Sie keine Gegenstände in die Öffnungen. Dies kann die Heißluftfritteuse beschädigen oder einen Stromschlag verursachen.
- Ziehen Sie den Netzstecker immer am Stecker, nicht am Kabel.
- Decken Sie die Heißluftfritteuse während des Betriebs nicht ab.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse niemals auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien, Hochdruckbehältern oder Kochfeldern (Gas, Elektro, Keramik oder Induktion).
- Stellen Sie sicher, dass die Heißluftfritteuse in einem gut belüfteten Raum und entfernt von Vorhängen, Schränken, Wandverkleidungen, Kleidung oder anderen brennbaren Materialien aufgestellt ist.

Während des Gebrauchs

- Die Heißluftfritteuse gart ausschließlich mit Heißluft. Füllen Sie den Korb niemals mit Öl oder Fett.
- Verwenden Sie während des Garvorgangs immer den Korb.
- Geben Sie keine übergroßen Lebensmittel, Metallutensilien oder ungeeignete Behälter in die Heißluftfritteuse.

- Vermeiden Sie die Verwendung von Papier, Pappe, nicht hitzebeständigem Kunststoff oder ähnlichen Materialien. Hitzebeständiges Backpapier oder Alufolie können verwendet werden, wenn sich Lebensmittel darauf befinden.
- Legen Sie Backpapier oder Alufolie niemals ohne Lebensmittel in die Heißluftfritteuse, da der Luftstrom dazu führen kann, dass es mit dem Heizelement in Berührung kommt.
- Halten Sie die Heißluftfritteuse von brennbaren Materialien wie Vorhängen und Tischdecken fern. Verwenden Sie sie nur auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
- Sollten Sie während des Gebrauchs dunklen Rauch bemerken, schalten Sie die Heißluftfritteuse sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie, bis sich der Rauch verzogen hat, bevor Sie den Korb entnehmen.
- Lassen Sie die Heißluftfritteuse während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Berühren Sie den Topf während und einige Zeit nach Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Fassen Sie den Topf nur am Griff an.

Sicherheitshinweise für Kabel und Stecker

- Ein kurzes Netzkabel verringert das Risiko, sich in einem längeren Kabel zu verheddern oder darüber zu stolpern.
- Verlängerungskabel können verwendet werden, wenn man vorsichtig damit umgeht.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels gilt:

a) Die Nennleistung des Verlängerungskabels muss mindestens der Nennleistung des Geräts entsprechen.

b) Das längere Kabel sollte so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder den Tisch hängt und von Kindern gezogen werden kann oder als Stolperfalle dient.

EUROPÄISCHER ELEKTROSTECKDOSEN

Das Gerät verfügt über einen europäischen Stecker mit zwei runden Stiften. Um Brand-, Stromschlag- oder Verletzungsgefahr zu vermeiden, stecken Sie es immer in eine geeignete Steckdose und verwenden Sie keine beschädigten Steckdosen, Verlängerungskabel oder Adapter, die nicht für das Gerät geeignet sind.



EU-STECKER

Nach Gebrauch

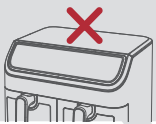
- Schalten Sie die Heißluftfritteuse nach Gebrauch sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie die Heißluftfritteuse vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Berühren Sie den Korb und die Innenflächen erst, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Entfernen Sie Speisereste und Öl, sobald die Heißluftfritteuse abgekühlt ist.
- Prüfen Sie das Heizelement auf Speisereste und reinigen Sie es gegebenenfalls vorsichtig.
- Wickeln Sie das Kabel nicht um die noch warme Heißluftfritteuse.
- Wischen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.
- Reinigen Sie den Korb mit warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine (sofern spülmaschinengeeignet).

Elektromagnetische Felder (EMF)

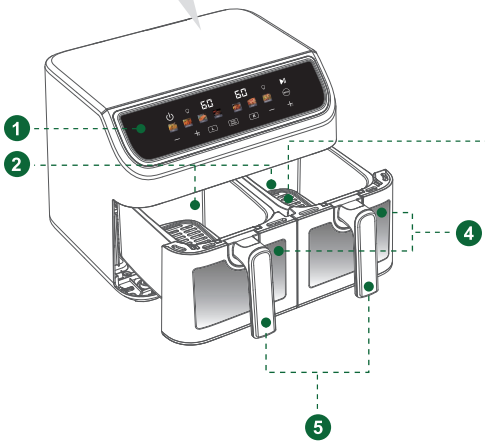
Diese Heißluftfritteuse erfüllt alle Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Bei sachgemäßer Handhabung gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung ist das Gerät nach aktuellem wissenschaftlichem Kenntnisstand sicher.

SAVE THESE INSTRUCTIONS — FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

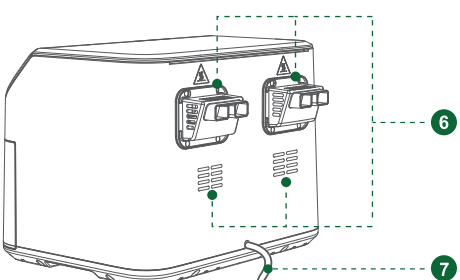
02 LERNEN SIE IHRE HEISSLUFTFRITTEUSE KENNEN



HINWEIS:
Versuchen Sie nicht, den Deckel der Heißluftfritteuse zu öffnen. Es handelt sich nicht um einen Deckel.

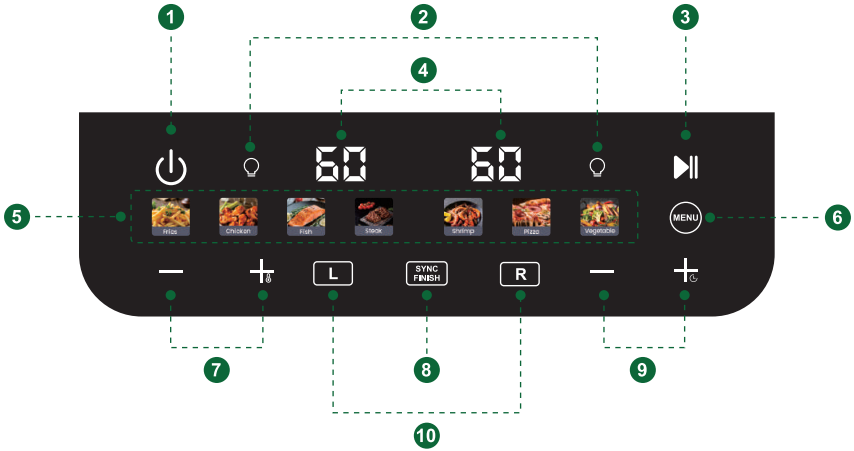






1. Display & Bedienfeld
2. Korb
3. Gemüsefach
4. Sichtfenster
5. Korbgriff
6. Luftauslass
7. Netzkabel

Anzeige- und Bedienfeld



1. Ein-/Ausschalter
2. Beleuchtungstaste
3. Start/Pause-Taste
4. Korbanzeige
5. Voreingestellte Kochprogramme
6. Menütaste
7. Tasten zur Temperatureinstellung
8. Taste „Synchronisieren – Fertig“
9. Taste zur Zeiteinstellung
10. Tasten zur Korbauswahl

Ein-/Ausschalter

Standby-Modus (Netzbetrieb):
Sobald die Heißluftfritteuse an eine Steckdose angeschlossen ist, leuchtet die Kontrollleuchte am Ein-/Ausschalter auf. Dies zeigt an, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet und betriebsbereit ist.

Einschalten:
Drücken Sie im Standby-Modus den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten. Die Tasten für den linken Korb, den rechten Korb und die Kontrollleuchte leuchten auf und signalisieren die Betriebsbereitschaft.

Ausschalten:
Halten Sie im Betriebsmodus den Ein-/Ausschalter gedrückt, um das Gerät auszuschalten und in den Standby-Modus zurückzusetzen.

Auswahltasten für den Korb



Linke Korbtaste:

Drücken Sie diese Taste, um den linken Korb auszuwählen. Drücken Sie sie erneut, um den Korb wieder in den Bereitschaftsmodus zu versetzen.



Rechte Korbtaste:

Drücken Sie diese Taste, um den rechten Korb auszuwählen. Drücken Sie sie erneut, um den Korb wieder in den Bereitschaftsmodus zu versetzen.

Temperaturregler



Nachdem Sie einen Korb (links oder rechts) ausgewählt haben, drücken Sie diese Taste, um die Temperatur zu senken.



Nachdem Sie einen Korb (links oder rechts) ausgewählt haben, drücken Sie diese Taste, um die Temperatur zu erhöhen.

Zeiteinstellungstasten



Nachdem Sie einen Korb (links oder rechts) ausgewählt haben, drücken Sie diese Taste, um die Garzeit zu verkürzen.



Nachdem Sie einen Korb (links oder rechts) ausgewählt haben, drücken Sie diese Taste, um die Garzeit zu verlängern.

Linkes/Rechtes Display

Jeder Korb verfügt über ein eigenes Display. Das linke Display zeigt den Status des linken Korbs an, das rechte den des rechten. Beide Displays zeigen die eingestellte Temperatur und die verbleibende Garzeit für den jeweiligen Korb an.

- Temperaturbereich: 80 °C–200 °C
- Garzeitbereich: 0–60 Min.

 Taste „SYNCHRONISIEREN“

Nachdem Sie beide Körbe eingestellt haben (voreingestellter Garmodus, Temperatur und Garzeit), drücken Sie die Taste „SYNC FINISH“ und anschließend die Taste START.

Wenn die Garzeiten unterschiedlich sind, zeigt der Korb mit der kürzeren Zeit „--“ an und startet später. Der Garvorgang beginnt automatisch, sobald die verbleibenden Zeiten übereinstimmen, sodass beide Körbe gleichzeitig fertig sind.

HINWEIS: Wenn Sie nur einen Korb einstellen (voreingestellte Garmethode, Temperatur und Garzeit) und anschließend die Taste „SYNCHRONISIEREN“ drücken, funktioniert dieser als GLEICHZEITIG KOCHEN. Der andere Korb übernimmt dann dieselben Einstellungen. Drücken Sie START, um den Garvorgang in beiden Körben mit denselben Einstellungen zu starten.

Beleuchtungstaste

Nach dem Einschalten der Heißluftfritteuse drücken Sie diese Taste (links oder rechts), um die Innenbeleuchtung der Körbe ein- oder auszuschalten. Die linke Taste steuert die Beleuchtung des linken Korbs, die rechte die des rechten.

START/PAUSE-Taste

Nachdem Sie die Einstellungen für den/die Korb/Körbe vorgenommen haben, drücken Sie diese Taste, um den Garvorgang zu starten/unterbrechen.

Menü und Menütaste

Die folgende Tabelle zeigt die Standardeinstellungen für verschiedene Zutaten. Die tatsächlichen Ergebnisse können je nach Herkunft, Größe, Form und Marke der Zutat variieren.

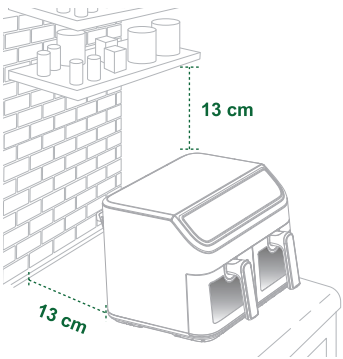
Drücken Sie die Menütaste, um durch die verfügbaren Voreinstellungen zu blättern. Sie können die Voreinstellung anpassen, indem Sie mit den Tasten für Temperatur und Zeit die gewünschte Garzeit auswählen.

Speisekarte	Standardtemperatur	Standardzeit	Abbiege-Erinnerung
	200 °C	28 Minuten	Ein Piepton erinnert Sie daran, das Gargut während des Garvorgangs zu schütteln oder zu wenden, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
	200 °C	20 Minuten	
	200 °C	18 Minuten	
	200 °C	15 Minuten	
	180 °C	18 Minuten	
	200 °C	25 Minuten	
	160 °C	20 Minuten	

Specifiche

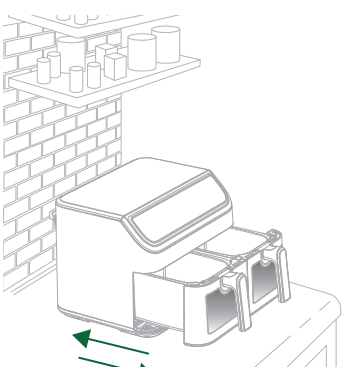
Alimentazione	CA 220–240 V, 50/60 Hz
Potenza nominale	1800–2000 W
Dimensioni del prodotto	38,9 × 40,2 × 30,3 cm
Peso netto	8,5 kg

03 VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial von der Heißluftfritteuse, einschließlich aller Aufkleber.
2. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche. Vermeiden Sie Bereiche, die durch Dampf beschädigt werden könnten, wie z. B. Schränke.

Hinweis:
Lassen Sie vor, hinter und über der Heißluftfritteuse ausreichend Platz für eine gute Belüftung und die einfache Entnahme des Frittierkorbs.



3. Ziehen Sie an den Griffen, um die Körbe herauszunehmen.
4. Waschen Sie die Körbe und die Crisper-Schalen mit klarem Wasser.
5. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie sie anschließend gründlich mit einem Handtuch.
6. Setzen Sie die Crisper-Schalen wieder in die Körbe ein und stellen Sie die Körbe zurück in die Heißluftfritteuse.

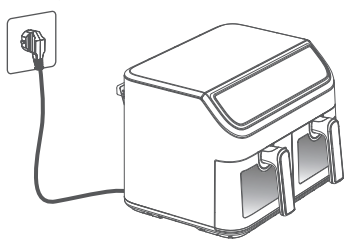
04 VERWENDUNG IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE

Vorheizen

Wir empfehlen, die Heißluftfritteuse vorzuheizen, bevor Sie Lebensmittel hineingeben, es sei denn, sie ist bereits heiß. Ohne Vorheizen gart das Essen nicht durch.

Vorheizen hilft außerdem, Restgerüche zu beseitigen, insbesondere bei der ersten Benutzung oder nach vorheriger Verwendung.

1. Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose und drücken Sie die POWER-Taste, um das Gerät einzuschalten.
2. Drücken Sie die Taste für den linken oder rechten Korb, um den Korb auszuwählen, den Sie vorheizen möchten. Stellen Sie die Temperatur auf 200 °C und die Garzeit auf 5 Minuten ein und drücken Sie dann START, um das Vorheizen eines Korbs zu starten.
3. Um beide Körbe vorzuheizen, wiederholen Sie die gleichen Temperatur- und Zeiteinstellungen für den anderen Korb und drücken Sie dann START. Alternativ können Sie einen Korb gemäß Schritt 2 einstellen, die SYNC FINISH-Taste drücken, um die gleichen Einstellungen auf den anderen Korb zu übertragen, und dann START drücken.
4. Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, ist die Heißluftfritteuse einsatzbereit.

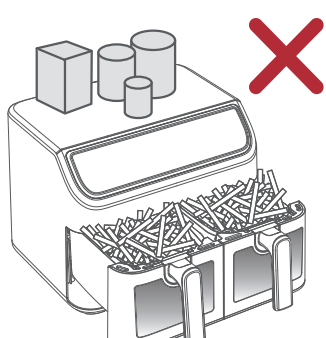


Heißluftfrittieren

1. Nach dem Vorheizen den linken Korb, den rechten Korb oder beide herausnehmen. Das Gargut hineingeben und den/die Korb(e) wieder in die Heißluftfritteuse schieben.

HINWEIS:

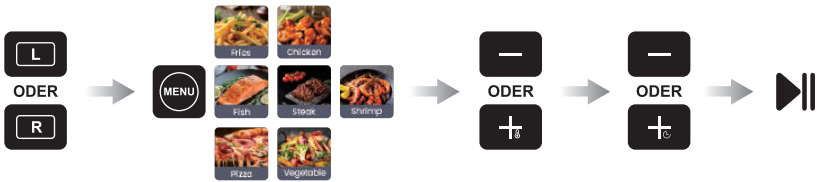
- Drücken Sie den/die Korb/Körbe immer so weit hinein, bis er/sie einrastet/einrasten. Sitzt er/sie nicht richtig, zeigt das entsprechende Display während des Garvorgangs „AUS“ an.
- Stellen Sie nichts auf die Heißluftfritteuse. Dies behindert den Luftstrom und führt zu schlechten Garergebnissen.
- Dies ist keine Fritteuse. Füllen Sie den Korb nicht mit Öl, Fett oder anderen Flüssigkeiten. Eine kleine Menge Öl macht Ihr Gargut jedoch knuspriger.
- Befüllen Sie den Korb nicht zu voll, da dies zu ungleichmäßigem Garen führen kann.
- Der Korb ist nach dem Vorheizen heiß. Seien Sie beim Herausnehmen vorsichtig und achten Sie auf heißen Dampf.



2. Heißluftfrittieren starten.

a) Mit einem Korb:

Drücken Sie die linke oder rechte Korbtaste, um den Korb mit den Lebensmitteln auszuwählen. Wählen Sie mit der Menütaste ein voreingestelltes Garprogramm und stellen Sie anschließend Temperatur und Garzeit ein. Drücken Sie abschließend START, um den Garvorgang zu starten.



b) Verwendung beider Körbe:

Drücken Sie die Taste für den linken oder rechten Korb und anschließend die Menü-Taste, um ein voreingestelltes Garprogramm auszuwählen. Stellen Sie dann Temperatur und Garzeit ein. Drücken Sie START, um den Garvorgang für den ersten Korb zu starten.

Drücken Sie nun die Taste für den anderen Korb und wiederholen Sie die gleichen Schritte, um das voreingestellte Garprogramm, die Temperatur und die Garzeit einzustellen. Drücken Sie anschließend START, um den Garvorgang für den zweiten Korb zu starten.



HINWEIS:

- Sollen beide Körbe gleichzeitig fertig garen, stellen Sie für jeden Korb die voreingestellten Garprogramme, Temperaturen und Garzeiten ein und drücken Sie anschließend die Taste „SYNCHRONISIEREN“, bevor Sie die Heißluftfritteuse starten.
- Verwenden beide Körbe dasselbe Garprogramm, dieselbe Temperatur und dieselbe Garzeit, stellen Sie zuerst einen Korb ein und drücken Sie dann die Taste „SYNCHRONISIEREN“. Die Funktion „Anpassen“ wird aktiviert, und der andere Korb übernimmt die gleichen Einstellungen. Drücken Sie anschließend „START“, um den Garvorgang in beiden Körben mit denselben Einstellungen zu starten.

3. (Optional) Drücken Sie die Beleuchtungstaste an einer der Seiten, um die Innenbeleuchtung der Körbe einzuschalten, und überprüfen Sie den Garvorgang durch das Sichtfenster.
4. Während des Garvorgangs ertönt ein Signalton, der Sie daran erinnert, das Gargut zu schütteln oder zu wenden.
5. (Optional) Sollte das Gargut in einem Korb vor Ablauf der eingestellten Garzeit fertig sein, drücken Sie die entsprechende Korbtaste (links oder rechts), bis sie blinkt, und drücken Sie dann PAUSE. Drücken Sie dieselbe Korbtaste erneut, um den Garvorgang für diesen Korb zu beenden.
6. Nach Abschluss des Garvorgangs erscheint im entsprechenden Display „END“. Entnehmen Sie die Körbe und das Gargut.
7. Ziehen Sie den Netzstecker und reinigen Sie die Heißluftfritteuse.

Schütteln des Garguts

Wann schütteln?

- Wenn Sie während des Garvorgangs einen Signalton hören, öffnen Sie den/die Korb/Körbe und schütteln oder wenden Sie das Gargut.
- Schütteln oder wenden Sie das Gargut einmal nach der Hälfte der Garzeit.
- Schütteln oder wenden Sie das Gargut bei Bedarf öfter, um es besonders knusprig zu machen.

Was man schütteln sollte

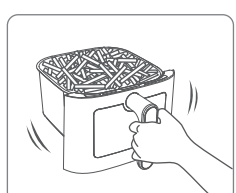
- Kleine oder gestapelte Lebensmittel wie Pommes frites, Nuggets oder Gemüse sollten geschüttelt werden, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Ohne Schütteln kann das Essen ungleichmäßig garen oder nicht knusprig werden.
- Bei größeren Stücken wie Steak oder Hähnchen hilft Wenden statt Schütteln, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.

So schütteln Sie die Speisen

- Nehmen Sie während des Garvorgangs den Korb aus der Heißluftfritteuse und schütteln, vermengen oder wenden Sie die Speisen.

A. Zum Schütteln der Speisen:

1. Halten Sie den Korb aus Sicherheitsgründen knapp über eine hitzebeständige Unterlage.
2. Schütteln Sie den Korb.



B. Wenn der Korb zu schwer zum Schütteln ist und heiße Flüssigkeiten vorhanden sind:

1. Stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Unterlage.
2. Verwenden Sie eine Zange, um die Speisen zu vermengen oder zu wenden.



- Wenn Sie den Korb entnehmen, unterbricht die Heißluftfritteuse den Garvorgang automatisch.
- Wenn Sie den Korb wieder einsetzen, wird der Garvorgang automatisch fortgesetzt.
- Schütteln Sie die Heißluftfritteuse nicht länger als 30 Sekunden, da sie sonst abkühlen kann.

Weitere Funktionen

Überhitzungsschutz

Sollte die interne Temperaturregelung ausfallen, aktiviert sich der Überhitzungsschutz und die Heißluftfritteuse schaltet sich ab. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker. Lassen Sie die Heißluftfritteuse vollständig abkühlen, bevor Sie sie wieder einschalten oder verstauen.

Stromversorgung

Betreiben Sie die Heißluftfritteuse an einer separaten Steckdose. Die Verwendung derselben Steckdose für andere Geräte kann die Leistung der Heißluftfritteuse beeinträchtigen.

Automatisches Fortsetzen des Garvorgangs

Wenn Sie den Korb entnehmen, unterbricht die Heißluftfritteuse den Garvorgang automatisch. Im Display erscheint zur Erinnerung die Meldung „OUT“.

Sobald Sie den Korb wieder einsetzen, setzt die Heißluftfritteuse den Garvorgang automatisch anhand Ihrer vorherigen Einstellungen fort.

Automatische Abschaltung

Die Heißluftfritteuse schaltet sich nach dem Garvorgang automatisch ab. Sie können sie auch manuell ausschalten. Nach dem Abschalten bleibt sie noch kurz aktiv, um leise und sicher abzukühlen.

05 REINIGUNG & WARTUNG

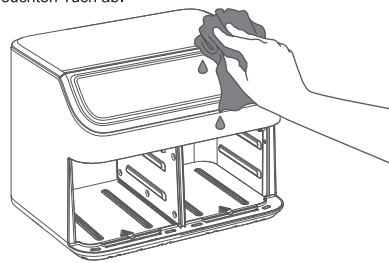
Reinigung

HINWEIS:

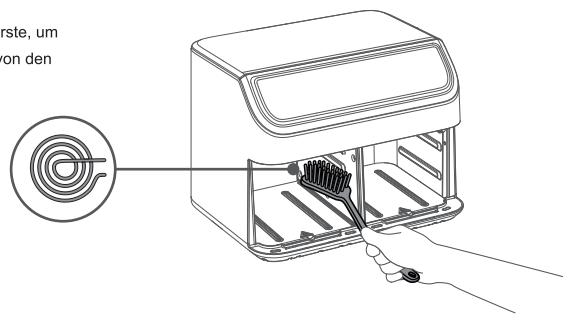
- Schalten Sie die Heißluftfritteuse vor jeder Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstecker, um Brandgefahr, Stromschlag oder Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Körbe und den Innenraum nach jedem Gebrauch.
- Lassen Sie die Körbe, die Gemüseschalen und den Innenraum der Heißluftfritteuse vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Die Körbe, die Gemüseschalen und der Innenraum des Geräts sind antihaftbeschichtet. Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen können.

1. Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie sie vor der Reinigung vollständig abkühlen. Nehmen Sie die Körbe heraus, um den Abkühlprozess zu beschleunigen.
2. Entsorgen Sie ausgetretenes Fett oder Öl aus den Körben.
3. Wischen Sie die Außenseite der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab.

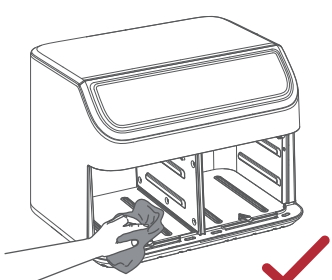
HINWEIS:
Achten Sie darauf, dass Display und Bedienfeld vollständig trocken sind. Trocknen Sie die Bedienfelder nach der Reinigung mit einem Tuch ab.

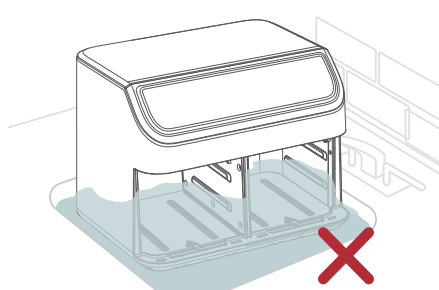


4. Verwenden Sie eine Reinigungsbürste, um eventuelle Speisereste vorsichtig von den Heizelementen zu entfernen.

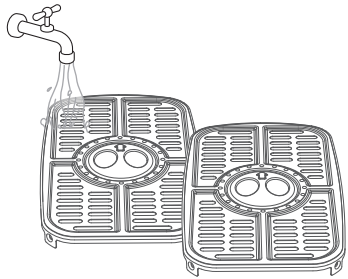


5. Reinigen Sie das Innere der Heißluftfritteuse mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.





6. Nehmen Sie die Gemüsefächer aus den Körben und waschen Sie sie mit klarem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie sie anschließend unter fließendem Wasser ab, um alle Rückstände zu entfernen.

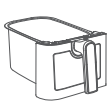


6. Der Korb ist spülmaschinenfest. Alternativ können Sie ihn mit heißem Seifenwasser und einem weichen Schwamm reinigen. Bei Bedarf einweichen. Bei hartnäckigem Fett:

   a) 2 EL (30 ml) Backpulver mit 1 EL (15 ml) Wasser in einer kleinen Schüssel zu einer Paste verrühren.

   b) Die Paste mit einem Schwamm auf den Korb auftragen und sanft schrubben. 15 Minuten einwirken lassen, dann abspülen.

   c) Den Korb vor dem nächsten Gebrauch mit Wasser ausspülen.

	✓	✓	✗

Aufbewahrung

- Stellen Sie sicher, dass die Heißluftfritteuse vor der Aufbewahrung vom Stromnetz getrennt, sauber und vollständig trocken ist.
- Setzen Sie nach dem Trocknen den Frittierkorb und die Gemüseschale wieder in die Heißluftfritteuse ein, damit alles beisammen bleibt.
- Wickeln Sie das Netzkabel vorsichtig auf und sichern Sie es, um ein Verheddern oder Beschädigen zu vermeiden.
- Bewahren Sie die Heißluftfritteuse auf einer ebenen, stabilen und trockenen Fläche außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Lagern Sie sie an einem sauberen, trockenen und gut belüfteten Ort.

06 TROUBLESHOOTING

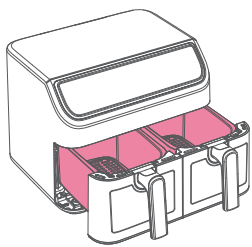
PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Die Heißluftfritteuse ist nicht eingesteckt.	Schließen Sie die Heißluftfritteuse an.
	Der Korb ist nicht richtig in die Heißluftfritteuse eingesetzt.	Schieben Sie den Korb vorsichtig in die Heißluftfritteuse.
Die Zutaten sind nicht gar geworden.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Geben Sie kleinere Mengen der Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Kochtemperatur erhöhen.
	Die Garzeit ist zu kurz.	Verlängern Sie die Garzeit.
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden.
Die Lebensmittel werden nach dem Frittieren mit Heißluft nicht knusprig.	Das Essen ist ölfrei.	Um die Knusprigkeit zu erhöhen, können Sie etwas Öl aufsprühen oder aufpinseln.
Der Korb lässt sich nicht richtig in die Heißluftfritteuse schieben.	Der Korb ist überfüllt.	Reduzieren Sie die Menge der Zutaten, um bessere Kochergebnisse zu erzielen.
Aus der Heißluftfritteuse steigt weißer Rauch auf.	Verwenden Sie es zum ersten Mal.	Beim ersten Gebrauch kann die Heißluftfritteuse etwas weißen Rauch erzeugen. Das ist normal.
	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Beim Frittieren fettiger Zutaten in der Heißluftfritteuse läuft eine größere Menge Öl in den Korb. Dabei entsteht weißer Rauch, und der Korb kann sich stärker erhitzen als üblich. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf die Heißluftfritteuse oder das Endergebnis.
	Im Korb befinden sich noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht durch erhitztes Fett im Korb. Reinigen Sie den Korb nach jedem Gebrauch gründlich.
Aus der Heißluftfritteuse steigt dunkler Rauch auf.	Das Essen brennt an.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker Ihrer Heißluftfritteuse. Warten Sie, bis sich der Rauch verzogen hat, bevor Sie den Korb herausnehmen.

01 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

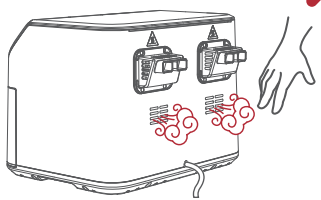
Siga las precauciones básicas de seguridad al usar la freidora de aire. Lea este manual detenidamente, especialmente las instrucciones de seguridad.

Conserve este manual para futuras consultas.

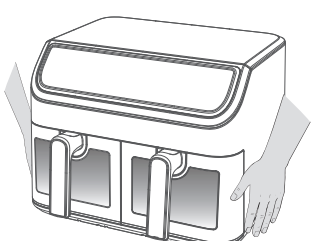
Puntos clave de seguridad



No toque superficies calientes.
Use el asa.



No obstruya las aberturas de ventilación. El vapor caliente se libera por ellas. Mantenga las manos y la cara alejadas de ellas.



Sujete la parte inferior con ambas manos al mover la freidora de aire.

Seguridad general

Al utilizar aparatos eléctricos, siga siempre las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones.

- Lea y comprenda todas las instrucciones de funcionamiento antes de usar esta freidora de aire.
- Esta freidora de aire está diseñada solo para uso doméstico. No la utilice en exteriores ni con fines comerciales.
- No sumerja la carcasa, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Mantenga la freidora de aire fuera del alcance de los niños y nunca la deje sin supervisión mientras esté en uso.
- No coloque nada encima ni guarde nada dentro de la freidora de aire.
- No coloque la freidora de aire sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica caliente, ni dentro de un horno caliente.
- Utilice siempre la freidora de aire sobre una superficie sólida, nivelada y resistente al calor.
- Tenga mucho cuidado al mover la freidora de aire o al retirar la cesta si contiene aceite o líquidos calientes.
- No utilice la freidora de aire si esta, el cable de alimentación o cualquier otro aparato presentan daños o si presenta algún fallo.
- Desconecte la freidora de aire cuando no la utilice y antes de limpiarla. Deje que se enfríe completamente antes de colocar o retirar cualquier pieza.
- No utilice accesorios no autorizados ni de terceros, ya que podrían causar lesiones o daños.
- Evite limpiar con estropajos metálicos, ya que los fragmentos metálicos podrían desprenderse y causar una descarga eléctrica.
- Utilice la freidora de aire únicamente como se indica en este manual.

Seguridad eléctrica

- Antes de enchufar, asegúrese de que el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación coincida con el de su fuente de alimentación local.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente para detectar daños. Si está dañado, deje de usar la freidora de aire y solicite su reemplazo a un técnico cualificado.
- Nunca utilice la freidora de aire con el enchufe o el cable dañados, después de una avería, una caída o daños.
- No introduzca objetos en las aberturas. Esto puede dañar la freidora de aire o causar una descarga eléctrica.
- Desconecte siempre el aparato sujetándolo por el enchufe, no por el cable.
- No cubra la freidora de aire durante su funcionamiento.
- Nunca coloque la freidora de aire sobre o cerca de materiales inflamables, recipientes a alta presión ni placas de cocina (gas, eléctricas, vitrocerámicas o de inducción).
- Asegúrese de que la freidora de aire esté ubicada en un área bien ventilada, lejos de cortinas, armarios, revestimientos de paredes, ropa u otros materiales inflamables.

Mientras esté en uso

- La freidora de aire cocina solo con aire caliente; nunca llene la cesta con aceite ni grasa.
- Utilice siempre la cesta durante la cocción.
- No coloque alimentos de gran tamaño, utensilios metálicos ni recipientes inadecuados dentro de la freidora de aire.
- Evite utilizar papel, cartón, plástico no resistente al calor ni materiales similares. Se puede usar papel de horno o papel de aluminio resistente al calor con alimentos encima.

- Nunca coloque papel de horno o papel de aluminio en la freidora de aire sin alimentos, ya que el flujo de aire puede hacer que entren en contacto con la resistencia.
- Mantenga la freidora de aire libre de materiales inflamables, como cortinas y manteles. Úsela únicamente sobre una superficie estable, plana y resistente al calor.
- Si observa humo oscuro durante el uso, apague y desenchufe inmediatamente la freidora de aire. Espere a que el humo se disipe antes de retirar la cesta.
- Nunca deje la freidora de aire sin supervisión durante su funcionamiento.
- No toque la olla durante ni después de usarla, ya que se calienta mucho. Sujétela únicamente por el asa.

Seguridad del cable y del enchufe

- Se incluye un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Se pueden usar alargadores si se tiene cuidado al usarlos.
- Si se utiliza un alargador:

  a) La potencia nominal del alargador debe ser al menos igual a la del aparato; y

  b) El cable más largo debe colocarse de forma que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar con él.

ENCHUFE EUROPEO

Utiliza un enchufe europeo de dos clavijas redondas. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones, conéctelo siempre a una toma de corriente compatible y evite usar enchufes dañados, alargadores o adaptadores no aptos para el aparato.



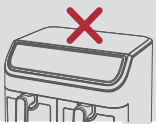
ENCHUFE DE LA UE

Después del uso

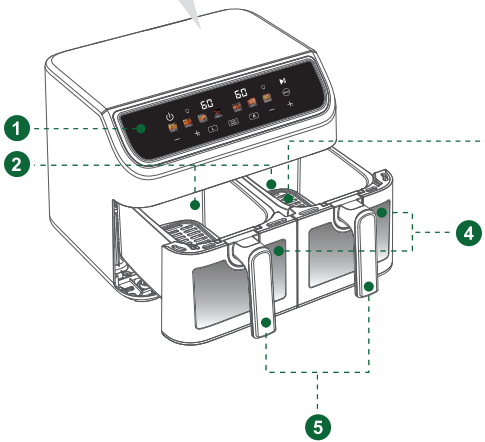
- Apague y desenchufe la freidora de aire inmediatamente después de usarla.
- Deje que la freidora de aire se enfríe completamente antes de limpiarla.
- No toque la cesta ni las superficies interiores hasta que se hayan enfriado por completo.
- Retire cualquier resto de comida o aceite una vez que la freidora de aire se haya enfriado.
- Revise la resistencia para ver si hay residuos de comida y límpiela con cuidado si es necesario.
- No enrolle el cable alrededor de la freidora de aire mientras aún esté caliente.
- Limpie el exterior con un paño húmedo. Nunca la sumerja en agua.
- Limpie la cesta con agua tibia y jabón o en el lavavajillas (si es apto para lavavajillas).

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES — SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

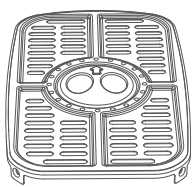
02 CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE



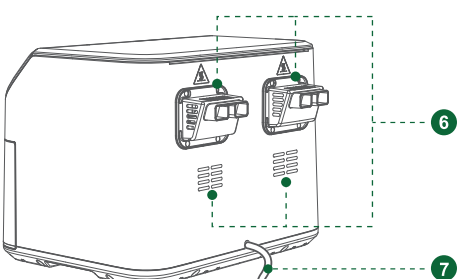
NOTA:
No intente abrir la parte superior de la freidora de aire.
No es una tapa.



3

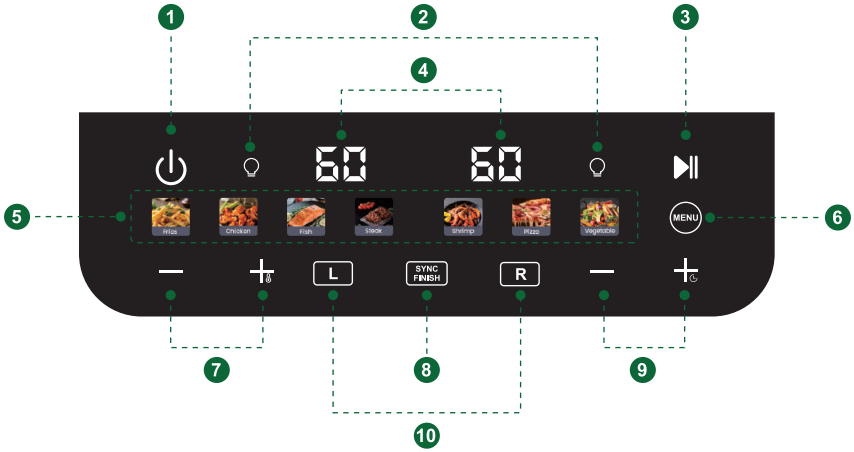


Coloque la bandeja para verduras en la cesta.



1. Pantalla y panel de control
2. Cesta
3. Bandeja para verduras
4. Ventana de visualización
5. Asa de la cesta
6. Salida de aire
7. Cable de alimentación

Pantalla y panel de control



1. Botón de encendido
2. Botón de luz
3. Botón de inicio/pausa
4. Pantalla de la cesta
5. Modos de cocción predefinidos
6. Botón de menú
7. Botones de ajuste de temperatura
8. Botón SYNC FINISH
9. Botón de ajuste de tiempo
10. Botones de selección de cesta

Botón de encendido

Modo de espera (enchufada):
Una vez enchufada la freidora de aire, la luz del botón de encendido se iluminará, indicando que la unidad está en modo de espera y lista para encenderse.

Encendido:
En el modo de espera, presione el botón de encendido para encender la unidad. Los botones de la cesta izquierda, la cesta derecha y la luz de iluminación se iluminarán, indicando que la freidora de aire está lista para funcionar.

Apagado:
En el modo de espera, mantenga presionado el botón de encendido para apagar la unidad y volver al modo de espera.

Botones de selección de cesta



Botón de cesta izquierda:

Pulse para seleccionar la cesta izquierda y controlarla. Vuelva a pulsar para que la cesta vuelva al modo listo.



Botón de cesta derecha:

Pulse para seleccionar la cesta derecha y controlarla. Vuelva a pulsar para que la cesta vuelva al modo listo.

Botones de ajuste de temperatura



Después de seleccionar una cesta (izquierda o derecha), pulse este botón para disminuir la temperatura.



Después de seleccionar una cesta (izquierda o derecha), pulse este botón para aumentar la temperatura.

Botones de ajuste de tiempo



Después de seleccionar una cesta (izquierda o derecha), pulse este botón para reducir el tiempo de cocción.



Después de seleccionar una cesta (izquierda o derecha), pulse este botón para aumentar el tiempo de cocción.

Pantalla izquierda/derecha

Cada cesta tiene su propia pantalla. La pantalla izquierda muestra el estado de la cesta izquierda y la derecha, el de la cesta derecha. Ambas pantallas muestran la temperatura configurada y el tiempo de cocción restante de sus respectivas cestas.

- Rango de temperatura: 80°C–200°C
- Tiempo de cocción: 0–60 min



Botón "SYNC FINISH"

Después de configurar ambas cestas (modo de cocción, temperatura y tiempo de cocción predefinidos), pulse el botón "SYNC FINISH" y, a continuación, el botón START.

Si los tiempos de cocción son diferentes, la cesta con el tiempo más corto mostrará "––" y comenzará más tarde. Comenzará a cocinar automáticamente cuando los tiempos restantes coincidan, para que ambas cestas terminen de cocinar al mismo tiempo.

NOTA: Si configura solo una cesta (modo de cocción, temperatura y tiempo de cocción predefinidos) y luego pulsa el botón "SYNC FINISH", funcionará como MATCH COOK. La otra cesta copiará la misma configuración. Pulse START para empezar a cocinar en ambas cestas con la misma configuración.

Botón de iluminación

Después de encender la freidora de aire, presione este botón en cualquier lado para encender o apagar la luz interior de cada cesta. El botón izquierdo controla la luz de la cesta izquierda y el botón derecho, la de la cesta derecha.

Botón INICIO/PAUSA

Después de configurar las cestas, presione este botón para iniciar o pausar la cocción.

Menú y botón de menú

La siguiente tabla muestra los ajustes de cocción predeterminados para varios ingredientes. Los resultados reales pueden variar según el origen, el tamaño, la forma y la marca del ingrediente.

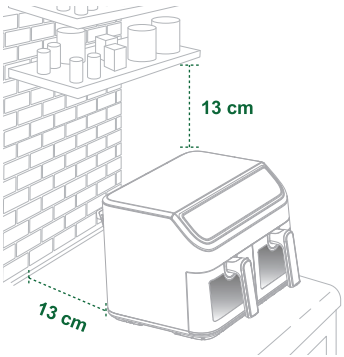
Pulse el botón de menú para recorrer los modos preestablecidos disponibles. Puede ajustar el ajuste preestablecido utilizando los botones de temperatura y tiempo para seleccionar la temperatura y el tiempo de cocción deseados.

Menú	Temperatura predeterminada	Hora predeterminada	Recordatorio de giro
	200 °C	28 minutos	Sonará un pitido para recordarle que debe agitar o girar la comida durante la cocción, garantizando que se cocine de manera uniforme.
	200 °C	20 minutos	
	200 °C	18 minutos	
	200 °C	15 minutos	
	180 °C	18 minutos	
	200 °C	25 minutos	
	160 °C	20 minutos	

Especificaciones

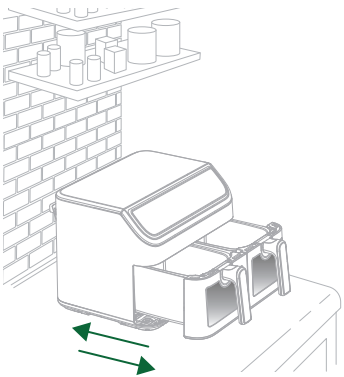
Fuente de alimentación	CA 220–240 V, 50/60 Hz
Potencia nominal	1800–2000 W
Dimensiones del producto	38,9 x 40,2 x 30,3 cm
Peso neto	8,5 kg

03 ANTES DEL PRIMER USO



1. Retire todo el embalaje de la freidora de aire, incluidas las pegatinas temporales.
2. Coloque la freidora de aire sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor. Manténgala alejada de zonas que puedan dañarse con el vapor, como armarios.

NOTA:
Deje suficiente espacio delante, detrás y encima de la freidora de aire para una ventilación adecuada y una extracción fácil de la cesta.



3. Tire de las asas para retirar las cestas.
4. Lave las cestas y las bandejas para verduras con agua limpia.
5. Limpie el interior y el exterior de la freidora de aire con un paño húmedo. Séquelo bien con una toalla.
6. Vuelva a colocar las bandejas para verduras en las cestas y vuelva a colocarlas en la freidora de aire.

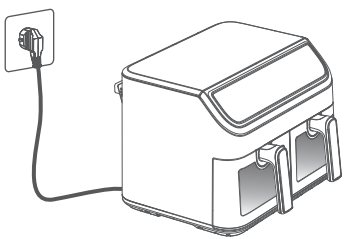
04 USO DE SU FREIDORA DE AIRE

Precalentamiento

Recomendamos precalentar la freidora de aire antes de colocar los alimentos, a menos que ya esté caliente. Los alimentos no se cocinarán completamente sin precalentarla.

Precalentar la freidora de aire también ayuda a eliminar los olores residuales, especialmente al usarla por primera vez o después de usarla.

1. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente y presione el botón de encendido para encender la unidad y entrar en el modo listo.
2. Presione el botón de la cesta izquierda o derecha de la cesta que desee precalentar. Ajuste la temperatura a 200 °C y el tiempo de cocción a 5 minutos. Luego, presione INICIO para comenzar a precalentar una cesta.
3. Para precalentar ambas cestas, repita los mismos ajustes de temperatura y tiempo para la otra cesta y presione INICIO. Como alternativa, configure una cesta siguiendo el paso 2, presione el botón SINCRONIZAR FINALIZADO para aplicar los mismos ajustes a la otra cesta y luego presione INICIO.
4. Una vez finalizado el precalentamiento, la freidora de aire estará lista para usar.

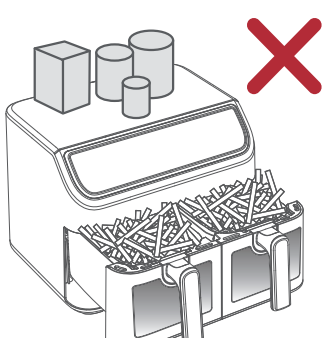


Freír al aire

1. Después de precalentar, extraiga la cesta izquierda, la cesta derecha o ambas. Coloque los alimentos dentro y vuelva a colocar la cesta en la freidora de aire.

NOTA:

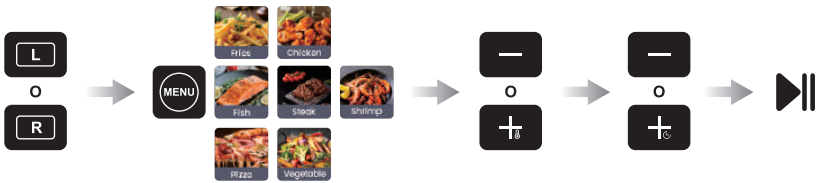
- Siempre presione la(s) cesta(s) hasta que encajen en su lugar. Si no están correctamente colocadas, la pantalla correspondiente mostrará "OUT" durante la cocción.
- No coloque nada sobre la freidora de aire. Esto obstruye el flujo de aire y produce malos resultados de cocción.
- Esta no es una freidora. No llene la cesta con aceite, grasa ni ningún líquido. Sin embargo, agregar una pequeña cantidad de aceite a los alimentos los hará más crujientes.
- No llene demasiado la cesta, ya que podría causar una cocción desigual.
- La cesta estará caliente después del precalentamiento. Tenga cuidado al retirarla y con el vapor caliente.



2. Comience a freír con aire.

a) Con una sola cesta:

Presione el botón de cesta izquierda o derecha para la cesta que contiene los alimentos. Presione el botón de menú para seleccionar un modo de cocción preestablecido y luego configure la temperatura y el tiempo de cocción. Finalmente, presione INICIO para comenzar a cocinar.



b) Uso de ambas cestas:

Presione el botón de la cesta izquierda o derecha y presione el botón Menú para seleccionar un modo de cocción preestablecido. Luego, configure la temperatura y el tiempo de cocción. Presione INICIO para comenzar a cocinar con la primera cesta.

A continuación, presione el botón de la otra cesta y repita los mismos pasos para configurar el modo de cocción, la temperatura y el tiempo de cocción preestablecidos. Luego, presione INICIO para comenzar a cocinar con la segunda cesta.



NOTA:

- Si desea que ambas cestas terminen de cocinar al mismo tiempo, configure cada una (modo de cocción, temperatura y tiempo preestablecidos) y luego presione el botón "SYNC FINISH" antes de encender la freidora de aire.
- Si ambas cestas usan el mismo modo de cocción, temperatura y tiempo preestablecidos, configure primero una cesta y luego presione el botón "SYNC FINISH". Funcionará como MATCH COOK y la otra cesta copiará la misma configuración. Presione START para comenzar a cocinar en ambas cestas con la misma configuración.

3. (Opcional) Presione el botón de la lámpara de iluminación a cada lado para encender la luz interior de cada cesta y luego revise los alimentos a través de la ventana de visualización.
4. Durante la cocción, sonará un pitido para recordarle que debe agitar o voltear los alimentos.
5. (Opcional) Si los alimentos de una cesta terminan de cocinarse antes del tiempo establecido, presione el botón de la cesta correspondiente (izquierdo o derecho) hasta que parpadee y luego presione PAUSA. Presione el mismo botón de cesta nuevamente para detener la cocción de esa cesta.
6. Al finalizar la cocción, la pantalla correspondiente mostrará "END". Retire la(s) cesta(s) y los alimentos.
7. Desenchufe el cable de alimentación y limpie la freidora de aire.

Agitar los alimentos

Cuándo agitarlos

- Cuando escuche un pitido durante la cocción, abra la(s) cesta(s) y agite o voltee los alimentos.
- Agite o voltee los alimentos una vez a la mitad de la cocción.
- Agite con más frecuencia si es necesario para que queden más crujientes.

Qué agitar

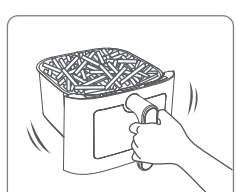
- Agite los alimentos pequeños o apilados, como papas fritas, nuggets o verduras, para asegurar una cocción uniforme.
- Sin agitar, los alimentos pueden cocinarse de forma desigual o quedar menos crujientes.
- Para alimentos más grandes, como un bistec o pollo, voltearlos en lugar de agitarlos ayuda a que se doren de forma uniforme.

Cómo agitar

- Durante la cocción, retire la cesta de la freidora de aire y agite, mezcle o voltee los alimentos.

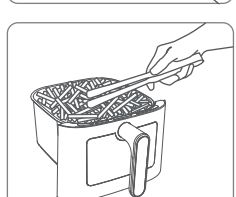
  A. Para agitar los alimentos:

  1. Sostenga la cesta justo por encima de una superficie resistente al calor por seguridad.
  2. Agite la cesta.



  B. Si la cesta es demasiado pesada para agitarla y hay líquidos calientes:

  1. Coloque la cesta sobre una superficie resistente al calor.
  2. Use pinzas para mezclar o voltear los alimentos.



- Al retirar la cesta, la freidora de aire pausará la cocción automáticamente.
- Al volver a colocar la cesta, la cocción se reanudará automáticamente.
- Evite agitar la freidora durante más de 30 segundos, ya que podría empezar a enfriarse.

Más funciones

Protección contra sobrecalentamiento

Si el sistema de control de temperatura interno falla, se activará el sistema de protección contra sobrecalentamiento y la freidora de aire no funcionará. En este caso, desenchufe el cable de alimentación. Deje que la freidora de aire se enfríe por completo antes de volver a encenderla o guardarla.

Energía eléctrica

Utilice la freidora de aire en su toma de corriente. Usar la misma toma para otros electrodomésticos puede afectar el rendimiento de la freidora.

Reanudar automáticamente la cocción

Si extrae la cesta, la freidora de aire pausará la cocción automáticamente. La pantalla mostrará "OUT" como recordatorio.

Al devolver la cesta, la freidora de aire reanudará la cocción automáticamente según la configuración anterior.

Apagado automático

La freidora de aire está diseñada para apagarse automáticamente al terminar de cocinar. También puede apagarla manualmente. Tras apagarse, permanecerá activa un rato para enfriarse de forma silenciosa y segura.

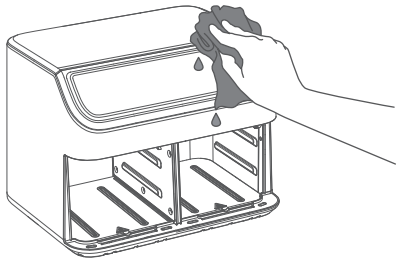
05 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

NOTA:

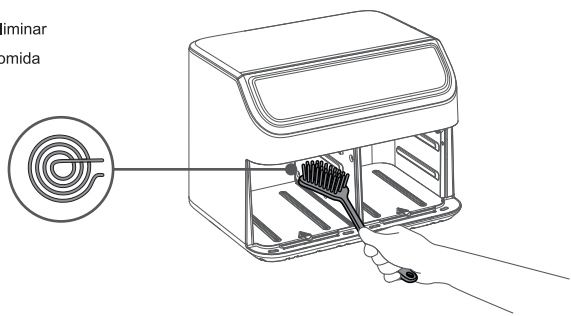
- Siempre apague y desenchufe la freidora de aire antes de limpiarla para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
- Limpie siempre las cestas y el interior después de cada uso.
- Deje que las cestas, las bandejas para verduras y el interior de la freidora de aire se enfríen completamente antes de comenzar a limpiar.
- Las cestas, las bandejas para verduras y el interior del aparato tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni productos de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.

1. Apague y desenchufe la freidora de aire. Deje que se enfríe completamente antes de limpiarla. Retire las cestas para acelerar el enfriamiento.
2. Deseche la grasa o el aceite sobrante de las cestas.
3. Limpie el exterior de la freidora de aire con un paño húmedo.

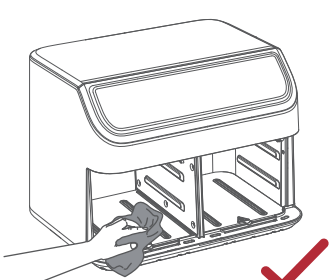


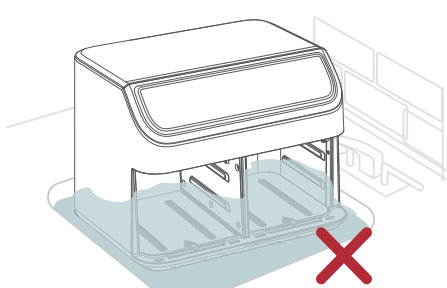
NOTA:
Asegúrese de que no quede humedad en la pantalla ni en el panel de control. Seque el panel con un paño después de limpiarlo.

4. Utilice un cepillo de limpieza para eliminar con cuidado cualquier residuo de comida de los elementos calefactores.

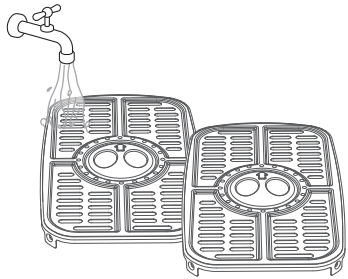


5. Limpie el interior de la freidora de aire con agua caliente y una esponja no abrasiva. No sumerja el aparato en agua.

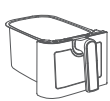




6. Retire las bandejas para verduras de las cestas y lávelas con agua limpia y jabón lavavajillas. Luego, enjuáguelas con agua corriente para eliminar cualquier residuo.



7. La cesta es apta para lavavajillas. También puede lavarla con agua caliente jabonosa y una esponja no abrasiva. Remójela si es necesario. Para grasa difícil:
   a) Mezcle 2 cucharadas (30 ml) de bicarbonato de sodio con 1 cucharada (15 ml) de agua en un tazón pequeño hasta formar una pasta.
   b) Extienda la pasta sobre la cesta con una esponja y frote suavemente. Déjela reposar durante 15 minutos y luego enjuague.
   c) Lave la cesta con agua antes de volver a usarla.

	✓	✓	✗

Almacenamiento

- Asegúrese de que la freidora de aire esté desenchufada, limpia y completamente seca antes de guardarla.
- Una vez seca, vuelva a colocar la cesta y la bandeja para verduras dentro de la freidora de aire para mantener todo junto.
- Envuelva y asegure con cuidado el cable de alimentación para evitar que se enrede o se dañe.
- Guarde la freidora de aire en una superficie plana, estable y seca, fuera del alcance de los niños.
- Manténgala en un lugar limpio, seco y bien ventilado.

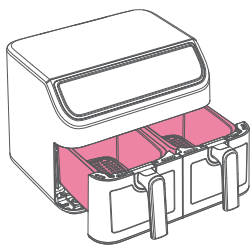
06 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora de aire no funciona.	La freidora de aire no está enchufada.	Enchufe la freidora de aire.
	La cesta no está colocada correctamente en la freidora de aire.	Deslice la cesta correctamente en la freidora de aire.
Los ingredientes no se cocinaron.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	Coloque cantidades más pequeñas de ingredientes en la cesta. Así, se fríen de forma más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Aumentar la temperatura de cocción.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Aumentar el tiempo de cocción.
Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora de aire.	Ciertos tipos de ingredientes necesitan ser agitados a la mitad del tiempo de cocción.	Los ingredientes que se encuentran uno encima del otro o uno sobre el otro (por ejemplo, las papas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de cocción.
Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos con aire.	No hay aceite en la comida.	Intente rociar o pincelar con una pequeña cantidad de aceite para que quede más crujiente.
La cesta no puede deslizarse correctamente dentro de la freidora de aire.	La cesta está demasiado llena.	Reduzca la cantidad de alimentos para obtener mejores resultados de cocción.
Sale humo blanco de la freidora de aire.	Úselo por primera vez.	La freidora de aire puede producir humo blanco al usarla por primera vez. Esto es normal.
	Estás preparando ingredientes grasosos.	Al freír ingredientes grasosos en la freidora de aire, se derramará una gran cantidad de aceite en la cesta. El aceite produce humo blanco y la cesta podría calentarse más de lo habitual. Esto no afecta a la freidora de aire ni al resultado final.
	La cesta todavía contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco se debe al calentamiento de la grasa en la cesta. Asegúrese de limpiarla bien después de cada uso.
Sale humo oscuro de la freidora de aire.	La comida se está quemando.	Desenchufe inmediatamente la freidora de aire. Espere a que el humo se disipe antes de retirar la cesta.

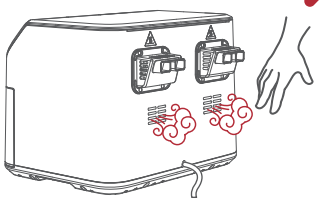
01 ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Seguire le precauzioni di sicurezza di base quando si utilizza la friggitrice ad aria. Leggere attentamente questo manuale, in particolare le istruzioni di sicurezza.
Conservare questo manuale per riferimento futuro.

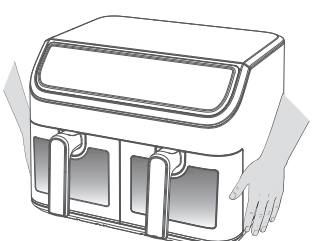
Punti chiave di sicurezza



Non toccare le superfici calde.
Utilizzare la maniglia.



Non ostruire le aperture di ventilazione. Il vapore caldo fuoriesce dalle aperture. Tenere mani e viso lontani dalle aperture.



Quando si sposta la friggitrice ad aria, tenere la parte inferiore con entrambe le mani.

Sicurezza generale

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche e lesioni.

- Leggere e comprendere tutte le istruzioni per l'uso prima di utilizzare questa friggitrice ad aria.
- Questa friggitrice ad aria è destinata esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzarla all'aperto o per scopi commerciali.
- Non immergere l'alloggiamento, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
- Tenere la friggitrice ad aria fuori dalla portata dei bambini e non lasciarla mai incustodita durante l'uso.
- Non posizionare oggetti sopra o conservare oggetti all'interno della friggitrice ad aria.
- Non posizionare la friggitrice ad aria sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico caldo, né in un forno caldo.
- Utilizzare sempre la friggitrice ad aria su una superficie solida, piana e resistente al calore.
- Prestare estrema cautela quando si sposta la friggitrice ad aria o si rimuove il cestello se contiene olio o liquidi caldi.
- Non utilizzare la friggitrice ad aria se la friggitrice o il cavo di alimentazione appaiono danneggiati o se presenta malfunzionamenti.
- Scollegare la friggitrice ad aria quando non in uso e prima di pulirla. Lasciarla raffreddare completamente prima di montare o smontare qualsiasi componente.
- Non utilizzare accessori non autorizzati o di terze parti, poiché potrebbero causare lesioni o danni.
- Evitare di pulire con pagliette metalliche: i frammenti metallici potrebbero staccarsi e causare scosse elettriche.
- Utilizzare la friggitrice ad aria solo come indicato nel presente manuale.

Sicurezza elettrica

- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che la tensione indicata sull'etichetta corrisponda alla rete elettrica locale.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione per verificare la presenza di eventuali danni. In caso di danni, interrompere l'utilizzo della friggitrice ad aria e farlo sostituire da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare mai la friggitrice ad aria con una spina o un cavo danneggiati, dopo un malfunzionamento o dopo che è caduta o è stata danneggiata.
- Non inserire oggetti nelle aperture. Ciò potrebbe danneggiare la friggitrice ad aria o causare scosse elettriche.
- Scollegare sempre la friggitrice afferrando la spina, non il cavo.
- Non coprire la friggitrice ad aria durante il funzionamento.
- Non posizionare mai la friggitrice ad aria sopra o vicino a materiali infiammabili, contenitori ad alta pressione o piani cottura (a gas, elettrici, in ceramica o a induzione).
- Assicurarsi che la friggitrice ad aria sia posizionata in un'area ben ventilata, lontana da tende, mobili, rivestimenti murali, indumenti o altri materiali infiammabili.

Durante l'uso

- La friggitrice ad aria cuoce solo con aria calda; non riempire mai il cestello con olio o grasso.
- Utilizzare sempre il cestello durante la cottura.
- Non inserire alimenti di grandi dimensioni, utensili metallici o contenitori inappropriati all'interno della friggitrice ad aria.
- Evitare l'uso di carta, cartone, plastica non resistente al calore o materiali simili. È possibile utilizzare carta da forno o alluminio resistenti al calore con il cibo sopra.

- Non inserire mai carta da forno o alluminio nella friggitrice ad aria senza cibo, poiché il flusso d'aria potrebbe causare il contatto con l'elemento riscaldante.
- Tenere la friggitrice ad aria lontana da materiali infiammabili come tende e tovaglie. Utilizzare solo su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
- Se si nota del fumo scuro durante l'uso, spegnere immediatamente la friggitrice ad aria e scollegarla dalla presa di corrente. Attendere che il fumo si dissipi prima di rimuovere il cestello.
- Non lasciare mai la friggitrice ad aria incustodita durante il funzionamento.
- Non toccare la pentola durante e per un po' di tempo dopo l'uso, poiché diventa molto calda. Tenere la pentola solo per il manico.

Sicurezza del cavo e della spina

- Viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di impigliarsi o inciampare in un cavo più lungo.
- È possibile utilizzare prolunghe, purché si presti attenzione al loro utilizzo.
- Se si utilizza una prolunga:

  a) La potenza elettrica indicata sulla prolunga deve essere almeno pari alla potenza elettrica dell'apparecchio.

  b) Il cavo più lungo deve essere disposto in modo che non penda dal piano di lavoro o dal tavolo, dove potrebbe essere tirato dai bambini o inciampare.

SPINA ELETTRICA EUROPEA

Utilizza una spina europea con due spinotti rotondi. Per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche o lesioni, collegarlo sempre a una presa compatibile ed evitare di utilizzare prese danneggiate, prolunghe o adattatori non adatti all'apparecchio.



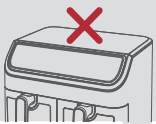
SPINA UE

Dopo l'uso

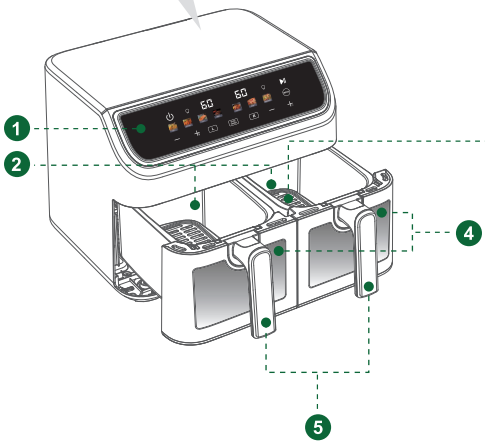
- Spegnere e scollegare la friggitrice ad aria immediatamente dopo l'uso.
- Lasciare raffreddare completamente la friggitrice ad aria prima di pulirla.
- Non toccare il cestello o le superfici interne fino a completo raffreddamento.
- Rimuovere eventuali residui di cibo o olio una volta che la friggitrice ad aria si è raffreddata.
- Controllare la resistenza per eventuali residui di cibo e pulirla delicatamente se necessario.
- Non avvolgere il cavo attorno alla friggitrice ad aria mentre è ancora calda.
- Pulire l'esterno con un panno umido. Non immergere mai in acqua.
- Pulire il cestello con acqua tiepida e sapone o in lavastoviglie (se lavabile in lavastoviglie).

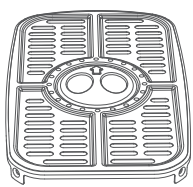
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI: SOLO PER USO DOMESTICO.

02 INTRODUZIONE ALLA FRIGGITRICE AD ARIA

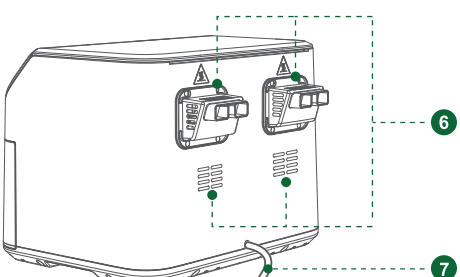


NOTA:
Non tentare di aprire la parte superiore della friggitrice ad aria.
Non è un coperchio.



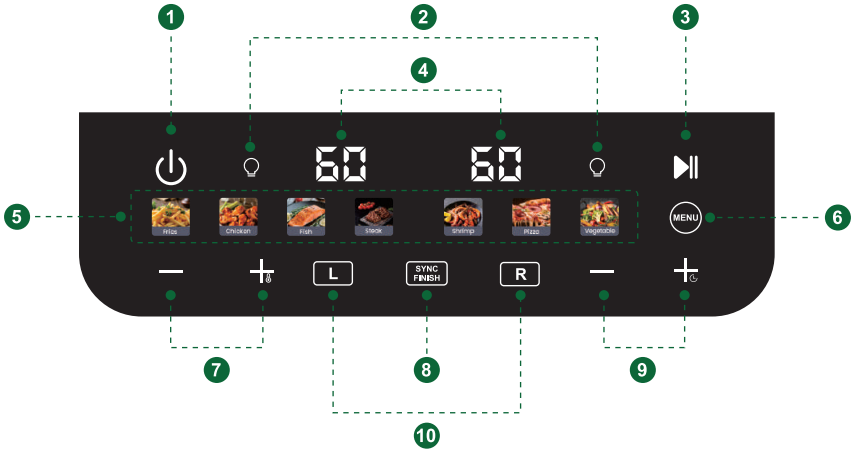


Posizionare il vassoio per le verdure nel cestello.



1. Pannello di controllo e display
2. Cestello
3. Vassoio per frutta e verdura
4. Finestra di visualizzazione
5. Maniglia del cestello
6. Uscita dell'aria
7. Cavo di alimentazione

Pannello di controllo e visualizzazione



1. Pulsante POWER
2. Pulsante luminoso
3. Pulsante START/PAUSE
4. Display del cestello
5. Modalità di cottura preimpostate
6. Pulsante Menu
7. Pulsanti di impostazione della temperatura
8. Pulsante SYNC FINISH
9. Pulsante di impostazione dell'ora
10. Pulsanti di selezione del cestello

Pulsante POWER

Modalità Standby (collegata):
Una volta collegata la friggitrice ad aria a una presa di corrente, la spia del pulsante POWER si illuminerà, indicando che l'unità è in modalità standby e pronta per essere accesa.

Accensione:
In modalità standby, premere il pulsante POWER per accendere l'unità. I pulsanti del cestello sinistro, del cestello destro e della spia luminosa si illumineranno, indicando che la friggitrice ad aria è pronta per l'uso.

Spegnimento:
In modalità Ready, tenere premuto il pulsante POWER per spegnere l'unità e riportarla in modalità standby.

Pulsanti di selezione del cestello



Pulsante cestello sinistro:
Premere per selezionare il cestello sinistro per il controllo. Premere di nuovo per riportare il cestello in modalità pronto.



Pulsante cestello destro:
Premere per selezionare il cestello destro per il controllo. Premere di nuovo per riportare il cestello in modalità pronto.

Pulsanti di impostazione della temperatura



Dopo aver selezionato un cestello (sinistro o destro), premere questo pulsante per diminuire la temperatura.



Dopo aver selezionato un cestello (sinistro o destro), premere questo pulsante per aumentare la temperatura.

Pulsanti di impostazione del tempo



Dopo aver selezionato un cestello (sinistro o destro), premere questo pulsante per diminuire il tempo di cottura.



Dopo aver selezionato un cestello (sinistro o destro), premere questo pulsante per aumentare il tempo di cottura.

Display sinistro/destro

Ogni cestello ha il proprio display. Il display sinistro mostra lo stato del cestello sinistro, mentre quello destro mostra lo stato del cestello destro. Entrambi i display mostrano la temperatura impostata e il tempo di cottura rimanente per i rispettivi cestelli.

- Intervallo di temperatura: 80°C–200°C
- Intervallo di tempo di cottura: 0–60 min

 Pulsante "SYNC FINISH"

Dopo aver impostato entrambi i cestelli (modalità di cottura preimpostata, temperatura e tempo di cottura), premere il pulsante "SYNC FINISH", quindi premere il pulsante START.

Se i tempi di cottura sono diversi, il cestello con il tempo più breve visualizzerà "—" e inizierà la cottura più tardi. Inizierà automaticamente la cottura quando i tempi rimanenti coincidono, in modo che entrambi i cestelli terminino contemporaneamente.

NOTA: se si imposta un solo cestello (modalità di cottura, temperatura e tempo di cottura preimpostati) e si preme il pulsante "SYNC FINISH", la cottura funziona come MATCH COOK. L'altro cestello copierà le stesse impostazioni. Premere START per iniziare la cottura in entrambi i cestelli con le stesse impostazioni.

Pulsante di accensione della lampada

Dopo aver acceso la friggitrice ad aria, premere questo pulsante su entrambi i lati per accendere o spegnere la lampada interna di ciascun cestello. Il pulsante sinistro controlla la lampada del cestello sinistro, mentre il pulsante destro controlla la lampada del cestello destro.

Pulsante AVVIO/PAUSA

Dopo aver impostato il/i cestello/i, premere questo pulsante per avviare/mettere in pausa la cottura.

Menu e pulsante Menu

La tabella seguente mostra le impostazioni di cottura predefinite per vari ingredienti. I risultati effettivi possono variare a seconda dell'origine, delle dimensioni, della forma e della marca dell'ingrediente.

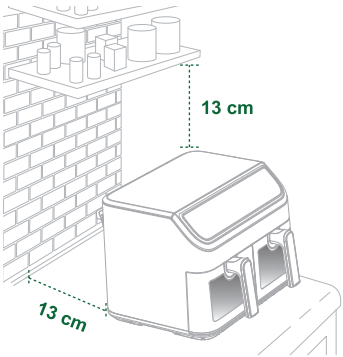
Premere il pulsante Menu per scorrere le modalità preimpostate disponibili. È possibile regolare la modalità preimpostata utilizzando i pulsanti di impostazione Temperatura e Tempo per selezionare la temperatura e il tempo di cottura desiderati.

Menu	Temperatura predefinita	Tempo predefinito	Promemoria di svolta
	200 °C	28 minuti	Verrà emesso un segnale acustico per ricordarti di scuotere o girare il cibo durante la cottura, per garantire una cottura uniforme.
	200 °C	20 minuti	
	200 °C	18 minuti	
	200 °C	15 minuti	
	180 °C	18 minuti	
	200 °C	25 minuti	
	160 °C	20 minuti	

Specifications

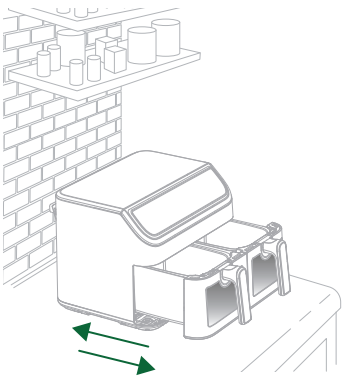
Power Supply	AC 220–240 V, 50/60 Hz
Rated Power	1800–2000 W
Product Dimensions	38.9 x 40.2 x 30.3 cm
Net Weight	8.5 kg

03 PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio dalla friggitrice ad aria, compresi eventuali adesivi temporanei.
2. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie stabile, piana e resistente al calore. Tenerla lontana da aree che potrebbero essere danneggiate dal vapore, come gli armadi.

NOTA:
Lasciare abbastanza spazio davanti, dietro e sopra la friggitrice ad aria per una corretta ventilazione e una facile rimozione del cestello.



3. Tirare le maniglie per rimuovere i cestelli.
4. Lavare i cestelli e i vassoi crisper con acqua pulita.
5. Pulire l'interno e l'esterno della friggitrice ad aria con un panno umido. Asciugare accuratamente con un panno.
6. Reinserire i vassoi crisper nei cestelli e riposizionare i cestelli nella friggitrice ad aria.

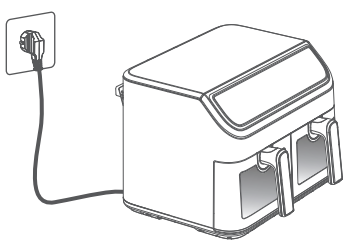
04 UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

Preriscaldamento

Si consiglia di preriscaldare la friggitrice ad aria prima di inserirla, a meno che non sia già calda. Il cibo non cuocerà completamente senza preriscaldamento.

Il preriscaldamento aiuta anche a eliminare gli odori residui, soprattutto quando si utilizza la friggitrice ad aria per la prima volta o dopo un utilizzo precedente.

1. Collegare il cavo di alimentazione a una presa a muro, quindi premere il pulsante POWER per accendere l'unità, entrando in modalità pronta.
2. Premere il pulsante del cestello sinistro o destro per il cestello che si desidera preriscaldare. Impostare la temperatura a 200 °C e il tempo di cottura a 5 minuti, quindi premere START per iniziare il preriscaldamento di un singolo cestello.
3. Per preriscaldare entrambi i cestelli, ripetere le stesse impostazioni di temperatura e tempo per l'altro cestello, quindi premere START. In alternativa, impostare un cestello seguendo il passaggio 2, premere il pulsante SYNC FINISH per applicare le stesse impostazioni all'altro cestello, quindi premere START.
4. Al termine del preriscaldamento, la friggitrice ad aria è pronta per l'uso.

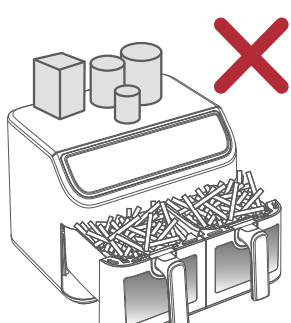


Frittura ad aria

1. Dopo il preriscaldamento, estrarre il cestello sinistro, quello destro o entrambi. Inserire il cibo all'interno, quindi reinserire il/i cestello/i nella friggitrice ad aria.

NOTA:

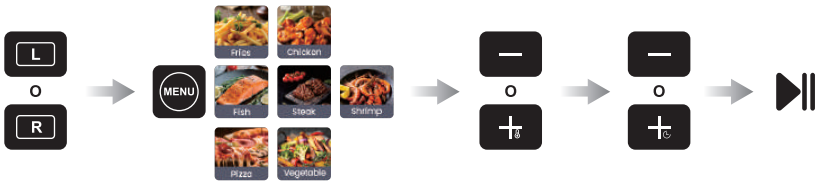
- Spingere sempre il/i cestello/i fino a quando non scattano in posizione. Se non è/sono posizionato/i correttamente, il display corrispondente mostrerà "OUT" durante la cottura.
- Non posizionare oggetti sopra la friggitrice ad aria. Ciò ostacolerebbe il flusso d'aria e porterebbe a risultati di cottura scadenti.
- Questa non è una friggitrice. Non riempire il cestello con olio, grassi o liquidi. Tuttavia, aggiungere una piccola quantità di olio al cibo renderà la cottura più croccante.
- Non riempire eccessivamente il cestello, poiché potrebbe causare una cottura non uniforme.
- Il cestello sarà caldo dopo il preriscaldamento. Prestare attenzione quando lo si rimuove e fare attenzione al vapore caldo.



2. Avviare la frittura ad aria.

a) Utilizzo di un solo cestello:

Premere il pulsante del cestello sinistro o destro per il cestello contenente il cibo. Premere il pulsante Menu per scegliere una modalità di cottura preimpostata, quindi impostare la temperatura e il tempo di cottura. Infine, premere START per iniziare la cottura.



b) Utilizzo di entrambi i cestelli:

Premere il pulsante del cestello sinistro o destro e premere il pulsante Menu per selezionare una modalità di cottura preimpostata, quindi impostare la temperatura e il tempo di cottura. Premere START per avviare la cottura del primo cestello.

Successivamente, premere il pulsante dell'altro cestello e ripetere gli stessi passaggi per impostare la modalità di cottura preimpostata, la temperatura e il tempo di cottura, quindi premere START per avviare la cottura del secondo cestello.



NOTA:

- Se si desidera che entrambi i cestelli terminino la cottura contemporaneamente, impostare ciascun cestello (modalità di cottura, temperatura e tempo di cottura preimpostati), quindi premere il pulsante "SYNC FINISH" prima di avviare la friggitrice ad aria.
- Se entrambi i cestelli utilizzano la stessa modalità di cottura, temperatura e tempo di cottura preimpostati, impostare prima un cestello, quindi premere il pulsante "SYNC FINISH". Funzionerà come MATCH COOK e l'altro cestello copierà le stesse impostazioni. Premere START per iniziare la cottura in entrambi i cestelli con le stesse impostazioni.

3. (Facoltativo) Premere il pulsante "Illuminazione" su entrambi i lati per accendere la lampada interna di ciascun cestello, quindi controllare il cibo attraverso la finestra di controllo.
4. Durante la cottura, un segnale acustico ricorderà di scuotere o girare il cibo.
5. (Facoltativo) Se il cibo in un cestello termina prima del tempo di cottura impostato, premere il pulsante corrispondente (sinistro o destro) finché non lampeggia, quindi premere PAUSA. Premere nuovamente lo stesso pulsante per interrompere la cottura di quel cestello.
6. Al termine della cottura, il display corrispondente mostrerà "FINE". Rimuovere il/i cestello/i ed estrarre il cibo.
7. Scollegare il cavo di alimentazione e pulire la friggitrice ad aria.

Agitare il cibo

Quando agitare

- Quando senti un segnale acustico durante la cottura, apri il/i cestello/i e agita o gira il cibo.
- Agitare o girare una volta a metà cottura.
- Agitare più spesso se necessario per una maggiore croccantezza.

Cosa agitare

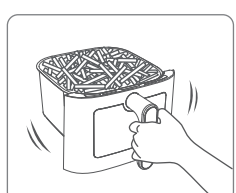
- Agitare cibi piccoli o impilati come patatine fritte, nuggets o verdure per garantire una cottura uniforme.
- Senza agitare, il cibo potrebbe cuocere in modo non uniforme o risultare poco croccante.
- Per alimenti più grandi come bistecche o pollo, girare invece di agitare aiuta a ottenere una doratura uniforme.

Come agitare

- Durante la cottura, estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria e agitare, mescolare o girare il cibo.

A. Per agitare il cibo:

1. Tenere il cestello appena sopra una superficie resistente al calore per motivi di sicurezza.
2. Agitare il cestello.



B. Se il cestello è troppo pesante da agitare e sono presenti liquidi caldi:

1. Posizionare il cestello su una superficie resistente al calore.
2. Utilizzare delle pinze per mescolare o girare il cibo.



- Quando si estrae il cestello, la friggitrice ad aria interrompe automaticamente la cottura.
- Quando si rimette il cestello, la cottura riprende automaticamente.
- Evitare di agitare per più di 30 secondi, poiché la friggitrice ad aria potrebbe iniziare a raffreddarsi.

Altre funzioni

Protezione da surriscaldamento

In caso di guasto del sistema di controllo della temperatura interna, si attiverà il sistema di protezione da surriscaldamento e la friggitrice ad aria non funzionerà. In tal caso, scollegare il cavo di alimentazione. Lasciare raffreddare completamente la friggitrice ad aria prima di riavviarla o riporla.

Alimentazione elettrica

Utilizzare la friggitrice ad aria tramite una presa elettrica dedicata. L'utilizzo della stessa presa per altri elettrodomestici potrebbe influire sulle prestazioni della friggitrice ad aria.

Ripresa automatica della cottura

Estraendo il cestello, la friggitrice ad aria interromperà automaticamente la cottura. Il display corrispondente mostrerà la scritta "OUT" come promemoria.

Quando rimetti il cestello, la friggitrice ad aria riprenderà automaticamente la cottura in base alle impostazioni precedenti.

Automatic Shut-off

The air fryer is designed to turn off automatically once cooking is finished. You can also switch it off manually when you are done. After shutting down, it will remain active for a short while to cool itself quietly and safely.

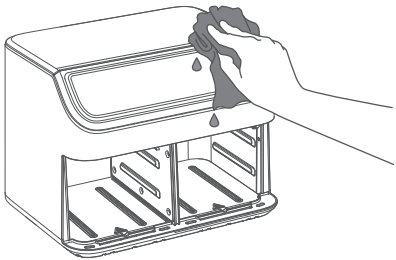
05 PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia

NOTA:

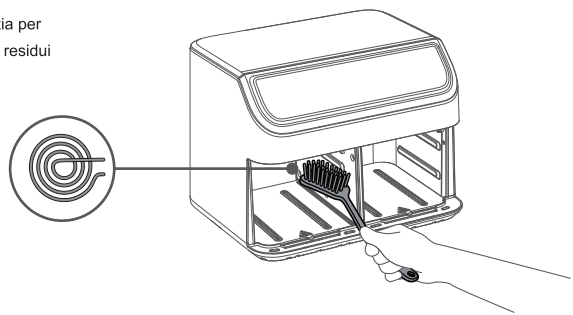
- Spegnere sempre la friggitrice ad aria e scollegarla dalla presa di corrente prima di qualsiasi pulizia per evitare il rischio di incendi, scosse elettriche o lesioni personali.
- Pulire sempre i cestelli e l'interno dopo ogni utilizzo.
- Lasciare raffreddare completamente i cestelli, i vassoi per la frutta e la verdura e l'interno della friggitrice ad aria prima di iniziare la pulizia.
- I cestelli, i vassoi per la frutta e la verdura e l'interno dell'apparecchio sono dotati di rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o detergenti abrasivi, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Spegnere e scollegare la friggitrice ad aria. Lasciarla raffreddare completamente prima di pulirla. Rimuovere i cestelli per accelerare il raffreddamento.
2. Eliminare eventuali residui di grasso o olio dai cestelli.
3. Pulire l'esterno della friggitrice ad aria con un panno umido.

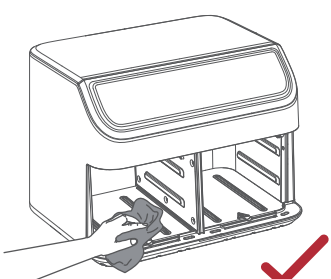


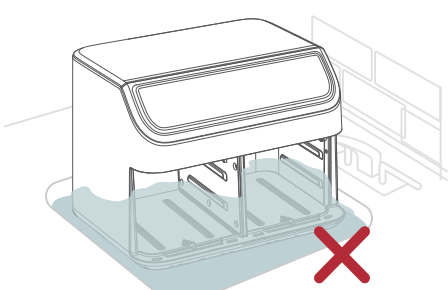
NOTA:
Assicurarsi che non rimanga umidità sul display e sul pannello di controllo. Asciugare il pannello con un panno dopo averlo pulito.

4. Utilizzare una spazzola per la pulizia per rimuovere delicatamente eventuali residui di cibo dagli elementi riscaldanti.

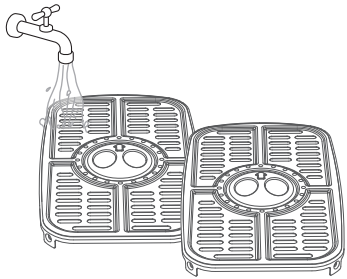


5. Pulire l'interno della friggitrice ad aria con acqua calda e una spugna non abrasiva. Non immergere l'apparecchio in acqua.

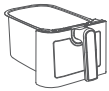




6. Rimuovere i vassoi per la frutta e la verdura dai cestelli e lavarli con acqua pulita e detersivo per i piatti. Quindi sciacquarli sotto l'acqua corrente per rimuovere eventuali residui.



7. I cestelli sono lavabili in lavastoviglie. È possibile lavarli anche con acqua calda e sapone e una spugna non abrasiva. Lasciare in ammollo se necessario. Per il grasso ostinato:
   a) Mescolare 2 cucchiai (30 ml) di bicarbonato di sodio con 1 cucchiaio (15 ml) di acqua fino a formare una pasta.
   b) Distribuire la pasta sui cestelli con una spugna e strofinare delicatamente. Lasciare agire per 15 minuti, quindi risciacquare.
   c) Risciacquare abbondantemente con acqua prima di riutilizzare.

	✓	✓	✗

Conservazione

- Assicurarsi che la friggitrice ad aria sia scollegata, pulita e completamente asciutta prima di riporla.
- Una volta asciutti, riposizionare il cestello e il vassoio per le verdure all'interno della friggitrice ad aria per tenere tutto insieme.
- Avvolgere delicatamente e fissare il cavo di alimentazione per evitare che si aggrovigli o si danneggi.
- Conservare la friggitrice ad aria su una superficie piana, stabile e asciutta, fuori dalla portata dei bambini.
- Conservare la friggitrice ad aria in un luogo pulito, asciutto e ben ventilato.

06 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

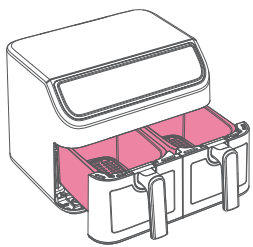
PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
La friggitrice ad aria non funziona.	La friggitrice ad aria non è collegata.	Collegare la friggitrice ad aria.
	Il cestello non è inserito correttamente nella friggitrice ad aria.	Inserire correttamente il cestello nella friggitrice ad aria.
Gli ingredienti non sono cotti.	Ci sono troppi ingredienti nel cestino.	Mettere piccole quantità di ingredienti nel cestello. Le quantità più piccole vengono fritte in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Aumentare la temperatura di cottura.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Aumentare il tempo di cottura.
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà cottura.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno di traverso (ad esempio le patatine fritte) devono essere agitati a metà cottura.
Dopo la frittura ad aria, gli alimenti non risultano croccanti.	Il cibo non contiene olio.	Prova a spruzzare o spennellare una piccola quantità di olio per renderli più croccanti.
Il cestello non riesce a scorrere correttamente nella friggitrice ad aria.	Il cestino è troppo pieno.	Per ottenere risultati di cottura migliori, ridurre la quantità di cibo.
Dalla friggitrice ad aria esce del fumo bianco.	Usalo per la prima volta.	La friggitrice ad aria potrebbe produrre del fumo bianco quando la si utilizza per la prima volta. È normale.
	Stai preparando ingredienti grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce nel cestello. L'olio produce fumo bianco e il cestello potrebbe riscaldarsi più del solito. Ciò non influisce sulla friggitrice ad aria né sul risultato finale.
	Il cestello contiene ancora residui di grasso derivanti dall'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nel cestello. Assicurarsi di pulire accuratamente il cestello dopo ogni utilizzo.
Dalla friggitrice ad aria esce del fumo scuro.	Il cibo sta bruciando.	Scollegare immediatamente la friggitrice ad aria. Attendere che il fumo si disperda prima di estrarre il cestello.

01 INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

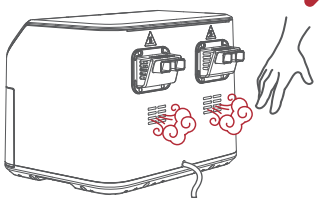
Podczas korzystania z frytkownicy powietrznej należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa. Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję, ze szczególnym uwzględnieniem wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Zachowaj instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

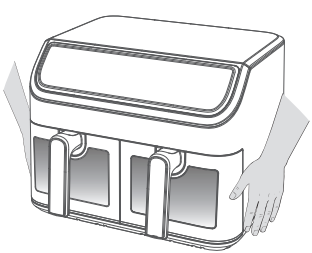
Kluczowe punkty bezpieczeństwa



Nie dotykać gorących powierzchni.
Używać uchwytu.



Nie zasłaniaj żadnych otworów wentylacyjnych. Gorąca para wydostaje się przez otwory. Trzymaj dłonie i twarz z dala od otworów.



Przesuwając frytkownicę powietrzną, trzymaj ją obiema rękami od spodu.

Bezpieczeństwo ogólne

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem i obrażeń.

- Przed użyciem frytkownicy powietrznej należy przeczytać i zrozumieć wszystkie instrukcje obsługi.
- Frytkownica powietrzna jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego. Nie należy jej używać na zewnątrz ani w celach komercyjnych.
- Nie zanurzać obudowy, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Przechowywać frytkownicę powietrzną poza zasięgiem dzieci i nigdy nie pozostawiać jej bez nadzoru podczas użytkowania.
- Nie kłaść niczego na frytkownicy ani nie przechowywać niczego w jej wnętrzu.
- Nie umieszczać frytkownicy powietrznej na ani w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, ani w rozgrzanym piekarniku.
- Zawsze używać frytkownicy powietrznej na stabilnej, równej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia frytkownicy powietrznej lub wyjmowania kosza, jeśli zawiera on gorący olej lub płyny.
- Nie używaj frytkownicy beztłuszczowej, jeśli ona lub przewód zasilający wydają się uszkodzone lub w jakikolwiek sposób nie działają prawidłowo.
- Odłącz frytkownicę beztłuszczową od zasilania, gdy nie jest używana, oraz przed czyszczeniem. Pozostaw ją do całkowitego ostygnięcia przed montażem lub demontażem jakichkolwiek części.
- Nie używaj akcesoriów nieautoryzowanych ani pochodzących od innych firm, ponieważ mogą one spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenia.
- Unikaj czyszczenia metalowymi gąbkami ściernymi — metalowe fragmenty mogą się odłamać i spowodować porażenie prądem.
- Używaj frytkownicy beztłuszczowej wyłącznie zgodnie z instrukcją obsługi.

Bezpieczeństwo elektryczne

- Przed podłączeniem upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w lokalnej sieci elektrycznej.
- Regularnie sprawdzaj przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. W przypadku uszkodzenia, zaprzestań używania frytkownicy i zleć jej wymianę wykwalifikowanemu technikowi.
- Nigdy nie używaj frytkownicy z uszkodzoną wtyczką lub przewodem, po awarii, upuszczeniu lub uszkodzeniu.
- Nie wpychaj przedmiotów do otworów. Może to uszkodzić frytkownicę lub spowodować porażenie prądem.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, chwytając za wtyczkę, a nie za przewód.
- Nie przykrywaj frytkownicy podczas pracy.
- Nigdy nie umieszczaj frytkownicy na materiałach łatwopalnych, pojemnikach wysokociśnieniowych ani płytach grzewczych (gazowych, elektrycznych, ceramicznych lub indukcyjnych) ani w ich pobliżu.
- Upewnij się, że frytkownica znajduje się w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, z dala od zasłon, szafek, okładzin ściennych, ubrań i innych materiałów łatwopalnych.

Podczas użytkowania

- Frytkownica powietrzna smaży wyłącznie gorącym powietrzem; nigdy nie napełniaj kosza olejem ani tłuszczem.
- Zawsze używaj kosza podczas smażenia.

- Nie wkładaj do frytkownicy zbyt dużych ilości jedzenia, metalowych sztućców ani nieodpowiednich pojemników.
- Unikaj używania papieru, tektury, nieodpornego na wysoką temperaturę plastiku lub podobnych materiałów. Można używać żaroodpornego papieru pergaminowego lub folii aluminiowej, kładąc jedzenie na wierzchu.
- Nigdy nie wkładaj papieru pergaminowego ani folii aluminiowej do frytkownicy bez jedzenia, ponieważ przepływ powietrza może spowodować ich kontakt z elementem grzejnym.
- Trzymaj frytkownicę z dala od materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony i obrusy. Używaj jej wyłącznie na stabilnej, płaskiej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Jeśli zauważysz ciemny dym podczas użytkowania, natychmiast wyłącz frytkownicę i odłącz ją od zasilania. Przed wyjęciem kosza poczekaj, aż dym się rozproszy.
- Nigdy nie pozostawiaj frytkownicy bez nadzoru podczas pracy.
- Nie dotykaj garnka podczas użytkowania i przez pewien czas po jego zakończeniu, ponieważ bardzo się nagrzewa. Trzymaj garnek wyłącznie za uchwyt.

Bezpieczeństwo przewodu i wtyczki

- Krótki przewód zasilający jest dostarczany w celu zmniejszenia ryzyka zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód.
- Przedłużacze mogą być używane pod warunkiem zachowania ostrożności.
- W przypadku używania przedłużacza:
  a) Oznaczone parametry elektryczne przedłużacza powinny być co najmniej równe parametrom elektrycznym urządzenia.
  b) Dłuższy przewód powinien być ułożony tak, aby nie zwisał z blatu lub stołu, gdzie dzieci mogłyby go pociągnąć lub o który można by się potknąć.

WTYCZKA ELEKTRYCZNA EUROPEJSKA

Używa wtyczki europejskiej z dwoma okrągłymi bolcami. Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem lub obrażeń, zawsze podłączaj urządzenie do kompatybilnego gniazdka i unikaj używania uszkodzonych gniazdek, przedłużaczy lub adapterów nieodpowiednich do tego urządzenia.



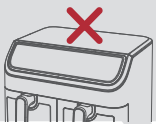
WTYCZKA UE

Po użyciu

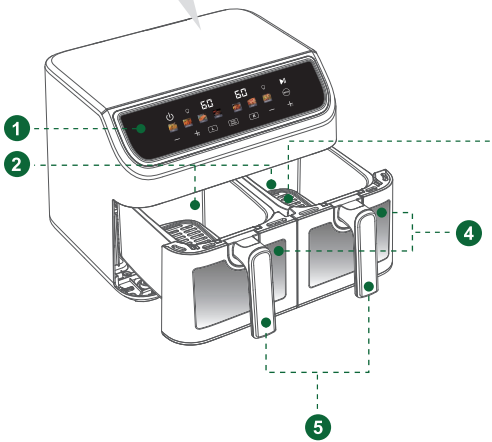
- Wyłącz frytkownicę i odłącz ją od zasilania natychmiast po użyciu.
- Przed czyszczeniem poczekaj, aż frytkownica całkowicie ostygnie.
- Nie dotykaj kosza ani powierzchni wewnętrznych, dopóki frytkownica nie ostygnie całkowicie.
- Usuń resztki jedzenia lub oleju po ostygnięciu frytkownicy.
- Sprawdź element grzejny pod kątem resztek jedzenia i w razie potrzeby delikatnie wyczyść.
- Nie owijaj przewodu wokół frytkownicy, gdy jest jeszcze ciepła.
- Przetrzyj obudowę wilgotną ściereczką. Nigdy nie zanurzaj jej w wodzie.
- Umyj kosz ciepłą wodą z mydłem lub w zmywarce (jeśli nadaje się do mycia w zmywarce).

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ — WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

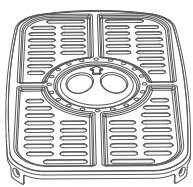
02 POZNAJ SWOJĄ FRYTKOWNICĘ BEZPOWIETRZNĄ



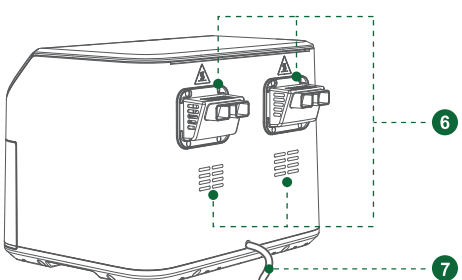
UWAGA:
Nie próbuj otwierać górnej części frytkownicy.
To nie jest pokrywa.



3

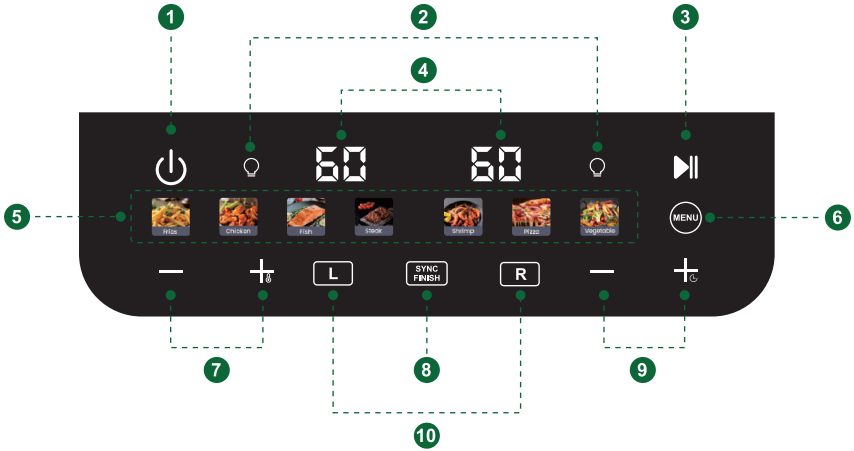


Umieść tackę na warzywa w koszyku.



1. Wyświetlacz i panel sterowania
2. Kosz
3. Tacka na warzywa i owoce
4. Okienko
5. Uchwyt kosza
6. Wylot powietrza
7. Przewód zasilający

Wyświetlacz i panel sterowania



1. Przycisk zasilania
2. Przycisk lampy podświetlającej
3. Przycisk START/PAUZA
4. Wyświetlacz kosza
5. Wstępnie ustawione tryby gotowania
6. Przycisk Menu
7. Przyciski ustawiania temperatury
8. Przycisk ZAKOŃCZENIE SYNCHRONIZACJI
9. Przycisk ustawiania czasu
10. Przyciski wyboru koszyka

Przycisk zasilania

Tryb gotowości (podłączony):
Po podłączeniu frytkownicy do gniazdka elektrycznego zaświeci się kontrolka przycisku zasilania (POWER), wskazując, że urządzenie znajduje się w trybie gotowości i jest gotowe do włączenia.

Włączanie:
W trybie gotowości naciśnij przycisk zasilania (POWER), aby włączyć urządzenie. Zaświecą się przyciski lewego kosza, prawego kosza i lampki podświetlającej, wskazując, że frytkownica jest gotowa do pracy.

Wyłączanie:
W trybie gotowości naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania (POWER), aby wyłączyć urządzenie i przełączyć je w tryb gotowości.

Przyciski wyboru kosza



Przycisk lewego kosza:

Naciśnij, aby wybrać lewy kosz do sterowania. Naciśnij ponownie, aby przełączyć kosz w tryb gotowości.



Przycisk prawego kosza:

Naciśnij, aby wybrać prawy kosz do sterowania. Naciśnij ponownie, aby przełączyć kosz w tryb gotowości.

Przyciski ustawiania temperatury



Po wybraniu kosza (lewego lub prawego), naciśnij ten przycisk, aby zmniejszyć temperaturę.



Po wybraniu kosza (lewego lub prawego), naciśnij ten przycisk, aby zwiększyć temperaturę.

Przyciski ustawiania czasu



Po wybraniu kosza (lewego lub prawego), naciśnij ten przycisk, aby skrócić czas gotowania.



Po wybraniu kosza (lewego lub prawego), naciśnij ten przycisk, aby wydłużyć czas gotowania.

Wyświetlacz lewy/prawy

Każdy kosz ma swój własny wyświetlacz. Lewy wyświetlacz pokazuje stan lewego kosza, a prawy – stan prawego. Oba wyświetlacze pokazują ustawioną temperaturę i pozostały czas pieczenia dla poszczególnych koszy.

- Zakres temperatur: 80°C–200°C
- Zakres czasu pieczenia: 0–60 min

 Przycisk „SYNC FINISH”

Po ustawieniu obu koszy (predefiniowanego trybu gotowania, temperatury i czasu gotowania) naciśnij przycisk „SYNC FINISH”, a następnie przycisk START.

Jeśli czasy gotowania są różne, kosz z krótszym czasem wyświetli komunikat „--” i rozpocznie gotowanie później. Automatycznie rozpocznie gotowanie, gdy pozostały czas będzie taki sam, dzięki czemu oba kosze zakończą gotowanie w tym samym czasie.

UWAGA: Jeśli ustawisz tylko jeden kosz (predefiniowany tryb gotowania, temperatura i czas gotowania), a następnie naciśniesz przycisk „SYNC FINISH”, funkcja ta będzie działać w trybie MATCH COOK. Drugi kosz skopiuje te same ustawienia. Naciśnij przycisk START, aby rozpocząć gotowanie w obu koszach z tymi samymi ustawieniami.

Przycisk oświetlenia

Po włączeniu frytkownicy naciśnij ten przycisk po dowolnej stronie, aby włączyć lub wyłączyć lampkę oświetlenia wnętrza każdego kosza. Lewy przycisk steruje lampką lewego kosza, a prawy przycisk steruje lampką prawego kosza.

Przycisk START/PAUZA

Po ustawieniu koszyczka/koszyków naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć/wstrzymać gotowanie.

Menu i przycisk Menu

Poniższa tabela przedstawia domyślne ustawienia gotowania dla różnych składników. Rzeczywiste rezultaty mogą się różnić w zależności od pochodzenia, wielkości, kształtu i marki składnika.

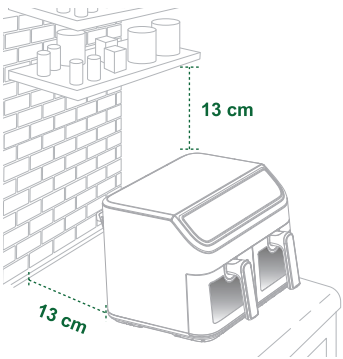
Naciśnij przycisk Menu, aby przełączać się między dostępnymi trybami ustawień. Możesz dostosować ustawienia za pomocą przycisków ustawień temperatury i czasu, aby wybrać żądaną temperaturę i czas gotowania.

Menu	Domyślna temperatura	Czas domyślny	Przypomnienie o skręcie
	200°C	28 minut	Sygnał dźwiękowy przypomni o konieczności potrząsania lub obracania potrawy w trakcie gotowania, aby zapewnić jej równomierne ugotowanie.
	200°C	20 minut	
	200°C	18 minut	
	200°C	15 minut	
	180°C	18 minut	
	200°C	25 minut	
	160°C	20 minut	

Specyfikacja

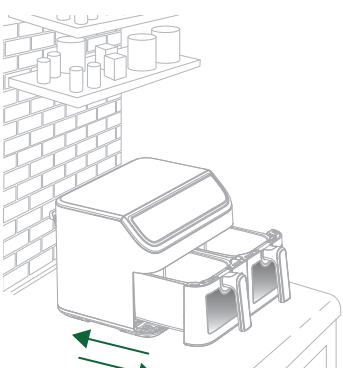
Zasilanie	Prąd zmienny 220–240 V, 50/60 Hz
Moc znamionowa	1800–2000 W
Wymiary produktu	38,9 x 40,2 x 30,3 cm
Masa netto	8,5 kg

03 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe z frytkownicy, łącznie z naklejkami tymczasowymi.
2. Ustaw frytkownicę na stabilnej, równej i odpornej na ciepło powierzchni. Trzymaj ją z dala od miejsc, które mogą zostać uszkodzone przez parę, takich jak szafki.

UWAGA:
Zostaw wystarczająco dużo miejsca z przodu, z tyłu i nad frytkownicą powietrzną, aby zapewnić odpowiednią wentylację i łatwe wyjmowanie koszyka.



3. Pociągnij za uchwyty, aby wyjąć koszyki.
4. Umyj koszyki i tacki na warzywa i owoce czystą wodą.
5. Wytrzyj wnętrze i zewnętrzną część frytkownicy wilgotną ściereczką. Dokładnie osusz ręcznikiem.
6. Włóż tacki na warzywa i owoce z powrotem do koszyków i umieść je z powrotem w frytkownicy.

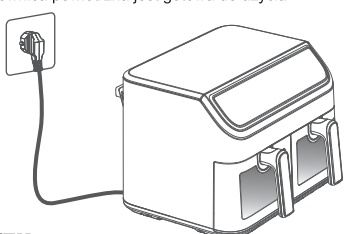
04 KORZYSTANIE Z FRYTKOWNICY BEZPOWIETRZNEJ

Rozgrzewanie

Zalecamy wstępne podgrzanie przed włożeniem jedzenia do frytkownicy, chyba że frytkownica jest już gorąca. Bez wstępnego podgrzania jedzenie nie będzie dokładnie ugotowane.

Podgrzewanie pomaga również wyeliminować resztki zapachów, szczególnie podczas pierwszego użycia frytkownicy lub po poprzednim użyciu.

1. Podłącz przewód zasilający do gniazdka ściennego, a następnie naciśnij przycisk POWER, aby włączyć urządzenie i przejść w tryb gotowości.
2. Naciśnij przycisk „Lewy" lub „Prawy" kosz, aby wybrać kosz, który chcesz podgrzać. Ustaw temperaturę na 200°C, a czas gotowania na 5 minut, a następnie naciśnij przycisk START, aby rozpocząć podgrzewanie jednego kosza.
3. Aby podgrzać oba kosze, powtórz te same ustawienia temperatury i czasu dla drugiego kosza, a następnie naciśnij przycisk START. Możesz również ustawić jeden kosz, postępując zgodnie z krokiem 2, nacisnąć przycisk SYNC FINISH, aby zastosować te same ustawienia dla drugiego kosza, a następnie nacisnąć przycisk START.
4. Po zakończeniu podgrzewania frytkownica powietrzna jest gotowa do użycia.

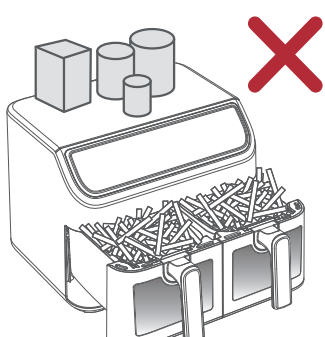


Smażenie na powietrzu

1. Po rozgrzaniu wyciągnij lewy koszyk, prawy koszyk lub oba. Umieść jedzenie w środku, a następnie wsuń koszyk(i) z powrotem do frytkownicy.

UWAGA:

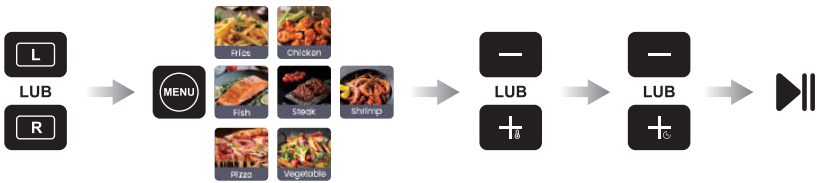
- Zawsze wsuwaj kosz(e) do oporu, aż zatrzasną się na miejscu. Jeśli nie zostaną prawidłowo osadzone, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OUT" podczas smażenia.
- Nie kładź niczego na frytkownicy. Blokuje to przepływ powietrza i prowadzi do słabych rezultatów smażenia.
- To nie jest frytkownica. Nie napełniaj kosza olejem, tłuszczem ani żadnym płynem. Dodanie niewielkiej ilości oleju do potrawy sprawi jednak, że będzie ona bardziej chrupiąca.
- Nie przepełniaj kosza, ponieważ może to spowodować nierównomierne smażenie.
- Kosz będzie gorący po nagrzaniu. Zachowaj ostrożność podczas jego wyjmowania i uważaj na gorącą parę.



2. Rozpocznij smażenie na powietrzu.

a) Używając jednego koszyka:

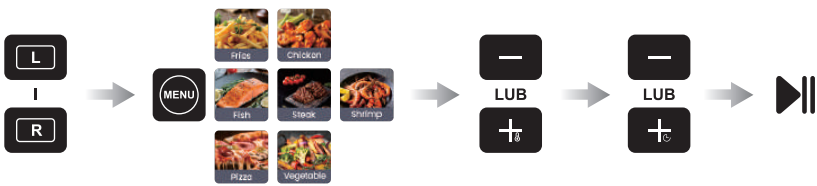
Naciśnij przycisk „Lewy” lub „Prawy” dla koszyka z jedzeniem. Naciśnij przycisk „Menu”, aby wybrać predefiniowany tryb smażenia, a następnie ustaw temperaturę i czas smażenia. Na koniec naciśnij przycisk „START”, aby rozpocząć smażenie.



b) Używanie obu koszy:

Naciśnij przycisk „Lewy” lub „Prawy” kosz, a następnie przycisk „Menu”, aby wybrać predefiniowany tryb gotowania, a następnie ustaw temperaturę i czas gotowania. Naciśnij przycisk START, aby rozpocząć gotowanie w pierwszym koszu.

Następnie naciśnij przycisk drugiego kosza i powtórz te same kroki, aby ustawić predefiniowany tryb gotowania, temperaturę i czas gotowania, a następnie naciśnij przycisk START, aby rozpocząć gotowanie w drugim koszu.



UWAGA:

- Jeśli chcesz, aby oba kosze zakończyły pieczenie jednocześnie, ustaw każdy z nich (predefiniowany tryb pieczenia, temperaturę i czas pieczenia), a następnie naciśnij przycisk „SYNC FINISH” przed uruchomieniem frytkownicy.
- Jeśli oba kosze używają tego samego predefiniowanego trybu pieczenia, temperatury i czasu pieczenia, najpierw ustaw jeden kosz, a następnie naciśnij przycisk „SYNC FINISH”. Funkcja ta będzie działać w trybie MATCH COOK, a drugi kosz skopiuje te same ustawienia. Naciśnij przycisk START, aby rozpocząć pieczenie w obu koszach z tymi samymi ustawieniami.

3. (Opcjonalnie) Naciśnij przycisk oświetlenia po obu stronach, aby włączyć lampkę kontrolną każdego kosza, a następnie sprawdź stan potrawy przez okienko kontrolne.
4. Podczas gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy przypominający o konieczności potrząsania lub obrócenia potrawy.
5. (Opcjonalnie) Jeśli jedzenie w jednym koszu skończy się przed ustawionym czasem gotowania, naciśnij odpowiedni przycisk kosza (lewy lub prawy), aż zacznie migać, a następnie naciśnij przycisk PAUZA. Naciśnij ponownie ten sam przycisk kosza, aby zatrzymać gotowanie dla tego kosza.
6. Po zakończeniu gotowania na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się komunikat „END". Wyjmij kosz(e) i wyjmij jedzenie.
7. Odłącz przewód zasilający i wyczyść frytkownicę powietrzną.

Wstrząsanie żywnością

Kiedy wstrząsać

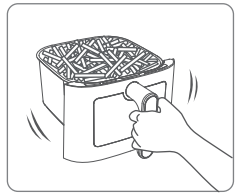
- Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy podczas gotowania, otwórz kosz(e) i wstrząśnij lub obróć jedzenie.
- Wstrząśnij lub obróć raz w połowie gotowania.
- W razie potrzeby potrząsaj częściej, aby uzyskać większą chrupkość.

Czym wstrząsnąć

- Wstrząśnij małymi lub ułożonymi w stosy produktami, takimi jak frytki, nuggetsy czy warzywa, aby zapewnić równomierne upieczenie.
- Bez wstrząsania jedzenie może się nierównomiernie upiec lub być mało chrupiące.
- W przypadku większych produktów, takich jak stek czy kurczak, obracanie zamiast potrząsania pomaga uzyskać równomierne zrumienienie.

Jak wstrząsnąć

- Podczas gotowania wyjmij koszyk z frytkownicy i potrząśnij, wymieszaj lub obróć jedzenie.

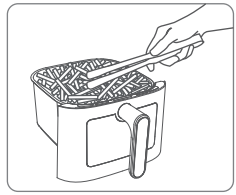


A. Aby wstrząsnąć jedzeniem:

1. Ze względów bezpieczeństwa trzymaj koszyk tuż nad żaroodporną powierzchnią.
2. Potrząśnij koszykiem.

B. Jeśli koszyk jest zbyt ciężki, aby nim wstrząsnąć, a znajdują się w nim gorące płyny:

1. Umieść koszyk na żaroodpornej powierzchni.
2. Użyj szczypiec, aby wymieszać lub obrócić jedzenie.



- Po wyjęciu kosza, frytkownica automatycznie wstrzyma gotowanie.
- Po ponownym włożeniu kosza gotowanie zostanie automatycznie wznowione.
- Unikaj potrząsania dłużej niż 30 sekund, ponieważ frytkownica może zacząć się ochładzać.

Więcej funkcji

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

W przypadku awarii wewnętrznego systemu kontroli temperatury, system zabezpieczający przed przegrzaniem zostanie aktywowany, a frytkownica powietrzna nie będzie działać. W takim przypadku należy odłączyć przewód zasilający. Przed ponownym uruchomieniem lub przechowywaniem frytkownicy powietrznej należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.

Zasilanie elektryczne

Używaj frytkownicy beztłuszczowej podłączonej do dedykowanego gniazdka elektrycznego. Korzystanie z tego samego gniazdka do innych urządzeń może mieć wpływ na wydajność frytkownicy.

Automatyczne wznowienie gotowania

Po wyjęciu kosza, frytkownica automatycznie wstrzyma gotowanie. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OUT" jako przypomnienie.

Po ponownym włożeniu kosza, frytkownica automatycznie wznowi gotowanie zgodnie z poprzednimi ustawieniami.

Automatyczne wyłączanie

Frytkownica beztłuszczowa została zaprojektowana tak, aby wyłączała się automatycznie po zakończeniu gotowania. Można ją również wyłączyć ręcznie po zakończeniu gotowania. Po wyłączeniu, frytkownica pozostanie aktywna przez chwilę, aby schłodzić się cicho i bezpiecznie.

05 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

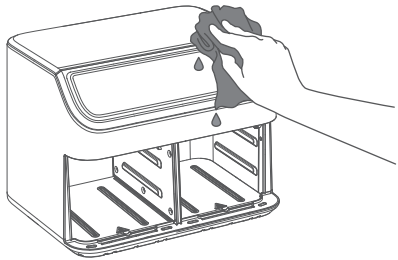
Czyszczenie

UWAGA:

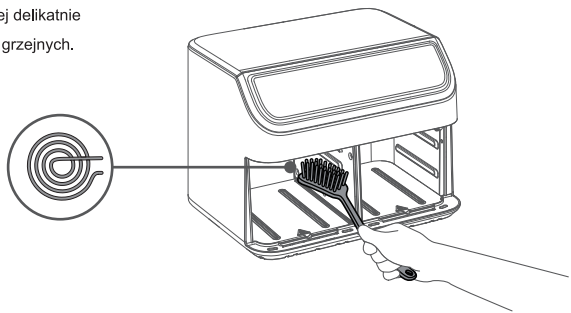
- Zawsze wyłączaj i odłączaj frytkownicę powietrzną od zasilania przed czyszczeniem, aby uniknąć ryzyka pożaru, porażenia prądem lub obrażeń ciała.
- Zawsze czyść kosze i wnętrze po każdym użyciu.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia poczekaj, aż kosze, tacki na warzywa i wnętrze frytkownicy całkowicie ostygną.
- Kosze, tacki na warzywa i wnętrze urządzenia pokryte są powłoką zapobiegającą przywieraniu. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani szorstkich środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

1. Wyłącz frytkownicę i odłącz ją od zasilania. Przed czyszczeniem odczekaj, aż całkowicie ostygnie. Wyjmij koszyki, aby przyspieszyć schładzanie.
2. Wylej z koszyków wytopiony tłuszcz lub olej.
3. Przetrzyj zewnętrzną część frytkownicy wilgotną ściereczką.

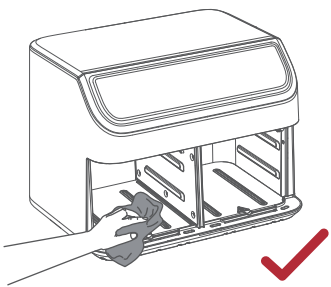
UWAGA:
Upewnij się, że na wyświetlaczu i panelu sterowania nie pozostała wilgoć. Po wyczyszczeniu osusz panel ściereczką.

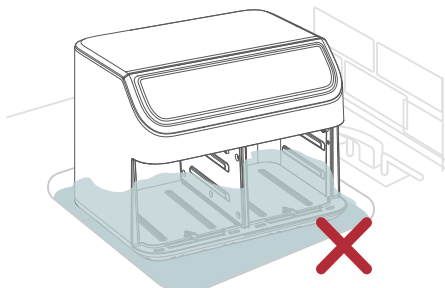


4. Za pomocą szczoteczki czyszczącej delikatnie usuń resztki jedzenia z elementów grzejnych.

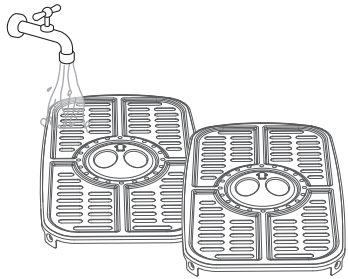


5. Wyczyść wnętrze frytkownicy gorącą wodą i miękką gąbką. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie.





6. Wyjmij tacki na warzywa i owoce z koszyków i umyj je czystą wodą z płynem do mycia naczyń. Następnie opłucz je pod bieżącą wodą, aby usunąć wszelkie pozostałości.

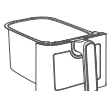


7. Koszyki można myć w zmywarce. Można je również myć gorącą wodą z mydłem i miękką gąbką. W razie potrzeby namoczyć. W przypadku uporczywego tłuszczu:

a) Wymieszaj 2 łyżki (30 ml) sody oczyszczonej z 1 łyżką (15 ml) wody, aby utworzyć pastę.

b) Rozprowadź pastę na koszykach za pomocą gąbki i delikatnie wyszoruj. Pozostaw na 15 minut, a następnie spłucz.

c) Dokładnie spłucz wodą przed ponownym użyciem.

			
	✓	✓	✗

Przechowywanie

- Przed przechowywaniem upewnij się, że frytkownica jest odłączona od zasilania, czysta i całkowicie sucha.
- Po wyschnięciu umieść kosz i tackę na warzywa z powrotem w frytkownicy, aby wszystko się nie rozsypało.
- Delikatnie owiń i zabezpiecz przewód zasilający, aby zapobiec jego splątaniu lub uszkodzeniu.
- Przechowuj frytkownicę na płaskiej, stabilnej i suchej powierzchni, poza zasięgiem dzieci.
- Przechowuj frytkownicę w czystym, suchym i dobrze wentylowanym miejscu.

06 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Frytkownica powietrzna nie działa.	Frytkownica powietrzna nie jest podłączona do prądu.	Podłącz frytkownicę powietrzną do prądu.
	Koszyk nie został prawidłowo włożony do frytkownicy.	Wsuń prawidłowo koszyk do frytkownicy.
Składniki nie ugotowały się.	W koszyku jest zbyt wiele składników.	Włóż mniejsze porcje składników do koszyka. Mniejsze porcje usmażą się bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Zwiększ temperaturę gotowania.
	Czas gotowania jest zbyt krótki.	Wydłuż czas gotowania.
Składniki są smażone nierównomiernie w urządzeniu do smażenia na powietrzu.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu gotowania.	Składniki położone jeden na drugim lub jeden na drugim (np. frytki) należy potrząsnąć w połowie czasu smażenia.
Żywność smażona na powietrzu nie jest chrupiąca.	Jedzenie nie zawiera oleju.	Aby uzyskać większą chrupkość, spryskaj lub posmaruj niewielką ilością oleju.
Koszyka nie da się prawidłowo wsunąć do frytkownicy.	Koszyk jest przepełniony.	Aby uzyskać lepsze efekty gotowania, zmniejsz ilość potrawy.
Z frytkownicy wydobywa się biały dym.	Użyj go po raz pierwszy.	Frytkownica powietrzna może wydzielać trochę białego dymu podczas pierwszego użycia. To normalne.
	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy powietrznej, duża ilość oleju wycieka do koszyczka. Olej wydziela biały dym, a koszyk może się nagrzewać bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na frytkownicę powietrzną ani na efekt końcowy.
	W koszyku nadal znajdują się resztki tłuszczu z poprzedniego użytkowania.	Biały dym powstaje w wyniku nagrzewania się tłuszczu w koszu. Upewnij się, że kosz jest dokładnie czyszczony po każdym użyciu.
Z frytkownicy wydobywa się ciemny dym.	Jedzenie się pali.	Natychmiast odłącz frytkownicę od zasilania. Poczekaj, aż dym opadnie, zanim wyjmiesz kosz.

Disposal of Electrical and Electronic Equipment



The crossed-out garbage can means that you are legally obliged to dispose of these devices separately from unsorted municipal waste. Disposal via the residual waste bin or the yellow bin is prohibited. If the products contain batteries or rechargeable batteries that are not permanently installed, they must be removed before disposal and disposed of separately as a battery.

Options for Returning Old Devices (EAR)

Owners of old devices can hand them over within the scope of the options for returning or collecting old devices that have been set up and made available by public waste disposal authorities, so that proper disposal of the old devices is ensured.

Data Protection

We would like to point out to all end users of waste electrical and electronic equipment that they are responsible for: deleting personal data on the old equipment itself to be disposed of.

CE WARNING

This appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.

Declaration of Conformity

To obtain the full text of the EU Declaration of Conformity, please contact our support team.

Manufacturer: Ningbo Liqi Electrical Appliance Co.,Ltd

Address: No.758 Kaifa East Road Zhouxiang Town, Cixi, Ningbo, Zhejiang P. R. China

E-mail: info@patbrela-online.com

EC REP

EC REP SERVICES SL
Add: Calle Gran Via 49, 7 DCH. Madrid 28013 Spain
E-mail: ecrepservice@hotmail.com
Contact: EC REP SERVICES SL
Tel: +34 910563102

V1

Made in China