

iceagle

Heißluftfritteuse KDF-5511DTW



DE

EN

FR

IT

ES

Index

DE	Heißluftfritteuse	5
EN	Hot air fryer	18
FR	Friteuse à air comprimé	30
IT	Forno per friggitrice ad aria	43
ES	Horno freidor de aire	56

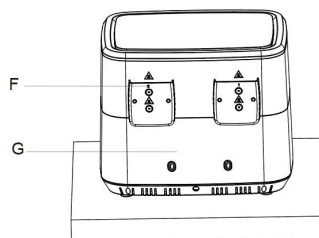
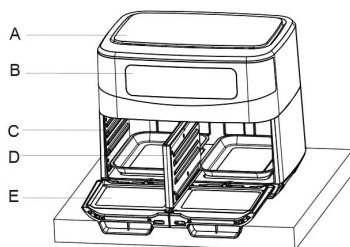
Einführung

Vielen Dank, dass Sie sich für diese hochwertige Heißluftfritteuse entschieden haben. Jetzt können Sie eine große Auswahl an Speisen gesünder und mit wenig oder gar keinem Öl zubereiten!

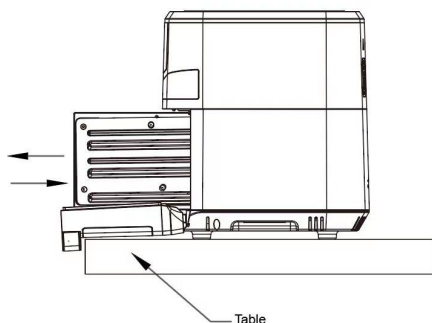
In Kombination mit der Hochgeschwindigkeits-Luftzirkulation nutzt die Heißluftfritteuse Heißluft und einen Obergrill, um Ihre Gerichte schnell und einfach zuzubereiten. Die Zutaten werden von allen Seiten erhitzt und die Zugabe von Öl ist in den meisten Fällen nicht nötig.

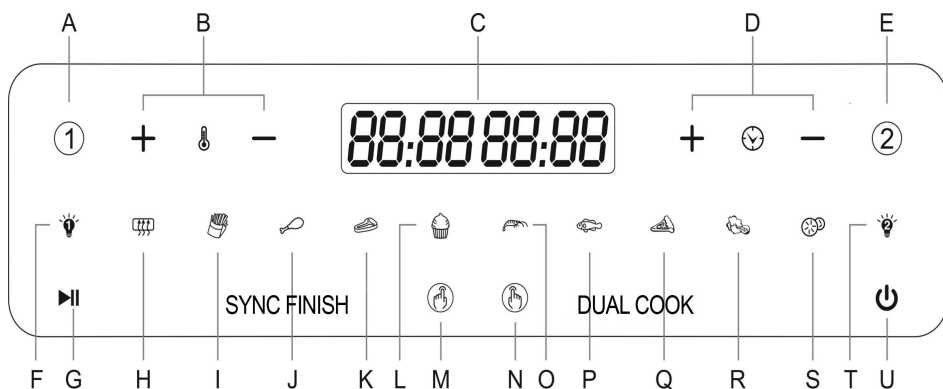
Allgemeine Beschreibung

- A: Obere Abdeckung
- B: Panel
- C: Innengehäuse
- D: Trennwand (herausnehmbar)
- E: Sichttür
- F: Lüftungsfenster
- G: Aufbewahrungsort für das Netzkabel



HINWEIS: Wenn die mittlere Trennwand entfernt oder installiert werden muss, wird die Maschine zuerst nach außen bewegt. Der Türgriff sollte wie rechts gezeigt sein, damit genügend Platz zum Entfernen oder Installieren der Trennwand vorhanden ist.





A: Zone 1

C: Zeit-/ Temperaturanzeige

E: Zone 2

G: Start/Pause

I: Pommes Frites

K: Steak

M: SYNC FINISH

O: Garnelen

Q: Pizza

S: Dörren

U: ein/aus

B: Temperatur plus/minus

D: Zeit plus/minus

F: Lampe 1

H: Vorheizen

J: Trommelstöcke

L: Kuchen

N: DUAL COOK

P: Fisch

R: Gemüse

T: Lampe 2

Standardzubehör:
Für 2*5,5L Hohlraum



2 * Ölwanne



2 * Gestell

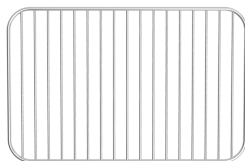


2 * Gitterkorb

Für 12L Hohlraum:



1 x große Ölwanne



1 x großes Gestell



1 x großer Netzkorb

Wichtige Informationen

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen sorgfältig auf.

Achtung

- Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich die elektrischen Komponenten und die Heizelemente befinden, niemals in Wasser und spülen Sie es unter fließendem Wasser ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Geben Sie die zu frittierenden Zutaten immer in das Backblech, um zu verhindern, dass diese mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Bratpfanne nicht mit Öl, da dies zu Brandgefahr führen kann.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung in Ihrem Land übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt sind.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, müssen Sie es in einer von ähnlich qualifizierten Personen autorisierten Servicestelle austauschen lassen, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für Kinder oder Personen geeignet, die körperlich oder geistig eingeschränkt sind oder denen es an Erfahrung und Wissen mangelt. Wenn Sie möchten, dass jemand anderes das Gerät verwendet, sollte diese Person ordnungsgemäß in die

Verwendung eingewiesen werden.

- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf, wenn das Gerät eingeschaltet ist oder abkühlt.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht an die Steckdose an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an und achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr an.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und an den Seiten sowie 10 cm Freiraum über dem Gerät; Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Benutzen Sie das Gerät nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Beim Heißluftfrittieren entweicht heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen; Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand von den Dampf- und Abluftöffnungen; Achten Sie beim Herausnehmen des Bratblechs aus dem Gerät auf heißen Dampf und heiße Luft.
- Die Oberfläche unter dem Gerät kann während des Gebrauchs heiß werden.
- Trennen Sie das Gerät sofort vom Netz, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie die Bratschale aus dem Gerät nehmen.

Vorsicht

- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte und stabile Fläche.
- Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch immer vom Netz.
- Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Verbrannte Rückstände entfernen.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt. Es ist weder für den Einsatz in Umgebungen wie Personalküchen, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen noch für die Verwendung durch Kunden in Hotels oder ähnlichen Umgebungen vorgesehen.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und der Verkäufer lehnt jede Haftung für eventuell verursachte Schäden ab.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten außer dem Typenschild vom Gerät.
3. Reinigen Sie das Bratblech gründlich mit heißem Wasser und etwas Flüssigwaschmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Hinweis: Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen.

4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

Vorbereitung für den Einsatz

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und hitzebeständige Oberfläche.
2. Platzieren Sie den Crisper-Ständer richtig im Bratblech.

Füllen Sie die Bratpfanne nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

Stellen Sie nichts auf das Gerät. Dadurch wird der Luftstrom gestört und das Heißluftfrittierergebnis beeinträchtigt.

Verwendung des Geräts

1. Einschalten

Wenn Sie das Gerät anschließen, ertönt ein BEEP-Ton. Der Netzschalter

 leuchtet ROT.

2. Menüauswahl/Temperatur/Zeit

Zone 1 oder Zone 2 funktionieren einzeln

Einstecken, es befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie  , drücken Sie dann

1 oder **2** und wählen Sie die Kochfunktion. Sie können die Zeit und Temperatur mit den Tasten „Zeit +/-“ und „Temperatur +/-“ frei einstellen. Sie können auch ein beliebiges Funktionssymbol drücken, um verschiedene Speisen zuzubereiten. Drücken Sie dann  , um das Gerät zu starten.

Zone 1 und Zone 2 funktionieren gleichzeitig

1). Einstecken, es befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie  , drücken Sie dann

1 und wählen Sie die Kochfunktion. Sie können die Zeit und Temperatur mit den Tasten „Zeit +/-“ und „Temperatur +/-“ frei einstellen. Sie können auch ein beliebiges

Funktionssymbol drücken, um verschiedene Speisen zuzubereiten.

2). Nachdem Sie die  Funktion beendet haben, drücken Sie  und wählen Sie die Kochfunktion. Sie können die Zeit und Temperatur mit den Tasten „Zeit +/-“ und „Temperatur +/-“ frei einstellen. Sie können auch ein beliebiges Funktionssymbol drücken, um verschiedene Speisen zuzubereiten.

3). Nachdem Sie das obige Programm beendet haben, drücken Sie , um das Gerät zu starten. Jede Funktion hat ihre eigene Standardzeit und -temperatur (wie in der Tabelle gezeigt). Der Kunde kann die Zeit und Temperatur mit den Tasten „Zeit +/-“ und „Temperatur +/-“ frei einstellen.

Der Temperaturregelbereich liegt zwischen 50 und 200°C. Mit jedem Klick auf +/- wird die Temperatur um 10°C erhöht oder gesenkt. Bei 200 °C drücken Sie „+“, um zu einer Temperatur von 50°C zurückzukehren. Drücken Sie bei 50°C die Taste „-“, um zu 200°C zurückzukehren. Während der Temperaturregelung flackert die digitale Temperaturanzeige auf dem Bildschirm (blinkt während des Betriebs nicht). Nach dreimaligem Flackern ist die Temperatureinstellung abgeschlossen.

Der Einstellzeitbereich liegt zwischen 1 und 60 Minuten. Mit jedem Klick auf +/- wird die Zeit um 1 Minute erhöht oder verkürzt. Wenn Sie bei 60 Minuten „+“ drücken, wird die Zeit auf 01 Minuten zurückgesetzt. Wenn Sie bei 01 Min. „-“ drücken, schaltet die Temperatur auf 60 Min. zurück. Während der Zeitsteuerung flackert die digitale Zeitanzeige auf dem Bildschirm (blinkt während des Betriebs nicht). Nach dreimaligem Flackern ist die Zeiteinstellung abgeschlossen.

3. Starten, pausieren/stoppen

Nachdem Siedie Funktion

ausgewählt haben, stellen Sie die richtige Zeit und die richtige Temperatur ein, drücken Sie , die  beginnt zu flackern, nachdem ein Piepton ertönt, beginnt die Maschine zu arbeiten. Während die Maschine in Betrieb ist, drücken Sie . Nach dem Signalton hört die Maschine auf zu arbeiten und  hört auf zu flackern. Drücken Sie während des Betriebs der Maschine . Nach dem Signalton hört die

Maschine auf zu arbeiten und die Maschine kehrt in den Standby-Modus zurück.

Angemerkt

(1). Während des Betriebs können Sie das Bratblech herausnehmen, den Betrieb unterbrechen und das Garergebnis überprüfen oder weitere Lebensmittel hinzufügen. Wenn Sie das Bratblech herausziehen, arbeitet die Maschine mit dem Programm weiter.

4. Endedes Programms

Das Heizelement hört auf zu arbeiten, wenn die Arbeitszeit abgelaufen ist, zeigt 00 Minuten an, der Motor läuft weiter, Summerwarnung. Der Motor läuft 1 Minute lang weiter, kühlt die Maschine und wechselt dann in den Standby-Modus.

SYNC Finish - SYNC Fertig stellen

SYNC FINISH



DUAL COOK

Kochen Sie zwei Lebensmittel mit zwei verschiedenen Funktionen, Temperaturen oder Garzeiten und beenden Sie sie gleichzeitig.

Schritt 1: Zone 1 programmieren

Legen Sie Lebensmittel in den Korb

drücken Sie **1**

Wählen Sie eine Kochfunktion

Schritt 2: Zone 2 programmieren

Legen Sie Lebensmittel in den Korb

Drücken Sie **2**

Wählen Sie eine Kochfunktion

Schritt 3: Beginnen Sie mit dem Kochen

Wählen Sie „SYNC FINISH“

Drücken Sie **▶||**, um mit dem Kochen zu beginnen

DUAL COOK - DUAL-KOCH

SYNC FINISH



DUAL COOK

In jeder Zone das gleiche Essen zubereiten

Stellen Sie Zone 1 ein und verwenden Sie DUAL COOK, um die Einstellungen automatisch an Zone 2 anzupassen.

Schritt 1: Wählen Sie DUAL COOK

Schritt 2: Wählen Sie eine Kochfunktion

Drücken Sie , um mit dem Kochen zu beginnen.

Menütabelle

Programmlogistik			
	Speisekarte	Standardzeit (Min.)	Standardt emperatur (° C)
Funktion	 Vorheizen	3	180
	 Pommesfrites	18	200
	 Fleisch	12	200
	 Trommelstöcke	20	200

	Steak	12	180
	Kuchen	25	160
	Garnele	8	180
	Fisch	10	180
	Pizza	20	180
	Gemüse	10	160
	Aufwärmen	15	150
	Entwässern	360 (einstellbare Zeit: 0,5 Stunden bis 24 Stunden)	60

Achtung: Berühren Sie die Pfanne während und etwa 30 Minuten nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird.

Fassen Sie die Pfanne nur am Griff an.

Operationsschritt

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Geben Sie die Zutaten in das Bratblech.
3. Bringen Sie das Bratblech in die richtige Position. Wählen Sie eine Funktion aus dem Menü und drücken Sie START/PAUSE, um mit dem Garen zu beginnen.
4. Bildschirmanzeige

Es werden Temperatur und Zeit angezeigt. Die Temperatur ist die eingestellte Temperatur und die Zeit die verbleibende Arbeitszeit.

Die von uns gewählte Funktion ist Flimmern.

5. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, können Sie die Bratschale am Griff aus dem Gerät ziehen und schütteln. Anschließend können Sie das

Frittierblech wieder in die Heißluftfritteuse schieben.

6. Wenn Sie das Signal des Timers hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Sie können die Pfanne aus dem Gerät ziehen und auf eine hitzebeständige Unterlage stellen.

7. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.

Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, können Sie das Bratblech einfach wieder in das Gerät schieben und weitere Minuten garen.

8. Leeren Sie das Tablett in eine Schüssel oder auf einen Teller.

Tip: *Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, können Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Tablett heben.*

9. Wenn eine Charge Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Charge.

Hinweis: Wenn Sie die Heißluftfritteuse zum ersten Mal verwenden, kann eine leichte Rauch- oder Geruchsentwicklung auftreten. Das ist normal und wird bald verschwinden. Es ist wichtig, sicherzustellen, dass rund um die Heißluftfritteuse eine ausreichende Belüftung vorhanden ist.

Einstellungen

Neben dem voreingestellten Menü können Sie mit dieser Heißluftfritteuse auch andere Speisen zubereiten, indem Sie Zeit und Temperatur einstellen. Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten.

Hinweis: *Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.*

Da die Rapid Air-Technologie die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt, stört ein kurzes Herausziehen der Bratschale während des Heißluftfrittierens den Vorgang kaum.

Kochtipps

Die Heißluftfritteuse und ihre Teile werden während des Garvorgangs heiß.

Füllen Sie das Frittierfach nicht zu stark mit Lebensmitteln.

Packen Sie keine Lebensmittel in das Frittierblech.

Öl verwenden

Durch die Zugabe einer kleinen Menge Öl können Speisen knuspriger werden.

Ölsprays eignen sich gut, um kleine Mengen Öl gleichmäßig auf Lebensmittel aufzutragen.

Essenstipps

Sie können gefrorene Lebensmittel, die im Ofen gebacken werden können, an der Luft frittieren.

Um Kuchen, Pasteten oder andere Lebensmittel mit Füllung oder Teig zuzubereiten, können Sie die Lebensmittel in einen hitzebeständigen Behälter geben und diesen in das Frittierblech stellen.

Trocknen Sie die Lebensmittel mit Marinaden ab, bevor Sie sie in das Frittierblech geben.

Aufwärmen von Lebensmitteln

Stellen Sie einfach die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150°C ein.

KOCHANLEITUNG - Hinweis: Bei diesen Einstellungen handelt es sich um Richtwerte. Da sich die Zutaten in Größe, Form und Marke unterscheiden, müssen Sie möglicherweise die Garzeiten und -temperaturen anpassen.

Hinweis: Wenn das Gerät kalt ist, verlängern Sie die Zubereitungszeit vor dem Braten besser um 3 Minuten.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Das Bratblech und die Innenseite des Geräts sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie zum Reinigen keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: Nehmen Sie das Frittierblech heraus, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlen kann.

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

3. Reinigen Sie die Bratschale mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Restliche Verschmutzungen können Sie mit einem Spülmittel entfernen.

Hinweis: Das Bratblech ist spülmaschinenfest.

Tip: Wenn Schmutz am Crisper-Gestell oder am Boden des Bratblechs festsetzt, können Sie das Bratblech mit heißem Wasser und etwas Spülmittel füllen, das Crisper-Gestell in das Frittierblech stellen und das Bratblech und das Bratblech abtropfen lassen Crisper-Rack ca. 10 Minuten einweichen.

1. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

2. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um eventuelle Speisereste zu entfernen.

Lagerung

1. Trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen Sie es abkühlen.

2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Drehen Sie den Timerknopf auf die gewünschte Zubereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.
Essen nicht vollständig gegart	Die Menge der Zutaten im Bratblech ist zu hoch.	Geben Sie kleinere Mengen Zutaten in das Bratblech. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatureinstellung (siehe Abschnitt "Einstellungen").
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Timerknopf auf die gewünschte Zubereitungszeit (siehe Abschnitt "Einstellungen").
In der Heißluftfritteuse werden die Zutaten ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Über- oder übereinander liegende Zutaten (z. B. Pommes Frites) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen").
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen	Sie verwenden eine Art Snack, der in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden soll.	Verwenden Sie Ofensnacks oder streichen Sie leicht etwas Öl auf die Snacks, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Die Pfanne lässt sich nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Lebensmittel im Bratblech.	Füllen Sie das Fach nicht über die maximale Menge hinaus, die in der Tabelle auf der vorherigen Seite angegeben ist.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Beachten Sie, dass die Temperatur gut kontrolliert wird und unter 180 ° C liegt, wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Die Pfanne enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht durch das Erhitzen von Fett in der Pfanne. Stellen Sie sicher, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß reinigen.
Frische Kartoffelchips werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig eingeweicht.	Die Kartoffelstifte mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit Wasser einweichen; Nehmen Sie sie heraus und trocknen Sie sie mit Küchenpapier.
	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass diese beim Braten fest bleiben.
Frische Kartoffelchips sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstifte gut trocknen, bevor Sie sie mit Öl bestreichen.
		Für ein knusprigeres Ergebnis schneiden Sie die Kartoffel in dünnere Stifte.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.

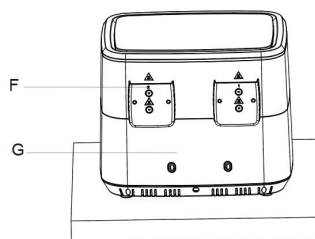
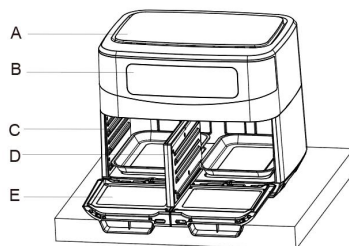
Introduction

Thank you for purchasing this high quality air fryer. Now you'll be able to cook a variety of foods in a healthier way with little or no oil!

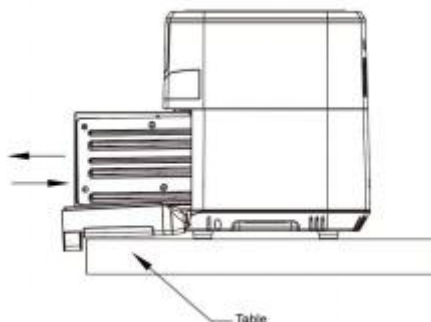
The air fryer combines high-speed air circulation to utilize hot air and a top grill for quick and easy dish preparation. Ingredients are heated from all sides, and in most cases no oil is needed.

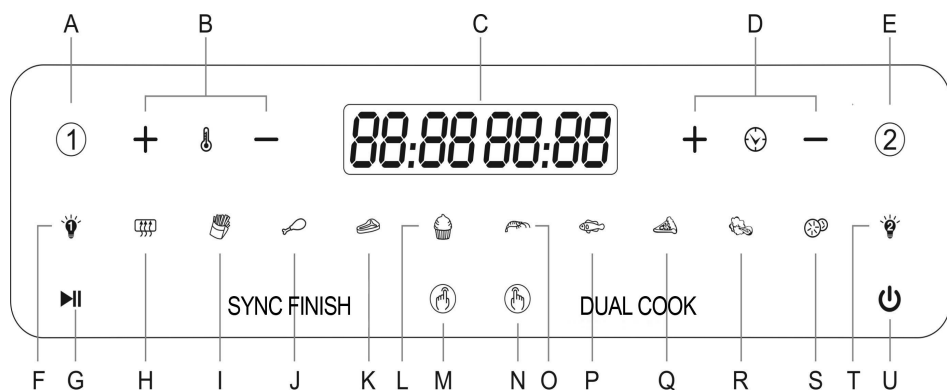
General description

- A: Top cover
- B: Panel
- C: Inner housing
- D: Divider (removable)
- E: View door
- F: Vent windows
- G: Power cord storage place



NOTE : When the middle partition needs to be removed or in-stalled, the machine is moved outward first, the handle of door should be as shown on the right, so that there is enough space to remove or install the partition.





A: Zone 1

B: Temperature plus/minus

C: Time/Temperature Display

D: Time plus/minus

E: Zone 2

F: Lamp 1

G: Start/pause

H: Pre-heat

I: French fries

J: Drumsticks

K: Steak

L: Cake

M: SYNC FINISH

N: DUAL COOK

O: Shrimp

P: Fish

Q: Pizza

R: Vegetable

S: Dehydrate

T: Lamp 2

U: On/Off

Standard accessories:

For 2*5.5L cavity



2*oil tray



2* rack

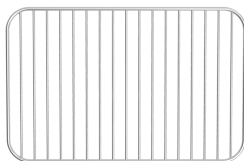


2*mesh basket

For 12L cavity:



1*big oil tray



1*big rack



1*big mesh basket

Important information

Please read this user manual carefully before using this product and keep it for future reference.

Danger

- Never immerse the housing containing the electrical and heating elements in water and rinse it under the tap.
- Do not allow water or other liquids to enter the device to avoid electric shock.
- Always place the food to be fried in the tray so that it does not come into contact with the heating element.
- Do not cover the air intake and exhaust openings while the device is in operation.
- Do not add oil to the frying pan, it may cause a fire.
- Never touch the inside of the device while it is in operation.
- Before connecting the device, check that the voltage indicated on the device corresponds to the local mains voltage in your country.
- Do not use this device if the plug, cord or the device itself is damaged.
- If the supply cord is damaged, you must have it replaced by a service center authorized by similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This product is not suitable for use by children, persons with physical or mental disabilities or lack of experience and knowledge. If you expect another person to use the device, you should properly instruct that person in its use.
- Keep the product and its power cord out of the reach of children when the product is on or cooling down.
- Keep the mains power cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the unit or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the product to a grounded wall outlet and always make sure the plug is properly inserted into the wall outlet.
- Never connect this device to an external timer switch.

- Do not place the device on or near flammable materials such as tablecloths or curtains.
- Do not place the device against a wall or other equipment; leave at least 10 cm of free space on the back and sides, and at least 10 cm of free space above the device; do not place any objects on top of the device.
- Do not use this device for any purpose other than that described in this manual.
- Do not leave equipment running unattended.
- When hot air frying, hot steam is released through the vent; keep hands and face at a safe distance from the steam and vent; be careful of hot steam and hot air when removing the frying pan from the product.
- During use, the surface under the device may become hot.
- If you see black smoke coming from the appliance, unplug it immediately; wait for the smoke to stop before removing the frying pan from the appliance.

Caution

- Place the device on a level and stable surface.
- Always unplug the product after use.
- Allow to cool for about 30 minutes before handling or cleaning the product.
- Remove burnt residues.
- This device is intended for normal household use only. It is neither intended for use in a staff kitchen, office, farm or other work environment, nor for use by clients in a hotel or other similar environment.
- If the device is used incorrectly or not in accordance with the instructions in the user manual, the warranty will be void and the seller will not be liable for any damage that may occur.

Prior to the first use

1. Remove all packing materials.
2. Remove all stickers or labels from the device except the rating label.
3. Using a non-abrasive sponge, clean the pan thoroughly with hot water and some liquid soap.

NOTE: You can also clean these parts in the dishwasher.

4. Wipe the inside and outside of the device with a damp cloth.

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal, and heat-resistant surface.
2. Place the crisper rack in the frying tray properly.

Do not fill the frying tray with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the air-frying result.

Using the appliance

1. Power on

The air fryer will beep once when you plug the appliance in. The power button  will illuminate in RED.

2. Menu selection/Temperature/Time

Zone 1 or Zone 2 works individually.

Plug in, it is at the standby mode. Press , then press  or . Select the cooking function. You can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button. You can also press any function icon to cook different food. Then press  and it starts to work.

Zone 1 and Zone 2 works at the same time.

1). Plug in, it is at the standby mode. Press , then press . Select the cooking function. You can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button. You can also press any function icon to cook different food.

2). After finish  function, press  and select cooking function. You can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button. You can also press any function icon to cook different food.

3). After finish above program then press  to start to work. Each function has its own default time and temperature (as shown in the table). You can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button.

The temperature control range is 50-200°C. Every click on the +/- temperature will increase or decrease 10°C. At 200°C, press "+", it will loop back to a temperature of 50°C. Press "-" at 50°C, the temperature will cycle back to 200°C. In the process of temperature control, the temperature digital display will flicker on the screen(not flashing during working). After flickering 3 times, the temperature has been done of setting;

The adjusting time range is 1 to 60 mins. Every click on the +/-, the time will increase or decrease 1 min. At 60 min, if you press "+", the time will cycle back to 01 min. At 01 min, if you press "-", the time will cycle back to 60min. In the process of time control, time digital display will flicker on the screen(not flashing during working). After flickering 3 times, the time has been done of setting.

3. Start, pause/stop

After select a function ,set the right time and temperature Press  , it starts to flicker. After a beep, the machine starts to work. During working, press  coming with a beep the machine stops working.  stops flickering. During working, press  . After a beep, the machine stops working. It comes back to standby mode.

Note:

During working, you can take out the frying tray. The machine will automatically stop working, and you can check the cooking result or add more food. The machine continues to work on the program if you pull in the frying tray.

4. End of program

The heating element stops working when the working time is done, showing 00 min. The motor continues working 1 min to cool down the machine, then it enters the standby mode .

SYNC Finish

SYNC FINISH



DUAL COOK

Cooking 2 foods using 2 different functions, temps or cooking times and finish at the same time.

Step1: Program Zone 1

Place food in the frying basket

Press 

Select a cooking function

Step 2: Program Zone 2

Place food in the frying basket

Press 

Select a cooking function

Step 3: Begin cooking

Select SYNC Finish

Press  to begin cooking

DUAL COOK

SYNC FINISH



DUAL COOK

Cooking the same food in each zone

Set Zone 1 and use DUAL COOK to automatically match settings to zone 2. Step 1:

Select DUALCOOK

Step 2: Select a cooking function

Press  to begin cooking.

Menu table

program logistics			
	menu	Default time(min)	Default temperature (°C)
Function	 Pre-heat	3	180
	 French fries	18	200
	 Meat	12	200
	 Drumsticks	20	200

	Steak	12	180
	Cake	25	160
	Shrimp	8	180
	Fish	10	180
	Pizza	20	180
	Vegetable	10	160
	Reheat	15	150
	Dehydrate	360(Adjustable time: 0.5 hour to 24 hours)	60

Caution: Do not touch the pan during and about 30mins after use, as it gets very hot.

Only hold the pan by the handle.

Operation step

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Put the ingredients into the frying tray.
3. Put the frying tray in the right position; Choose function from menu and press START/PAUSE to start cooking.

4. Screen display

It will show the temperature and time. Temperature is the setting temperature and the time is remaining working time. The function selected is flicker.

5. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, you can pull the frying tray out of the appliance by the handle and shake it. Then, you can slide the frying tray back into the air fryer.

6. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. You can pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

7. Check whether the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, you can simply slide the frying tray back into the appliance and cook it extra minutes.

8. Empty the tray into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, you can use a pair of tongs to lift the ingredients out of the tray.

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

Note: When you use the air fryer for the first time, a slight smoke or odor may be emitted. It is normal and will soon disappear. It is essential to ensure that there is sufficient ventilation around the air fryer.

Settings

Apart from the preset menu, you also can use this air fryer to make other food by setting the time and temperature.

Note: Keep in mind that these settings are only for reference. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air Technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the frying tray briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs process.

Cooking Tips

Air Fryer and Parts will become hot during the cooking process.

Do not over fill Fry tray with foods.

Do not pack foods into Fry tray.

Using Oil

Adding a small amount of oil to food can make them crispier.

Oil sprays are good for applying small amounts of oil evenly to food.

Food Tips

You can air fry frozen food that can be baked in the oven.

To make cakes, hand-pies, or any foods with filling or batter, you can place foods in heat-safe container and put that in the fry tray.

Pat dry foods with marinades before adding to the fry tray.

Reheating Foods

Simply set temperature to 150°C for up to 10 minutes.

COOKING GUIDE - Note: these settings are a guide. As ingredients differ in size shape and brand, you may need to adjust cooking times and temperatures.

Note: It is better to add 3 minutes to the preparation time before you start frying if the appliance is cold.

Cleaning

Clean the air fryer after each use.

The frying basket, and the inside of the appliance have a non-stick coating.

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

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

Note: *Remove the frying tray to let the air fryer cool down more quickly.*

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

3. Clean the frying tray with hot water, some washing liquid soap and a non-abrasive sponge.

You can use a washing liquid to remove any remaining dirt.

Note: *The frying tray is dishwasher-proof.*

Tip: If dirt is stuck to the crisper rack or at the bottom of the frying tray, you can fill the frying tray with hot water and some washing liquid soap, put the crisper rack in the frying tray, and let the frying tray and the crisper rack soak for approximately 10 minutes.

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

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

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.

2. Make sure all parts are clean and dry.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged into the mains.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
Food not fully cooked	The amount of the ingredients in the frying tray is too much.	Put smaller batches of ingredients in the Frying Tray. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of the ingredients need to be shaken halfway throughout the preparation time.	Ingredients that lie on the top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway throughout the preparation time (see section 'Settings').
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer	You use a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
Cannot slide the pan into the appliance properly.	There is too much food in the Frying Tray.	Do not fill the tray beyond the maximum amount indicated in the table on the earlier page.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	Note that the temperature is well-controlled to be under 180°C, when you fry greasy ingredients in the air fryer.

Problem	Possible cause	Solution
	The pan still contains greasy residues from the previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh potato fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh potato 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 coat them with oil.
		Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

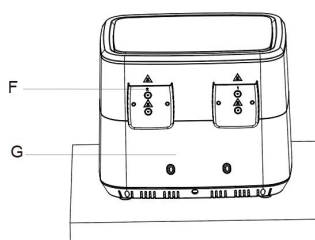
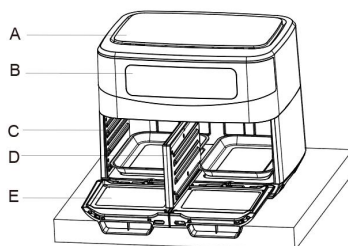
Introduction

Merci d'avoir acheté cette friteuse à air de qualité supérieure. Vous pourrez désormais cuisiner un large assortiment d'aliments de manière plus saine, avec peu ou pas d'huile !

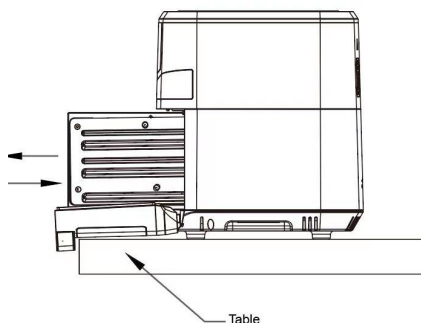
En combinaison avec une circulation d'air à grande vitesse, la friteuse à air utilise de l'air chaud et un gril supérieur pour préparer vos plats rapidement et facilement. Les ingrédients sont chauffés de toutes parts et il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile dans la plupart des cas.

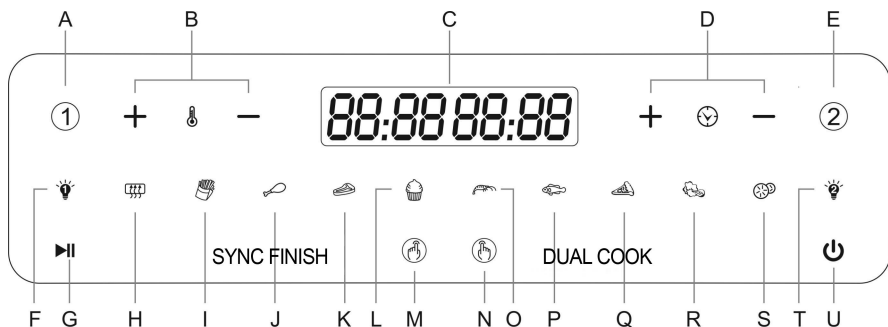
Description générale

- A : Capot supérieur
- B : Panneau
- C : boîtier intérieur
- D : diviseur (amovible)
- E : voir la porte
- F : Fenêtres d'aération
- G : lieu de stockage du cordon d'alimentation



REMARQUE: Lorsque la partition centrale doit être retirée ou installée, la machine est d'abord déplacée vers l'extérieur, la poignée de la porte doit être comme illustré à droite, afin qu'il y ait suffisamment d'espace pour retirer ou installer la partition.





A: Zone 1

C: Affichage heure/température

E: Zone 2

G: Démarrage/pause

I: Frites

L: Gâteau

O: Crevettes

R: Légumes

U: marche/arrêt

B: Température plus/moins

D: Heure plus/moins

F: Lampe 1

H: Préchauffer

J: Pilons

M: SYNC FINISH

P: Poisson

S: Déshydrater

K: Steak

N: DUAL COOK

Q: Pizza

T: Lampe 2

Accessoires standards:

Pour cavité 2*5.5L



2 * bac à huile



2 * rack

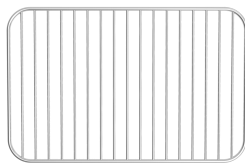


2 * panier en filet

Pour cavité 12L :



1 * grand bac à huile



1 * grand support



1 * grand panier en filet

Une information important

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le précieusement pour référence future.

Danger

- Ne plongez jamais le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau et rincez-le sous le robinet.
- Ne laissez pas d'eau ou d'autre liquide pénétrer dans l'appareil afin d'éviter tout choc électrique.
- Mettez toujours les ingrédients à frire dans le plateau, de manière à éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
- Ne remplissez pas la lèchefrite d'huile car cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale de votre pays avant de brancher l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, vous devez le faire remplacer dans un centre de service agréé par des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil ne convient pas aux enfants ou aux personnes handicapées physiques ou mentales ou à ceux qui manquent d'expérience et de connaissances. Si vous souhaitez que quelqu'un d'autre utilise l'appareil, cette personne doit être correctement guidée sur son utilisation.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants lorsque l'appareil est allumé ou en cours de refroidissement.

- Maintenez le cordon principal éloigné des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et ne faites pas fonctionner le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre et assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Ne connectez jamais cet appareil à une minuterie externe.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou des rideaux.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils ; Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil ; Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures d'évacuation d'air ; Maintenez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des ouvertures d'évacuation d'air ; Faites attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque vous retirez la lèchefrite de l'appareil.
- La surface sous l'appareil peut devenir chaude pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil ; Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la lèchefrite de l'appareil.

Avertir

- Placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Enlevez les restes brûlés.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les bureaux, les fermes ou d'autres environnements de travail, ni destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels ou d'autres environnements similaires.
- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient caduque et le vendeur décline toute responsabilité pour les dommages qui pourraient en résulter.

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil, autres que l'étiquette signalétique.
3. Nettoyez soigneusement la lèchefrite, avec de l'eau chaude et un peu de lessive liquide à

l'aide d'une éponge non abrasive.

Remarque : Vous pouvez également nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.

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

Préparation à l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur.

2. Placez correctement la grille à légumes dans la lèchefrite.

Ne remplissez pas la lèchefrite d'huile ou de tout autre liquide.

Ne posez rien sur le dessus de l'appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte le résultat de la friture à l'air.

Utilisation de l'appareil

1. Allumez

Un BIP retentit lorsque vous branchez l'appareil. Le bouton d'alimentation  s'allume en ROUGE.

2. Sélection de menu/Température/Heure

Zone 1 ou Zone 2 fonctionne individuellement

Branchez-le, il est en mode veille. appuyez sur , puis appuyez sur  ou , sélectionnez la fonction cuisson. vous pouvez régler librement l'heure et la température en utilisant les boutons Time +/- et Temperature +/- . Vous pouvez également appuyer sur n'importe quelle icône de fonction pour cuisiner différents aliments. puis appuyez sur  unit start pour travailler.

Zone 1 et Zone 2 fonctionnent en même temps

1). Branchez, il est en mode veille. appuyez sur , puis appuyez sur , sélectionnez la fonction cuisson. vous pouvez régler librement l'heure et la température en utilisant les boutons Time +/- et Temperature +/- . Vous pouvez également appuyer sur n'importe quelle icône de fonction pour cuisiner différents aliments.

2). Après avoir terminé la fonction , appuyez sur  et sélectionnez la fonction de cuisson. vous pouvez régler librement l'heure et la température en utilisant les boutons Time +/- et Temperature +/- . Vous pouvez également appuyer sur n'importe quelle icône de fonction pour cuisiner différents aliments.

3). Après avoir terminé le programme ci-dessus, appuyez sur  unités pour commencer à travailler. Chaque fonction a sa propre heure et température par défaut (comme indiqué dans le tableau). Le client peut régler librement l'heure et la température en utilisant les boutons Temps +/- et Température +/-.

La plage de contrôle de la température est de 50 à 200°C, chaque clic sur la température +/- - augmentera ou réduira de 10°C. A 200°C, appuyez sur le "+", vous reviendrez à une température de 50°C, appuyez sur le "-" à 50°C la température reviendra à 200 °C. Dans le processus de contrôle de la température, l'affichage numérique de la température clignotera sur l'écran (ne clignotera pas pendant le travail), après avoir clignoté 3 fois, la température a été réglée ;

La plage de temps de réglage est de 1 à 60 min. chaque clic sur le +/- temps augmentera ou diminuera de 1 min. A 60 min si vous appuyez sur "+", le temps reviendra à 01 min. A 01 min, si vous appuyez sur "-", la température reviendra à 60 min. Dans le processus de contrôle du temps, l'affichage numérique de l'heure clignotera sur l'écran (ne clignotera pas pendant le travail), après avoir clignoté 3 fois, le temps a été réglé.

3. Démarrer, mettre en pause/arrêter

Après avoir sélectionné la fonction, réglez la bonne heure et la bonne température, appuyez sur , le  commence à clignoter, après le bip sonore, la machine commence à fonctionner. Pendant le fonctionnement de la machine, appuyez sur , après le bip, la machine cesse de fonctionner,  arrête de clignoter. Pendant le fonctionnement de la machine, appuyez sur , après le bip, la machine cesse de fonctionner et la machine revient en mode veille.

Indiqué:

(1). Pendant le travail, vous pouvez retirer le plateau de friture, arrêter de travailler et vous pouvez vérifier le résultat de la cuisson ou ajouter plus de nourriture, la machine continue à fonctionner sur le programme si vous tirez sur le plateau de friture.

4. Fin du programme

L'élément chauffant cesse de fonctionner lorsque le temps de travail est terminé, affiche 00 min, le moteur continue de fonctionner, avertisseur sonore. le moteur continue de fonctionner 1 min, la machine de refroidissement, puis la machine passe en mode veille.

SYNC FINISH - FINITION SYNC

SYNC FINISH



DUAL COOK

Cuisson de 2 aliments en utilisant 2 fonctions, temps ou temps de cuisson différents et terminer en même temps.

Étape 1: programmer la zone 1
Placer les aliments dans le panier

appuyez sur **1**
Sélectionnez une fonction de cuisson

Étape 2: programmer la zone 2
Placer les aliments dans le panier

Appuyez sur **2**
Sélectionnez une fonction de cuisson

Étape 3: Commencez la cuisson
Sélectionnez Terminer SYNC FINISH
Appuyez sur **▶▶** pour commencer la cuisson

DUAL COOK - CUISINIER DOUBLE

SYNC FINISH



DUAL COOK

Cuisson des mêmes aliments dans chaque zone
Réglez la zone 1 et utilisez DUAL COOK pour faire correspondre automatiquement les réglages à la zone 2.

Étape 1: sélectionnez DUAL COOK

Étape 2: Sélectionnez une fonction de cuisson
Appuyez sur **▶▶** pour commencer la cuisson

Tableau des menus

logistique du programme			
	Menu	Temps par défaut (min)	Température par défaut (°C)
Fonction	 Préchauffer	3	180
	 Frites	18	200
	 Viande	12	200
	 Pilons	20	200
	 Steak	12	180
	 Gâteau	25	160
	 Crevette	8	180
	 Poisson	10	180
	 Pizza	20	180
	 Légume	10	160
	 Réchauffer	15	150

	 Déshydrater	360(heure réglable: 0,5 heure à 24 heures)	60
--	---	--	----

Attention : *Ne touchez pas la casserole pendant et environ 30 minutes après utilisation, car elle devient très chaude.*

Tenez la casserole uniquement par la poignée.

Étape d'opération

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
2. Placez les ingrédients dans la lèchefrite.
3. Mettez la plaque à frire dans la bonne position ; Choisissez la fonction dans le menu et appuyez sur START/PAUSE pour démarrer la cuisson.
4. Affichage à l'écran
Il affichera la température et l'heure. La température est la température de réglage et le temps est le temps de travail restant.

La fonction que nous avons sélectionnée est le scintillement.

5. Certains ingrédients doivent être secoués à mi-parcours du temps de préparation (voir la section « Réglages » dans ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, vous pouvez retirer la lèchefrite de l'appareil par la poignée et la secouer. Ensuite, vous pouvez remettre le plateau de friture dans la friteuse à air.

6. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation réglé s'est écoulé. Vous pouvez retirer la casserole de l'appareil et la placer sur une surface résistante à la chaleur.

7. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.

Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, vous pouvez simplement remettre la plaque à frire dans l'appareil et la cuire quelques minutes supplémentaires.

8. Videz le plateau dans un bol ou sur une assiette.

Astuce: *Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, vous pouvez utiliser une paire de pinces pour soulever les ingrédients hors du plateau.*

9. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air est instantanément prête à préparer un autre lot.

Remarque: Lorsque vous utilisez la friteuse à air pour la première fois, une légère fumée ou une odeur peut être émise. Ceci est normal et va bientôt disparaître. Il est essentiel de s'assurer qu'il y ait une ventilation suffisante autour de la friteuse à air.

Paramètres

Outre le menu prédéfini, vous pouvez également utiliser cette friteuse à air pour préparer d'autres aliments en réglant l'heure et la température. Ce tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.

Remarque: *Gardez à l'esprit que ces paramètres sont uniquement à titre de référence. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.*

Étant donné que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, tirer brièvement le plateau de friture hors de l'appareil pendant la friture à l'air chaud perturbe à peine le processus.

Conseils de cuisson

La friteuse à air chaud et les pièces deviendront chaudes pendant le processus de cuisson. Ne remplissez pas trop le bac à friture avec des aliments.

Ne placez pas d'aliments dans le plateau de friture.

Utiliser de l'huile

L'ajout d'une petite quantité d'huile aux aliments peut les rendre plus croustillants.

Les vaporisateurs d'huile sont bons pour appliquer uniformément de petites quantités d'huile sur les aliments.

Conseils alimentaires

Vous pouvez faire frire à l'air des aliments surgelés pouvant être cuits au four.

Pour faire des gâteaux, des tartes à la main ou tout autre aliment avec garniture ou pâte, vous pouvez placer les aliments dans un récipient résistant à la chaleur et le mettre dans le plateau à frire.

Tapoter les aliments secs avec les marinades avant de les ajouter au plateau de friture.

Réchauffer les aliments

Réglez simplement la température à 150°C pendant 10 minutes maximum.

GUIDE DE CUISSON - Remarque: ces paramètres sont un guide. Comme les ingrédients diffèrent par leur taille, leur forme et leur marque, vous devrez peut-être ajuster les temps de cuisson et les températures.

Remarque: *il est préférable d'ajouter 3 minutes au temps de préparation avant de commencer à frire si l'appareil est froid.*

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

La lèchefrite et l'intérieur de l'appareil sont dotés d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez refroidir l'appareil.

Remarque: *Retirez le plateau de friture pour permettre à la friteuse à air de refroidir plus rapidement.*

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

3. Nettoyez la lèchefrite avec de l'eau chaude, du savon liquide et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide de lavage pour enlever toute saleté restante.

Remarque: *La lèchefrite est lavable au lave-vaisselle.*

Conseil: Si de la saleté est collée au bac à légumes ou au fond de la lèchefrite, vous pouvez remplir le bac à friture d'eau chaude et d'un peu de savon liquide, placer le bac à légumes dans le bac à friture et laisser le bac à friture et le faire tremper la grille à légumes pendant environ 10 minutes.

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

2. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.

Stockage

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

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché sur le secteur.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation souhaité pour allumer l'appareil.
Nourriture pas complètement cuite	La quantité d'ingrédients dans la lèchefrite est trop importante.	Mettez de plus petits lots d'ingrédients dans le plateau de friture. Les petits lots sont frits plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le bouton de contrôle de la température sur le réglage de température requis (voir la section "Réglages").
	Le temps de préparation est trop court.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis (voir la section "Réglages").
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-chemin tout au long du temps de préparation.	Les ingrédients qui reposent les uns sur les autres ou les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être secoués à mi-chemin tout au long du temps de préparation (voir la section "Réglages").
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air	Vous utilisez un type de collation destinée à être préparée dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations au four ou badigeonnez légèrement d'huile les collations pour un résultat plus croustillant.
Impossible de glisser correctement la casserole dans l'appareil.	Il y a trop de nourriture dans la lèchefrite.	Ne remplissez pas le bac au-delà de la quantité maximale indiquée dans le tableau de la page précédente.
De la fumée blanche sort de l'appareil	Vous préparez des ingrédients gras.	Notez que la température est bien contrôlée pour être inférieure à 180° C, lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air.

Problème	Cause possible	Solution
	La poêle contient encore des résidus graisseux de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la casserole. Assurez-vous de bien nettoyer la casserole après chaque utilisation.
Les frites de pommes de terre fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas bien trempé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Faire tremper les bâtonnets de pomme de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes; sortez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
Les frites de pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant de les enduire d'huile.
		Couper la pomme de terre en bâtonnets plus fins pour un résultat plus croustillant.
		Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

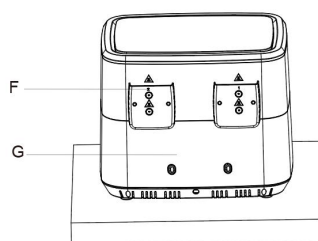
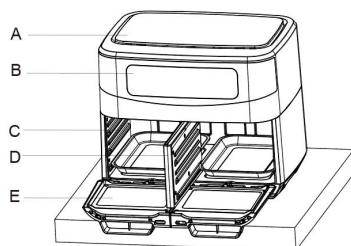
Introduzione

Grazie per aver acquistato questa friggitrice ad aria di alta qualità. Ora sarai in grado di cucinare un vasto assortimento di alimenti in modo più sano, con poco o senza olio!

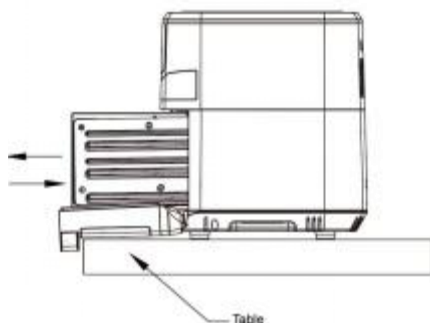
In combinazione con la circolazione dell'aria ad alta velocità, la friggitrice ad aria utilizza l'aria calda e una griglia superiore per preparare i tuoi piatti in modo rapido e semplice. Gli ingredienti vengono riscaldati da tutti i lati e nella maggior parte dei casi non è necessario aggiungere olio.

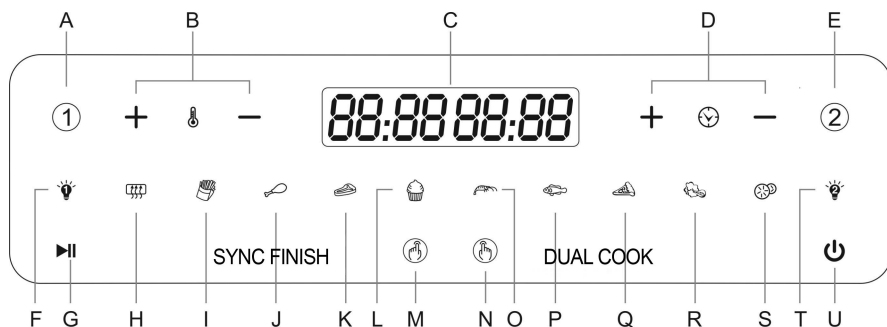
Descrizione generale

- A: Copertura superiore
- B: Pannello
- C: alloggiamento interno
- D: divisorio (rimovibile)
- E: vista porta
- F: Finestre di ventilazione
- G: Luogo di conservazione del cavo di alimentazione



NOTA: quando la partizione centrale deve essere rimossa o installata, la macchina viene prima spostata verso l'esterno, la maniglia della porta deve essere come mostrato a destra, in modo che vi sia spazio sufficiente per rimuovere o installare la partizione.





A: Zona 1

C: Visualizzazione ora/temperatura

E: Zona 2

G: Avvio/pausa

I: Patatine fritte

L: Torta

O: Gamberetti

R: Verdura

U: acceso/spento

J: Bacchette

M: SYNC FINISH

P: Pesce

S: Disidratato

B: Temperatura più/meno

D: Ora più/meno

F: Lampada 1

H: Preriscaldamento

K: Bistecca

N: DUAL COOK

Q: Pizza

T: Lampada 2

Accessori standard:

Per cavità da 2 * 5,5L



2 * vassoio dell'olio



2 * griglia

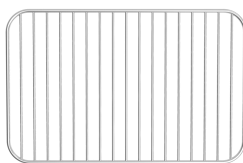


2 * cestello in rete

Per cavità da 12L:



**1 * grande vassoio dell'olio
a rete**



1 * grande griglia



1 * grande cesto

Informazioni importanti

Si prega di leggere attentamente questo manuale utente prima di utilizzare l'apparecchio e di conservarlo in un luogo sicuro per future consultazioni.

Pericolo

- Non immergere mai l'alloggiamento, che contiene i componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, in acqua e sciacquarlo sotto il rubinetto.
- Non far entrare acqua o altri liquidi nell'apparecchio per evitare scosse elettriche.
- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nella teglia, in modo da evitare che venga a contatto con le resistenze.
- Non coprire le aperture di ingresso e di uscita dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire la teglia di frittura con olio in quanto ciò potrebbe causare un pericolo di incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Controllare se la tensione indicata sull'apparecchio corrisponde alla tensione di rete locale nel proprio paese prima di collegare l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario farlo sostituire presso un centro di assistenza autorizzato da persone con qualifica simile per evitare pericoli.
- Questo apparecchio non è adatto a bambini o persone con handicap fisici o mentali o privi di esperienza e conoscenza. Se si desidera che qualcun altro utilizzi l'apparecchio, tale persona deve essere adeguatamente guidata al suo utilizzo.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini quando l'apparecchio è acceso o si sta raffreddando.
- Tenere il cavo principale lontano da superfici calde.

- Non collegare l'apparecchio né azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Collegare l'apparecchio solo a una presa a muro dotata di messa a terra e assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
- Non collegare mai questo apparecchio a un timer esterno.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende.
- Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro altri apparecchi; Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio; Non posizionare nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Non lasciare che l'apparecchio funzioni incustodito.
- Durante la frittura ad aria calda, dalle aperture di scarico dell'aria fuoriesce vapore caldo; Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dalle aperture di uscita del vapore e dell'aria; Fare attenzione al vapore caldo e all'aria calda quando si rimuove il vassoio per friggere dall'apparecchio.
- La superficie sotto l'apparecchio può diventare calda durante l'uso.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si vede uscire del fumo scuro dall'apparecchio; Attendere che l'emissione di fumo si fermi prima di rimuovere il vassoio per friggere dall'apparecchio.

Attenzione

- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale e stabile.
- Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di maneggiarlo o pulirlo.
- Rimuovere i resti bruciati.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente al normale uso domestico. Non è destinato all'uso in ambienti come cucine del personale, uffici, fattorie o altri ambienti di lavoro, né è destinato all'uso da parte di clienti in hotel o altri ambienti simili.
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o se non viene utilizzato secondo le istruzioni del manuale d'uso, la garanzia decade e il venditore declina ogni responsabilità per eventuali danni che potrebbero essere causati.

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio, ad eccezione dell'etichetta dati.
3. Pulire accuratamente la teglia, con acqua calda e un po' di detersivo liquido utilizzando una spugna non abrasiva.

Nota: puoi anche pulire queste parti in lavastoviglie.

4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
 1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
 2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio, ad eccezione dell'etichetta dati.
 3. Pulire accuratamente la teglia, con acqua calda e un po' di detersivo liquido utilizzando una spugna non abrasiva.
- Nota: puoi anche pulire queste parti in lavastoviglie.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Preparazione per l'uso

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e resistente al calore.
2. Posizionare correttamente la griglia per frutta e verdura nella teglia.

Non riempire la teglia con olio o altri liquidi.

Non mettere nulla sopra l'apparecchio. Ciò interrompe il flusso d'aria e influisce sul risultato della frittura ad aria.

Utilizzo dell'apparecchio

1. Accendere

Quando si collega l'apparecchio viene emesso un BIP. Il pulsante di accensione  si illuminerà di ROSSO.

2. Selezione menu/Temperatura/Tempo

Zone 1 o Zone 2 funziona individualmente

Collegare, è in modalità standby. premere , quindi premere  o , selezionare la funzione di cottura. è possibile regolare liberamente l'ora e la temperatura utilizzando il pulsante Time +/- e Temperature +/- . Puoi anche premere qualsiasi icona di funzione per cucinare cibi diversi. quindi premere  unità per iniziare a lavorare.

Zone 1 e Zone 2 funzionano contemporaneamente

- 1). Collegare, è in modalità standby. premere , quindi premere , selezionare la funzione di cottura. è possibile regolare liberamente l'ora e la temperatura utilizzando il pulsante Time +/- e Temperature +/- . Puoi anche premere qualsiasi icona di funzione per cucinare cibi diversi.
- 2). Dopo aver terminato la funzione , premere  e selezionare la funzione di cottura. è possibile regolare liberamente l'ora e la temperatura utilizzando il pulsante Time +/- e Temperature +/- . Puoi anche premere qualsiasi icona di funzione per cucinare cibi diversi.

3). Dopo aver terminato il programma sopra, premere  unità per iniziare a lavorare. Ogni funzione ha il proprio tempo e temperatura predefiniti (come mostrato nella tabella). Il cliente può regolare liberamente l'ora e la temperatura utilizzando i pulsanti Ora +/- e Temperatura +/-.

L'intervallo di controllo della temperatura è 50-200°C, ogni clic sulla temperatura +/- aumenterà o diminuirà di 10°C. A 200°C, premere il tasto "+", si tornerà a una temperatura di 50°C, premere il tasto "-" a 50°C la temperatura tornerà a 200°C. Nel processo di controllo della temperatura, il display digitale della temperatura lampeggerà sullo schermo (non lampeggerà durante il funzionamento), dopo aver lampeggiato 3 volte, la temperatura è stata impostata;

L'intervallo di tempo di regolazione è compreso tra 1 e 60 minuti. ogni clic sul tempo +/- aumenterà o diminuirà di 1 min. A 60 min se si preme "+", il tempo tornerà a 01 min. A 01 min, se si preme "-", la temperatura tornerà a 60 min. Nel processo di controllo del tempo, il display digitale dell'ora lampeggerà sullo schermo (non lampeggerà durante il lavoro), dopo aver lampeggiato 3 volte, l'ora è stata impostata.

3. Avvio, pausa/arresto

Dopo aver selezionato la funzione, impostare l'ora corretta e la temperatura corretta, premere , il  inizia a lampeggiare, dopo che i BEEP suonano, la macchina inizia a funzionare. Durante il funzionamento della macchina, premere , dopo i BEEP, la macchina smette di funzionare,  smette di lampeggiare. Durante il funzionamento della macchina, premere , dopo i BEEP, la macchina smette di funzionare e la macchina torna in modalità standby.

Notato:

(1). Durante il lavoro, puoi estrarre il vassoio per friggere, smettere di lavorare e puoi controllare il risultato della cottura o aggiungere altro cibo, la macchina continua a lavorare sul programma se tiri dentro il vassoio per friggere.

4. Fine del programma

L'elemento riscaldante smette di funzionare quando il tempo di lavoro è terminato, mostra 00 min, il motore continua a funzionare, avviso acustico. il motore continua a funzionare per 1 minuto, la macchina di raffreddamento, quindi la macchina entra in modalità standby.

SYNC FINISH - SINC FINE

SYNC FINISH



DUAL COOK

Cottura di 2 alimenti utilizzando 2 diverse funzioni, temperature o tempi di cottura e finitura allo stesso tempo.

Passaggio 1: programmare la zona 1
Metti il cibo nel cestino

Premere **1**

Seleziona una funzione di cottura

Passaggio 2: programmare la zona 2
Metti il cibo nel cestino

Premere **2**

Seleziona una funzione di cottura

Passaggio 3: iniziare a cucinare
Selezionare SINC Fine

Premere **▶▶** per iniziare la cottura

DUAL COOK - DOPPIO CUOCO

SYNC FINISH



DUAL COOK

Cucinare lo stesso cibo in ogni zona
Impostare la Zona 1 e utilizzare DUALCOOK per far corrispondere automaticamente le impostazioni alla zona 2.

Passaggio 1: selezionare DUAL COOK

Passaggio 2: selezionare una funzione di cottura

Premere **▶▶** per iniziare la cottura.

Tavolo del menù

logistica del programma			
	menù	Tempo predefinito (min)	Temperatura predefinita (° C)
Funzione	 Preriscaldare	3	180
	 patatine fritte	18	200
	 Carne	12	200
	 Bacchette	20	200
	 Bistecca	12	180
	 Torta	25	160
	 Gamberetto	8	180
	 Pescare	10	180
	 Pizza	20	180
	 Verdura	10	160
	 Riscaldare	15	150

		Disidratare	360 (tempo regolabile: da 0,5 ore a 24 ore) 60
--	--	-------------	---

Attenzione: non toccare la padella durante e circa 30 minuti dopo l'uso, poiché diventa molto calda. Tenere la padella solo per il manico.

Fase operativa

1. Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra.
2. Mettere gli ingredienti nella teglia.
3. Mettere la teglia nella giusta posizione; Scegliere la funzione dal menu e premere AVVIO/PAUSA per avviare la cottura.
4. Visualizzazione dello schermo
Mostrerà la temperatura e l'ora. La temperatura è la temperatura impostata e il tempo è il tempo di lavoro rimanente.
La funzione che abbiamo selezionato è sfarfallio.
5. Alcuni ingredienti richiedono di essere agitati a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per scuotere gli ingredienti, è possibile estrarre la teglia dall'apparecchio afferrandola per il manico e scuoterla. Quindi, puoi far scorrere nuovamente il vassoio per friggere nella friggitrice ad aria.
6. Quando senti la campanella del timer, il tempo di preparazione impostato è trascorso. È possibile estrarre la padella dall'apparecchio e posizionarla su una superficie resistente al calore.
7. Controlla se gli ingredienti sono pronti.
Se gli ingredienti non sono ancora pronti, puoi semplicemente reinserire la teglia nell'apparecchio e cuocere per altri minuti.
8. Svuotare il vassoio in una ciotola o su un piatto.

Suggerimento: per rimuovere ingredienti grandi o fragili, è possibile utilizzare un paio di pinze per sollevare gli ingredienti dal vassoio.

9. Quando un lotto di ingredienti è pronto, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per la preparazione di un altro lotto.

Nota: Quando si usa la friggitrice ad aria per la prima volta, potrebbe essere emesso un leggero fumo o odore. Questo è normale e presto scomparirà. È essenziale garantire che ci sia una ventilazione sufficiente intorno alla friggitrice ad aria.

Impostazioni

Oltre al menu preimpostato, puoi anche utilizzare questa friggitrice ad aria per preparare altri cibi impostando l'ora e la temperatura. Questa tabella qui sotto ti aiuta a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti che vuoi preparare.

Nota: tieni presente che queste impostazioni sono solo per riferimento. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire la migliore impostazione per i tuoi ingredienti.

Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, estrarre brevemente il vassoio per friggere dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda

disturba appena il processo.

Suggerimenti per cucinare

La friggitrice ad aria e le parti diventeranno calde durante il processo di cottura.

Non riempire eccessivamente il vassoio per friggere con gli alimenti.

Non imballare cibi nel vassoio per friggere.

Usando l'olio

L'aggiunta di una piccola quantità di olio al cibo può renderli più croccanti.

Gli spray per olio sono utili per applicare uniformemente piccole quantità di olio sul cibo.

Suggerimenti alimentari

È possibile friggere all'aria cibi surgelati che possono essere cotti in forno.

Per preparare torte, tortini o qualsiasi altro cibo con ripieno o pastella, puoi mettere gli alimenti in un contenitore resistente al calore e metterli nel vassoio per friggere.

Pat i cibi secchi con le marinate prima di aggiungerli al fry tray.

Riscaldare gli alimenti

Basta impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

GUIDA ALLA COTTURA - Nota: queste impostazioni sono una guida. Poiché gli ingredienti differiscono per dimensione, forma e marca, potrebbe essere necessario regolare i tempi di cottura e le temperature.

Nota: è meglio aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione prima di iniziare a friggere se l'apparecchio è freddo

Pulizia

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Il vassoio per friggere e l'interno dell'apparecchio hanno un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali di pulizia abrasivi per pulirli, in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Staccare la spina dalla presa a muro e lasciare raffreddare l'apparecchio.

Nota: rimuovere il vassoio per friggere per consentire alla friggitrice di raffreddarsi più rapidamente.

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

3. Pulire la teglia con acqua calda, un po' di detersivo liquido e una spugna non abrasiva.

È possibile utilizzare un detersivo liquido per rimuovere lo sporco residuo.

Nota: il vassoio per friggere è lavabile in lavastoviglie.

Suggerimento: se lo sporco è attaccato alla griglia per verdure o sul fondo della teglia, è possibile riempire la teglia con acqua calda e un po' di detersivo liquido, mettere la griglia nella teglia e lasciare che la teglia e il immergere la griglia per frutta e verdura per circa 10 minuti.

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

2. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.

Magazzinaggio

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

Troubleshooting

Problema	Causa possibile	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra.
	Non hai impostato il timer.	Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio.
Cibo non completamente cotto	La quantità degli ingredienti nel vassoio per friggere è eccessiva.	Mettere piccoli lotti di ingredienti nel vassoio per friggere. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Ruotare la manopola di controllo della temperatura sull'impostazione della temperatura richiesta (vedere la sezione "Impostazioni").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione desiderato (vedere la sezione "Impostazioni").
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Ingredients that lie on the top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway throughout the preparation time (see section 'Settings').
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria	Si utilizza un tipo di snack pensato per essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Utilizzare snack da forno o spennellare leggermente un po' d'olio sugli snack per un risultato più croccante.
Non è possibile inserire correttamente la padella nell'apparecchio.	C'è troppo cibo nel vassoio per friggere.	Non riempire la vaschetta oltre la quantità massima indicata nella tabella della pagina precedente.
Dall'apparecchio esce fumo bianco	Stai preparando ingredienti grassi.	Si noti che la temperatura è ben controllata per essere inferiore a 180°C, quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria.

Problema	Causa possibile	Soluzione
	La padella contiene ancora residui di grasso del precedente utilizzo.	Il fumo bianco è causato dal grasso che si riscalda nella padella. Assicurati di pulire bene la padella dopo ogni utilizzo.
Le patate fritte fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non hai messo bene a bagno i bastoncini di patate prima di friggerli.	Immergere i bastoncini di patate in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti; scolateli e asciugateli con carta da cucina.
	Non hai usato il tipo di patata giusto.	Usa patate fresche e assicurati che rimangano sode durante la frittura.
Le patate fritte fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine.	Assicurati di asciugare bene i bastoncini di patate prima di ricoprirli di olio.
		Tagliare la patata a bastoncini più sottili per un risultato più croccante.
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

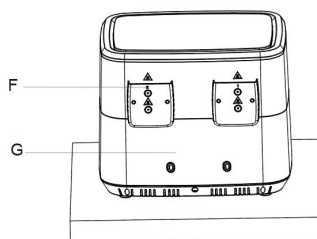
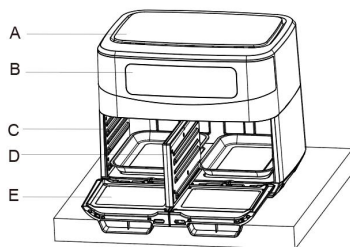
Introducción

Gracias por comprar esta freidora de aire de alta calidad. ¡Ahora podrá cocinar una amplia variedad de alimentos de una manera más saludable, con poco o nada de aceite!

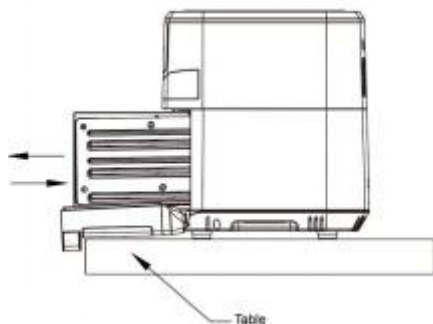
En combinación con la circulación de aire de alta velocidad, la freidora utiliza aire caliente y una parrilla superior para preparar sus platos de forma rápida y sencilla. Los ingredientes se calientan por todos lados y no es necesario agregar aceite en la mayoría de los casos.

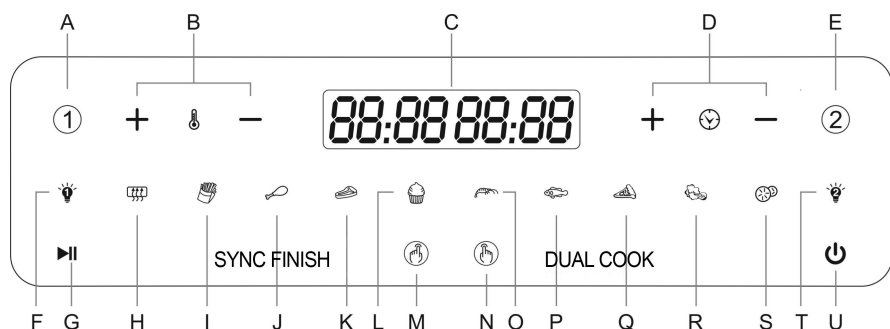
Descripción general

- A: cubierta superior
- B: Panel
- C: carcasa interior
- D: divisor (extraíble)
- E: puerta de vista
- F: ventanas de ventilación
- G: lugar de almacenamiento del cable de alimentación



NOTA: Cuando sea necesario quitar o instalar la partición intermedia, primero se mueve la máquina hacia afuera, la manija de la puerta debe estar como se muestra a la derecha, de modo que haya suficiente espacio para quitar o instalar la partición.





A: Zona 1

C: Pantalla de tiempo/temperatura

E: Zona 2

G: Inicio/pausa

I: Papas fritas

K: Filete

M: SYNC FINISH

O: Camarón

Q: Pizza

S: Deshidratado

B: Temperatura más/menos

D: Tiempo más/menos

F: Lámpara 1

H: Precalentar

J: Muslos

L: Pastel

N: DUAL COOK

P: Pescado

R: Verdura

T: Lámpara 2

U: encendido/apagado

Accesorios estandar

Para cavidad 2*5.5L



2 bandejas de aceite



2 rejillas

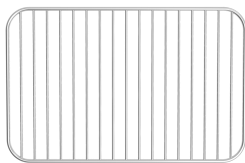


2 cestas de malla

Para cavidad de 12L:



1 bandeja de aceite grande



1 rejilla grande



1 cesta de malla grande

Información importante

Lea atentamente este manual de usuario antes de utilizar el aparato y guárdelo en un lugar seguro para consultarlo en el futuro.

Peligro

- Nunca sumerja la carcasa, que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua y enjuáguela bajo el grifo.
- No permita que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes a freír en la bandeja para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato está funcionando.
- No llene la bandeja de freír con aceite ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- No toque nunca el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje de la red local de su país antes de conectar el aparato.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarlo en un centro de servicio autorizado por personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
- Este aparato no es adecuado para niños o personas con discapacidades físicas o psíquicas o que carezcan de experiencia y conocimientos. Si desea que otra persona use el aparato, esa persona debe ser debidamente guiada sobre su uso.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños cuando el aparato esté encendido o se esté enfriando.
- Mantenga el cable principal alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.

- Conecte el aparato únicamente a un enchufe de pared con conexión a tierra y asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado correctamente en el enchufe de pared.
- Nunca conecte este aparato a un temporizador externo.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos; Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre por encima del aparato; No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el descrito en este manual.
- No permita que el aparato funcione sin supervisión.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de escape de aire; Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de las aberturas de salida de vapor y aire; Tenga cuidado con el vapor caliente y el aire caliente cuando retire la bandeja para freír del aparato.
- La superficie debajo del aparato puede calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo; Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar la bandeja para freír del aparato.

Precaución

- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal y estable.
- Desenchufe siempre el aparato después de su uso.
- Deje que el aparato se enfríe durante unos 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- Eliminar restos quemados.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico normal. No está diseñado para su uso en entornos como cocinas para el personal, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo, ni para ser utilizado por clientes en hoteles u otros entornos similares.
- Si el aparato se usa incorrectamente o si no se usa de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía pierde su validez y el vendedor rechaza cualquier responsabilidad por los daños que pueda causar.

Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Quite cualquier adhesivo o etiqueta del electrodoméstico que no sea la etiqueta de clasificación.
3. Limpiar a fondo la bandeja de freír, con agua caliente y un poco de jabón líquido para lavar utilizando una esponja no abrasiva.

Nota: También puede limpiar estas piezas en el lavavajillas.

4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Preparación para el uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y resistente al calor.
2. Coloque correctamente la rejilla para verduras en la bandeja para freír.

No llene la bandeja para freír con aceite ni ningún otro líquido.

No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de la fritura al aire.

Uso del aparato

1. Encendido

Hay un pitido cuando conecta el aparato. El botón de encendido  se iluminará en ROJO.

2. Selección de menú/Temperatura/Tiempo

Zone1 o Zone2 funcionan individualmente.

Enchufe, está en el modo de espera. presione , luego presione  o , seleccione la función de cocción. puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente usando el botón Tiempo +/- y Temperatura +/- . También puede presionar cualquier ícono de función para cocinar diferentes alimentos.luego presione  unidades para comenzar a trabajar.

Zone1 y Zone2 funcionan al mismo tiempo.

1). Enchufe, está en modo de espera. Presione , luego presione , seleccione la función de cocción. puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente usando el botón Tiempo +/- y Temperatura +/- . También puede presionar cualquier ícono de función para cocinar diferentes alimentos.

2).Después de terminar la función , presione  y seleccione la función de cocción. puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente usando el botón Tiempo +/- y Temperatura +/- . También puede presionar cualquier ícono de función para cocinar diferentes alimentos.

3). Después de terminar el programa anterior, presione  unidades para comenzar a trabajar. Cada función tiene su propio tiempo y temperatura predeterminados (como se muestra en la tabla). El cliente puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente usando el botón Tiempo +/- y Temperatura +/- .

El rango de control de temperatura es de 50-200°C, cada clic en +/- la temperatura aumentará o disminuirá 10°C. A 200°C, presione "+", volverá a una temperatura de 50°C, presione "-" a 50°C, la temperatura volverá a 200°C. En el proceso de control de temperatura, la pantalla digital de temperatura parpadeará en la pantalla (sin parpadear durante el funcionamiento), después de parpadear 3 veces, la temperatura se habrá configurado;

El rango de tiempo de ajuste es de 1 a 60 minutos. cada clic en el +/- el tiempo aumentará o disminuirá 1 min. A los 60 min, si presiona "+", el tiempo volverá a 01 min. A 01 min, si presiona "-", la temperatura volverá a 60 min. En el proceso de control de tiempo, la pantalla digital de tiempo parpadeará en la pantalla (sin parpadear durante el funcionamiento), después de parpadear 3 veces, el tiempo se ha configurado.

3. Iniciar, pausar/detener

Después de seleccionar la función, configure el tiempo y la temperatura correctos, presione , el  comenzará a parpadear, después de que suene BEEPS, la máquina comenzará a funcionar. Durante el funcionamiento de la máquina, presione , después de que suene BEEPS, la máquina deja de funcionar,  deja de parpadear. Durante el funcionamiento

de la máquina, presione , después de BEEPS, la máquina deja de funcionar y la máquina vuelve al modo de espera.

Anotado:

(1). Durante el trabajo, puede sacar la bandeja para freír, dejar de trabajar y puede verificar el resultado de la cocción o agregar más alimentos, la máquina continúa trabajando en el programa si retira la bandeja para freír.

4. Fin del programa

El elemento calefactor deja de funcionar cuando finaliza el tiempo de trabajo, muestra 00 min, el motor continúa funcionando, advertencia de zumbador. El motor continúa funcionando 1 min, enfriando la máquina, luego la máquina ingresa al modo de espera.

SYNC FINISH - SINCRONIZAR TERMINAR

SYNC FINISH



DUAL COOK

Cocine 2 alimentos usando 2 funciones diferentes, temperaturas o tiempos de cocción y termine al mismo tiempo.

Paso 1: Programar Zona 1

Coloque la comida en la canasta

Presiona **1**

Seleccione una función de cocción

Paso 2: Programa Zona 2

Coloque la comida en la canasta

Presiona **2**

Seleccione una función de cocción

Paso 3: Comience a cocinar

Seleccione SYNC Finalizar

Presione **▶||** para comenzar a cocinar

DUAL COOK - COCINERO DUAL

SYNC FINISH



DUAL COOK

Cocinar la misma comida en cada zona

Establezca la Zona 1 y use DUAL COOK para hacer coincidir automáticamente la configuración con la zona 2.

Paso 1: Seleccione DUAL COOK

Paso 2: seleccione una función de cocción

Presione **▶||** para comenzar a cocinar.

Tabla de menú

logística del programa			
	menú	Tiempo predeterminado (min)	Temperatura predeterminada (° C)
Función	 Precalentar	3	180
	 papas fritas	18	200
	 Carne	12	200
	 Baquetas	20	200
	 Steak	12	180
	 Pastel	25	160
	 Camarón	8	180
	 Pez	10	180
	 Pizza	20	180
	 Verdura	10	160
	 Recalentar	15	150
	 Deshidratar	360 (tiempo ajustable: 0,5 horas a 24 horas)	60

Precaución: *No toque la sartén durante y unos 30 minutos después de su uso, ya que se calienta mucho.*

Solo sostenga la sartén por el asa.

Paso de operación

1. Coloque el enchufe de red en una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Coloque los ingredientes en la bandeja para freír.
3. Coloque la bandeja para freír en la posición correcta; Elija la función del menú y presione INICIO/PAUSA para comenzar a cocinar.

4. Pantalla de visualización

Mostrará la temperatura y el tiempo. La temperatura es la temperatura de ajuste y el tiempo es el tiempo de trabajo restante.

La función que hemos seleccionado es parpadeo.

5. Es necesario agitar algunos ingredientes a la mitad del tiempo de preparación (consulte la sección 'Configuración' en este capítulo). Para agitar los ingredientes, puede sacar la bandeja para freír del aparato por el asa y agitarla. Luego, puede deslizar la bandeja para freír nuevamente dentro de la freidora.

6. Cuando escuche la campana del temporizador, ha transcurrido el tiempo de preparación establecido. Puede sacar la sartén del aparato y colocarla sobre una superficie resistente al calor.

7. Compruebe si los ingredientes están listos.

Si los ingredientes aún no están listos, simplemente puede volver a deslizar la bandeja para freír en el aparato y cocinar unos minutos más.

8. Vacíe la bandeja en un bol o en un plato.

Consejo: *para quitar ingredientes grandes o frágiles, puede usar un par de pinzas para sacar los ingredientes de la bandeja.*

9. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora está instantáneamente lista para preparar otro lote.

Nota: Cuando utilice la freidora de aire por primera vez, es posible que se emita un ligero humo u olor. Esto es normal y pronto desaparecerá. Es esencial asegurarse de que haya suficiente ventilación alrededor de la freidora de aire.

Ajustes

Además del menú preestablecido, también puede usar esta freidora de aire para preparar otros alimentos configurando el tiempo y la temperatura. La siguiente tabla le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar.

Nota: *Tenga en cuenta que estos ajustes son solo para referencia. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes.*

Debido a que la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire dentro del

electrodoméstico, sacar brevemente la bandeja para freír del electrodoméstico durante la fritura con aire caliente apenas perturba el proceso.

Consejos de cocina

La freidora de aire y las piezas se calentarán durante el proceso de cocción.

No llene demasiado la bandeja para freír con alimentos.

No coloque alimentos en la bandeja para freír.

usando aceite

Agregar una pequeña cantidad de aceite a los alimentos puede hacerlos más crujientes.

Los aerosoles de aceite son buenos para aplicar pequeñas cantidades de aceite de manera uniforme a los alimentos.

Consejos de comida

Puede freír al aire alimentos congelados que se pueden hornear en el horno.

Para hacer tortas, pays o cualquier alimento con relleno o rebozado, puede colocar los alimentos en un recipiente resistente al calor y colocarlo en la bandeja para freír.

Seque los alimentos con adobos antes de agregarlos a la bandeja para freír.

Recalentar Alimentos

Simplemente ajuste la temperatura a 150°C por hasta 10 minutos.

GUÍA DE COCCIÓN - Nota: estos ajustes son una guía. Como los ingredientes difieren en tamaño, forma y marca, es posible que deba ajustar los tiempos y las temperaturas de cocción.

Nota: *Es mejor añadir 3 minutos al tiempo de preparación antes de empezar a freír si el aparato está frío*

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.

La bandeja para freír y el interior del aparato tienen un revestimiento antiadherente. No use utensilios de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

Nota: *Retire la bandeja para freír para que la freidora se enfríe más rápidamente.*

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

3. Limpiar la bandeja de freír con agua caliente, un poco de jabón líquido y una esponja no abrasiva.

Puede usar un líquido de lavado para eliminar cualquier resto de suciedad.

Nota: *La bandeja para freír es apta para lavavajillas.*

Sugerencia: si hay suciedad adherida a la rejilla para verduras o en el fondo de la bandeja

para freír, puede llenar la bandeja para freír con agua caliente y un poco de jabón líquido para lavar, colocar la rejilla para verduras en la bandeja para freír y dejar que la bandeja para freír y el remoje la rejilla para verduras durante aproximadamente 10 minutos.

1. Limpiar el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
2. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
La freidora de aire no funciona	El aparato no está enchufado a la red eléctrica.	Coloque el enchufe de red en una toma de corriente con conexión a tierra.
	No ha configurado el temporizador.	Gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
Comida no cocinada completamente	La cantidad de ingredientes en la bandeja para freír es demasiado.	Coloque cantidades más pequeñas de ingredientes en la bandeja para freír. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Gire la perilla de control de temperatura a la configuración de temperatura requerida (vea la sección 'Configuración').
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido (consulte la sección 'Configuración').
Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que están encima o cruzados (p. ej., patatas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación (consulte la sección 'Configuración').
Los bocadillos fritos no quedan crujientes cuando salen de la freidora	Se utiliza un tipo de snack destinado a ser preparado en una freidora tradicional.	Use bocadillos para horno o cepille ligeramente un poco de aceite sobre los bocadillos para obtener un resultado más crujiente.
No se puede deslizar la sartén en el aparato correctamente.	Hay demasiada comida en la bandeja para freír.	No llene la bandeja más allá de la cantidad máxima indicada en la tabla de la página anterior.
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasosos.	Tenga en cuenta que la temperatura está bien controlada para que esté por debajo de los 180 °C cuando fríe ingredientes grasosos en la freidora.

Problema	Causa posible	Solución
	La sartén aún contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
Las papas fritas frescas se fríen de manera desigual en la freidora.	No remojó los palitos de patata correctamente antes de freírlos.	Remoja los palitos de patata en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos; sácalas y sécalas con papel de cocina.
	No utilizó el tipo de patata adecuado.	Use papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
Las papas fritas frescas no quedan crujientes cuando salen de la freidora.	El crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas fritas.	Asegúrate de secar bien los bastones de papa antes de cubrirlos con aceite.
		Corta la patata en palitos más finos para que quede más crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

iceagle®



Questions or Concerns?

support@iceagle.eu