

iceagle

Heißluftfritteuse AFT11001F



DE

EN

FR

IT

ES

Index

DE	Heißluftfritteuse	3
EN	Air fryer	17
FR	Friteuse à air chaud	31
IT	Friggitrice ad aria calda	45
ES	Freidora de aire caliente	58

DIESE BOX ENTHÄLT

Bedienungsanleitung
11L Dual Heißluftfritteuse
2 x Kochplatten



SPEZIFIKATIONE

Nennspannung	AC 220 - 240V
Frequenz	50/60Hz
Energieverbrauch	1700W
Kapazität	11 Litre
Temperaturbereich	35 °C - 200°C
Zeitspanne	1 ~60 min, 1h~24h

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise, bevor Sie das Gerät verwenden.

Zur Sicherheit wurden Warnungen angebracht. Sicherheitsvorkehrungen sollten befolgt werden:

SICHERHEITSPUNKTE

ACHTUNG:

Während der Operation:

- Oberflächen sind heiß. Berühren Sie sie **NICHT**.
- Durch den Luftauslass wird heißer Dampf abgegeben. Halten Sie einen Sicherheitsabstand zu Dampf- und Luftauslässen ein.
- Beim Erhitzen kann heißer Dampf und Luft austreten, wenn das Gerät geöffnet ist.

GENERELLE SICHERHEIT

- Tauchen Sie Kabel oder andere Teile des Geräts **NICHT** in Wasser.
- Die Verwendung des Geräts durch oder in der Nähe von Kindern erfordert Aufsicht.
- Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.

- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung können dieses Gerät unter Aufsicht und entsprechender Einweisung sicher verwenden.
- Kinder sollten das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.
- Seien Sie vorsichtig, wenn ein Gerät in der Nähe von Haustieren verwendet wird.
- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und ausschalten.
- Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie Zubehör entfernen oder reinigen.
- Wenn das Gerät beschädigt ist, verwenden Sie es nicht mehr und lassen Sie sich vom Hersteller, seinem Vertreter oder einer qualifizierten Person beraten.

- Die Verwendung von Zubehöraufsätzen wird vom Gerätehersteller nicht empfohlen, abgesehen von denen, die mit diesem Produkt geliefert werden.
- Benutzen Sie das Gerät **NICHT** im Freien.
- Stellen Sie das Gerät **NICHT** auf oder in die Nähe einer heißen Herdplatte oder eines beheizten Ofens
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen oder Lebensmittel herausnehmen, da möglicherweise heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten vorhanden sind.
- Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Stellen Sie KEINE Gegenstände auf das Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät **NICHT** mit scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Benutzen Sie das Gerät **NICHT** für andere als den vorgesehenen Zweck.

WÄHREND DES FRITTIERENS IN DER LUFT

- Bitte stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche verwendet wird.
Stellen Sie das Gerät **NICHT** auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie einer Tischdecke oder einem Vorhang auf.
- Stellen Sie sicher, dass rund um und über dem Gerät ein Abstand von 10 cm besteht. Stellen Sie es nicht an Wänden oder anderen Geräten auf.
- Stellen Sie das Gerät **NICHT** in der Nähe von explosiven und/oder brennbaren Dämpfen auf.
- Decken Sie den Lufteinlass und -auslass während des Betriebs **NICHT** ab.
- Alle im Gerät verwendeten Zubehörteile, Backbleche oder Auflaufformen werden heiß. Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie etwas aus dem Gerät nehmen.

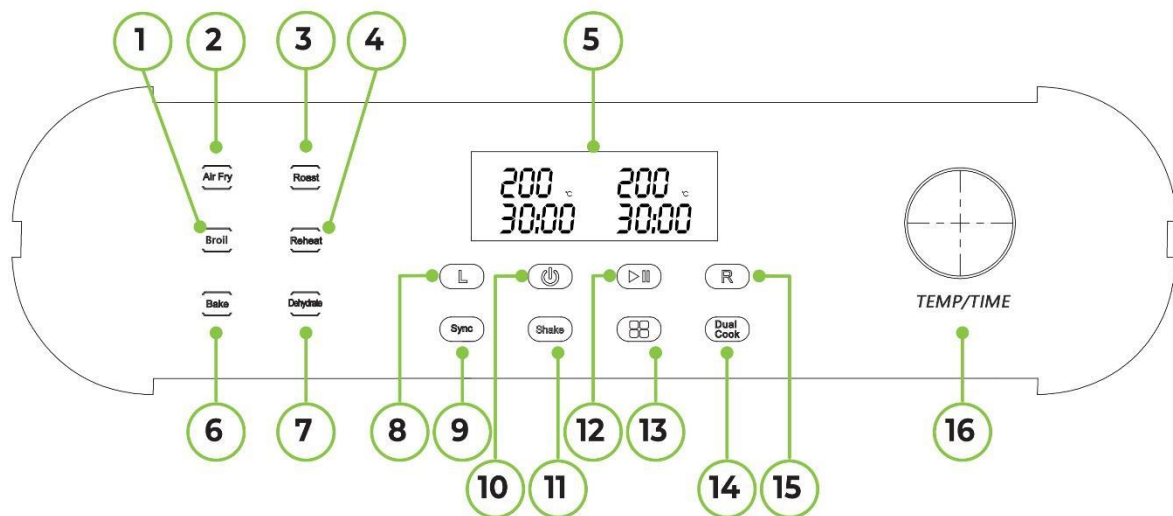
- Vermeiden Sie es, in Plastik verpackte Lebensmittel in das Gerät zu legen.
- Lassen Sie **KEINE** Lebensmittel mit dem Heizelement des Geräts in Kontakt kommen.
- Wenn das Gerät anfängt zu rauchen, ziehen Sie sofort den Netzstecker.
- Lassen Sie dieses Gerät während des Betriebs **NICHT** unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie **KEIN** Verlängerungskabel mit diesem Gerät.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Ziehen Sie den Stecker **NICHT** am Kabel heraus, da dies zu Schäden am Stecker und/oder am Kabel führen kann.
- Stecken Sie das Gerät **NICHT** mit nassen Händen ein und aus.

STECKER UND KABEL

- Passen Sie vor der Verwendung die Nennleistung des Geräts an die Spannung des Hauptstromkreises an.
- **WARNUNG:**
Lassen Sie das Kabel nicht über Tisch- oder Thekenkanten hängen, um mögliche Verbrennungen oder Unfälle zu vermeiden.
- Vermeiden Sie, dass das Netzkabel heiße Oberflächen berührt.
- Tragen Sie das Gerät **NICHT** am Netzkabel.

Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

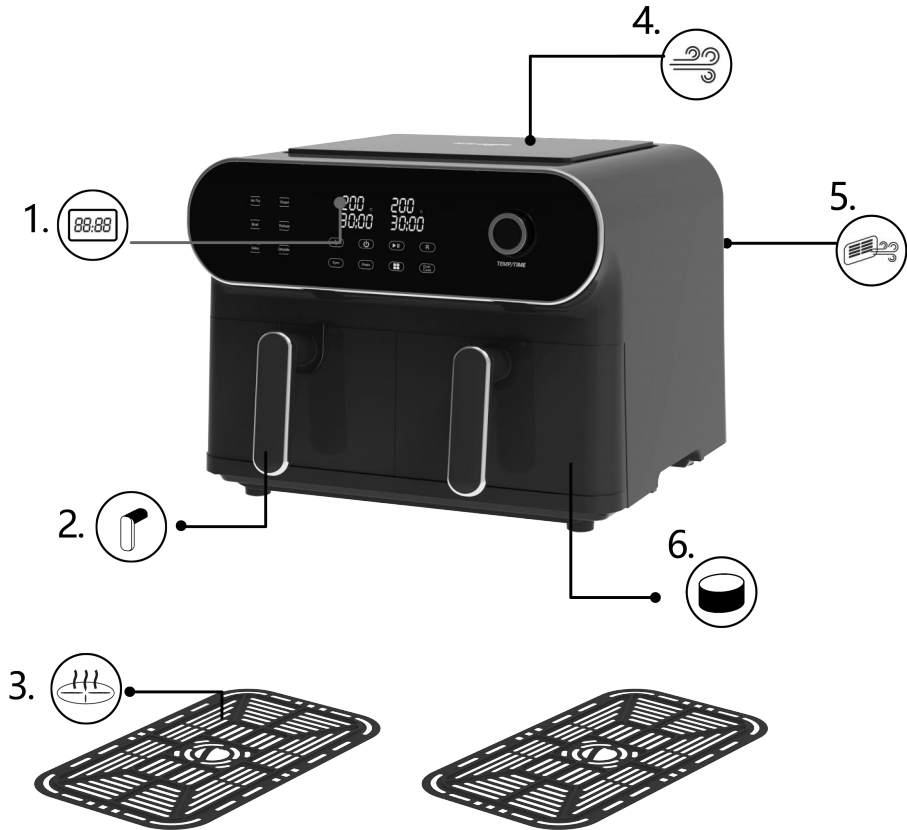
Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, sollten Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mitgeben, da diese ein integraler Bestandteil des Geräts ist.



BEDIENFELD UND DISPLAY

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. Grillen | 9. Sync Taste |
| 2. Luftfrittieren | 10. Ein-/Aus-Taste |
| 3. Braten | 11. Schüttelanzeige |
| 4. Aufwärmen | 12. Start/Pause-Taste |
| 5. LED-Anzeige | 13. Menütaste |
| 6. Backen | 14. Dual-Cook-Taste |
| 7. Entwässern | 15. Auswahltaste für den rechten Garkorb |
| 8. Auswahl des linken Garkorbs | 16. Zeit-/Temperatur-Auswahlrad |

SGERÄTE STRUKTUR



1. **Bedienfeld**
2. **Korbgriff**
3. **Grillplatten**
4. **Lufteinlass**
5. **Luftauslass**
6. **Kochkorb**

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

1. Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Anweisungen und Sicherheitsinformationen durch.
2. Nehmen Sie Ihr Gerät aus der Verpackung.
3. CStellen Sie sicher, dass das Kabel nicht beschädigt ist und die Heißluftfritteuse keine sichtbaren Schäden aufweist.
4. Entsorgen Sie die Verpackung verantwortungsvoll.
5. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten. Entfernen Sie NICHT das Typenschild.
6. Reinigen Sie die Grillplatten und -körbe mit Seifenlauge und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.

7. Legen Sie die Grillplatten vor dem Gebrauch auf den Boden der Körbe.
8. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Gründlich trocknen.
9. Füllen Sie das Gerät nicht mit Öl oder Frittierfett. Dieses Gerät benötigt sehr wenig oder gar kein Öl.
10. Machen Sie sich mit dem in den technischen Daten gezeigten Bedienfeld vertraut.
11. Stellen Sie Ihr Gerät gemäß den wichtigen Sicherheitshinweisen auf.

NOTIZ: Bei der ersten Verwendung des Geräts kann eine leichte Rauch- oder Geruchsentwicklung auftreten. Das ist normal und wird bald nachlassen. Stellen Sie sicher, dass rund um das Gerät eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist.

VERWENDUNG IHRER LUFTFRITTEUSE

Dieses Gerät ermöglicht die gleichzeitige Verwendung einzelner oder zweier Kochkörbe dank separater Fächer und Einstellungen, sodass verschiedene Lebensmittel zu unterschiedlichen Zeiten und bei unterschiedlichen Temperaturen gegart werden können, aber gleichzeitig fertig werden.

Sicherheitsschalter für den Kochkorb der Heißluftfritteuse:

Zu Ihrer Sicherheit verfügt diese Heißluftfritteuse über einen Sicherheitsschalter in jedem der Kochkörbe, der ein versehentliches Einschalten verhindert. Bevor Sie Ihre Heißluftfritteuse verwenden, stellen Sie bitte sicher, dass sich die Grillplatten in den Garkörben befinden und die Garkörbe vollständig geschlossen sind.

ENTFERNEN DER SCHUBLADEN:

Die Schubladen können jederzeit durch Ziehen am entsprechenden Griff vollständig aus der Heißluftfritteuse entnommen werden.

NOTIZ: Wenn Sie während des Betriebs einen Garkorb entfernen, stoppt das Gerät automatisch den Betrieb und die LED-Anzeige blinkt, um einen pausierten Vorgang anzuzeigen. Durch erneutes Einsetzen des Korbes wird der Garvorgang mit den letzten Einstellungen fortgesetzt.

GERÄT EIN-/AUSSCHALTEN:

1. Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an. Es ertönt eine akustische Aufforderung. Die LED-Anzeige leuchtet auf, die Ein-/Aus-Taste leuchtet weiterhin.
2. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Es ertönt eine akustische Aufforderung

VERWENDUNG IHRER LUFTFRITEUSE

Das Bedienfeld leuchtet auf und die Ziffern auf der LED-Anzeige beginnen zu blinken.

3. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste erneut, während das Gerät eingeschaltet ist, um es in den Standby-Modus zu versetzen. Alle Anzeigen außer der Ein-/Aus-Taste erlöschen und ein zwanzigsekündiger Countdown zeigt an, dass das Gerät in den Standby-Modus wechselt.

AUSWAHL DER GARKÖRBE:

Mit diesem Gerät können Sie in einem der beiden Kochkörbe separat kochen oder beide zur gleichzeitigen Zubereitung von Mahlzeiten verwenden.

1. Drücken Sie die entsprechende Taste auf dem Bedienfeld, um den Garkorb auszuwählen. Es blinkt zusammen mit der Shake-Taste und der LED-Seite; Die gegenüberliegende LED-Seite erlischt.

NOTIZ: Durch Drücken der Auswahlstaste für einen der Garkörbe, während ein Garzyklus im anderen Garkorb läuft, wird dieser Garzyklus weder abgebrochen noch unterbrochen, sondern lediglich der zweite Garkorb zum gleichzeitigen Garen aktiviert.

VOREINGESTELLTE MENÜS

Die Kochtemperatur des Geräts kann von 35 °C bis 200 °C eingestellt werden.

2. Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet und den/die gewünschten Garkorb(e) ausgewählt haben, wählen Sie durch Drücken der Menütaste einen von sechs voreingestellten Modi aus. Durchlaufen Sie die verfügbaren Modi; Die entsprechende Anzeige und die Standardeinstellungen für Zeit/Temperatur blinken auf dem LED-Bildschirm, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
3. Nachdem Sie den gewünschten Garmodus ausgewählt haben, drücken Sie Start/Pause, um den Zyklus zu starten. Alternativ können Sie Zeit und Temperatur wie im entsprechenden Abschnitt dieses Handbuchs beschrieben anpassen.

NOTIZ: Es ist nicht möglich, den Modus mitten im Garzyklus zu ändern. Unterbrechen, brechen oder beenden Sie den aktuellen Zyklus, um einen neuen Modus auszuwählen.

NOTIZ: Bevor ein Kochvorgang gestartet werden kann oder Zeit- und Temperatureinstellungen angepasst werden können, MUSS ein Kochmodus ausgewählt werden.

AIR FRY

Ideal für knusprige Chips, Chicken Nuggets usw.

Temperatur: 200°C (Bereich: 80-200°C)
Kochzeit: 30 Min. (Bereich: 1 – 60 Min.)

ROAST

Ideal für Fleisch, gebratenes Gemüse usw.
Temperatur: 200 °C (Bereich: 80-200 °C)
Garzeit: 37 Minuten (Bereich: 1 – 60 Minuten)

BROIL

Ideal für gegrilltes Fleisch, Fisch, Brot usw.

Temperatur: 200 °C (Bereich: 80-200 °C)
Kochzeit: 13 Minuten (Bereich: 1 – 30 Minuten)

REHEAT

Zum Aufwärmen bereits gegarter Speisen.
Temperatur: 120 °C (Bereich: 80-200 °C)
Kochzeit: 9 Min. (Bereich: 1 – 60 Min)

BAKE

Ideal für Kuchen, Desserts oder Brötchen.
Temperatur: 200 °C (Bereich: 80-200 °C). Garzeit: 19 Min (Bereich: 1-60 Min).

DEHYDRATE

Ideal für Trockenfrüchte, Gemüse, Chips usw. Temperatur: 55 °C (Bereich: 35-80 °C) Kochzeit: 8 Stunden (Bereich: 1 – 24 Stunden)

NOTIZ: Die voreingestellten Zeiten und Temperaturen für jedes Programm sollten angepasst werden, um sicherzustellen, dass die Speisen vollständig gegart sind. Weitere Informationen finden Sie in den Abschnitten „Einstellen der Temperatur“ und „Einstellen des Timers“ in diesem Handbuch.

VERWENDUNG IHRER LUFTFRITEUSE

TEMPERATUR EINSTELLEN:

1. Drücken Sie die rechte Seite des Zeit-/Temperaturreglers, um die Temperatúrauswahl zu aktivieren; Die Ziffern der LED-Anzeige blinken, um die Aktivierung zu bestätigen.
2. Sobald die Temperatúrauswahlfunktion aktiviert ist, drehen Sie den Zeit-/Temperaturregler, um die Temperatur in Schritten von 5 Grad zu erhöhen oder zu verringern. Drehen Sie diesen Regler im Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern.

NOTIZ: Die Temperaturbereiche unterscheiden sich je nach ausgewählter Funktion oder Modus.

TIMER EINSTELLEN:

1. Drücken Sie zweimal auf die rechte Seite des Zeit-/Temperaturreglers, um die Zeitauswahl zu aktivieren. Die Ziffern der LED-Anzeige blinken, um die Aktivierung zu bestätigen.
2. Sobald die Zeitauswahlfunktion aktiviert ist, drehen Sie den Zeit-/Temperaturregler, um die Zeit in Schritten von 1 Minute zu erhöhen oder zu verringern. Drehen Sie diesen Regler im Uhrzeigersinn, um die Garzeit zu verlängern, oder gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verkürzen.

NOTIZ: Die Garzeitbereiche variieren je nach ausgewählter Funktion oder Modus.

3. Alternativ drücken Sie die Ein-/Aus-Taste erneut, um den Garvorgang zu unterbrechen und abzubrechen. Auf der LED-Anzeige des Geräts beginnt ein 20-sekündiger Countdown, der anzeigt, dass der Garvorgang beendet ist.

GARVORGANG STARTEN UND PAUSIEREN:

1. Nachdem Sie Funktion, Zeit und Temperatur ausgewählt haben, drücken Sie Start/Pause, um mit dem Garen zu beginnen. Alternativ können Sie auch die Start/Pause-Taste berühren

ohne die Zeit oder Temperatur zu programmieren, um einen Kochvorgang mit den Standardeinstellungen für jeden Modus zu starten.

2. Berühren Sie die Start/Pause-Taste oder die Kochkorb-Auswahltaste, während das Gerät in Betrieb ist, um den Garvorgang zu unterbrechen, und erneut, während das Gerät angehalten ist, um ihn fortzusetzen.
3. Alternativ drücken Sie die Ein-/Aus-Taste erneut, um den Garvorgang zu unterbrechen und abzubrechen. Ein 20-sekündiger Countdown zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

KOCHEN MIT BEIDEN GARKÖRBEN:

Dieses Gerät bietet beim gleichzeitigen Garen mit beiden Garkörben zwei Funktionen. Bei „Sync“ werden die Zutaten separat gegart, um sie gleichzeitig zuzubereiten, während bei „Dual“ beide Körbe auf die gleichen Einstellungen eingestellt werden, um das Garen in größeren Mengen zu ermöglichen.

GETRENNTE ZUTATEN GAREN – „SYNC“ FUNKTION:

1. Um einen der beiden Kochkörbe zu verwenden
Um die Heißluftfritteuse mit separaten Zeit- und Temperatur Einstellungen zu betreiben, drücken Sie die „Sync“-Taste. Die Taste, die Schüttelanzeige und die Ziffern blinken.
2. Sobald die Funktion „Sync“ ausgewählt ist, drücken Sie eine der Kochkorb-Auswahltasten und programmieren Sie sie, wie in den vorherigen Abschnitten dieser Anleitung beschrieben.

NOTIZ: Nachdem eine Voreinstellung ausgewählt wurde, können die Standardeinstellungen für Garzeit und Temperatur individuell angepasst werden. Informationen zum Auswählen und Einstellen von Zeit und Temperatur finden Sie in den Abschnitten „Einstellen der Temperatur“ und „Einstellen des Timers“ in diesem Handbuch.

VERWENDUNG IHRER LUFTFRITEUSE

3. Nachdem Sie die gewünschten Einstellungen für den ersten Garkorb ausgewählt haben, drücken Sie die Auswahl Taste für den anderen Garkorb, um mit der Programmierung fortzufahren.
4. Befolgen Sie den gleichen Vorgang für die zweite Schublade und drücken Sie dann Start/Pause, um mit dem Garen zu beginnen. Das Gerät synchronisiert automatisch beide Garzyklen und passt den kürzeren Garzyklus so an, dass er gleichzeitig endet.

KOCHEN GROßE MENGEN – "DUAL" FUNKTION:

1. Um für beide Garkörbe die gleichen Zeit- und Temperatureinstellungen auszuwählen und einzustellen, sodass größere Mengen an Zutaten auf einmal gegart werden können, drücken Sie die Taste "Dual Cook". Der Schlüssel, die Auswahl Tasten und die Ziffern auf der LED-Anzeige beginnen zu blinken.
2. Once Sobald die Funktion „Dual Cook“ ausgewählt ist, wählen Sie die gewünschte Voreinstellung und passen Sie die erforderlichen Zeit- und Temperatureinstellungen für die Zutaten an, die Sie kochen möchten. Weitere Informationen finden Sie unter „Voreingestellte Menüs“, „Einstellen der“. Abschnitte „Temperatur“ und „Einstellen des Timers“ dieser Bedienungsanleitung.
3. Sobald das Garprogramm und die Einstellungen entsprechend angepasst wurden, drücken Sie die Start/Pause-Taste, um einen Garzyklus zu starten. Das Gerät führt automatisch identische Garzyklen an beiden Garkörben durch.

Tipps:

- Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, heben Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Garkorb.
- Die Garzeit hängt von der Größe Ihrer Zutaten ab. Kleinere Größen erfordern möglicherweise eine kürzere Garzeit.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine etwas längere Zubereitungszeit als eine kleinere Menge an Zutaten.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten zur Hälfte der Garzeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßig gebratene Zutaten zu vermeiden.
- Für perfekt lockere Pommes empfiehlt es sich, die Kartoffeln vor dem Frittieren vorzukochen.
- Fügen Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln hinzu, um sie knusprig zu machen, und frittieren Sie sie kurz nach der Ölzugabe in der Heißluftfritteuse.
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes beträgt 500g.
- Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung extrem fettiger Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse.
- Heißluftfritteusen können auch Snacks zubereiten, die normalerweise in Öfen zubereitet werden.
- Mit vorgefertigtem Teig können Sie schnell und einfach gefüllte Snacks zubereiten.
- Verwenden Sie eine Backform oder Auflaufform in der Heißluftfritteuse zum Backen von Kuchen, Quiches oder zum Braten empfindlicher oder gefüllter Zutaten.
- Verwenden Sie die Heißluftfritteuse zum Aufwärmen von Zutaten, indem Sie die Funktion "Reheat" wählen oder die Temperatur für maximal 9min auf 120 °C einstellen.
- Wenn die Zutaten fertig sind, geben Sie sie aus dem Garkorb in eine Schüssel oder einen Teller. Seien Sie beim Kippen des Korbs vorsichtig, da überschüssiges Öl auf die Lebensmittel gelangen und die Grillplatte sich lösen und herunterfallen könnte.
- Sobald eine Portion Lebensmittel fertig ist, ist das Gerät für die nächste Portion bereit.
- Trennen Sie das Gerät vom Netz, wenn das Gerät ausgeschaltet ist zum weiteren Garen nicht erforderlich.

EMPFOHLENE ZEITEN/TEMPS

EINSTELLTABELLE:

NOTIZ: Sobald ein voreingestellter Modus ausgewählt wurde, werden die Garzeit und Die Temperatur kann manuell angepasst werden, um sie an eine beliebige Anzahl von Lebensmitteln anzupassen. Diese Einstellungstabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für eine Vielzahl beliebter Zutaten

NOTIZ: Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Richtwerte handelt. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, kann die optimale Einstellung der Zutaten nicht garantiert werden.

NOTIZ: Da die Rapid Air-Technologie die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder erwärmt, stört ein kurzes Herausnehmen der Schublade aus dem Gerät während des Heißluftfrittierens den Vorgang kaum.

NOTIZ: Wenn das Gerät kalt ist, verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, bevor Sie mit dem Braten beginnen.

Menu	Default Temp (°C)	Default Time (Mins)	Dual Cook Time (Mins)	Temp Range (°C)	Time Range (Mins)
Air Fry	200	23	30	80-200	1-60
Roast	200	35	37	80-200	1-60
Broil	200	10	13	80-200	1-30
Bake	200	16	19	80-200	1-60
Reheat	120	6	9	80-200	1-60
Dehydrate	55	8 hours	8 hours	35-80	1-24 hours

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen. Es wurde keine Schublade oder kein Garmodus ausgewählt. Die Start/Stopp-Taste wurde nicht gedrückt. Die Schubladen sind geöffnet und die ausgewählte Funktion ist pausiert.	Stecken Sie das Gerät in eine geerdete Steckdose. Wählen Sie die Schublade und den Garmodus durch Drücken der entsprechenden Tasten. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste. Schließen Sie die Schubladen, um die ausgewählte Funktion automatisch fortzusetzen.
Körbe lassen sich nicht richtig hineinschieben	Es sind zu viele Lebensmittel in den Körben.	Achten Sie darauf, die Schubladen nicht zu überfüllen.
Die frittierten Zutaten sind noch nicht fertig.	Zu viel Essen. Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. Die Garzeit ist zu kurz.	Für ein gleichmäßigeres Braten verwenden Sie kleinere Zutatenmengen. Wählen Sie über das Bedienfeld die richtige Temperatur oder ein voreingestelltes Programm. Wählen Sie über das Bedienfeld die richtige Garzeit oder das voreingestellte Programm.
Frische Pommes garen ungleichmäßig	Falsche Kartoffelsorte verwendet. Die Kartoffelsticks wurden vor dem Braten nicht ausreichend abgespült.	Verwenden Sie zum Braten frische Kartoffeln vom Bauernhof. Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, um die äußere Stärke zu entfernen.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig oder gleichmäßig frittiert	Einige Lebensmittel müssen mit Öl frittiert werden. Falsche Art von Snacks verwendet. Die Lebensmittel kleben zusammen oder bilden keine gleichmäßige Schicht.	Tragen Sie vor dem Frittieren der Speisen eine leichte Ölschicht auf. Entscheiden Sie sich für Snacks aus dem Ofen oder ölen Sie sie leicht ein, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. Schütteln oder wenden Sie die Lebensmittel während des Garvorgangs regelmäßig.
Frische Pommes sind nicht knusprig	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Trocknen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, bevor Sie Öl hinzufügen. Für ein knusprigeres Ergebnis schneiden Sie die Kartoffelstücke kleiner. Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.
Das Gerät raucht.	Die Zutaten haben einen hohen Ölgehalt. Das Gerät enthält Fett aus einem früheren Gebrauch. Es wurde eine falsche Temperatur eingestellt.	Rauchen wird normal sein. Durch erhitztes Fett in der Fritteuse entsteht weißer Rauch. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Halten Sie sich an die empfohlenen Einstellungen oder Herstelleranweisungen.
Das Essen ist verbrannt	Die Lebensmittel wurden hinzugefügt, bevor das Vorheizen abgeschlossen war. Das Essen wurde zu lange gekocht. Die Lebensmittel blieben nach Ablauf der Garzeit im Gerät.	Geben Sie Lebensmittel erst in das Gerät, wenn das Vorheizen abgeschlossen ist. Überprüfen Sie während des Garvorgangs regelmäßig den Fortschritt der Speisen. Nehmen Sie die Lebensmittel nach Ablauf der Garzeit aus dem Gerät.

REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG! Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

NOTIZ: Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

1. Verwenden Sie zum Reinigen der Kochkörbe und Grillplatten keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
2. Reinigen Sie die Garkörbe und Grillplatten mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm oder einer Bürste.

Tip: Sollten Speisereste an den Grillplatten oder am Boden der Garkörbe haften, lassen Sie diese einige Stunden oder über Nacht in heißem Wasser und etwas Spülmittel einweichen.

3. Lassen Sie KEIN Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen.
4. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
5. Wischen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm ab.

6. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um eventuelle Speisereste zu entfernen.
7. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor dem Gebrauch gründlich trocken sind.

NOTE: Die Kochkörbe sind NICHT spülmaschinenfest. Stellen Sie die Kochkörbe NIEMALS in die Spülmaschine.

LAGERUNG

- Stellen Sie sicher, dass die Heißluftfritteuse kühl, sauber und trocken ist, bevor Sie sie lagern.
- Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen und trockenen Ort auf.

ENTSORGUNG DES GERÄTS

Geräte mit dem hier abgebildeten Symbol dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Sie sind verpflichtet, solche alten Elektro- und Elektronikgeräte getrennt zu entsorgen.

Die im August 2006 eingeführte WEEE-Richtlinie besagt, dass alle elektrischen Geräte recycelt werden müssen und nicht auf der Mülldeponie entsorgt werden dürfen.

Wenn das Gerät das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat, bringen Sie es bitte zur Wiederverwertung zu Ihrem örtlichen Civic Amenity-Standort.



THIS BOX CONTAINS

Instruction Manual

11L Dual Air Fryer

2 x Cooking Plates



SPECIFICATIONS

RATED VOLTAGE	AC 220 - 240V
FREQUENCY	50/60Hz
POWER CONSUMPTION	1700W
CAPACITY	11 Litre
TEMPERATURE RANGE	35 °C - 200°C
TIME RANGE	1 ~60 min, 1h~24h

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Please read these safety **NOTES** carefully **BEFORE** using your appliance.

These warnings have been provided in the interest of safety. Basic safety precautions should always be followed including the following:

KEY SAFETY

POINTS CAUTION:

During operation:

- Surfaces are hot. **DO NOT** touch the hot surfaces.
- Hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Hot steam and air may escape when the appliance cooking basket is opened.

GENERAL SAFETY

- **DO NOT** immerse cords, plugs or any part of the appliance in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Children should not play with appliance.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance should not be undertaken by children without supervision.
- Take care when any appliance is used near pets.
- Switch off and unplug before fitting or removing accessories, after use and before cleaning.
- Allow the appliance to cool down for approximately 30 minutes before fitting or removing accessories or cleaning.
- If the supply cord or appliance is damaged, stop using the appliance immediately and seek advice from the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person.

- The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer, apart from those supplied with this product.
- **DO NOT** use the appliance outdoors.
- **DO NOT** place the appliance on or near a hot stove top or heated oven.
- Take care when moving the appliance, or removing accessories and food as hot oil or other hot liquids may be present.
- This appliance is for household use only.
- **DO NOT** place anything on top of the appliance.
- **DO NOT** clean the appliance with metal kitchen utensils, caustic or abrasive cleaning agents or scouring sponges.
- **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use.

WHILST AIR FRYING

- Please ensure that the appliance is used on a stable, level, and heat resistant surface.
- **DO NOT** place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- **DO NOT** place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- **DO NOT** place the appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- **DO NOT** cover the air inlet and outlet during operation.
- Any accessories, baking trays or oven dishes used in the appliance will become hot. Always use oven gloves when handling or removing anything from the appliance.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

- **DO NOT** place food that is still packed in plastic wrap or plastic bags in the appliance.
- **DO NOT** allow food to come into contact with the heating element of the appliance.
- If the appliance begins to emit smoke, unplug it immediately. Only open the door once the smoke has cleared. Remove burnt remnants.
- **DO NOT** leave this appliance unattended whilst operating.
- **DO NOT** use any extension cord with this appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **DO NOT** pull the plug out by the cord as this may damage the plug and/or the cable.
- **DO NOT** plug and unplug with wet hands.

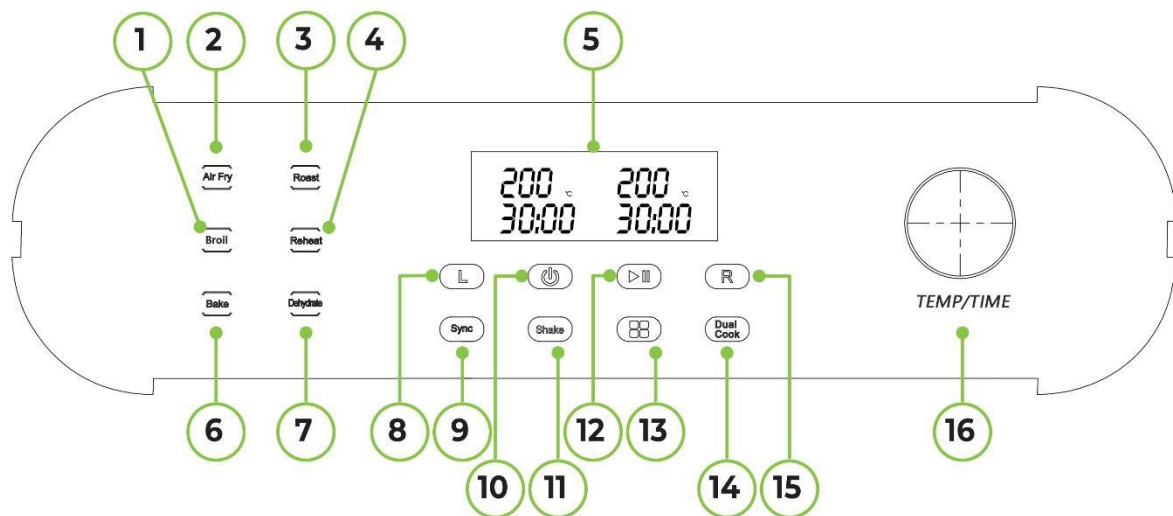
PLUG AND CORD

- Check that the voltage of the main circuit corresponds with the rating of the appliance before operating.
- **WARNING: DO NOT** let the cord hang over the edge of a table or counter, serious burns may result from the air fryer being pulled off the counter where it may be grabbed by children or become entangled with the user.
- **DO NOT** let the supply cord touch hot surfaces.
- **DO NOT** carry the appliance by the power cord.

It is important that this instruction manual is retained for future reference.

If the appliance is given to someone else, it should always be accompanied by these operating instructions, as they form an integral part of the appliance.

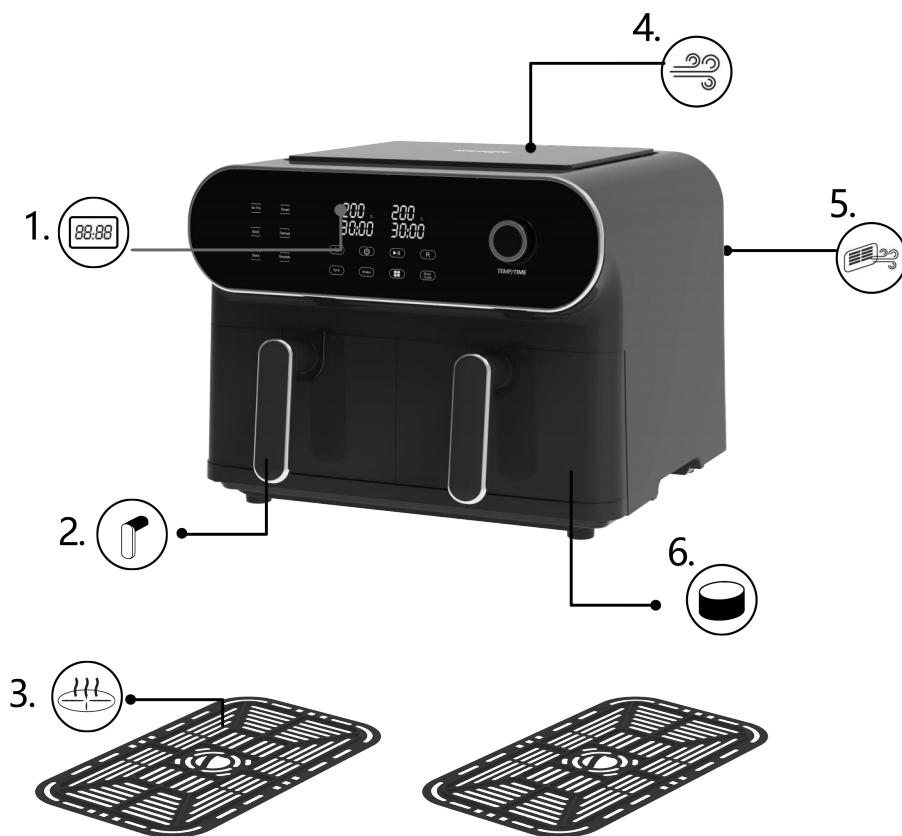
GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER



CONTROL PANEL AND DISPLAY

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Broil preset indicator | 9. Sync key |
| 2. Air fry preset indicator | 10. Power On/Off key |
| 3. Roast preset indicator | 11. Shake indicator |
| 4. Reheat preset indicator | 12. Start/Pause key |
| 5. LED display | 13. Menu key |
| 6. Bake preset indicator | 14. Dual Cook key |
| 7. Dehydrate preset indicator | 15. Right cooking basket selection key |
| 8. Left cooking basket selection key | 16. Time/Temperature selection dial |

STRUCTURE OF YOUR APPLIANCE



1. **Control Panel**
2. **Basket Handle**
3. **Grill Plates**
4. **Air Inlet**
5. **Air Outlet**
6. **Cooking Basket**

BEFORE FIRST USE

PREPARING FOR USE

1. Read all instructions and safety information carefully before first use. Please retain this information for future reference.
2. Remove your appliance from the packaging.
3. Check that there is no damage to the cord or any visible damage to the body.
4. Dispose of the packaging in a responsible manner.
5. Remove any stickers or labels from the appliance. DO NOT remove the rating label.
6. Thoroughly clean the grill plates and drawers with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. Dry thoroughly.
7. Place the grill plates on the bottom of the drawers before use.
8. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. Dry thoroughly.
9. Do not fill the appliance with oil or frying fat. This appliance operates using hot air and requires very little to no oil.
10. Familiarise yourself with the control panel shown in the Specifications section.
11. Situate your appliance according to the Important Safety Instructions section.

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

USING YOUR AIR FRYER

This appliance allows for just one or both cooking baskets to be used while cooking. The two compartments, along with the dedicated 'Meal' and 'Dual' settings, allow for dual zone food preparation, allowing for different foods to be cooked simultaneously with different cooking times and temperatures, while still being ready at the same time.

AIR FRYER COOKING BASKET SAFETY SWITCH:

For your safety, this air fryer contains a safety switch in each of the cooking baskets, designed to keep it from accidentally turning on whenever the cooking baskets are not properly situated inside the appliance or the timer is not set. Before using your air fryer, please ensure that the grill plates are inside the cooking baskets and the cooking baskets are fully closed.

REMOVING THE DRAWERS:

The drawers can be removed fully from the air fryer. Pull on the corresponding handle at any time to slide each drawer out of the air fryer.

NOTE: If a cooking basket is removed from the main body of the fryer when in operation, the unit will automatically stop working and the digits on the LED display will flash to indicate the cooking process has been paused. When the cooking basket is re-inserted, the air fryer will resume operation on the latest selected settings.

TURNING THE APPLIANCE ON/OFF:

1. Plug the unit into a mains socket. There will be a sound prompt, the LEDdisplay will briefly illuminate and the Power On/Off key will remain lit.
2. Press the Power On/Off key on the unit's control panel to turn the unit on. There will be a sound prompt, the

USING YOUR AIR FRYER

control panel will illuminate, and the digits on the LED display will begin to flash.

3. Press the Power key again while the unit is turned on to put it into Standby mode. All the indicators on the unit's control panel other than the Power On/Off key will go off and a twenty-second countdown will begin on the unit's LED screen to show it is being put into Standby mode.

SELECTING THE COOKING DRAWERS:

This unit allows you to cook on either of its two cooking baskets separately or use both for simultaneous meal preparation.

1. To select the cooking basket you wish to use, press the corresponding key on the unit's control panel. The key, the Shake key and the corresponding side of the LED display will begin to flash, and the opposite side of the LED display will go out.

NOTE: Pressing the selection key for one of the cooking baskets while a cooking cycle is under way on the other cooking basket will not cancel or interrupt that cooking cycle, but simply activate the second cooking basket for simultaneous cooking.

PRE-SET MENUS:

The appliance's cooking temperature can be set manually, from 35°C to 200°C.

2. Once the unit is on and the required cooking basket or cooking baskets have been selected, select one of the unit's six pre-set modes to start a cooking cycle. Press the Menu key on the unit's control panel to cycle through and select the available modes. The corresponding indicator will begin to flash and the default time and temperature settings for that mode will flash on the unit's LED screen to show which mode has been selected.
3. Once the desired cooking mode has been selected, press the Start/Pause key to start a cooking cycle. Alternatively, adjust the time and temperature, as detailed in the corresponding section of this instruction manual.

NOTE: It is not possible to change modes midway through a cooking cycle. To change modes when a cooking cycle is under way, that cycle must first be paused, cancelled or ended before the new cooking mode can be selected.

NOTE: A cooking mode **MUST** be selected before a cooking session can be started or any time and temperature settings can be adjusted.

AIR FRY

Ideal for crispy chips, chicken nuggets, etc.

Temperature: 200°C (Range: 80-200°C)

Cooking time: 30 min (Range: 1 - 60 min)

ROAST

Ideal for meat, roasted vegetables, etc.

Temperature: 200°C (Range: 80-200°C)

Cooking time: 37 min (Range: 1 - 60 min)

BROIL

Ideal for grilled meat, fish, vegetables, bread, etc.

Temperature: 200°C (Range: 80-200°C)

Cooking time: 13 min (Range: 1 - 30 min)

REHEAT

For reheating food that has already been cooked.

Temperature: 120°C (Range: 80-200°C)

Cooking time: 9 min (Range: 1 - 60 min)

BAKE

Ideal for cakes, desserts or bread rolls

Temperature: 200°C (Range: 80-200°C)

Cooking time: 19 min (Range: 1 - 60 min)

DEHYDRATE

Ideal for dried fruit, vegetables, chips

etc. Temperature: 55°C (Range: 35-80°C)

Cooking time: 8h (Range: 1 - 24h)

NOTE: The pre-set times and temperatures for each program should be adjusted if necessary to ensure the food is fully cooked. Adjustments can also be made during the cooking process. Refer to the 'Setting the Temperature' and 'Setting the Timer' sections of this instruction manual for guidance on how to manually adjust each setting.

USING YOUR AIR FRYER

SETTING THE TEMPERATURE:

3. To adjust the temperature for a cooking mode, press down on the right of the Time/Temperature dial to activate the temperature selection function. The digits of the unit's LED display will begin to flash to show this function has been activated.
4. Once the temperature selection function is activated, turn the Time/Temperature dial to increase or decrease it, by increments of 5 degrees. Turn this dial clockwise to increase the temperature, or counter-clockwise to decrease it.

NOTE: Temperature ranges will differ according to the function or mode selected.

SETTING THE TIMER:

1. To adjust the cooking time for a cooking mode, press down on the right of the Time/Temperature dial twice to activate the time selection function. The digits of the unit's LED display will begin to flash to show this function has been activated.
2. Once the time selection function is activated, turn the Time/Temperature dial to increase or decrease it, by increments of 1 minute. Turn this dial clockwise to increase the cooking time, or counter-clockwise to decrease it.

NOTE: Cooking time ranges will differ according to the function or mode selected.

3. Alternatively, press the On/Off key again to interrupt and cancel the cooking cycle. A twenty-second countdown will begin on the unit's LED display to indicate the cooking process has been ended.

STARTING AND PAUSING THE COOKING PROCESS:

1. Once the appropriate function, time and temperature have been selected, touch the Start/Pause key on the unit's control panel to start the cooking process. Alternatively, touch the Start/Pause

key without programming the time or temperature to start a cooking session on the default settings for each mode.

2. Touch the Start/Pause key or the cooking basket selection key while the unit is in operation to pause the cooking process, and again while the unit is paused to resume it.
3. Alternatively, press the On/Off key again to interrupt and cancel the cooking cycle. A twenty-second countdown will begin on the unit's LED display to indicate the cooking process has been ended.

COOKING WITH BOTH COOKING BASKETS:

This unit offers a choice of two functions when cooking with both cooking baskets simultaneously. The 'Sync function allows you to cook separate ingredients on each cooking basket so that they are ready at the same time, while the 'Dual' function lets you set both cooking baskets of the air fryer on the same settings, allowing for larger batch cooking.

COOKING SEPARATE INGREDIENTS – THE 'SYNC' FUNCTION:

1. To use either cooking basket of the air fryer on separate time and temperature settings, press the 'Sync key on the unit's control panel. The key, the Shake indicator and the digits on the unit's LED display will begin to flash.
2. Once the 'Sync' function is selected, press either of the cooking basket selection keys on the unit's control panel and program it, as described in the previous sections of this instruction manual..

NOTE: After a pre-set has been selected, the default cooking time and temperature settings can be adjusted manually to suit individual preference. Refer to the 'Setting the Temperature' and 'Setting the Timer' sections of this instruction manual for guidance on how to select and set the required time and temperature.

USING YOUR AIR FRYER

3. Once the required settings have been selected on the first cooking basket, press the selection key for the other cooking basket to move on to programming it.
4. Repeat the process detailed above to program the second drawer, then press the Start/Pause key to begin the cooking process. The unit will automatically stagger the two programmed cooking cycles and delay the start of the shorter one so that both cycles finish simultaneously.

COOKING LARGER BATCHES – THE 'DUAL' FUNCTION:

1. To select and set the same time and temperature settings for both cooking baskets of the air fryer, allowing for larger batches of ingredients to be cooked at once, press the 'Dual Cook' key on the unit's control panel. The key, the cooking basket selection keys and the digits on the unit's LED display will begin to flash.
2. Once the 'Dual Cook' function is selected, choose the desired pre-set and adjust the required time and temperature settings for the ingredients you wish to cook. Refer to the 'Pre-set Menus', 'Setting the Temperature' and 'Setting the Timer' sections of this instruction manual for guidance on how to select and set the required pre-set menu, time and temperature.
3. Once the cooking program and settings have been adjusted accordingly, press the Start/Pause key on the unit's control panel to start a cooking cycle. The unit will automatically carry out identical cooking cycles on both cooking baskets.

Tips:

- To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the cooking basket with a pair of tongs.
- The cooking time will depend on the size of your ingredients. Smaller sizes may require a shorter cooking time.
- A larger quantity of ingredients requires a slightly longer preparation time than a smaller quantity of ingredients.
- Shaking smaller ingredients halfway during the cooking time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- For perfectly fluffy fries, it is recommended that potatoes be parboiled before frying.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Be cautious of using extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter cooking time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer drawer if you want to bake a cake or quiche, or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- The air fryer can be used to reheat ingredients. To reheat ingredients, select the 'Reheat' function from the unit's control panel, or set the temperature to 120°C for up to 9 minutes.
- If the ingredients are ready empty the cooking basket into a bowl or onto a plate. Take care if tilting the cooking basket, as any excess oil that has collected on the bottom of the cooking basket will leak onto the ingredients, and the grill plate may also detach from the cooking basket and fall onto the food.
- When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch.
- Unplug the appliance when the unit is not required for further cooking.

SUGGESTED TIMES/TEMPS

SETTINGS TABLE:

NOTE: Once a pre-set mode has been selected, the cooking time and temperature can be adjusted manually, to suit any number of foods. This settings table will help you to select the basic settings for a variety of popular ingredients.

NOTE: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand the best settings for the ingredients cannot be guaranteed.

NOTE: Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance, removing the drawer briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

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

Menu	Default Temp (°C)	Default Time (Mins)	Dual Cook Time (Mins)	Temp Range (°C)	Time Range (Mins)
Air Fry	200	23	30	80-200	1-60
Roast	200	35	37	80-200	1-60
Broil	200	10	13	80-200	1-30
Bake	200	16	19	80-200	1-60
Reheat	120	6	9	80-200	1-60
Dehydrate	55	8 hours	8 hours	35-80	1-24 hours

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance into an earthed wall socket.
	A drawer or cooking mode has not been selected.	Select the required drawer and cooking mode by pressing the corresponding buttons on the unit's control panel.
	The Start/Stop key has not been pressed.	Press the Start/Stop key.
	The drawers are open and the selected function is paused.	Close the drawers to automatically resume the selected function.
The drawers will not slide inside the unit properly.	There is too much food in the drawers.	Take care not to overfill the drawers.
The fried ingredients are not done.	Too much food has been added to the air fryer.	Put smaller batches of ingredients in the air fryer. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set to an appropriate temperature or select the appropriate pre-set program from the unit's control panel.
	The cooking time is too short.	Set an appropriate cooking time or select the appropriate pre-set program from the unit's control panel.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	Wrong type of potatoes used.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	The potato sticks were not rinsed adequately before frying.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside.
Fried snacks are not crispy or evenly fried when they come out of the air fryer.	Some food materials have to be fried with oil.	Brush a thin layer of oil on the surface of the food first, then start to fry it.
	Wrong type of snacks used.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
	Food is stuck together or not in an even layer.	Shake or turn the food periodically through the cooking process.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.
The appliance is smoking.	The ingredients have a high oil content.	Smoking will be normal.
	The appliance contains grease from a previous use.	White smoke is caused by grease heating up inside the fryer. Clean the appliance properly after each use.
	An inappropriate temperature has been set.	Follow the suggested settings or food manufacturer's recommendations.
The food is burned	The food was added before pre-heating was complete.	Add food to the appliance only once pre-heating is completed.
	The food was cooked for too long.	Check on the progress of the food periodically throughout the cooking process.
	The food was left in the appliance after the cooking time had elapsed.	Remove the food from the appliance as soon as the cooking time has elapsed.

CLEANING AND CARE

WARNING! Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

NOTE: Clean the appliance after every use.

1. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean the cooking baskets and grill plates, as this may damage the non-stick coating.
2. Clean the cooking baskets and grill plates with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge or brush.

Tip: If food residue is stuck to the grill plates or the bottom of the cooking baskets, leave them to soak in hot water and some washing-up liquid for a few hours or overnight.

3. DO NOT allow water or any other liquid to enter the unit.
4. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
5. Wipe the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

6. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
7. Ensure all parts are thoroughly dry before use.

NOTE: The cooking baskets are **NOT** dishwasher-proof. **NEVER** place the cooking baskets in the dishwasher.

STORAGE

- Ensure that the air fryer is cool, clean and dry before you store it.
- Store the appliance in a cool and dry place.

DISPOSAL OF THE UNIT

Appliances bearing the symbol shown here may not be disposed of in domestic rubbish. You are required to dispose of old electrical and electronic appliances like this separately.

The WEEE directive, introduced in August 2006, states that all electrical items must be recycled, rather than taken to landfill.

Please arrange to take this appliance to your local Civic Amenity site for recycling, once it has reached the end of its life.



CETTE BOÎTE CONTIENT

Manuel

Friteuse à air 11L

2 x Assiettes



SPÉCIFICATION

TENSION NOMINALE	AC 220 - 240V
FRÉQUENCE	50/60Hz
CONSOMMATION D'ÉNERGIE	1700W
CAPACITÉ	11 Litre
ÉCART DE TEMPÉRATURE	35 °C - 200°C
INTERVALLE DE TEMPS	1 ~60 min, 1h~24h

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Veuillez lire attentivement ces NOTES de sécurité AVANT d'utiliser votre appareil.

Ces avertissements ont été fournis dans l'intérêt de sécurité. Les précautions de sécurité doivent toujours être suivies :

POINTS DE SÉCURITÉ ATTENTION:

Pendant le fonctionnement :

- NE touchez PAS les surfaces chaudes.
- De la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque le panier est ouvert.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- NE PAS immerger les cordons, les fiches ou toute partie de l'appareil dans l'eau.
- Une surveillance est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Cet appareil convient aux enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi qu'aux utilisateurs inexpérimentés, sous surveillance appropriée et compréhension des précautions de sécurité.

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Faites attention lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'animaux domestiques.
- Éteignez et débranchez avant d'installer ou de retirer des accessoires, après utilisation et avant le nettoyage.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de fixer/retirer des accessoires ou de le nettoyer.
- Si le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé, arrêtez d'utiliser l'appareil et demandez conseil au fabricant, à son agent de service

- Évitez d'utiliser des accessoires non fournis par le fabricant d'origine de l'appareil.
- N'utilisez PAS l'appareil à l'extérieur.
- NE PAS placer l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière chaude ou d'un four chauffé.
- Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil ou lorsque vous retirez des accessoires et des aliments, car de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds peuvent être présents.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- NE placez RIEN sur l'appareil.
- NE nettoyez PAS l'appareil avec des produits de nettoyage abrasifs ou des éponges à récurer.
- N'utilisez PAS cet appareil pour autre chose que l'usage auquel il est destiné.

PENDANT LA FRITURE À L'AIR

- Utilisez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
Gardez l'appareil à l'écart des matériaux combustibles comme les nappes ou les rideaux.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de murs ou d'autres appareils.
Gardez au moins 10 cm d'espace libre autour du dos, des côtés et du dessus.
- NE PAS placer l'appareil en présence de vapeurs explosives et/ou inflammables.
- NE couvrez PAS l'entrée et la sortie d'air pendant le fonctionnement.
- Tous les accessoires, plaques à pâtisserie ou plats à four utilisés dans l'appareil deviendront chauds. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez ou retirez quoi que ce soit de l'appareil.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Évitez de placer des aliments emballés dans un film plastique dans l'appareil.
- Évitez que les aliments touchent l'élément chauffant de l'appareil.
- Si de la fumée commence, débranchez l'appareil. Attendez que ça s'éclaircisse. Retirez tous les restes brûlés.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- N'utilisez PAS de rallonge avec cet appareil..
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- NE retirez PAS la fiche par le cordon car cela pourrait endommager la fiche et/ou le câble.
NE PAS brancher et débrancher avec les mains mouillées

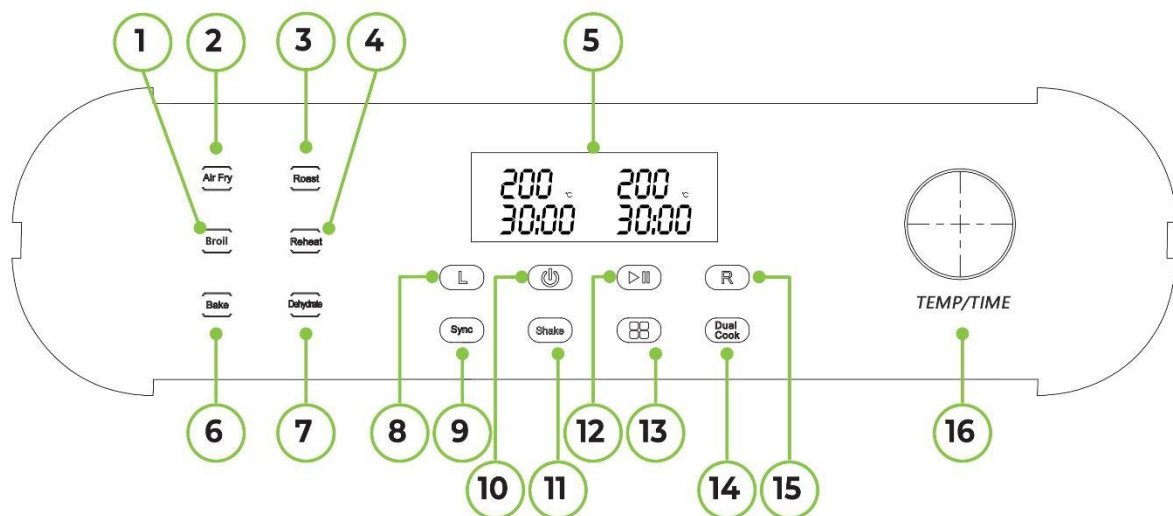
FICHE ET CORDON

- Assurez-vous que la tension du circuit principal correspond à la valeur nominale de l'appareil avant utilisation.
- **AVERTISSEMENT:**
Évitez de laisser le cordon pendre sur les bords ; cela pourrait provoquer des brûlures, présentant un risque d'emmêlement pour les enfants ou les utilisateurs.
- NE laissez PAS le cordon d'alimentation toucher des surfaces chaudes.

Conservez ce manuel d'instructions pour référence future.

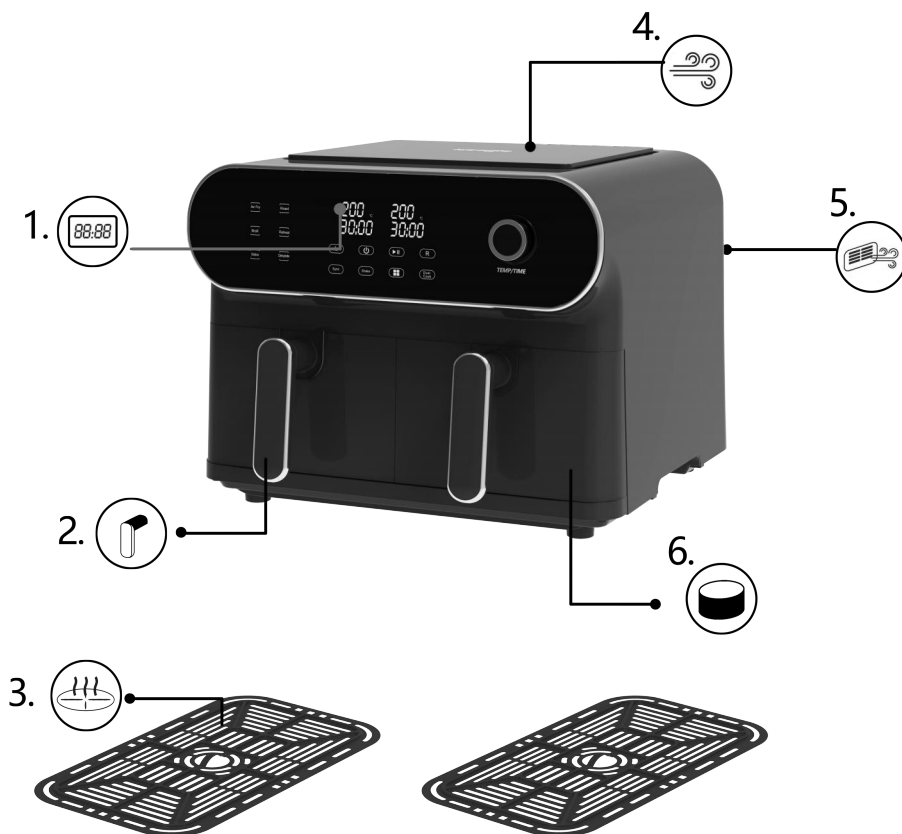
Incluez toujours ces instructions d'utilisation lorsque vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre ; ils font partie intégrante de son utilisation.

CONNAISSEZ VOTRE FRITEUSE À AIR



- | | |
|---|---|
| 1. Griller | 9. Sync Bouton |
| 2. Friture à l'air libre | 10. Touche marche/arrêt |
| 3. Rôti | 11. Secouer |
| 4. Réchauffer | 12. Touche Départ/Pause |
| 5. Affichage LED | 13. Touche Menu |
| 6. Cuire au four | 14. Touche Double Cuisson |
| 7. Déshydrater | 15. Touche de sélection du panier droit |
| 8. Touche de sélection du panier gauche | 16. Cadran de sélection Temps/Température |

STRUCTURE DE VOTRE APPAREIL



1. **Panneau de contrôle**
2. **Anse de panier**
3. **Plaques à griller**
4. **Entrée d'air**
5. **Sortie d'air**
6. **Panier de cuisson**

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

EN TRAIN DE PRÉPARER

1. Lisez et conservez ces instructions pour référence future avant la première utilisation.
2. Retirez votre appareil de son emballage
3. Vérifiez qu'il n'y a aucun dommage au cordon ni aucun dommage visible sur le corps.
4. Jetez l'emballage de manière responsable.
5. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil. NE retirez PAS l'étiquette signalétique.
6. Nettoyez les plaques du gril et les tiroirs avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge non abrasive, puis séchez complètement.
7. Placez les plaques de cuisson au fond des tiroirs avant utilisation.
8. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Séchez soigneusement.
9. Ne remplissez pas l'appareil d'huile ou de graisse de friture. Cet appareil nécessite très peu ou pas d'huile.
10. Familiarisez-vous avec le panneau de commande présenté dans la section Spécifications.
11. Placez votre appareil en suivant les instructions de sécurité importantes.

NOTE: Lors de la première utilisation, une légère fumée ou odeur peut apparaître, ce qui est normal et disparaîtra. Assurer une ventilation adéquate autour de l'appareil.

UTILISER VOTRE FRITEUSE À AIR

Cet appareil accueille simultanément un ou les deux paniers de cuisson. Utilisez les réglages dédiés à la préparation des aliments sur deux zones, en cuisant différents aliments simultanément avec des temps et des températures de cuisson séparés, tout en finissant ensemble.

INTERRUPTEUR DE SÉCURITÉ DU PANIER DE CUISSON:

Pour plus de sécurité, cette friteuse à air dispose d'un interrupteur de sécurité dans chaque panier de cuisson pour éviter toute activation accidentelle s'ils ne sont pas correctement placés ou si la minuterie n'est pas réglée. Avant utilisation, assurez-vous que les plaques de cuisson se trouvent à l'intérieur des paniers et qu'elles sont complètement fermées.

RETRAIT DES PANIERS:

Tirez sur la poignée pour retirer complètement les tiroirs de la friteuse à air à tout moment.

NOTE:

Le retrait d'un panier de cuisson pendant le fonctionnement arrête l'appareil ; L'affichage LED clignote pour indiquer la pause. La réinsertion du panier reprend le fonctionnement avec les derniers réglages sélectionnés.

ALLUME / ÉTEINT

1. Branchez l'appareil ; il vous invite avec un son, un bref éclairage LED et une touche marche/arrêt allumée.
2. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt de l'appareil pour l'allumer ; il y aura une invite sonore

UTILISER VOTRE FRITEUSE À AIR

Le panneau de commande s'allumera et les chiffres commenceront à clignoter.

- Appuyez sur la touche Marche / Arrêt lorsque l'appareil est allumé pour activer le mode veille. Les indicateurs, à l'exception de la touche Marche/Arrêt, s'éteignent ; un compte à rebours de 20 secondes s'affiche sur l'écran LED.

SÉLECTION DES TIROIRS DE CUISSON:

Cet appareil vous permet de cuisiner séparément sur l'un de ses deux paniers de cuisson ou d'utiliser les deux pour la préparation simultanée de repas.

- Appuyez sur la touche du panier de cuisson souhaité sur le bandeau de commande ; il commence à clignoter avec la touche Shake et son côté de l'écran LED, tandis que le côté opposé de l'écran LED s'éteint.

NOTE: La sélection d'un panier pendant que l'autre est en cycle de cuisson ne l'annulera pas ; il active le deuxième panier pour une cuisson simultanée.

MENUS PRÉRÉGLÉS

La température de cuisson de l'appareil peut être réglée de 35 °C à 200 °C

- Après avoir sélectionné le(s) panier(s), choisissez parmi les six modes prédéfinis en appuyant sur la touche Menu pour parcourir. L'indicateur du mode sélectionné clignote, affichant les paramètres d'heure et de température par défaut sur l'écran LED.
- Une fois le mode de cuisson souhaité sélectionné, appuyez sur la touche Départ/Pause pour démarrer un cycle de cuisson. Vous pouvez également régler l'heure et la température, comme détaillé dans la section correspondante de ce manuel d'instructions.

NOTE: À mi-chemin d'un cycle de cuisson, vous ne pouvez pas changer de mode. Mettez en pause, annulez ou terminez le cycle en cours avant de sélectionner un nouveau mode de cuisson.

NOTE: Sélectionnez un mode de cuisson avant de démarrer une séance de cuisson ou de régler les paramètres de temps et de température.

AIR FRY

Idéal pour les chips croustillantes, les nuggets de poulet, etc.

Température : 200°C (Plage : 80-200°C) Temps de cuisson : 30 min (Plage : 1 – 60 min)

ROAST

déal pour les viandes, les légumes rôtis, etc. Température : 200°C (Plage : 80-200°C) Temps de cuisson : 37 min (Plage : 1 – 60 min)

BROIL

Idéal pour les viandes grillées, le poisson, les légumes, le pain, etc.

Température : 200°C (Plage : 80-200°C) Temps de cuisson : 13 min (Plage : 1 – 30 min)

REHEAT

Pour réchauffer des aliments déjà cuits.

Température : 120°C (Plage : 80-200°C) Temps de cuisson : 9 min (Plage : 1 – 60 min)

BAKE

Idéal pour les gâteaux, desserts ou petits pains Température : 200°C (Plage : : 80-200°C) Temps de cuisson : 19 min (Plage : 1 – 60 min)

DEHYDRATE

Idéal pour les fruits secs, les légumes, les chips, etc. Température : 55°C (Plage : 35-80°C) Temps de cuisson : 8h (Plage : 1 – 24h)

NOTE: Ajustez les temps et les températures prédéfinis si nécessaire pour une cuisson complète. Vous pouvez également modifier les réglages pendant la cuisson. Consultez les sections « Réglage de la température » et « Réglage de la minuterie » du manuel pour obtenir des conseils.

UTILISER VOTRE FRITEUSE À AIR

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE:

1. Appuyez sur la molette Temps/Température pour activer le réglage de la température ; les chiffres LED supérieurs clignoteront pour indiquer l'activation.
2. Une fois la fonction de sélection de la température activée, tournez la molette Temps/Température pour l'augmenter ou la diminuer, par incréments de 5 degrés. Tournez ce cadran dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température, ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la diminuer.

NOTE: Les plages de température diffèrent selon la fonction ou le mode sélectionné.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE:

1. Appuyez deux fois sur la molette Temps/Température pour activer le réglage de l'heure ; les chiffres de l'affichage LED clignoteront, indiquant l'activation.
2. Une fois la fonction de sélection de l'heure activée, tournez la molette Temps/Température pour l'augmenter ou la diminuer, par incréments de 1 minute. Tournez ce cadran dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le temps de cuisson, ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le diminuer.

NOTE: Les plages de temps de cuisson diffèrent selon la fonction ou le mode sélectionné.

3. Appuyez à nouveau sur la touche On/Off pour interrompre et annuler le cycle de cuisson. Un compte à rebours de 20 secondes démarre sur l'écran LED, indiquant la fin du processus de cuisson.

DÉMARRAGE ET PAUSE DU PROCESSUS DE CUISSON :

1. Après avoir sélectionné la fonction, l'heure et la température, appuyez sur la touche Départ/Pause pour commencer la cuisson.

A

sans programmer l'heure ou la température pour démarrer une séance de cuisson sur les réglages par défaut de chaque mode.

2. Appuyez sur la touche Départ/Pause ou sur la touche de sélection du panier de cuisson pendant que l'appareil est en fonctionnement pour mettre le processus de cuisson en pause, et de nouveau pendant que l'appareil est en pause pour le reprendre.
3. Vous pouvez également appuyer à nouveau sur la touche On/Off pour interrompre et annuler le cycle de cuisson. Un compte à rebours de vingt secondes commencera sur l'écran LED de l'appareil pour indiquer que le processus de cuisson est terminé.

CUISINER AVEC LES DEUX PANIERS DE CUISSON:

Cet appareil offre deux fonctions pour cuisiner avec les deux paniers : « Sync » cuit les ingrédients séparément pour une préparation simultanée, tandis que « Dual » règle les deux paniers sur les mêmes réglages pour une cuisson par lots plus importante.

CUISSON D'INGRÉDIENTS SÉPARÉS - FONCTION SYNC:

1. Appuyez sur la touche « Sync » du panneau de commande pour des réglages de temps et de température séparés sur l'un ou l'autre panier de cuisson. La clé, l'indicateur de secousse et les chiffres de l'affichage LED clignoteront.
2. Une fois « Sync » sélectionné, appuyez sur l'une des touches de sélection du panier de cuisson du panneau de commande et programmez-le en suivant les instructions des sections précédentes du manuel.

NOTE: Une fois qu'un pré-réglage est choisi, ajustez manuellement l'heure et la température par défaut en fonction de vos préférences. Reportez-vous aux sections « Réglage de la température » et « Réglage de la minuterie » du manuel pour obtenir des conseils.

UTILISER VOTRE FRITEUSE À AIR

3. Après avoir réglé le premier panier, appuyez sur la touche de sélection de l'autre panier pour le programmer.
4. Suivez la même procédure pour le deuxième tiroir, puis appuyez sur Start/Pause. L'unité décale et retarde le cycle le plus court pour garantir que les deux se terminent simultanément.

CUISSON EN GRANDE LOT - FONCTION DUAL:

1. Appuyez sur la touche « Dual Cook » du panneau de commande pour obtenir des réglages de durée et de température identiques sur les deux paniers. La clé, les touches de sélection du panier et les chiffres de l'affichage LED clignoteront.
2. Une fois « Dual Cook » choisi, sélectionnez le pré-réglage souhaité et ajustez les paramètres de temps et de température selon les besoins de vos ingrédients. Consultez les sections « Menus prédéfinis », « Réglage de la température » et « Réglage de la minuterie » dans le manuel pour obtenir des conseils.
3. Après avoir ajusté le programme et les paramètres, appuyez sur la touche Départ/Pause pour démarrer un cycle. L'appareil exécutera simultanément des cycles de cuisson identiques sur les deux paniers.

Conseils:

- Pour retirer des ingrédients gros ou fragiles, retirez-les du panier de cuisson à l'aide d'une paire de pinces.
- Le temps de cuisson dépendra de la taille de vos ingrédients. Les tailles plus petites peuvent nécessiter un temps de cuisson plus court.
- Un plus grand nombre d'ingrédients nécessitent un temps de préparation légèrement plus long que des lots plus petits.
- Secouer les petits ingrédients à mi-cuisson optimise le résultat final et peut aider à éviter des ingrédients frits de manière inégale.
- Pour des frites parfaitement moelleuses, il est recommandé d'étuver les pommes de terre avant de les frire.
- Pour un résultat croustillant, ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches. Faites frire les ingrédients peu de temps après avoir ajouté de l'huile dans la friteuse à air.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air.
- Des collations adaptées au four peuvent également être préparées dans la friteuse à air.
- La pâte préfabriquée permet de préparer rapidement des collations fourrées ; elle cuit plus vite que la pâte maison.
- Utilisez un moule à pâtisserie ou un plat à four dans le tiroir de la friteuse à air pour cuire des gâteaux ou des quiches, ou frire des ingrédients délicats ou fourrés.
- Utilisez la friteuse à air pour réchauffer les ingrédients en sélectionnant la fonction « Réchauffer » ou en réglant la température à 120 °C pendant 9 minutes maximum.
- Débranchez l'appareil lorsque l'appareil n'est pas nécessaire pour poursuivre la cuisson.

HORAIRES/TEMPS SUGGÉRÉS

TABLEAU DES PARAMÈTRES :

NOTE: Une fois qu'un mode prédéfini est choisi, ajustez manuellement le temps de cuisson et la température en fonction des différents aliments. Utilisez ce tableau de paramètres pour obtenir des conseils de base sur les ingrédients populaires.

NOTE: En raison des différences d'origine, de taille, de forme et de marque, les réglages exacts des ingrédients ne peuvent pas être garantis.

NOTE: La technologie Rapid Air réchauffe rapidement l'air, donc retirer brièvement le tiroir pendant la friture à l'air chaud n'affecte pratiquement pas le processus.

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

Menu	Default Temp (°C)	Default Time (Mins)	Dual Cook Time (Mins)	Temp Range (°C)	Time Range (Mins)
Air fry	200	23	30	80-200	1-60
Roast	200	35	37	80-200	1-60
Broil	200	10	13	80-200	1-30
Bake	200	16	19	80-200	1-60
Reheat	120	6	9	80-200	1-60
Dehydrate	55	8 hours	8 hours	35-80	1-24 hours

DÉPANNAGE

Problème	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
La friteuse à air ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil sur une prise murale mise à la terre.
	Aucun tiroir ou mode de cuisson n'a été sélectionné.	Sélectionnez le tiroir et le mode de cuisson souhaités en appuyant sur les boutons correspondants
	La touche Start/Stop n'a pas été enfoncée	Appuyez sur la touche Démarrage/Arrêt.
	Les tiroirs sont ouverts et la fonction sélectionnée est en pause.	Fermez les tiroirs pour reprendre la fonction sélectionnée.
Les tiroirs ne glisseront pas correctement à l'intérieur de l'unité.	Trop de nourriture	Ne surchargez pas les tiroirs.
Les ingrédients frits ne sont pas cuits.	Trop de nourriture	Faites frire de plus petits lots d'ingrédients pour une cuisson plus uniforme
	La température réglée est trop basse.	Choisissez la bonne température ou le bon programme prédéfini à partir du panneau de commande.
	Le temps de cuisson est trop court.	Choisissez le bon temps de cuisson ou sélectionnez le programme prédéfini approprié.
Frites fraîches frites de manière inégale	Mauvais type de pommes de terre utilisé.	Utilisez des pommes de terre fraîches
	Les bâtonnets de pommes de terre n'étaient pas suffisamment rincés avant d'être frits.	Rincez correctement les bâtonnets de pomme de terre pour éliminer l'amidon de l'extérieur.
Les collations frites ne sont pas croustillantes ni uniformément frites	Certains aliments doivent être frits avec de l'huile.	Enduisez légèrement la surface des aliments avec de l'huile avant de les faire frire.
	Mauvais type de collations utilisées.	Utilisez des collations au four ou huilez-les légèrement pour un résultat plus croustillant.
	Les aliments sont collés ensemble ou ne forment pas une couche uniforme.	secouez les aliments de temps en temps pendant la cuisson.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenues dans les frites.	Séchez soigneusement les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter de l'huile. Coupez plus petit pour plus de croustillant et utilisez un peu plus d'huile.
L'appareil fume.	Les ingrédients sont riches en huile.	Fumer sera normal.
	L'appareil contient des restes de graisse.	Nettoyez soigneusement l'appareil après utilisation.
	Température mal réglée.	Suivez les paramètres suggérés ou les conseils du fabricant d'aliments.
La nourriture est brûlée	La nourriture a été ajoutée avant la fin du préchauffage.	Ajoutez les aliments après préchauffage.
	La nourriture a été cuite trop longtemps	Vérifiez occasionnellement la progression des aliments pendant la cuisson.
	La nourriture était laissée après la fin du temps de cuisson.	Sortez les aliments une fois le temps de cuisson terminé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT! Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide

NOTE: Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.

1. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer les paniers de cuisson et les plaques du gril, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
2. Nettoyez les paniers de cuisson et les plaques du gril avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge ou une brosse nonabrasive.

Conseil: Si des résidus d'aliments sont collés aux plaques du gril ou au fond des paniers de cuisson, laissez-les tremper dans de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle pendant quelques heures ou toute la nuit.

3. NE laissez PAS l'eau ou tout autre liquide pénétrer dans l'appareil.
4. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
5. Essuyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

6. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu alimentaire.
7. Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches avant utilisation.

Conseil: Les paniers de cuisson ne passent PAS au lave-vaisselle. NE JAMAIS mettre les paniers de cuisson au lave-vaisselle.

STOCKAGE

- Assurez-vous que la friteuse à air est froide, propre et sèche avant de la ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec.

ÉLIMINATION DE L'UNITÉ

Les appareils portant le symbole indiqué ici ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Vous devez éliminer séparément les anciens appareils électriques et électroniques de ce type.

La directive WEEE, introduite en août 2006, stipule que tous les appareils électriques doivent être recyclés plutôt que mis en décharge.

Veuillez prendre les dispositions nécessaires pour apporter cet appareil à votre site Civic Amenity local pour le recyclage, une fois qu'il aura atteint la fin de sa durée de vie.



QUESTA SCATOLA CONTIENE

Manuale

11L Friggitrice aria

2 x Piatti



SPECIFICHE

TENSIONE NOMINALE	AC 220 - 240V
FREQUENZA	50/60Hz
CONSUMO DI ENERGIA	1700W
CAPACITÀ	11 Litre
RANGE DI TEMPERATURA	35 °C - 200°C
INTERVALLO DI TEMPO	1 ~60 min, 1h~24h

INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

Si prega di leggere attentamente queste NOTE sulla sicurezza PRIMA di utilizzare l'apparecchio.

Questi avvertimenti danno priorità alla sicurezza. Seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui:

ATTENZIONE ALLA SICUREZZA:

Durante l'operazione:

- NON toccare le superfici calde.
- Mantenere una distanza di sicurezza dalle aperture di uscita dell'aria per evitare che il vapore caldo arrivi sulle mani e sul viso.
- L'apertura del cestello di cottura potrebbe rilasciare vapore caldo e aria.

SICUREZZA GENERALE

- NON immergere cavi, spine o qualsiasi parte dell'apparecchio in acqua.
- La supervisione è necessaria quando un apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

- I bambini di età pari o superiore a 8 anni e le persone con limitazioni o mancanza di esperienza possono utilizzare questo apparecchio se supervisionati e istruiti sull'uso sicuro e sulla comprensione dei rischi associati.
- I bambini non devono pulire o eseguire la manutenzione senza supervisione.
- Fare attenzione quando l'apparecchio viene utilizzato vicino ad animali domestici.
- Spegner e staccare la spina prima di montare o rimuovere gli accessori, dopo l'uso e prima della pulizia.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di rimuovere gli accessori o pulirlo.

INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

- Evitare l'uso di accessori non forniti con questo prodotto.
- NON utilizzare l'apparecchio all'aperto
- Tenere l'apparecchio lontano da piani cottura o forni caldi.
- Prestare attenzione durante lo spostamento dell'apparecchio o la manipolazione di accessori e alimenti; potrebbero essere presenti olio caldo o liquidi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- NON posizionare nulla sopra l'apparecchio.
- NON pulire l'apparecchio con detergenti caustici o abrasivi o spugne abrasive.
- Non accorciare
- NON utilizzare questo apparecchio per scopi diversi da quello previsto.

DURANTE LA FRITTURA AD ARIA

- Utilizzare l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore.
NON posizionare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende.
- Evitare di posizionare l'apparecchio contro pareti o altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro, sui lati e sulla parte superiore.
- NON posizionare l'apparecchio in presenza di fumi esplosivi e/o infiammabili.
- NON coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria durante il funzionamento.
- Gli accessori, le teglie o le pirofile utilizzate nell'apparecchio si surriscaldano. Utilizzare guanti da forno quando li si maneggia o si rimuove.

INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

- Evitare di riporre alimenti confezionati in pellicola o sacchetti di plastica nell'elettrodomestico.
- Evitare che il cibo venga a contatto con l'elemento riscaldante dell'apparecchio.
- Se appare del fumo, scollegare l'apparecchio, attendere che si diradi, quindi rimuovere i residui bruciati dopo aver aperto la porta.
- NON lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- NON utilizzare prolunghe con questo apparecchio.
- Non utilizzare un timer esterno o un telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- NON estrarre la spina tenendola per il cavo poiché ciò potrebbe danneggiare la spina e/o il cavo.
- NON collegare e scollegare con le mani bagnate.

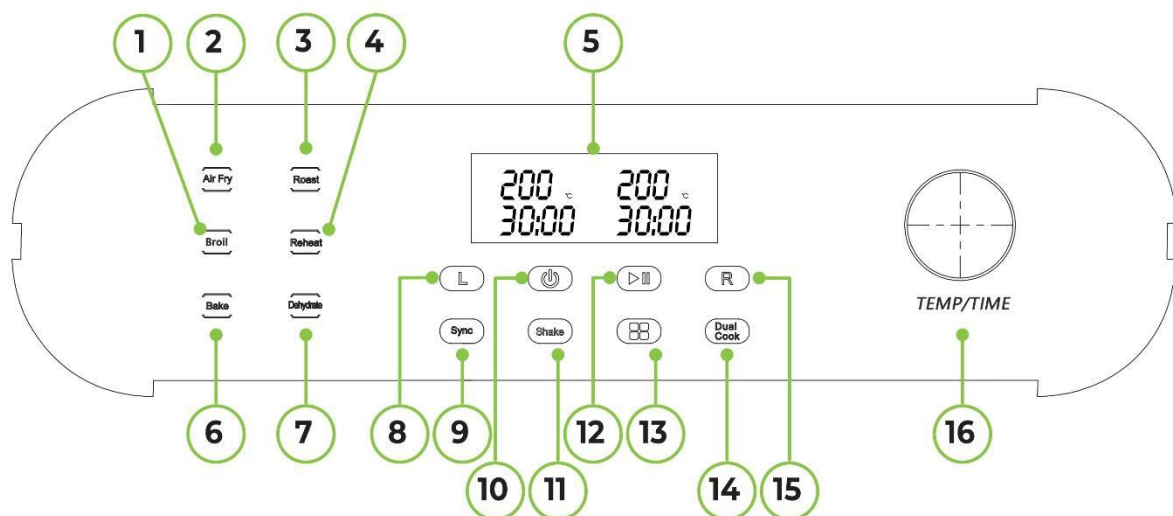
PLUG AND CORD

- Controllare che la tensione del circuito principale corrisponda alla potenza nominale dell'apparecchio prima dell'uso.
- **AVVERTIMENTO:** Evitare di lasciare pendere il cavo dai bordi; potrebbe provocare gravi ustioni con rischio di impigliamento per bambini o utilizzatori.
- Evitare che il cavo di alimentazione venga a contatto con superfici calde.

Conservare questo manuale di istruzioni per riferimento futuro

Fornire sempre queste istruzioni per l'uso quando si cede l'apparecchio a qualcun altro; ne sono parte integrante.

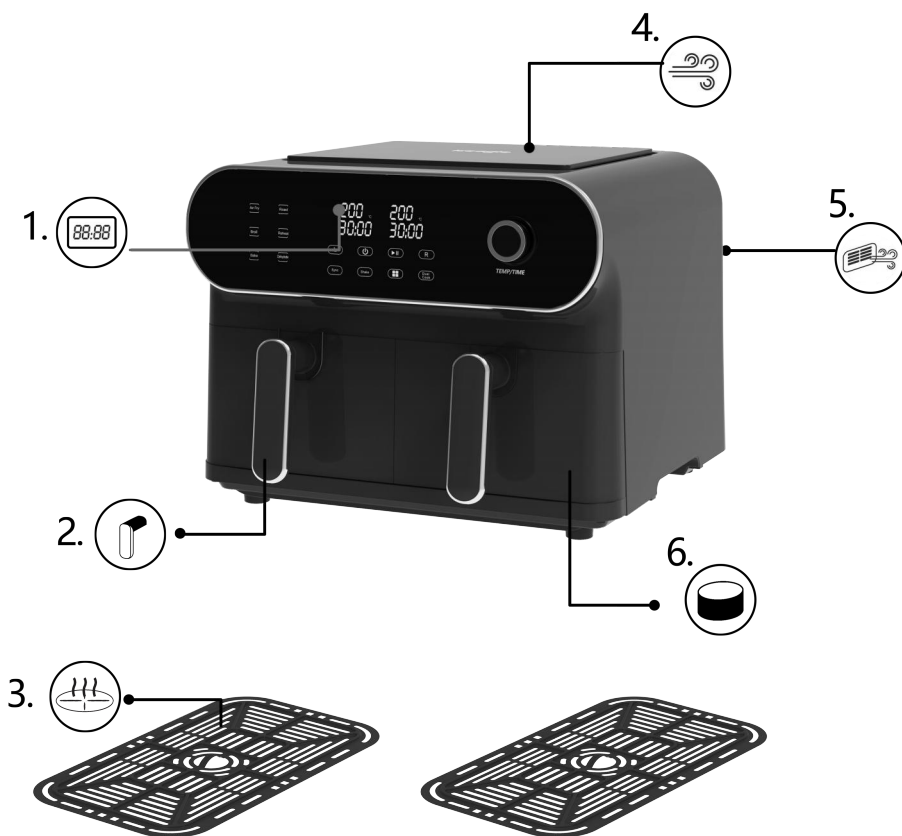
CONOSCI LA TUA FRIGGITRICE AD ARIA



CONTROL PANEL AND DISPLAY

- | | |
|---|--|
| 1. Cuocere alla griglia | 9. Chiave di sincronizzazione |
| 2. Frittura ad aria | 10. Tasto di accensione/spegnimento |
| 3. Arrosto | 11. Scuotere |
| 4. Riscaldare | 12. Tasto Avvio/Pausa |
| 5. LED display | 13. Tasto menù |
| 6. Cottura al forno | 14. Tasto Doppia Cottura |
| 7. Disidratare | 15. Tasto selezione cestello destro |
| 8. Tasto di selezione del cestello sinistro | 16. Selettore di selezione tempo/temperatura |

STRUTTURA DEL VOSTRO APPARECCHIO



1. **Pannello di controllo**
2. **Maniglia del cestino**
3. **Piastre per grigliate**
4. **Preso d'aria**
5. **Uscita dell'aria**
6. **Cestello da cucina**

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

PREPARAZIONE

1. Leggere e conservare queste istruzioni per riferimento futuro prima del primo utilizzo.
2. Togliere l'apparecchio dall'imballaggio.
3. Controllare che non vi siano danni al cavo o danni visibili alla friggitrice.
4. Smaltire l'imballaggio in modo responsabile.
5. Rimuovere adesivi o etichette dall'apparecchio, ad eccezione dell'etichetta dati.
6. Pulire le piastre grill e i cassetti con acqua calda e sapone utilizzando una spugna non abrasiva, quindi asciugarli completamente.
7. Posizionare le piastre grill sul fondo dei cassetti prima dell'uso.
8. Pulite l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido. Asciugare accuratamente.
9. Evitare di riempire l'apparecchio con olio o grassi per frittura; utilizza aria calda e necessita di olio minimo o nullo.
10. Acquisire familiarità con il pannello di controllo mostrato nella sezione Specifiche.
11. Posizionare l'apparecchio secondo la sezione Importanti istruzioni di sicurezza.

NOTA: Durante l'utilizzo iniziale potrebbe verificarsi un leggero fumo o odore; è normale e svanirà. Garantire un'adeguata ventilazione attorno all'apparecchio.

UTILIZZANDO LA FRIGGITRICE AD ARIA

Questo apparecchio può ospitare uno o entrambi i cestelli di cottura contemporaneamente. Utilizza le impostazioni dedicate per la preparazione del cibo a doppia zona, cucinando diversi cibi contemporaneamente con tempi e temperature di cottura separati, ma terminando insieme.

INTERRUTTORE DI SICUREZZA DEL CESTELLO:

Per motivi di sicurezza, la friggitrice è dotata di un interruttore di sicurezza in ciascun cestello di cottura per impedire l'attivazione accidentale se non sono posizionati correttamente o il timer non è impostato. Assicurarsi che le piastre grill siano all'interno e che i cestelli siano completamente chiusi prima dell'uso.

RIMOZIONE DEI CASSETTI:

Tirare la maniglia per rimuovere completamente i cassetti dalla friggitrice ogni volta che ne hai bisogno.

NOTA: Se un cestello viene rimosso durante il funzionamento, l'unità si ferma, le cifre del LED lampeggiano, indicando la pausa. Reinserendo il cestello si riprende la cottura con le ultime impostazioni.

ACCENDERE/SPEGNERE L'APPARECCHIO:

1. Collegare l'unità; verrà emesso un segnale acustico, il LED si illuminerà brevemente e il tasto di accensione/spegnimento rimarrà acceso.
2. Premere il tasto di accensione/spegnimento dell'unità per accenderla; verrà emesso un messaggio sonoro.

UTILIZZANDO LA FRIGGITRICE AD ARIA

2. Il pannello di controllo si illumina e le cifre del display LED iniziano a lampeggiare.
3. Premere nuovamente il tasto di accensione mentre è acceso per accedere alla modalità Standby. Tutti gli indicatori, ad eccezione di Accensione/Spegnimento, si spengono avviando un conto alla rovescia di 20 secondi sullo schermo LED.

SELEZIONE DEI CASSETTI DI COTTURA:

Questa unità ti consente di cucinare separatamente su uno dei due cestelli di cottura o di utilizzarli entrambi per la preparazione simultanea dei pasti.

1. Premere il tasto relativo al cestello di cottura desiderato; inizia a lampeggiare insieme al tasto Shake e il lato corrispondente del display LED lampeggia mentre il lato opposto si spegne.

NOTA: La selezione di un cestello durante il ciclo di cottura di un altro non lo annullerà; attiva il secondo cestello per la cottura simultanea

MENÙ PREIMPOSTATO

La temperatura di cottura dell'apparecchio può essere impostata da 35 °C a 200 °C.

2. Una volta accesa l'unità e selezionati i cestelli, scegli tra le sei modalità preimpostate premendo il tasto Menu. L'indicatore corrispondente lampeggia, visualizzando le impostazioni predefinite di tempo e temperatura sullo schermo LED per mostrare la modalità selezionata.
3. Una volta scelta la modalità di cottura, premi Avvio/Pausa per iniziare. Puoi anche regolare il tempo e la temperatura come spiegato nel manuale.

NOTA: Non è possibile cambiare modalità a metà ciclo. Mettere in pausa, annullare o terminare il ciclo corrente prima di selezionare una nuova modalità.

NOTA: Scegli una modalità di cottura prima di iniziare o regola le impostazioni di tempo e temperatura.

AIR FRY

Ideale per patatine croccanti, bocconcini di pollo, ecc.

Temperatura: 200°C (intervallo: 80-200°C) Tempo di cottura: 30 min (intervallo: 1 – 60 min)

ROAST

Ideale per carne, verdure arrosto, ecc.

Temperatura: 200°C (intervallo: 80-200°C) Tempo di cottura: 37 min (intervallo: 1 – 60 min)

BROIL

Ideale per grigliate di carne, pesce, verdure, pane, ecc.

Temperatura: 200°C (intervallo: 80-200°C) Tempo di cottura: 13 min (intervallo: 1 – 30 min)

REHEAT

Per riscaldare cibi già cotti.

Temperatura: 120°C (intervallo: 80-200°C) Tempo di cottura: 9 min (intervallo: 1 – 60 min)

BAKE

Ideale per torte, dessert o panini

Temperatura: 200°C (intervallo: 80-200°C) Tempo di cottura: 19 min (intervallo: 1 – 60 min)

DEHYDRATE

Ideale per frutta secca, verdura, patatine ecc. Temperatura: 55°C (intervallo: 35-80°C) Tempo di cottura: 8 ore (intervallo: 1 – 24 ore)

NOTE: Se necessario, regolare i tempi e le temperature preimpostati per una cottura accurata. Potete modificarli anche durante la cottura. Consultare le sezioni "Impostazione della temperatura" e "Impostazione del timer" del manuale per indicazioni.

UTILIZZANDO LA FRIGGITRICE AD ARIA

IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA:

1. Per regolare la temperatura, premere il centro del quadrante Ora/Temperatura. Le cifre superiori del display LED lampeggeranno, indicando l'attivazione della funzione di selezione della temperatura.
2. Una volta attivata la funzione di selezione della temperatura, ruotare il quadrante Tempo/Temperatura per aumentarla o diminuirla, con incrementi di 5 gradi. Ruotare questo quadrante in senso orario per aumentare la temperatura o in senso antiorario per diminuirla. accorciare

NOTA: Gli intervalli di temperatura varieranno in base alla funzione o alla modalità selezionata.

IMPOSTAZIONE DEL TIMER:

1. Per regolare il tempo di cottura, premere due volte il quadrante Tempo/Temperatura. Le cifre del display LED lampeggeranno, indicando l'attivazione della funzione di selezione dell'ora.
2. Una volta attivata la funzione di selezione dell'ora, ruotare il quadrante Tempo/Temperatura per aumentarla o diminuirla, con incrementi di 1 minuto. Ruotare questa manopola in senso orario per aumentare il tempo di cottura, oppure in senso antiorario per diminuirlo.

NOTA: Gli intervalli di tempo di cottura differiranno a seconda della funzione o modalità selezionata.

1. In alternativa premere nuovamente il tasto On/Off per interrompere e annullare il ciclo di cottura. Sul display LED dell'unità inizierà un conto alla rovescia di venti secondi per indicare che il processo di cottura è terminato.

AVVIO E PAUSA DEL PROCESSO DI COTTURA:

1. Una volta impostato, toccare il tasto Avvio/Pausa sul pannello di controllo per iniziare la cottura. In alternativa, basta toccare Avvio/Pausa.

senza programmare l'ora o la temperatura per avviare una sessione di cottura sulle impostazioni predefinite per ciascuna modalità.

2. Toccare il tasto Avvio/Pausa o il tasto di selezione del cestello di cottura mentre l'unità è in funzione per mettere in pausa il processo di cottura, e di nuovo mentre l'unità è in pausa per riprenderlo.
3. In alternativa premere nuovamente il tasto On/Off per interrompere e annullare il ciclo di cottura. Sul display LED dell'unità inizierà un conto alla rovescia di venti secondi per indicare che il processo di cottura è terminato.

COTTURA CON ENTRAMBI I CESTELLI:

Questa unità fornisce due funzioni per la cottura simultanea in entrambi i cestelli. La funzione "Sync" cuoce ingredienti diversi separatamente per essere pronti simultaneamente, mentre "Dual" imposta entrambi i cestelli con le stesse impostazioni per cotture in lotti più grandi.

COTTURA INGREDIENTI SEPARATI - FUNZIONE SYNC:

1. Per utilizzare impostazioni individuali di tempo e temperatura per ciascun cestello, premere il tasto "Sincronizza". Il display LED, l'indicatore Shake e il tasto inizieranno a lampeggiare.
2. Una volta selezionata la funzione "Sync", premere uno dei tasti di selezione del cestello di cottura e programmarlo, come descritto nelle sezioni precedenti di questo manuale di istruzioni.

NOTE: Dopo aver selezionato un'impostazione predefinita, le impostazioni predefinite del tempo di cottura e della temperatura possono essere regolate manualmente per soddisfare le preferenze individuali. Fare riferimento alle sezioni "Impostazione della temperatura" e "Impostazione del timer" di questo documento manuale di istruzioni per l'orientamento.

UTILIZZANDO LA FRIGGITRICE AD ARIA

3. Dopo aver impostato il primo cestello, premere il tasto di selezione dell'altro cestello per programmarlo.
4. Ripetere la procedura per il secondo cassetto, quindi premere Avvio/Pausa per iniziare la cottura. L'unità scaglionerà i cicli programmati, ritardando simultaneamente l'inizio e la fine di quello più breve.

COTTURA DI GRANDI TENUTE - DOPPIA FUNZIONE:

1. Per impostare tempo e temperatura identici per entrambi i cestelli, consentendo lotti più grandi, premere il tasto "Dual Cook". Fa lampeggiare i tasti di selezione e il display LED.
2. Dopo aver selezionato "Dual Cook", scegli la preimpostazione e regola il tempo e la temperatura per i tuoi ingredienti. Fare riferimento alle sezioni del manuale per indicazioni sulla selezione e l'impostazione del menu, dell'ora e della temperatura desiderati.
3. Una volta regolate le impostazioni, premere Avvio/Pausa sul pannello di controllo per iniziare la cottura. L'unità eseguirà cicli identici su entrambi i cestelli di cottura.

Suggerimenti:

- Per rimuovere ingredienti grandi o fragili, sollevare gli ingredienti dal cestello di cottura con un paio di pinze.
- Il tempo di cottura dipenderà dalla dimensione dei vostri ingredienti. Formati più piccoli potrebbero richiedere tempi di cottura più brevi.
- Più ingredienti richiedono un tempo di preparazione leggermente più lungo rispetto a meno.
- Agitare gli ingredienti più piccoli a metà per ottenere risultati migliori ed evitare frittture irregolari.
- Per ottenere delle patatine perfettamente soffici, si consiglia di sbollentare le patate prima di friggerle.
- Agitare gli ingredienti più piccoli a metà per ottenere risultati migliori ed evitare frittture irregolari.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.
- Fare attenzione a non usare ingredienti estremamente grassi, come le salsicce, nella friggitrice.
- Utilizza l'impasto già pronto per preparare snack ripieni in modo facile e veloce. Inoltre l'impasto preconfezionato richiede un tempo di cottura più breve rispetto all'impasto fatto in casa.
- Metti una teglia o una pirofila nel cassetto della friggitrice se vuoi cuocere una torta o una quiche, o se vuoi friggere ingredienti fragili o ingredienti ripieni.
- La friggitrice può essere utilizzata per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, seleziona la funzione "Riscalda" dal pannello di controllo dell'unità o imposta la temperatura su 120°C per un massimo di 9 minuti
- Una volta pronti gli ingredienti trasferiteli in una ciotola o in un piatto. Fare attenzione quando si inclina il cestello per evitare che l'olio in eccesso fuoriesca sul cibo o che la piastra grill si stacchi e cada.

ORARI/TEMPERATURA CONSIGLIATI

TABELLA IMPOSTAZIONI:

NOTA: Dopo aver scelto una modalità preimpostata, regolare il tempo di cottura e la temperatura per adattarli ai vari alimenti. Utilizza la tabella delle impostazioni per avere indicazioni di base sugli ingredienti più diffusi.

NOTA: Tieni presente che queste impostazioni sono indicazioni. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non è possibile garantire le migliori impostazioni per gli ingredienti.

NOTA: Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, rimuovere brevemente il cassetto dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda non disturba quasi mai il processo.

NOTA: Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione prima di iniziare a friggere se l'apparecchio è freddo.

Menu	Default Temp (°C)	Default Time (Mins)	Dual Cook Time (Mins)	Temp Range (°C)	Time Range (Mins)
Air Fry	200	23	30	80-200	1-60
Roast	200	35	37	80-200	1-60
Broil	200	10	13	80-200	1-30
Bake	200	16	19	80-200	1-60
Reheat	120	6	9	80-200	1-60
Dehydrate	55	8 hours	8 hours	35-80	1-24 hours

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
La friggitrice non funziona	L'apparecchio non è collegato. Non è stato selezionato un cassetto o una modalità di cottura. Non è stato premuto il tasto Avvio/Stop I cassetti sono aperti e la funzione selezionata è in pausa.	Collegare l'apparecchio a una presa a muro con messa a terra. Selezionare il cassetto e la modalità di cottura desiderati premendo i relativi pulsanti. Premere il tasto Avvio/Interrompi. Chiudere i cassetti per riprendere la funzione selezionata.
I cassetti non scorreranno correttamente e all'interno dell'unità.	Troppo cibo	Fare attenzione a non riempire eccessivamente i cassetti.
Gli ingredienti fritti non sono cotti.	Troppo cibo La temperatura impostata è troppo bassa. Il tempo di cottura è troppo breve.	Metti lotti più piccoli di ingredienti nella friggitrice ad aria.. Impostare una temperatura adeguata o selezionare il programma preimpostato appropriato Impostare un tempo di cottura appropriato o selezionare il programma preimpostato appropriato.
Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme.	È stato utilizzato il tipo sbagliato di patate Bastoncini di patate non abbastanza risciacquati	Usa patate fresche Sciacquare bene i bastoncini di patate per eliminare l'amido dall'esterno.
Gli snack fritti non sono croccanti o fritti in modo uniforme	Alcuni cibi devono essere fritti con olio. Tipo sbagliato di snack utilizzato. Il cibo è attaccato insieme	Spennellate un sottile strato di olio sulla superficie, quindi iniziate a friggerlo. Usa degli snack da forno o spennella leggermente un po' d'olio sugli snack Agitare o girare il cibo
Le patatine fresche non sono croccanti	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua al loro interno	Asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio. Tagliare i bastoncini di patate più piccoli. Aggiungere un po' più di olio..
L'apparecchio fuma.	Gli ingredienti sono ricchi di olio. L'apparecchio contiene grasso derivante da un utilizzo precedente. È stata impostata una temperatura inadeguata.	Smoking will be normal. Pulire adeguatamente l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Segui le impostazioni suggerite
Il cibo è bruciato	Il cibo è stato aggiunto prima che il preriscaldamento fosse completato. Il cibo è stato cotto troppo a lungo. Il cibo è stato lasciato nell'apparecchio una volta trascorso il tempo di cottura.	Aggiungere il cibo nell'apparecchiatura solo una volta completato il preriscaldamento. Controllare periodicamente lo stato di avanzamento del cibo Rimuovere il cibo dall'apparecchio una volta terminato il tempo di cottura

PULIZIA E CURA

AVVERTIMENTO! Non immergere l'apparecchio in acqua.

NOTA: Clean the appliance after every use.

1. Non utilizzare materiali abrasivi per pulire i cestelli di cottura e le piastre grill, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.
2. Pulite i cestelli di cottura e le piastre grill con acqua calda, un po' di detersivo per i piatti e una spugna o una spazzola non abrasiva.

Mancia: Se sulle piastre grill o sul fondo dei cestelli di cottura sono rimasti residui di cibo, lasciarli a bagno in acqua calda e detersivo per piatti per alcune ore o tutta la notte.

3. NON permettere che acqua o altri liquidi entrino nell'unità.
4. Pulisci l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
5. Pulisci l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.

6. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.
7. Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima dell'uso.

NOTA: I cestelli di cottura NON sono lavabili in lavastoviglie. Non mettere MAI i cestelli di cottura nella lavastoviglie.

MAGAZZINAGGIO

- Assicurarsi che la friggitrice sia fresca, pulita e asciutta prima di riporla.
- Conservare l'apparecchio in un luogo fresco e asciutto

SMALTIMENTO DELL'UNITÀ

Gli apparecchi contrassegnati dal simbolo qui raffigurato non possono essere smaltiti con i rifiuti domestici. È necessario smaltire separatamente i vecchi apparecchi elettrici ed elettronici come questo.

La direttiva WEEE, introdotta nell'agosto 2006, stabilisce che tutti gli articoli elettrici devono essere riciclati, anziché portati in discarica

Si prega di provvedere a portare questo apparecchio presso il sito di Civic Amenity locale per il riciclaggio, una volta che ha raggiunto la fine della sua vita.



ESTA CAJA CONTIENE

- Manual
- Freidora aire 11L
- 2 x Platos



ESPECIFICACIÓN

TENSIÓN NOMINAL	AC 220 - 240V
FRECUENCIA	50/60Hz
POWER CONSUMPTION	1700W
CAPACIDAD	11 Litre
TEMPERATURE RANGE	35 °C - 200°C
INTERVALO DE TIEMPO	1 ~60 min, 1h~24h

INFORMACION DE SEGURIDAD IMPORTANTE

Lea atentamente estas NOTAS de seguridad ANTES de utilizar su electrodoméstico.

Estas advertencias se han proporcionado por motivos de seguridad. Siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad:

PRECAUCIÓN DE SEGURIDAD:

Durante la operación:

- NO toque las superficies calientes.
- La salida de aire emite vapor caliente. Mantén una distancia segura de ellos para proteger tus manos y cara.
- Es posible que se escape vapor y aire caliente cuando se abre la cesta de cocción del aparato

SEGURIDAD GENERAL

- NO sumerja cables, enchufes ni ninguna parte del aparato en agua.
- La supervisión es necesaria cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Faites attention lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'animaux domestiques.
- Apague y desenchufe antes de colocar o quitar accesorios, después de su uso y antes de limpiar.
- Allow Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de colocar o quitar accesorios o limpiarlos.
- Si el cable de alimentación o el aparato están dañados, deje de utilizar el aparato y Busque asesoramiento del fabricante, su agente de servicio.

INFORMACION DE SEGURIDAD IMPORTANTE

- El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios, aparte de los suministrados con este producto.
- **NO** utilice el aparato al aire libre.
- **NO** coloque el aparato sobre o cerca de una estufa caliente o un horno caliente.
- Tenga cuidado al mover el aparato o al retirar accesorios y alimentos, ya que puede haber aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.
- **NO** coloque nada encima del aparato.
- **NO** limpie el aparato con utensilios de cocina metálicos, productos de limpieza cáusticos o abrasivos o esponjas para fregar.
- **NO** utilice este aparato para ningún otro uso que no sea el previsto.

MIENTRAS FREÍS AL AIRE

- Asegúrese de utilizar el aparato sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
NO coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como un mantel o una cortina.
- **place** Asegúrese de que el aparato no esté tocando una pared u otros electrodomésticos. Deje al menos 10 cm de espacio libre alrededor de la parte trasera y los lados, así como encima.
- **NO** coloque el aparato en presencia de vapores explosivos y/o inflamables.
- **NO** cubra la entrada y salida de aire durante el funcionamiento.
- Utilice guantes para horno al manipular accesorios, bandejas o platos del aparato, ya que se calentarán.

INFORMACION DE SEGURIDAD IMPORTANTE

- **NO** coloque alimentos que todavía estén envueltos en plástico o bolsas de plástico. en el aparato.
- Evite que los alimentos toquen el elemento calefactor del aparato.
- Si aparece humo, desenchufe el aparato inmediatamente. Espere hasta que el humo se disipe antes de abrir la puerta y retirar los restos quemados.
- **NO** deje este aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- **NO** utilice ningún cable de extensión con este aparato.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- **NO** desconecte el enchufe tirando del cable, ya que esto podría dañar el enchufe y/o el cable.
- **NO** enchufe ni desenchufe con las manos mojadas.

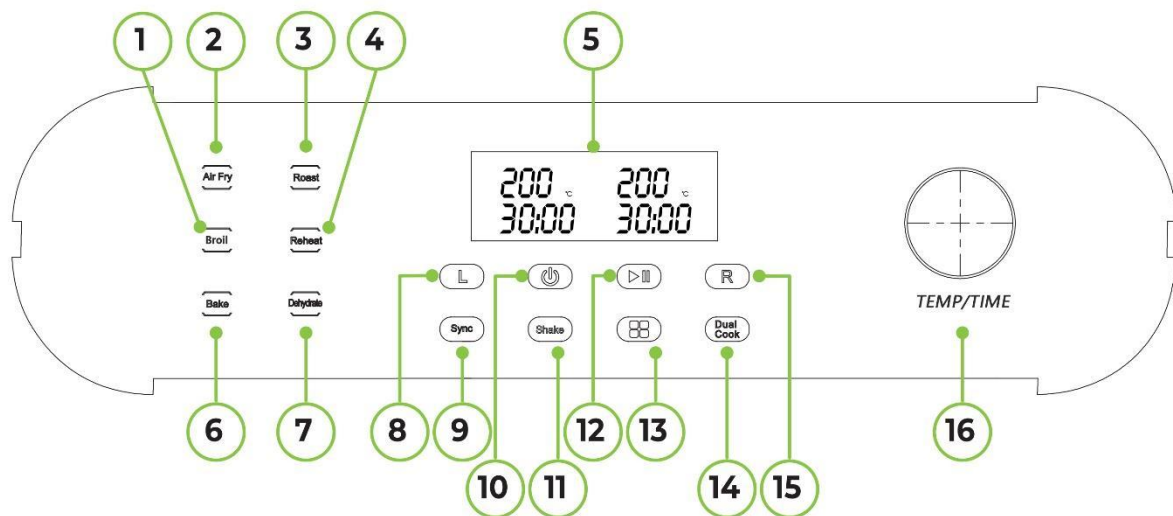
ENCHUFE Y CABLE

- Asegúrese de que el voltaje del aparato coincida con la clasificación del circuito principal antes de usarlo.
- **ADVERTENCIA:** Evite dejar que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador para evitar posibles quemaduras o accidentes, especialmente con niños o enredos.
- **NO** permita que el cable de alimentación toque superficies calientes.

Guarde este manual para consultarlo en el futuro.

Incluya estas instrucciones de funcionamiento si entrega el aparato a otra persona; son esenciales para su uso.

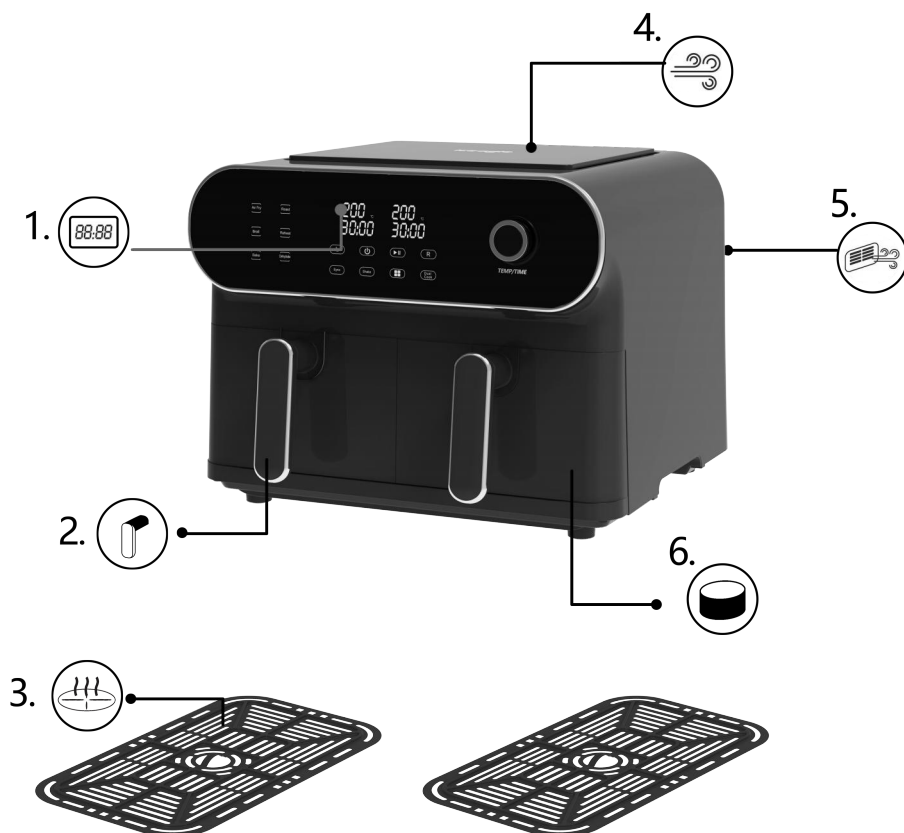
CONOCE TU FREIDORA DE AIRE



CONTROL PANEL AND DISPLAY

- | | |
|--|---|
| 1. Asar | 9. Tecla de sincronización |
| 2. Freír al aire | 10. Tecla de encendido/apagado |
| 3. Asar | 11. Indicador de vibración |
| 4. Recalentar | 12. Tecla Inicio/Pausa |
| 5. Pantalla LED | 13. Tecla de menú |
| 6. Hornear | 14. Tecla de cocción dual |
| 7. Deshidratar | 15. Tecla de selección de cesta derecha |
| 8. Tecla de selección de cesta izquierda | 16. Dial de selección de tiempo/temperatura |

ESTRUCTURA DE SU APARATO



1. **Panel de control**
2. **Asa de cesta**
3. **Placas de parrilla**
4. **Entrada de aire**
5. **Salida de aire**
6. **Cesta de cocina**

ANTES DEL PRIMER USO

PREPARANDO

1. Lea atentamente todas las instrucciones e información de seguridad antes del primer uso. Por favor, guarde esta información para referencia futura.
2. Saque su aparato del embalaje.
3. Compruebe que no haya daños en el cable ni daños visibles en el cuerpo.
4. Deseche el embalaje de forma responsable.
5. Retire las pegatinas o etiquetas del aparato. NO retire la etiqueta de clasificación.
6. Limpie a fondo las placas de la parrilla y los cajones con agua caliente, un poco de lavavajillas y una esponja no abrasiva. Seque bien.
7. Coloque las placas de parrilla en el fondo de los cajones antes de usarlas.
8. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. Seque bien.
9. No llene el aparato con aceite o grasa para freír. Este aparato funciona con aire caliente y requiere muy poco o ningún aceite.
10. Familiarícese con el panel de control que se muestra en la sección Especificaciones.
11. Coloque su electrodoméstico según las instrucciones.

NOTA: El uso inicial puede producir un ligero humo u olor, lo cual es normal y temporal. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada alrededor del aparato.

USO DE SU FREIDORA DE AIRE

Este electrodoméstico permite cocinar en una o ambas cestas usando las configuraciones 'Comida' y 'Doble' para la preparación de alimentos en dos zonas. Se pueden cocinar diferentes alimentos simultáneamente con diferentes tiempos y temperaturas, listos juntos.

INTERRUPTOR DE SEGURIDAD DE LA CESTA DE COCCIÓN:

Por seguridad, la freidora tiene interruptores de seguridad en cada canasta de cocción para evitar la activación accidental si no están colocados correctamente o el temporizador no está configurado. Antes de usar, asegúrese de que las placas de la parrilla estén colocadas y que las cestas estén completamente cerradas.

QUITAR LOS CAJONES:

Los cajones se deslizan fácilmente fuera de la freidora cuando tira de las manijas.

NOTA: Cuando retira una canasta de cocción durante el funcionamiento, la freidora se detiene automáticamente. Se reanudará una vez que vuelvas a insertar la cesta, recordando tu configuración.

ENCENDER/APAGAR EL APARATO:

1. Conecte la unidad. Emitirá un sonido, iluminará brevemente la pantalla LED y mantendrá encendida la tecla de encendido/apagado.
2. Presione la tecla Encendido/Apagado para encender la unidad. Habrá un sonido,

USO DE SU FREIDORA

- El panel de control se iluminará y los dígitos de la pantalla LED comenzarán a parpadear.
- Presione la tecla Encendido mientras la unidad está encendida para activar el modo de espera. Todos los indicadores del panel, excepto la tecla Encendido, se apagarán y una cuenta regresiva de 20 segundos en la pantalla LED confirmará la activación del modo de espera.

SELECCIÓN DE LOS CAJONES DE COCCIÓN:

Esta unidad le permite cocinar en una o ambas cestas simultáneamente.

- Presione la tecla en el panel de control de la canasta de cocción que desee. El lado de la tecla y la pantalla LED parpadearán mientras que el lado opuesto se apaga.

NOTA: Al presionar una tecla de selección de canasta mientras se cocina una canasta, no se detendrá el ciclo, pero se activará la segunda canasta para la cocción simultánea.

MENÚ PREAJUSTADO

La temperatura de cocción del aparato se puede configurar manualmente, desde 35 °C hasta 200°C.

- Una vez que la unidad esté encendida y se seleccione la canasta de cocción deseada, elija entre seis modos preestablecidos presionando la tecla Menú. Avance para seleccionar un modo: el indicador correspondiente y la configuración predeterminada de tiempo/temperatura parpadearán en la pantalla LED para confirmar su elección.
- Una vez que se haya seleccionado el modo de cocción deseado, presione la tecla Inicio/Pausa para iniciar un ciclo de cocción. Alternativamente, ajuste el tiempo y la temperatura, tal y como se detalla en el apartado correspondiente de este manual de instrucciones.

NOTA: A mitad de la cocción, no puedes cambiar de modo directamente. Pause, cancele o finalice el ciclo actual antes de seleccionar un nuevo modo de cocción.

NOTE: DEBE seleccionarse un modo de cocción antes de poder iniciar una sesión de cocción o antes de poder ajustar cualquier configuración de tiempo y temperatura.

AIR FRY

Ideal para patatas fritas crujientes, nuggets de pollo, etc.

Temperatura: 200°C (Rango: 80-200°C)
Tiempo de cocción: 30 min (Rango: 1 – 60 min)

ROAST

Ideal para carnes, verduras asadas, etc.

Temperatura: 200°C (Rango: 80-200°C)
Tiempo de cocción: 37 min (Rango: 1 – 60 min)

BROIL

Ideal para carnes, pescados, verduras, pan, etc. a la brasa.

Temperatura: 200°C (Rango: 80-200°C)
Tiempo de cocción: 13 min (Rango: 1 – 30 min)

REHEAT

Recalentar alimentos ya cocidos.

Temperatura: 120°C (Rango: 80-200°C)
Tiempo de cocción: 9 min (Rango: 1 – 60 min)

BAKE

Ideal para tartas, postres o panecillos. T

Temperatura: 200°C (Rango: 80-200°C)
Tiempo de cocción: 19 min (Rango: 1 – 60 min)

DEHYDRATE

Ideal para frutos secos, patatas fritas, etc. Temperatura: 55°C (Rango: 35-80°C)
Tiempo de cocción: 8h (Rango: 1 – 24h)

NOTA: hAjuste los tiempos y temperaturas preestablecidos según sea necesario para garantizar una cocción completa. Realice ajustes durante la cocción consultando las secciones "Configuración de la temperatura" y "Configuración del temporizador" del manual como guía..

USO DE SU FREIDORA

AJUSTE DE LA TEMPERATURA:

1. Presione el dial de tiempo/temperatura para activar el ajuste de temperatura. Los dígitos del LED parpadearán, indicando activación.
2. Active la función de selección de temperatura, luego use el dial de tiempo/temperatura para ajustar en incrementos de 5 grados. Gire en el sentido de las agujas del reloj para aumentar y en el sentido contrario a las agujas del reloj para disminuir la temperatura.

NOTA: Los rangos de temperatura diferirán según la función o modo seleccionado.

AJUSTE DEL TEMPORIZADOR:

1. Presione el dial Hora/Temperatura dos veces para activar la selección de hora; La mitad inferior de la pantalla LED comenzará a parpadear, indicando activación.
2. la función de selección de tiempo, luego use el dial de tiempo/temperatura para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto. Gire en el sentido de las agujas del reloj para aumentar y en el sentido contrario a las agujas del reloj para disminuir el tiempo de cocción.

NOTA: Los rangos de tiempo de cocción diferirán según la función o modo seleccionado.

3. Presione nuevamente la tecla On/Off para interrumpir y cancelar el ciclo de cocción. Se iniciará una cuenta regresiva de 20 segundos en la pantalla LED para indicar que el proceso ha finalizado.

INICIO Y PAUSA DEL PROCESO DE COCCIÓN:

1. Una vez que haya elegido la función, el tiempo y la temperatura, toque la tecla Inicio/Pausa en el panel de control para comenzar a cocinar. Alternativamente, simplemente toque Inicio/Pausa.

sin programar el tiempo o la temperatura para iniciar una sesión de cocción en la configuración predeterminada para cada modo.

2. Toque Inicio/Pausa o la tecla de selección de canasta mientras cocina para hacer una pausa, luego toque nuevamente para reanudar.
3. Para cancelar el ciclo de cocción, presione nuevamente la tecla On/Off. Aparecerá una cuenta regresiva de 20 segundos, que indica el final del proceso de cocción.

COCINAR CON AMBAS CESTAS DE COCCIÓN:

Seleccione 'Sync' para cocinar diferentes ingredientes en cada canasta para una preparación simultánea o elija 'Dual' para configuraciones consistentes en ambas canastas para lotes más grandes.

COCINAR INGREDIENTES SEPARADOS - FUNCIÓN DE SYNC:

1. Presione la tecla "Sync" para configurar diferentes tiempos y temperaturas para cada canasta. Los dígitos de la tecla, el indicador de agitación y la pantalla LED comenzarán a parpadear.
2. Una vez elegido 'Sync', presione una tecla de selección de cesta en el panel de control y prográmelo como se describe en las secciones anteriores del manual.

NOTA: Después de seleccionar un valor preestablecido, los ajustes predeterminados de tiempo de cocción y temperatura se pueden ajustar manualmente para adaptarlos a las preferencias individuales. Consulte las secciones "Configuración de la temperatura" y "Configuración del temporizador" de este manual de instrucciones para obtener orientación sobre cómo seleccionar y configurar el tiempo y la temperatura requeridos.

USO DE SU FREIDORA

3. Después de configurar la primera canasta, presione la tecla de la otra canasta para programar sus ajustes.
4. Después de programar el segundo cajón de manera similar, presione Inicio/Pausa para iniciar la cocción. La unidad sincronizará automáticamente los ciclos, escalonándolos si es necesario, asegurando que ambos terminen juntos.

COCINAR GRANDES LOTES - LA FUNCIÓN "DUAL":

4. Presione la tecla "Dual Cook" en el panel de control para configurar el mismo tiempo y temperatura para ambas cestas. La tecla, las teclas de selección de canasta y los dígitos de la pantalla LED comenzarán a parpadear.
5. Una vez que haya seleccionado 'Dual Cook', elija el ajuste preestablecido deseado y ajuste las configuraciones de tiempo y temperatura según sea necesario. Consulte las secciones 'Menús preestablecidos', 'Configuración de la temperatura' y 'Configuración del temporizador' en el manual para obtener orientación.
6. Después de ajustar el programa y la configuración de cocción, presione Inicio/Pausa para comenzar un ciclo. La unidad realizará automáticamente ciclos de cocción idénticos en ambas cestas.

Consejos:

- Utilice pinzas para levantar ingredientes grandes o frágiles de la canasta de cocción.
- El tiempo de cocción dependerá del tamaño de los ingredientes. Los tamaños más pequeños pueden requerir un tiempo de cocción más corto.

- Más ingredientes necesitan un poco más de tiempo de preparación que cantidades más pequeñas.
- A mitad de la cocción, agite los ingredientes más pequeños para freír mejor y más uniformemente.
- Para unas patatas fritas perfectas, sancodíelas antes de freírlas.
- Agregue aceite a las papas frescas para que estén crujientes. Freír los ingredientes en la freidora poco después de agregar el aceite.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Tenga cuidado al utilizar ingredientes extremadamente grasosos, como salchichas, en la freidora.
- Los refrigerios que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora.
- Utilice masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos fáciles y rápidos. Se cocina más rápido que la masa casera.
- Para hornear pasteles o quiches, o freír artículos delicados o rellenos, use un molde para hornear o una fuente para horno en el cajón de la freidora.
- La freidora se puede utilizar para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, seleccione la función "Recalentar" en el panel de control de la unidad o ajuste la temperatura a 120 °C durante hasta 9 minutos.
- Cuando los ingredientes estén listos, vacíe la cesta de cocción en un bol o en un plato. Tenga cuidado al inclinar la canasta ya que el exceso de aceite podría filtrarse sobre los ingredientes y la placa de la parrilla podría desprenderse y caer sobre los alimentos.
- Desenchufe el aparato cuando la unidad esté no es necesario para cocinar más.

TIEMPOS/TEMPERATURAS SUGERIDAS

TABLA DE AJUSTES:

NOTA: Después de elegir un modo preestablecido, ajuste manualmente el tiempo y la temperatura de cocción para adaptarse a varios alimentos. Consulte esta tabla para conocer las configuraciones básicas de los ingredientes populares.

NOTA: Tenga en cuenta que estas configuraciones son indicaciones. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no se pueden garantizar los mejores ajustes para los ingredientes.

NOTA: La tecnología Rapid Air recalienta rápidamente el aire, por lo que retirar brevemente el cajón durante la fritura con aire caliente apenas interrumpe el proceso.

NOTA: Añade 3 minutos al tiempo de preparación antes de empezar a freír si el aparato está frío.

Menu	Default Temp (°C)	Default Time (Mins)	Dual Cook Time (Mins)	Temp Range (°C)	Time Range (Mins)
Air Fry	200	23	30	80-200	1-60
Roast	200	35	37	80-200	1-60
Broil	200	10	13	80-200	1-30
Bake	200	16	19	80-200	1-60
Reheat	120	6	9	80-200	1-60
Dehydrate	55	8 hours	8 hours	35-80	1-24 hours

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La freidora no funciona	El aparato no está enchufado. No se ha seleccionado ningún cajón o modo de cocción. La tecla Start/Stop no ha sido presionada Los cajones están abiertos y la función seleccionada está en pausa.	Conecte el aparato a una toma de corriente con conexión a tierra. Seleccione el cajón requerido y el modo de cocción presionando los botones correspondientes Presione la tecla Iniciar/Parar. Cierre los cajones para reanudar la función seleccionada.
Los cajones no se deslizan dentro de la unidad.	Demasiada comida	Tenga cuidado de no llenar demasiado los cajones.
Los ingredientes fritos no están cocidos.	Demasiada comida La temperatura ajustada es demasiado baja Tiempo demasiado corto.	Coloque lotes más pequeños de ingredientes en la freidora. Establezca una temperatura adecuada o seleccione el programa preestablecido apropiado Establezca un tiempo de cocción adecuado o seleccione el programa preestablecido adecuado
Papas fritas frescas de manera desigual	Se utilizó el tipo incorrecto de patatas. Los palitos de patata no se enjuagaron adecuadamente.	Utilice patatas frescas Enjuague bien los palitos de patata para eliminar el almidón del exterior.
Los snacks fritos no quedan crujientes ni se frien uniformemente	Algunos alimentos deben freírse con aceite. Se utilizó el tipo incorrecto de refrigerios. La comida está pegada	Unte los alimentos ligeramente con aceite antes de freírlos. Utilice bocadillos para horno o engrase ligeramente para obtener un resultado más crujiente. Agite o dé la vuelta a la comida de vez en cuando.
Las patatas fritas frescas no quedan crujientes.	El sabor crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Seque bien los palitos de papa antes de agregar el aceite. Cortar más pequeño. Utilice un poco más de aceite.
El aparato echa humo.	La comida es rica en aceite. El aparato contiene grasa de un uso anterior. Se ha fijado una temperatura inadecuada.	Fumar será normal. Limpiar adecuadamente el aparato después de cada uso. Siga las configuraciones sugeridas o las recomendaciones del fabricante de alimentos.
la comida esta quemada	La comida se añadió antes de que se completara el precalentamiento. Cocinar demasiado tiempo Los alimentos cocinados estuvieron demasiado tiempo en el aparato.	Agregue los alimentos una vez que se complete el precalentamiento. Comprueba el progreso de la comida. Saque la comida rápidamente una vez finalizado el tiempo de cocción.

LIMPIEZA Y CUIDADO

ADVERTENCIA! No sumerja el aparato en agua.

NOTA: Limpiar el aparato después de cada uso.

1. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiar las cestas de cocción y las placas de la parrilla, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.
2. Limpie las cestas de cocción y las placas del grill con agua caliente, un poco de lavavajillas y una esponja o cepillo no abrasivo.

Consejo: Si quedan restos de comida adheridos a las placas de la parrilla o al fondo de las cestas de cocción, déjelos en remojo en agua caliente y un poco de lavavajillas durante unas horas o toda la noche.

3. NO permita que entre agua ni ningún otro líquido en la unidad.
4. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
5. Limpia el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

6. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar los residuos de comida.
7. Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de usarlas.

NOTA: Las cestas de cocción NO son aptas para lavavajillas. NUNCA coloque las cestas de cocción en el lavavajillas.

ALMACENAMIENTO

- Asegúrese de que la freidora esté fría, limpia y seca antes de guardarla. Guarde el aparato en un lugar fresco y seco.

ELIMINACIÓN DE LA UNIDAD

Los aparatos que lleven el símbolo aquí mostrado no se pueden tirar a la basura doméstica. Los aparatos eléctricos y electrónicos viejos como este deben deshacerse por separado.

La directiva WEEE, introducida en agosto de 2006, establece que todos los aparatos eléctricos deben reciclarse, en lugar de llevarse al vertedero.

Haga arreglos para llevar este electrodoméstico a su sitio local de Civic Amenity para su reciclaje, una vez que haya llegado al final de su vida útil.



iceagle[®]



Questions or Concerns?

support@iceagle.eu