

TORNADO

OWNER MANUAL

Air Fryer

TAFT-1000-GS



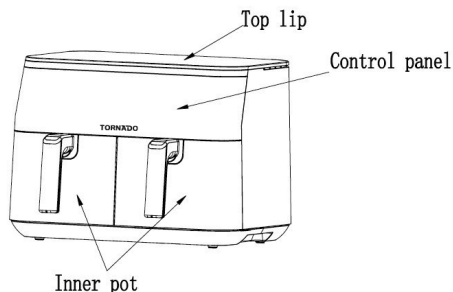
Important Safeguards

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

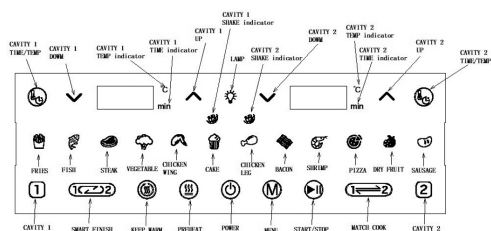
1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
6. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or a authorized service agent or a qualified technician in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, turn off the Power button and then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Always make sure the inner pot is fully closed while Air Fryer is in operation. Air Fryer will not operate unless the inner pot is fully closed.
15. After the hot air frying is completed, the inner pot and the cooked foods are hot. Be careful when handling the hot inner pot.
16. The inner pot can not be used for storing things, especially papers, cardboard or plastic.
17. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
18. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

HOUSEHOLD USE ONLY

Know Your Air Fryer



CONTROL PANEL



OPERATION INSTRUCTION FOR CONTROL PANEL

1. After plug in, one long beep can be heard, all the indicators on the control panel illuminate for 1 second and the appliance enters into the power off mode. At that time, the indicator of Power button illuminates solidly while other buttons and indicators go into the sleep mode.
2. Shortly press the Power button , cavity1 "" and cavity2 "" buttons on the control panel are activated. Then Shortly press the cavity1 button "" or cavity2 button "" At that time, the default temperature is 200°C and the default time is 15 minutes.
3. Shortly press "" to make switching among the menus. The indicator of the selected menu flashes while the indicators of the other menus illuminate solidly.
4. Press cavity1 "" or cavity2 "" Shortly press the TIME/TEMP button "" to make switching between the temperature and time, and then adjust the temperature or time by "" or "". Hold and press "" or "" to adjust the temperature or time quickly, at that time, you can still make switching among the menus.
5. After setting the temperature, time and menu, shortly press the START/STOP button "", the appliance starts to work and the heating indicator illuminates.
6. During working, shortly press the START/STOP button "", the appliance pauses working. Press the the START/STOP button "" again and the appliance continues working.
7. After the working is completed, the appliance exits

from the working mode, five beep is heard and the heating indicator extinguishes, the display shows "000" and "000" flashes. When the display extinguishes completely (only the indicator of Power button illuminates), the appliance enters into the power off mode.

8. For the Preheat function, the default temperature is 200°C and the default time is 3 minutes. The time and temperature can not be adjusted under the preheat mode. In the

before selecting the menu or pause mode, shortly press the PREHEAT button "⏻" to select the function (press it again to cancel the selection). Shortly press the START/STOP button "⏻" enter the preheating mode.
9. For the keep-warm function, the default temperature is 80°C and the default time is 60 minutes. The time and temperature can not be adjusted under the preheat mode. In the before selecting the menu or pause mode, shortly press the KEEP WARM button "⏻" to select the function (press it again to cancel the selection). After the heating work is completed, the appliance enter the keep-warm mode, and return to the power off mode after the working is completed.

10. After the appliance is powered on, you can remove the inner pot at any time, at that time, the appliance stops working, the display illuminates solidly indicating the inner pot is removed, at that time, the appliance can not be operated. And the appliance will continue working after the inner pot is placed correctly again.

11. FRIES When 1/2 and 1/6 of the cooking time is left, FISH, STEAK, VEGETABLE, CHICKEN WING, CHICKEN LEG, BACON, SHRIMP, SAUSAGE, When 1/3 of the cooking

time is left, the Shake indicator will flash and the buzzer will beep for 30 seconds (one beep can be heard every 3 seconds) to remind the user to perform the "Shake" operation. And the "Shake" operation will be canceled after either of the following operations is performed.

(1) The user removes the inner pot and perform the "Shake" operation within 30 seconds, and then place the inner pot in the main body again.

(2) There is not any operation within 30 seconds.

Either of the above conditions is considered to be the completion of the "Shake" operation. After the "Shake" operation is completed, the buzzer will stop beeping, the Shake indicator will extinguish and the appliance will continue working.

12. For the match cook function, when you have set the menu for cavity1 or cavity2, then shortly press the MATCH COOK "⏻" button, the set cavity data is copied another cavity, shortly press the START/STOP "⏻" button, the appliance starts to work and return to the power off mode after the working is completed.

13. For the smart finish function, when you have set the menu for cavity1 and cavity2, then shortly press the SMART FINISH "⏻" button, the set cavity data is copied another cavity, shortly press the START/STOP "⏻" button, the appliance starts to work and return to the power off mode after the working is completed. using this function, different foods can be cooked at the same time

Before Using For The First Time

1. Your Air Fryer is supplied with a shelf placed in the inner pot. Grasp the handle to remove the inner pot from the main body and then place it on a flat and clean working area. Remove all packing material and labels from the inside and outside of the Air Fryer.

2. Check and ensure that there is no packing material under and around the inner pot.

3. Wash shelf and inner pot in hot, soapy water.

4. DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER. Wipe Air Fryer body with

a damp cloth. Dry all parts thoroughly.

NOTE: During first use, the Air Fryer may emit a slight odor. This is normal.

WARNING: This appliance can not be used to boil water.

PRODUCT OPERATION GUIDELINES

1. Place the Air Fryer on a flat and heat-resistant working area which is close to an electrical outlet.

2. Firmly grasp the handle to remove the inner pot from the main body and then place it on a flat and clean surface.

3. Place the food on the shelf and please do not overfill.

4. Push the inner pot into the main body and make sure that the inner pot is placed correctly.

5. Connect the appliance with power source.

6. The adjustable temperature range between 60-200 °C and the adjustable time ranges between 1 minute and 60 minutes.

7. If the Air Fryer is at the cold state, select the Preheat function (no need to load food), the heating indicator illuminates and the Air Fryer starts to heat. The cooking effect will be better after the appliance is preheated.

8. Follow the operation in the section of "OPERATION INSTRUCTION FOR CONTROL PANEL" to select the proper time and temperature according to the food to be cooked. And then turn on the appliance.

9. When the inner pot is removed, the heating element will stop working and the display will indicate that the inner pot has been removed. After the inner pot is placed correctly, the appliance will continue heating.

10. Flip the food over to check the browning and doneness of the food. If need to continue cooking, adjust the temperature and time until the food is cooked completely.

11. After the cooking is completed, remove the inner pot from the body and place it on a flat and heat-resistant surface. Put the cooked food in a proper container.

12. The cooking can be continued if necessary. Unplug the appliance when not in use. **NOTE:** The Air Fryer will not heat if the START/STOP button is not activated. Unless the inner pot is installed correctly, the Air Fryer will not heat and the display will indicate that the inner pot has been removed. After the cooking is completed, please press the Power button to turn off the Air Fryer.

WARNING: Be careful when flipping over the food in the inner pot. To avoid personal injury or property damage, do not flip over the food by shaking the whole machine.

WARNING: Be extra careful when removing and placing the inner pot to avoid being scalded by hot steam.

WARNING: After cooking, do not put the shelf and inner pot directly on the plastic table to avoid scorching the plastic table. Don't turn the inner pot with shelf over.

HELPFUL HITS

1. Olive oil or vegetable oil works well for air frying. Oil can be applied on the foods to get a better cooking result. And please make sure the foods are dried before being applied with oil.
1. The food can be cut into small pieces to increase the cooking area and make the food be crispier. Activate the preheat function before frying food for better cooking result.
2. Do not overfill the inner pot with food. Never fill the inner pot with food of which amount is more than 1/2 of the maximum capacity of inner pot.
3. For the best cooking result, some foods need to be flipped over during air-frying. Refer to **"INTRODUCTION FOR MENUS"** for specific information.
4. When cooking foods that are naturally high in fat, such as chicken wings or sausages, it may be necessary to empty the grease from the inner pot between uses to avoid excessive smoke.
5. Always dry the food before cooking to improve browning and avoid excessive smoke.
6. The food in the inner pot must not be higher than the mouth of the inner pot to allow air to circulate inside.

INTRODUCTION FOR MENUS

FOOD	TEMP	TIME	KEEP WARM	TEMP RANGE	TIME RANGE	SHAKE
FRENCH FRIES	200°C	20 mins	YES	80~200°C	1~60min	YES
FISH	200°C	20 mins	YES	80~200°C	1~60min	YES
STEAK	200°C	13 mins	YES	80~200°C	1~60min	YES
VEGETABLE	180°C	10 mins	YES	80~200°C	1~60min	YES
CHICKEN WING	200°C	18 mins	YES	80~200°C	1~60min	YES
CAKE	160°C	30 mins	YES	80~200°C	1~60min	NO
CHICKEN LEG	200°C	15 mins	YES	80~200°C	1~60min	YES
BACON	200°C	7 mins	YES	80~200°C	1~60min	YES
SHRIMP	200°C	13 mins	YES	80~200°C	1~60min	YES
PIZZA	200°C	10 mins	YES	80~200°C	1~60min	NO
DRY FRUIT	60°C	240 mins	YES	60~80°C	120~540mins	NO
SAUSAGE	200°C	10 mins	YES	80~200°C	1~60min	YES

NOTES:

1. Always use a meat thermometer to ensure that meat, poultry and fish are cooked thoroughly before eating.
2. The **"INSTRUCTION FOR MENUS"** is only for reference. The amount, thickness or density of the food and whether the food is fresh, thawed or frozen may affect the cooking time.
3. The **"INSTRUCTION FOR MENUS"** shows the average

cooking time, the time required to take some measures and the measures taken to achieve the best cooking result.

4. Frying a small amount of food will result in a shorter cooking time and a better cooking result. Adjust the temperature and time as necessary to suit your taste.

Cleaning and Maintainace

WARNING: Allow the Air Fryer to cool down fully before cleaning.

1. Unplug the Air Fryer. Remove the inner pot from the main body. Make sure the inner pot and shelf have cooled completely before cleaning.
2. Wash the inner pot and shelf in hot soapy water. Do not use metal kitchen utensil or abrasive cleanser or cleaning product as this may damage the non-stick coating.
3. The shelf and inner pot are dishwasher-safe. For the best results, place them on the top rack of your dishwasher to clean.
4. Wipe the Air Fryer body with a soft, non-abrasive damp cloth.
5. The appliance contains no user serviceable parts. Except for cleaning, all maintenance requiring disassembling must be carried out by qualified service personnel.

TROUBLESHOOTING

Problem	Reason	Solution
No indication or the control panel	The plug has not been inserted well or the inner	Insert the power plug correctly and place the inner pot correctly, and ensure that the Power
can not be operated.	pot is not placed correctly.	button is turned on.
Uneven browning	The food is not shaken during cooking.	When "shake" remind of the cooking time is left, remove the inner pot and shake the food.
There is a large amount of smoke produced.	There is too much moisture on the surface of food	Clean the moisture on the surface of food with kitchen paper

STORING INSTRUCTION

1. Make sure the Air Fryer is unplugged and all parts are cleaned and dried before storing.
2. Never store the Air Fryer at a hot and wet place.
3. Store Air Fryer in its box or at a clean, dry place.

Correct Disposal of This Product

(Waste Electrical & Electronic Equipment)

(Applicable in countries with separate collection systems)

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

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

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



Arbeit fort.

7. Nach Beendigung des Betriebs verlässt das Gerät den Arbeitsmodus, ein fünfmaliger Signalton ertönt und die Heizanzeige erlischt. Das Display zeigt „000“ an und „000“ blinkt. Wenn das Display vollständig erlischt (nur die Anzeige der Einschalttaste leuchtet), wechselt das Gerät in den ausgeschalteten Modus.

8. Für die Vorheizfunktion beträgt die Standardtemperatur 200°C und die Standardzeit 3 Minuten. Die Zeit und Temperatur können im Vorheizmodus nicht angepasst werden. Bevor Sie das Menü auswählen oder in den Pausenmodus wechseln, drücken Sie kurz die VORHEIZEN-Taste “” um die Funktion auszuwählen (drücken Sie erneut, um die Auswahl aufzuheben). Drücken Sie kurz die START/STOP-Taste “” um in den Vorheizmodus zu wechseln, 8. Für die Warmhaltefunktion beträgt die Standardtemperatur 80°C und die Standardzeit 60 Minuten. Die Zeit und Temperatur können im Warmhaltemodus nicht angepasst werden. Bevor Sie das Menü auswählen oder in den Pausenmodus wechseln, drücken Sie kurz die WARMHALTEN-Taste

“” um die Funktion auszuwählen (drücken Sie erneut, um die Auswahl aufzuheben). Nach Beendigung des Heizvorgangs wechselt das Gerät in den Warmhaltemodus und kehrt nach Beendigung des Vorgangs in den ausgeschalteten Modus zurück.

Nach dem Einschalten des Geräts können Sie den Innentopf jederzeit entfernen. Dabei stoppt das Gerät den Betrieb, und das Display leuchtet dauerhaft, was anzeigt, dass der Innentopf entfernt wurde. Das Gerät ist dann nicht bedienbar und setzt den Betrieb fort, sobald der Innentopf wieder korrekt eingesetzt ist.

11. FRIES: Wenn die Hälfte und ein Sechstel der Kochzeit verbleiben, blinkt die Shake-Anzeige und der Summer ertönt 30 Sekunden lang (ein Ton alle 3 Sekunden), um den Benutzer daran zu erinnern, die „Schüttel“-Operation durchzuführen. Diese wird abgebrochen, wenn eine der folgenden Aktionen durchgeführt wird:

(1) Der Benutzer entfernt den Innentopf, führt die „Schüttel“-Operation innerhalb von 30 Sekunden durch und setzt den Innentopf wieder ein.

(2) Innerhalb von 30 Sekunden erfolgt keine Aktion.

Beide Bedingungen gelten als Abschluss der „Schüttel“-Operation. Nach Abschluss des „Schüttel“-Vorgangs verstummt der Summer, die Shake-Anzeige erlischt und das Gerät arbeitet weiter.

9. Für die Match-Cook-Funktion: Wenn Sie das Menü für Kammer 1 oder Kammer 2 eingestellt haben, drücken Sie kurz die MATCH COOK-Taste “”. Die Einstellungen der Kammer werden auf die andere Kammer kopiert. Drücken Sie kurz die START/STOP-Taste “” und das Gerät beginnt mit dem Betrieb und wechselt nach Abschluss des Betriebs in den ausgeschalteten Modus.

10. Für die Smart-Finish-Funktion: Wenn Sie das Menü für Kammer 1 und Kammer 2 eingestellt haben, drücken Sie kurz die SMART FINISH-Taste “”. Die Einstellungen der Kammer werden auf die andere Kammer kopiert. Drücken Sie kurz die START/STOP-Taste “” und das Gerät beginnt mit dem Betrieb und wechselt nach Abschluss des Betriebs in den ausgeschalteten Modus. Mit dieser Funktion können verschiedene Speisen gleichzeitig

zubereitet werden.

Vor Erstgebrauch

1. Ihr Heißluftfritteuse wird mit einem Einsatz geliefert, der sich im Innenbehälter befindet. Greifen Sie den Griff, um den Innenbehälter aus dem Hauptgehäuse zu entfernen, und stellen Sie ihn auf eine flache und saubere Arbeitsfläche. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Etiketten von innen und außen an der Heißluftfritteuse.
 2. 2. Überprüfen Sie, ob sich kein Verpackungsmaterial unter und um den Innenbehälter befindet.
 3. 3. Reinigen Sie den Einsatz und den Innenbehälter mit heißem Seifenwasser.
 4. TAUCHEN SIE DAS HEISSLUFTFRITTEUSEN-GEHÄUSE NICHT IN WASSER. Wischen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie alle Teile gründlich.
- HINWEIS: Während des ersten Gebrauchs kann die Heißluftfritteuse einen leichten Geruch abgeben. Dies ist normal.

WARNUNG: Dieses Gerät darf nicht zum Kochen von Wasser verwendet werden.

BEDIENUNGSHINWEISE

1. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine flache und hitzebeständige Arbeitsfläche in der Nähe einer Steckdose.
2. Greifen Sie fest den Griff, um den Innenbehälter aus dem Hauptgehäuse zu entfernen, und stellen Sie ihn auf eine flache und saubere Oberfläche.
3. Legen Sie das Essen auf den Einsatz und überfüllen Sie es bitte nicht.
4. Schieben Sie den Innenbehälter in das Hauptgehäuse und stellen Sie sicher, dass der Innenbehälter korrekt eingesetzt ist.
5. Schließen Sie das Gerät an die Stromquelle an.
6. Der einstellbare Temperaturbereich liegt zwischen 60-200 °C, und die einstellbare Zeitspanne reicht von 1 Minute bis 60 Minuten.
7. Wenn die Heißluftfritteuse kalt ist, wählen Sie die Vorheizfunktion (ohne Lebensmittel), die Heizanzeige leuchtet auf und die Heißluftfritteuse beginnt zu heizen. Das Kochergebnis wird nach dem Vorheizen besser sein.
8. Befolgen Sie die Schritte in der Bedienungsanleitung des Bedienfelds, um die entsprechende Zeit und Temperatur gemäß dem zu kochenden Lebensmittel auszuwählen, und schalten Sie das Gerät dann ein.
9. Wenn der Innenbehälter entfernt wird, stoppt das Heizelement und das Display zeigt an, dass der Innenbehälter entfernt wurde. Sobald der Innenbehälter korrekt eingesetzt ist, wird das Gerät die Heizung fortsetzen.
10. Wenden Sie die Lebensmittel, um die Bräunung und den Garzustand zu überprüfen. Wenn ein Weiterkochen erforderlich ist, passen Sie Temperatur und Zeit an, bis die Speisen vollständig gar sind.
11. Nach Abschluss des Kochens nehmen Sie den Innenbehälter aus dem Gehäuse und stellen Sie ihn auf eine flache und hitzebeständige Oberfläche. Legen Sie das gekochte Essen in einen geeigneten Behälter.
12. Falls erforderlich, kann das Kochen fortgesetzt

werden. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht verwendet wird. **HINWEIS:** Die Heißluftfritteuse heizt nicht, wenn die START/STOP-Taste nicht aktiviert ist. Wenn der Innenbehälter nicht korrekt installiert ist, heizt die Heißluftfritteuse nicht und das Display zeigt an, dass der Innenbehälter entfernt wurde. Nach Beendigung des Kochens drücken Sie bitte die Ein-/Aus-Taste, um die Heißluftfritteuse auszuschalten

WARNUNG: Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Lebensmittel im Innenbehälter wenden. Um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden, schütteln Sie das Gerät nicht, um das Essen zu wenden.

WARNUNG: Seien Sie besonders vorsichtig beim Entfernen und Einsetzen des Innenbehälters, um Verbrühungen durch heißen Dampf zu vermeiden.

WARNUNG: Nach dem Kochen setzen Sie den Einsatz und den Innenbehälter nicht direkt auf einen Kunststofftisch, um ein Schmelzen des Tisches zu vermeiden. Drehen Sie den Innenbehälter nicht mit dem Einsatz um.

HILFREICHE TIPPS

1. Olivenöl oder Pflanzenöl eignet sich gut zum Luftfrittieren. Öl kann auf die Lebensmittel aufgetragen werden, um ein besseres Kochergebnis zu erzielen. Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel trocken sind, bevor sie mit Öl bestrichen werden.
2. Die Lebensmittel können in kleine Stücke geschnitten werden, um die Kochfläche zu vergrößern und knuspriger zu machen. Aktivieren Sie die Vorheizfunktion, bevor Sie die Speisen frittieren, um ein besseres Kochergebnis zu erzielen.
3. Überfüllen Sie den Innenbehälter nicht mit Lebensmitteln. Füllen Sie den Innenbehälter niemals mehr als die Hälfte der maximalen Kapazität.
4. Für das beste Kochergebnis müssen einige Lebensmittel während des Luftfrittierens gewendet werden. Informationen dazu finden Sie in der „EINFÜHRUNG IN DIE MENÜS“.
5. Bei der Zubereitung von fettreichen Lebensmitteln wie Hähnchenflügeln oder Würstchen kann es notwendig sein, das Fett zwischen den Kochvorgängen aus dem Innenbehälter zu entfernen, um übermäßige Rauchentwicklung zu vermeiden.
6. Trocknen Sie die Lebensmittel vor dem Kochen immer ab, um die Bräunung zu verbessern und übermäßige Rauchentwicklung zu vermeiden.
7. Die Lebensmittel im Innenbehälter sollten nicht höher als der Rand des Innenbehälters sein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.

EINFÜHRUNG IN DIE MENÜS

LEBENSMITTEL	TEMP	ZEIT	WARTHALTEN	TEMP- BEREICH	ZEITBEREICH	SCHÜTTELN
POMMES FRITES	200°C	20 mins	ja	80–200°C	1–60min	ja
FISCH	200°C	20 mins	ja	80–200°C	1–60min	ja
STEAK	200°C	13 mins	ja	80–200°C	1–60min	ja
GEMÜSE	180°C	10 mins	ja	80–200°C	1–60min	ja
HÄHNCHENFLÜGEL	200°C	18 mins	ja	80–200°C	1–60min	ja
KUCHEN	160°C	30 mins	ja	80–200°C	1–60min	Nein
HÄHNCHENKEULE	200°C	15 mins	ja	80–200°C	1–60min	ja
SPECK	200°C	7 mins	ja	80–200°C	1–60min	ja
GARNELEN	200°C	13 mins	ja	80–200°C	1–60min	ja
PIZZA	200°C	10 mins	ja	80–200°C	1–60min	Nein
TROCKENFRUCHT	60°C	240 mins	ja	60–80°C	120– 540mins	Nein
WURST	200°C	10 mins	ja	80–200°C	1–60min	ja

HINWEISE:

1. Verwenden Sie immer ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass Fleisch, Geflügel und Fisch vor dem Verzehr vollständig durchgegart sind.
2. Die „MENÜ-ANWEISUNGEN“ dienen nur als Referenz. Menge, Dicke oder Dichte der Lebensmittel sowie deren Zustand (frisch, aufgetaut oder gefroren) können die Kochzeit beeinflussen.
3. Die „MENÜ-ANWEISUNGEN“ geben die durchschnittliche Kochzeit an und die Maßnahmen, die für das beste Kochergebnis erforderlich sind.
4. Das Frittieren einer kleinen Menge Lebensmittel verkürzt die Kochzeit und verbessert das Ergebnis. Passen Sie Temperatur und Zeit nach Belieben an.

Reinigung Und Pflege

WARNUNG: Lassen Sie die Heißluftfritteuse vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

1. Ziehen Sie den Netzstecker. Entfernen Sie den Innenbehälter aus dem Hauptgehäuse. Stellen Sie sicher, dass der Innenbehälter und der Einsatz vollständig abgekühlt sind, bevor Sie diese reinigen.
2. Waschen Sie den Innenbehälter und den Einsatz

mit heißem Seifenwasser. Verwenden Sie keine Metallutensilien oder Scheuermittel, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

3. Der Einsatz und der Innenbehälter sind spülmaschinenfest. Für die besten Ergebnisse legen Sie sie im oberen Geschirrkorb Ihrer Spülmaschine.
4. Wischen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem weichen, nicht scheuernden, feuchten Tuch ab.
5. Das Gerät enthält keine vom Benutzer wartbaren Teile. Außer für die Reinigung darf jegliche Wartung nur von qualifiziertem Servicepersonal durchgeführt werden.

FEHLERSUCHE

Problem	Ursache	Lösung
Keine Anzeige oder das Bedienfeld funktioniert nicht	Der Stecker wurde nicht richtig eingesteckt oder der Innenbehälter ist nicht korrekt eingesetzt.	Stecken Sie den Stecker korrekt ein und setzen Sie den Innenbehälter korrekt ein, und stellen Sie sicher, dass die Ein-/Aus-Taste aktiviert ist.
Ungleichmäßige Bräunung.	Das Essen wurde während des Kochens nicht geschüttelt.	Wenn die Erinnerung „schütteln“ erscheint, entfernen Sie den Innenbehälter und schütteln die Lebensmittel.
Es wird viel Rauch erzeugt.	Es befindet sich zu viel Feuchtigkeit auf der Oberfläche der Lebensmittel.	Trocknen Sie die Feuchtigkeit auf der Oberfläche der Lebensmittel mit Küchenpapier ab.

AUFBEWAHRUNGSANWEISUNG

1. Stellen Sie sicher, dass die Heißluftfritteuse vom Netz getrennt ist und alle Teile gereinigt und getrocknet sind, bevor sie verstaut wird.
2. Lagern Sie die Heißluftfritteuse niemals an einem heißen oder feuchten Ort.
3. Bewahren Sie die Heißluftfritteuse in ihrer Originalverpackung oder an einem sauberen, trockenen Ort auf.

Korrekte Entsorgung Von Altgeräten

(Elektroschrott)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Diese Kennzeichnung auf dem Produkt, den Zubehörteilen oder der Dokumentation weist darauf hin, dass das Produkt und die elektronischen Zubehörteile nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

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



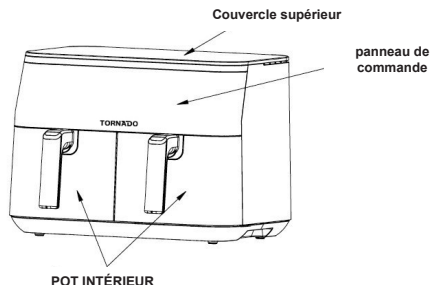
Consignes De Sécurité Importantes

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez toujours les précautions de sécurité de base, y compris les suivantes :

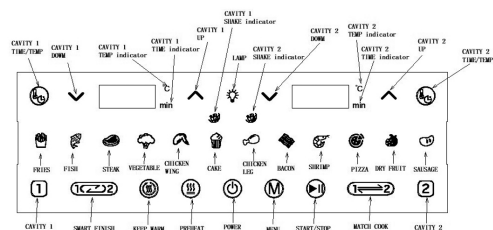
1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
5. N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Confiez-le à un technicien qualifié pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un agent de service agréé ou un technicien qualifié pour éviter tout danger.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre au bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
11. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Pour déconnecter, éteignez en appuyant sur le bouton d'alimentation, puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
14. Assurez-vous toujours que le pot intérieur est complètement fermé lorsque la friteuse à air est en fonctionnement. La friteuse ne fonctionnera pas si le pot intérieur n'est pas entièrement fermé.
15. Après la cuisson à l'air chaud, le pot intérieur et les aliments cuits sont chauds. Manipulez le pot intérieur avec précaution.
16. Le pot intérieur ne doit pas être utilisé pour stocker des objets, notamment du papier, du carton ou du plastique.
17. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
18. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu des instructions d'une personne responsable de leur sécurité.

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Connaissez Votre Friteuse À Air



panneau de commande



INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU PANNEAU DE CONTRÔLE

1. Après le branchement, un long bip retentit, tous les indicateurs du panneau de commande s'allument pendant une seconde et l'appareil entre en mode veille. À ce moment, l'indicateur du bouton d'alimentation s'allume en continu tandis que les autres boutons et indicateurs se mettent en veille.
2. Appuyez brièvement sur le bouton d'alimentation , la cavité 1 "1" et la cavité 2 "2"  du panneau de commande sont activées. Ensuite, appuyez brièvement sur le bouton cavité 1 "1" ou cavité 2 "2". La température par défaut est de 200 °C et le temps par défaut est de 15 minutes.
3. Appuyez brièvement sur  pour changer de menu. L'indicateur du menu sélectionné clignote tandis que les indicateurs des autres menus restent allumés.
4. Appuyez sur cavité 1  ou cavité 2  Appuyez brièvement sur le bouton TEMPS/TEMPÉRATURE  pour alterner entre la température et le temps, puis ajustez la température ou le temps en utilisant  ou . Maintenez enfoncé  ou  pour ajuster rapidement la température ou le temps ; à ce moment-là, vous pouvez toujours naviguer parmi les menus.
5. Après avoir réglé la température, le temps et le menu, appuyez brièvement sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER , l'appareil commence à fonctionner et l'indicateur de chauffage s'allume.

6. Pendant le fonctionnement, appuyez brièvement sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER " ", pour mettre l'appareil en pause. Appuyez à nouveau sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER

" " et l'appareil reprend son fonctionnement.

7. Une fois le fonctionnement terminé, l'appareil sort du mode de fonctionnement, cinq bips sont émis et l'indicateur de chauffage s'éteint. L'écran affiche « 000 » et « 000 » clignote. Lorsque l'écran s'éteint complètement (seul l'indicateur du bouton d'alimentation reste allumé), l'appareil passe en mode arrêt.

8. 8. Pour la fonction de préchauffage, la température par défaut est de 200°C et le temps par défaut est de 3 minutes. La température et le temps ne peuvent pas être ajustés en mode préchauffage. Avant de sélectionner le menu ou en mode pause, appuyez brièvement sur le bouton PRÉCHAUFFAGE

"  "

pour sélectionner la fonction (appuyez à nouveau pour annuler la sélection). Appuyez brièvement sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER

"  " pour entrer en mode préchauffage,

9. Pour la fonction de maintien au chaud, la température par défaut est de 80°C et le temps par défaut est de 60 minutes. La température et le temps ne peuvent pas être ajustés en mode préchauffage. Avant de sélectionner le menu ou en mode pause, appuyez brièvement sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD

10.  " pour sélectionner la fonction (appuyez à nouveau pour annuler la sélection). Une fois le chauffage terminé, l'appareil passe en mode maintien au chaud et retourne en mode arrêt après la fin du maintien au chaud.

11. Après la mise sous tension de l'appareil, vous pouvez retirer le pot interne à tout moment. À ce moment-là, l'appareil cesse de fonctionner, l'écran reste allumé pour indiquer que le pot interne est retiré et l'appareil ne peut pas être utilisé. L'appareil reprendra son fonctionnement une fois le pot interne correctement replacé.

12. 11. FRITES Lorsque 1/2 et 1/6 du temps de cuisson est écoulé, POISSON, STEAK, LÉGUMES, AILES DE POULET, PILONS DE POULET, BACON, CREVETTES, SAUCISSES. Lorsque 1/3 du temps de cuisson est écoulé, l'indicateur de secouage clignote et le buzzer émettra un bip pendant 30 secondes (un bip toutes les 3 secondes) pour rappeler à l'utilisateur d'effectuer l'opération « Secouer ». Cette opération de secouage sera annulée après l'exécution de l'une des actions suivantes :

(1) L'utilisateur retire le pot interne, effectue l'opération « Secouer » dans les 30 secondes, puis replace le pot interne dans l'appareil.

(2) Aucune action n'est effectuée dans les 30 secondes. Toute action ci-dessus est considérée comme l'achèvement de l'opération « Secouer ». Une fois l'opération « Secouer » terminée, le buzzer cesse de biper, l'indicateur de secouage s'éteint et l'appareil continue de fonctionner

13. Pour la fonction de cuisson jumelée, lorsque vous avez défini le menu pour la cavité 1 ou la cavité 2, appuyez brièvement sur le bouton CUISSON JUMELÉE " ", les données de cavité sont copiées sur l'autre cavité. Appuyez brièvement sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER " ", l'appareil commence à fonctionner et

retourne en mode arrêt après la fin du fonctionnement.

14. Pour la fonction de finition intelligente, lorsque vous avez défini le menu pour la cavité 1 et la cavité 2, appuyez brièvement sur le bouton FINITION INTELLIGENTE " ", les données de cavité sont copiées sur l'autre cavité. Appuyez brièvement sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER

" ", l'appareil commence à fonctionner et retourne en mode arrêt après la fin du fonctionnement. En utilisant cette fonction, différents aliments peuvent être cuits en même temps.

Avant La Première Utilisation

1. Votre friteuse à air est fournie avec une grille placée dans le pot intérieur. Saisissez la poignée pour retirer le pot intérieur du corps principal, puis placez-le sur une surface de travail plane et propre. Retirez tout le matériel d'emballage et les étiquettes à l'intérieur et à l'extérieur de la friteuse à air.

2. Vérifiez et assurez-vous qu'il n'y a pas de matériel d'emballage sous et autour du pot intérieur.

3. Lavez la grille et le pot intérieur à l'eau chaude savonneuse.

4. NE PLONGEZ PAS LE CORPS DE LA FRITEUSE À AIR DANS L'EAU. Essayez le corps de la friteuse avec un chiffon humide. Séchez soigneusement toutes les pièces. REMARQUE : Lors de la première utilisation, la friteuse à air peut émettre une légère odeur. Ceci est normal.

AVERTISSEMENT : Cet appareil ne peut pas être utilisé pour faire bouillir de l'eau.

DIRECTIVES D'UTILISATION DU PRODUIT

1. Placez la friteuse à air sur une surface de travail plane et résistante à la chaleur, près d'une prise électrique.

2. Saisissez fermement la poignée pour retirer le pot intérieur du corps principal et placez-le sur une surface plane et propre.

3. Placez les aliments sur la grille sans trop remplir.

4. Insérez le pot intérieur dans le corps principal et assurez-vous qu'il est correctement positionné.

5. Branchez l'appareil sur une source d'alimentation.

6.. La plage de température réglable est de 60 °C à 200 °C et la plage de temps réglable de 1 minute à 60 minutes.

7. Si la friteuse est froide, sélectionnez la fonction Préchauffage (sans aliments), l'indicateur de chauffage s'allume et la friteuse commence à chauffer. Le résultat de cuisson sera meilleur après le préchauffage de l'appareil.

8. Suivez les instructions dans la section «

****INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU PANNEAU DE CONTRÔLE**** » pour sélectionner le temps et la température appropriés en fonction des aliments à cuire, puis allumez l'appareil.

9. Lorsque le pot intérieur est retiré, l'élément chauffant s'arrête et l'affichage indique que le pot intérieur a été retiré. Après avoir remplacé correctement le pot intérieur, l'appareil continue de chauffer.

10. Retournez les aliments pour vérifier leur cuisson et leur brunissement. Si nécessaire, ajustez la température et le temps jusqu'à ce que les aliments soient complètement cuits.

11. Une fois la cuisson terminée, retirez le pot intérieur du corps et placez-le sur une surface plane et résistante

à la chaleur. Placez les aliments cuits dans un récipient approprié.

12. La cuisson peut être reprise si nécessaire. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

REMARQUE : La friteuse à air ne chauffe pas si le bouton Démarrer/Arrêter n'est pas activé. Si le pot intérieur n'est pas correctement installé, la friteuse ne chauffera pas et l'affichage indiquera que le pot intérieur a été retiré. Une fois la cuisson terminée, veuillez appuyer sur le bouton d'alimentation pour éteindre la friteuse.

AVERTISSEMENT : Soyez prudent lorsque vous retournez les aliments dans le pot intérieur. Pour éviter les blessures ou les dommages matériels, ne retournez pas les aliments en secouant la machine entière.

AVERTISSEMENT : Faites preuve de prudence lors du retrait et de la remise en place du pot intérieur pour éviter les brûlures causées par la vapeur chaude.

AVERTISSEMENT : Après la cuisson, ne placez pas directement la grille et le pot intérieur sur une table en plastique pour éviter de la brûler. Ne retournez pas le pot intérieur avec la grille.

CONSEILS UTILES

1. L'huile d'olive ou de tournesol fonctionne bien pour la cuisson à l'air. Appliquez de l'huile sur les aliments pour obtenir un meilleur résultat de cuisson. Assurez-vous que les aliments sont secs avant de les huiler.
2. Coupez les aliments en petits morceaux pour augmenter la surface de cuisson et rendre les aliments plus croustillants. Activez la fonction de préchauffage avant de faire frire pour un meilleur résultat de cuisson.
3. Ne surchargez pas le pot intérieur d'aliments. Ne remplissez jamais le pot intérieur à plus de la moitié de sa capacité maximale.
4. Pour de meilleurs résultats, certains aliments doivent être retournés pendant la cuisson. Référez-vous à la section « **INTRODUCTION DES MENUS** » pour plus d'informations.
5. Lorsque vous cuisinez des aliments naturellement gras comme les ailes de poulet ou les saucisses, il peut être nécessaire de vider le gras du pot intérieur entre les utilisations pour éviter la fumée excessive.
6. Toujours sécher les aliments avant de les cuire pour améliorer le brunissement et éviter la fumée excessive.
7. Les aliments dans le pot intérieur ne doivent pas dépasser le bord du pot intérieur afin de permettre une bonne circulation de l'air

INTRODUCTION DES MENUS

ALIMENTS	TEMP	TEMPS	MAINTIEN AU CHAUD	PLAGE DE TEMP	PLAGE DE TEMPS	REMUEUR
FRITES	200°C	20 mins	Oui	80-200°C	1-60 min	Oui
POISSON	200°C	20 mins	Oui	80-200°C	1-60 min	Oui
STEAK	200°C	13 mins	Oui	80-200°C	1-60 min	Oui
LÉGUMES	180°C	10 mins	Oui	80-200°C	1-60 min	Oui
AILES DE POULET	200°C	18 mins	Oui	80-200°C	1-60 min	YES
GÂTEAU	160°C	30 mins	Oui	80-200°C	1-60 min	NON
CUISSES DE POULET	200°C	15 mins	Oui	80-200°C	1-60 min	Oui
BACON	200°C	7 mins	Oui	80-200°C	1-60 min	Oui
CREVETTES	200°C	13 mins	Oui	80-200°C	1-60 min	Oui
PIZZA	200°C	10 mins	Oui	80-200°C	1-60 min	NON
FRUITS SECS	60°C	240 mins	Oui	60-80°C	120-540 mins	NON
SAUCISSES	200°C	10 mins	Oui	80-200°C	1-60 min	Oui

REMARQUES :

1. Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que la viande, la volaille et le poisson sont bien cuits avant de les consommer.
2. Les « **INSTRUCTIONS DES MENUS** » sont données à titre indicatif. La quantité, l'épaisseur ou la densité des aliments ainsi que leur état (frais, décongelé ou congelé) peuvent affecter le temps de cuisson.
3. Les « **INSTRUCTIONS DES MENUS** » indiquent le temps de cuisson moyen, le temps requis pour certaines étapes et les actions à effectuer pour un résultat optimal.
4. La cuisson d'une petite quantité d'aliments réduit le temps de cuisson et améliore le résultat. Ajustez la température et le temps selon vos préférences.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : Laissez la friteuse refroidir complètement avant de la nettoyer.

1. Débranchez la friteuse. Retirez le pot intérieur du corps principal. Assurez-vous que le pot intérieur et la grille ont complètement refroidi avant de les nettoyer.
2. Lavez le pot intérieur et la grille à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ni de nettoyeurs abrasifs, car cela peut endommager le revêtement antiadhésif.
3. La grille et le pot intérieur passent au lave-vaisselle. Pour de meilleurs résultats, placez-les sur le panier supérieur du lave-vaisselle.
4. Essuyez le corps de la friteuse avec un chiffon doux non abrasif.
5. Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. En dehors du nettoyage, toute maintenance nécessitant un démontage doit être effectuée par un personnel qualifié..

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause	Solution
Pas d'indication ou le panneau de commande ne fonctionne pas.	Le câble n'est pas bien branché ou le pot intérieur n'est pas correctement installé.	Branchez correctement la fiche et installez correctement le pot intérieur, et assurez-vous que le bouton d'alimentation est activé.
Brunissement inégal.	Les aliments ne sont pas secoués pendant la cuisson.	Lorsque l'indicateur de « secouer » s'allume, retirez le pot intérieur et secouez les aliments.
Il y a une grande quantité de fumée	Trop d'humidité à la surface des aliments.	Nettoyez l'humidité sur la surface des aliments avec du papier absorbant.

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE

1. Assurez-vous que la friteuse est débranchée et que toutes les pièces sont nettoyées et séchées avant de la ranger.
2. Ne rangez jamais la friteuse dans un endroit chaud et humide.
3. Rangez la friteuse dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec.

Les Bons Gestes De Mise Au Rebut De Ce Produit

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

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

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



Misure Di Sicurezza Importanti

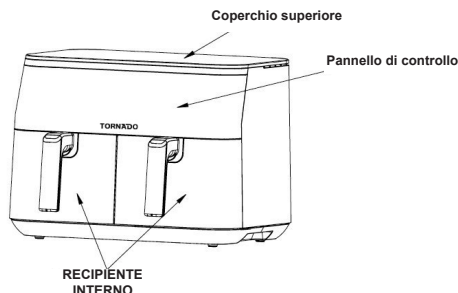
AVVERTENZE IMPORTANTI

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

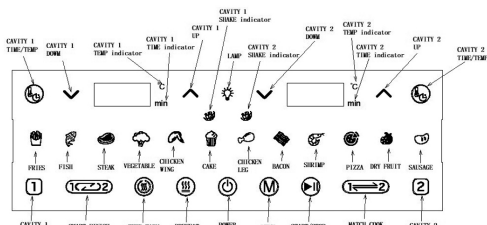
1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde. Usare le maniglie o le manopole.
3. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
4. Scollegare dalla presa quando non in uso e prima di pulire. Lasciar raffreddare prima di montare o smontare le parti e prima di pulire l'apparecchio.
5. Non utilizzare alcun apparecchio con cavo o spina danneggiati o dopo un malfunzionamento o un danneggiamento dell'apparecchio. Portarlo a un tecnico qualificato per ispezione, riparazione o regolazione elettrica o meccanica.
6. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare pericoli.
7. L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio potrebbe causare lesioni.
8. Non utilizzare all'aperto.
9. Non lasciare che il cavo penzoli oltre il bordo del tavolo o del piano di lavoro o tocchi superfici calde.
10. Non posizionare l'apparecchio su o vicino a una fonte di calore, come fornelli a gas o elettrici o in un forno riscaldato.
11. Usare estrema cautela quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.
12. Per scollegare, spegnere il pulsante di alimentazione e quindi staccare la spina dalla presa a muro.
13. Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli previsti.
14. Assicurarsi sempre che il recipiente interno sia completamente chiuso mentre la friggitrice ad aria è in funzione. La friggitrice ad aria non funzionerà a meno che il recipiente interno non sia completamente chiuso.
15. Dopo aver completato la cottura ad aria calda, il recipiente interno e i cibi cotti sono caldi. Fare attenzione durante la manipolazione del recipiente interno caldo.
16. Il recipiente interno non può essere usato per conservare oggetti, in particolare carta, cartone o plastica.
17. Gli apparecchi non sono progettati per essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
18. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o senza esperienza e conoscenza, a meno che non siano sotto supervisione o siano stati istruiti sul suo utilizzo da una persona responsabile della loro sicurezza.

USO DOMESTICO SOLAMENTE

Conoscere La Friggitrice Ad Aria



Pannello di controllo



ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO PER IL PANNELLO DI CONTROLLO

1. Dopo aver collegato l'apparecchio, si sente un lungo segnale acustico, tutti gli indicatori sul pannello di controllo si illuminano per 1 secondo e l'apparecchio entra in modalità di spegnimento. In quel momento, l'indicatore del pulsante di alimentazione si illumina in modo fisso, mentre gli altri pulsanti e indicatori entrano in modalità standby.
2. Premere brevemente il pulsante di accensione (☺), i pulsanti "cavità1" (1) e "cavità2" (2) sul pannello di controllo si attivano. Premere brevemente il pulsante "cavità1" (1) o "cavità2" (2), la temperatura predefinita è impostata su 200°C e il tempo predefinito è di 15 minuti.
3. Premere brevemente " " per passare da un menu all'altro. L'indicatore del menu selezionato lampeggia mentre gli indicatori degli altri menu si illuminano in modo fisso.
4. Premere "cavità1" (1) o "cavità2" (2) e poi premere brevemente il pulsante TEMPO/TEMP (⌚) per alternare tra temperatura e tempo; regolare quindi la temperatura o il tempo tramite " " o " ". Tenere premuto " " o " " per regolare rapidamente temperatura o tempo; nel frattempo, è ancora possibile passare tra i vari menu.
5. Dopo aver impostato temperatura, tempo e menu, premere brevemente il pulsante AVVIO/STOP (▶|), per avviare l'apparecchio, e l'indicatore di riscaldamento si illumina.

6. Durante il funzionamento, premere brevemente il pulsante AVVIO/STOP “ ”, per mettere in pausa l'apparecchio. Premere nuovamente il pulsante AVVIO/STOP “ ” per riprendere il funzionamento.
7. After Al termine del ciclo, l'apparecchio esce dalla modalità di lavoro: si sentono cinque segnali acustici e l'indicatore di riscaldamento si spegne; il display mostra “000” lampeggiando. Quando il display si spegne completamente (solo l'indicatore del pulsante di alimentazione rimane acceso), l'apparecchio entra in modalità di spegnimento.
8. Per la funzione di preriscaldamento, la temperatura predefinita è di 200°C e il tempo predefinito è di 3 minuti. Tempo e temperatura non possono essere modificati in modalità di preriscaldamento. Prima di selezionare il menu o durante la pausa, premere brevemente il pulsante PRERISCALDAMENTO “ ”

per selezionare la funzione (premere di nuovo per annullare la selezione). Premere brevemente il pulsante AVVIO/STOP “ ” per entrare in modalità

9. Per la funzione di mantenimento in caldo, la temperatura predefinita è di 80°C e il tempo predefinito è di 60 minuti. Tempo e temperatura non possono essere modificati in modalità di mantenimento in caldo. Prima di selezionare il menu o durante la pausa, premere brevemente il pulsante MANTENIMENTO IN CALDO “ ”

per selezionare la funzione (premere di nuovo per annullare la selezione). Al termine del ciclo di riscaldamento, l'apparecchio entra in modalità di mantenimento in caldo e torna in modalità di spegnimento una volta terminato.

11. Dopo l'accensione dell'apparecchio, è possibile rimuovere il contenitore interno in qualsiasi momento: l'apparecchio si interrompe, e il display si illumina indicando la rimozione del contenitore. L'apparecchio riprenderà il funzionamento una volta che il contenitore sarà posizionato correttamente.

12. 11. PATATINE FRITTE Quando rimane 1/2 o 1/6 del tempo di cottura, PESCE, BISTECCA, VERDURE, ALI DI POLLO, COSCE DI POLLO, BACON, GAMBERETTI, SALCICCE : Quando rimane 1/3 del tempo di cottura, l'indicatore di Scuotimento lampeggia e il cicalino suona per 30 secondi (un segnale acustico ogni 3 secondi) per ricordare all'utente di effettuare l'operazione di “Scuotimento”. L'operazione di “Scuotimento” si annulla in uno dei seguenti modi:
- (1) L'utente rimuove il contenitore interno, esegue l'operazione di “Scuotimento” entro 30 secondi e poi riposiziona il contenitore.
 - (2) Non viene eseguita alcuna operazione entro 30 secondi.

Una delle due condizioni è considerata come completamento dell'operazione di “Scuotimento”. Dopo l'operazione, il cicalino smette di suonare, l'indicatore di Scuotimento si spegne e l'apparecchio continua a funzionare

13. Per la funzione di cottura abbinata, dopo aver

- impostato il menu per “cavità1” o “cavità2”, premere brevemente il pulsante ABBINAMENTO COTTURA “ ” i dati impostati della cavità selezionata vengono copiati nell'altra cavità. Premere brevemente il pulsante AVVIO/STOP “ ” per avviare l'apparecchio e ritornare alla modalità di spegnimento una volta completata la cottura.
14. Per la funzione di fine intelligente, una volta impostati i menu per “cavity1” e “cavity2”, premere brevemente il pulsante FINE INTELLIGENTE “ ” i dati della cavità selezionata vengono copiati nell'altra cavità. Premere brevemente il pulsante AVVIO/STOP “ ” per avviare l'apparecchio e ritornare in modalità di spegnimento una volta completata la cottura. Utilizzando questa funzione, diversi cibi possono essere cotti contemporaneamente.

Prima Dell'uso Per La Prima Volta

1. La vostra friggitrice ad aria è fornita con una griglia posizionata nel contenitore interno. Afferrare la maniglia per rimuovere il contenitore interno dal corpo principale e posizionarlo su una superficie di lavoro piatta e pulita. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le etichette dall'interno e dall'esterno della friggitrice ad aria.
 2. Verificare e assicurarsi che non ci sia materiale di imballaggio sotto e intorno al contenitore interno.
 3. Lavare la griglia e il contenitore interno con acqua calda e sapone.
 4. NON IMMERSIONE IL CORPO DELLA FRIGGITRICE IN ACQUA. Pulire il corpo della friggitrice con un panno umido. Asciugare tutte le parti completamente.
- NOTA: Durante il primo utilizzo, la friggitrice ad aria potrebbe emettere un leggero odore. È normale.**
- ATTENZIONE: Questo apparecchio non può essere utilizzato per bollire l'acqua.**

LINEE GUIDA PER L'USO DEL PRODOTTO

1. Posiziona la friggitrice ad aria su una superficie piana e resistente al calore, vicino a una presa elettrica.
2. Afferra saldamente la maniglia per rimuovere la pentola interna dal corpo principale, quindi appoggiala su una superficie piana e pulita.
3. Poni il cibo sulla griglia, evitando di riempirla eccessivamente.
4. Inserisci la pentola interna nel corpo principale e assicurati che sia posizionata correttamente.
5. Collega l'apparecchio alla fonte di alimentazione.
6. La temperatura regolabile varia tra 60 °C e 200 °C e il tempo regolabile varia tra 1 e 60 minuti.
7. Se la friggitrice è fredda, seleziona la funzione di preriscaldamento (senza caricare il cibo); l'indicatore di riscaldamento si illuminerà e la friggitrice inizierà a riscaldarsi. Il risultato di cottura sarà migliore dopo il preriscaldamento dell'apparecchio.
8. Segui le istruzioni nella sezione “ISTRUZIONI PER IL PANNELLO DI CONTROLLO” per selezionare il tempo e la temperatura adeguati in base al cibo da cucinare. Accendi poi l'apparecchio.
9. Quando la pentola interna viene rimossa, l'elemento riscaldante si ferma e il display indica che la pentola interna è stata rimossa. Dopo aver posizionato correttamente la pentola interna, l'apparecchio riprenderà

a riscaldarsi.

10. Gira il cibo per controllare la doratura e la cottura. Se necessario, regola la temperatura e il tempo fino a cottura completa.

11. Una volta completata la cottura, rimuovi la pentola interna dal corpo principale e appoggiala su una superficie resistente al calore. Metti il cibo cotto in un contenitore adeguato.

12. La cottura può essere ripresa se necessario. Scollega l'apparecchio quando non in uso.

NOTA: La friggitrice non riscalderà se il pulsante START/STOP non è attivato. Se la pentola interna non è posizionata correttamente, la friggitrice non si riscalderà e il display indicherà che la pentola interna è stata rimossa. Dopo aver completato la cottura, premi il pulsante di accensione per spegnere la friggitrice.

ATTENZIONE: Presta attenzione quando giri il cibo nella pentola interna. Per evitare lesioni personali o danni alla proprietà, non scuotere l'intero apparecchio.

ATTENZIONE: Fai molta attenzione quando rimuovi e riponi la pentola interna per evitare ustioni da vapore caldo.

ATTENZIONE: Dopo la cottura, non posizionare la griglia e la pentola interna direttamente su un tavolo di plastica per evitare di danneggiarlo. Non capovolgere la pentola interna con la griglia.

CONSIGLI UTILI

1. L'olio d'oliva o vegetale è ideale per la friggitrice ad aria. L'olio può essere applicato sui cibi per ottenere un risultato di cottura migliore. Assicurati che i cibi siano asciutti prima di applicare l'olio.

2. Tagliare i cibi in piccoli pezzi aumenta l'area di cottura e rende i cibi più croccanti. Attiva la funzione di preriscaldamento prima di friggere per un risultato di cottura migliore.

3. Non riempire eccessivamente la pentola interna. Non riempire la pentola con una quantità di cibo superiore alla metà della sua capacità massima.

4. Per ottenere i migliori risultati di cottura, alcuni alimenti devono essere girati durante la frittura ad aria. Fai riferimento alla sezione "INTRODUZIONE AI MENU" per informazioni specifiche.

5. Quando si cuociono alimenti naturalmente ricchi di grassi, come ali di pollo o salsicce, potrebbe essere necessario svuotare il grasso dalla pentola interna tra un uso e l'altro per evitare un eccesso di fumo.

6. Asciuga sempre il cibo prima di cuocerlo per migliorare la doratura ed evitare un eccesso di fumo.

7. Gli alimenti nella pentola interna non devono superare l'altezza del bordo della pentola, per consentire la circolazione dell'aria all'interno.

INTRODUZIONE AI MENU

ALIMENTO	TEMP	TEMPO	MANTENERE IN CALDO	INTERVALLO TEMP	INTERVALLO TEMPO	GIRARE
PATATINE FRITTE	200°C	20 min	SI	80-200°C	1-60min	SI
PESCE	200°C	20 min	SI	80-200°C	1-60min	SI
BISTECCA	200°C	13 min	SI	80-200°C	1-60min	SI
VERDURA	180°C	10 min	SI	80-200°C	1-60min	SI
ALI DI POLLO	200°C	18 min	SI	80-200°C	1-60min	SI
TORTA	160°C	30 mins	SI	80-200°C	1-60min	NO
COSCIA DI POLLO	200°C	15 min	SI	80-200°C	1-60min	SI
BACON	200°C	7 min	SI	80-200°C	1-60min	SI
GAMBERI	200°C	13 min	SI	80-200°C	1-60min	SI
PIZZA	200°C	10 min	SI	80-200°C	1-60min	NO
FRUTTA SECCA	60°C	240 min	SI	60-80°C	120-540mins	NO
SALSICCIA	200°C	10 min	SI	80-200°C	1-60min	SI

NOTE:

1. Usa sempre un termometro per carne per assicurarti che carne, pollame e pesce siano cotti a sufficienza prima di essere consumati.

2. Le "ISTRUZIONI PER I MENU" sono solo a scopo di riferimento. La quantità, lo spessore o la densità del cibo e se il cibo è fresco, scongelato o congelato possono influenzare il tempo di cottura.

3. Le "ISTRUZIONI PER I MENU" mostrano il tempo medio di cottura, il tempo necessario per prendere alcune misure e le misure adottate per ottenere il miglior risultato di cottura.

4. Friggere una piccola quantità di cibo ridurrà il tempo di cottura e migliorerà il risultato di cottura. Regola la temperatura e il tempo in base al tuo gusto.

Pulizia E Manutenzione

ATTENZIONE: Lascia raffreddare completamente la friggitrice ad aria prima della pulizia.

1. Scollega la friggitrice ad aria. Rimuovi la pentola interna dal corpo principale. Assicurati che la pentola e la griglia siano completamente raffreddate prima della pulizia.

2. Lava la pentola interna e la griglia in acqua calda e sapone. Non utilizzare utensili da cucina metallici, detergenti abrasivi o prodotti di pulizia che potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

3. La griglia e la pentola interna sono lavabili in lavastoviglie. Per i migliori risultati, posizionali sul ripiano superiore della lavastoviglie.

4. Pulisci il corpo della friggitrice con un panno morbido e non abrasivo.

5. L'apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente. Fatta eccezione per la pulizia, tutte le operazioni di manutenzione che richiedono lo smontaggio devono essere eseguite da personale qualificato.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Motivo	Soluzione
No Nessuna indicazione o il pannello di controllo non funziona. indication or the control panel	La spina non è inserita correttamente o la pentola interna non è posizionata correttamente.	Inserisci la spina correttamente e posiziona correttamente la pentola interna, e assicurati che il pulsante di accensione sia attivato.
Doratura non uniforme.	Il cibo non è stato girato durante la cottura.	Quando il promemoria "gira" è attivo, rimuovi la pentola interna e scuoti il cibo.
Viene prodotta una grande quantità di fumo.	C'è troppa umidità sulla superficie del cibo	Asciuga l'umidità sulla superficie del cibo con carta da cucina.

STORING INSTRUCTION

1. Make sure the Air Fryer is unplugged and all parts are cleaned and dried before storing.
2. Never store the Air Fryer at a hot and wet place.
3. Store Air Fryer in its box or at a clean, dry place.

Corretto Smaltimento Del Prodotto

(Rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti con altri rifiuti domestici.

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

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



Medidas De Seguridad Importantes

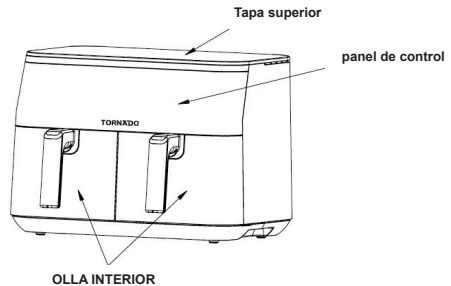
MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

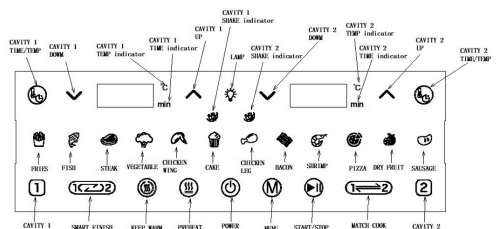
1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use asas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufes o el aparato en agua u otro líquido.
4. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar partes, y antes de limpiarlo.
5. No utilice ningún aparato con el cable o enchufe dañado, o después de que el aparato haya fallado o se haya dañado de alguna manera. Llévelo a un técnico calificado para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
6. Si el cable de suministro está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un agente de servicio autorizado o un técnico calificado para evitar un peligro.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No lo use en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas caliente o eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
11. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Para desconectar, apague el botón de encendido y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
13. No use el aparato para otro fin que no sea el previsto.
14. Asegúrese siempre de que la olla interior esté completamente cerrada mientras la freidora de aire esté en funcionamiento. La freidora de aire no funcionará a menos que la olla interior esté completamente cerrada.
15. Después de completar la fritura con aire caliente, la olla interior y los alimentos cocidos estarán calientes. Tenga cuidado al manipular la olla interior caliente.
16. La olla interior no puede usarse para almacenar cosas, especialmente papeles, cartón o plástico.
17. Los aparatos no están destinados a ser operados mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
18. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones de una persona responsable de su seguridad.

USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

Conozca Su Freidora De Aire



panel de control



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN PARA EL PANEL DE CONTROL

1. After Al enchufar, se escucha un pitido largo, todos los indicadores en el panel de control se iluminan durante 1 segundo y el aparato entra en modo apagado. En ese momento, el indicador del botón de encendido se ilumina de forma sólida, mientras que otros botones e indicadores entran en modo de espera.

2. Presione brevemente el botón de encendido "⏻", los botones de cavidad1 "1" y cavidad2 "2".

Los botones "M", "1", "2" en el panel de control se activan. Luego, presione brevemente el botón de cavidad1 "1" o cavidad2 "2". En ese momento, la temperatura predeterminada es de 200°C y el tiempo predeterminado es de 15 minutos.

3. Presione brevemente "M" para alternar entre los menús. El indicador del menú seleccionado parpadea, mientras que los indicadores de los demás menús se iluminan de forma sólida.

4. Presione cavidad1 "1" o cavidad2 "2".

" " Presione brevemente el botón de TIEMPO/TEMP "⌚" para alternar entre la temperatura y el tiempo, y luego ajuste la temperatura o el tiempo con " " o " ". Mantenga presionado " " o " " para ajustar rápidamente la temperatura o el tiempo. En ese momento, aún puede cambiar entre los menús.

5. Después de configurar la temperatura, el tiempo y el menú, presione brevemente el botón INICIAR/DETENER "⏻" el aparato comienza a trabajar y el indicador de calefacción se ilumina.

6. Durante el funcionamiento, presione brevemente el botón INICIAR/DETENER “

” el aparato pausa el trabajo. Presione nuevamente el botón INICIAR/DETENER

“ ” y el aparato continúa funcionando.

Al finalizar el trabajo, el aparato sale del modo de funcionamiento, se escuchan cinco pitidos y el indicador de calefacción se apaga, la pantalla muestra “000” y “000” parpadea. Cuando la pantalla se apaga por completo (solo el indicador del botón de encendido permanece encendido), el aparato entra en modo apagado.

8. Para la función de precalentamiento, la temperatura predeterminada es de 200°C y el tiempo predeterminado es de 3 minutos. El tiempo y la temperatura no se pueden ajustar en el modo de precalentamiento. Antes de seleccionar el menú o en modo de pausa, presione brevemente el botón PRECALENTAMIENTO

“  ”

para seleccionar la función (presiónelo nuevamente para cancelar la selección). Presione brevemente el botón INICIAR/DETENER

“  ” para entrar en modo

7. Para la función de mantener caliente, la temperatura predeterminada es de 80°C y el tiempo predeterminado es de 60 minutos. El tiempo y la temperatura no se pueden ajustar en el modo de precalentamiento. Antes de seleccionar el menú o en modo de pausa, presione brevemente el botón MANTENER CALIENTE

8.  “ ” para seleccionar la función (presiónelo nuevamente para cancelar la selección). Después de que el calentamiento se complete, el aparato entra en modo de mantener caliente y regresa al modo apagado tras finalizar el trabajo.

9. After the appliance is powered on, you can remove the inner pot at any time, at that time, the appliance stops working, the display illuminates solidly indicating the inner pot is removed, at that time, the appliance can not be operated. And the appliance will continue working after the inner pot is placed correctly again.

10.    Después de encender el aparato, puede quitar la olla interior en cualquier momento; en ese momento, el aparato se detiene, la pantalla se ilumina sólidamente indicando que se ha quitado la olla interior, y el aparato no puede operar. El aparato continuará trabajando después de colocar nuevamente la olla interior de manera correcta.

11. Papas Fritas Cuando queda 1/2 y 1/6 del tiempo de cocción, PESCADO, BISTEC, VERDURAS, ALITAS DE POLLO, MUSLO DE POLLO, TOCINO, CAMARONES, SALCHICHA, Cuando queda 1/3 del tiempo de cocción, el indicador de agitación parpadeará y la alarma emitirá un pitido durante 30 segundos (un pitido cada 3 segundos) para recordar al usuario que realice la operación de “Agitar”. La operación de “Agitar” se cancelará después de cualquiera de las siguientes acciones:

(1) El usuario quita la olla interior y realiza la operación de “Agitar” dentro de los 30 segundos, y luego vuelve a colocar la olla interior en el cuerpo principal.

(2) No se realiza ninguna acción dentro de los 30 segundos.

Cualquiera de estas condiciones se considera como la finalización de la operación de “Agitar”. Después de

completar la operación de “Agitar”, la alarma se detendrá, el indicador de agitación se apagará y el aparato continuará funcionando

12. Para la función de cocción combinada, cuando haya configurado el menú para cavidad1 o cavidad2, presione brevemente el botón COCINA SIMULTÁNEA

“ ” los datos de la cavidad establecida se copian en la otra cavidad, y presione brevemente el botón INICIAR/DETENER

“ ” para comenzar el funcionamiento y regresar al modo apagado al completar el trabajo.

13. Para la función de finalización inteligente, cuando haya configurado el menú para cavidad1 y cavidad2, presione brevemente el botón FINALIZACIÓN INTELIGENTE

“ ” los datos de la cavidad configurada se copian en la otra cavidad, y presione brevemente el botón INICIAR/DETENER

“ ” para comenzar a trabajar y regresar al modo apagado al completar el trabajo. Usando esta función, diferentes alimentos pueden cocinarse al mismo tiempo.

Antes De Usar Por Primera Vez

Su freidora de aire se suministra con una rejilla colocada en la olla interna. Agarre el mango para retirar la olla interna del cuerpo principal y colóquela en una superficie de trabajo plana y limpia. Retire todo el material de embalaje y las etiquetas del interior y exterior de la freidora de aire.

2. Revise y asegúrese de que no haya material de embalaje debajo y alrededor de la olla interna.

3. Lave la rejilla y la olla interna con agua caliente y jabón.

4. NO SUMERJA EL CUERPO DE LA FREIDORA EN AGUA. Limpie el cuerpo de la freidora de aire con un paño húmedo. Seque todas las partes completamente.

NOTA: Durante el primer uso, la freidora de aire puede emitir un ligero olor. Esto es normal.

ADVERTENCIA: Este aparato no se puede usar para hervir agua

.DIRECTRICES DE OPERACIÓN DEL PRODUCTO

1. Coloque la freidora de aire en una superficie plana y resistente al calor, cerca de un enchufe eléctrico.

2. Agarre firmemente el mango para retirar la olla interna del cuerpo principal y colóquela en una superficie plana y limpia.

3. Coloque los alimentos en la rejilla y evite sobrecargar.

4. Inserte la olla interna en el cuerpo principal y asegúrese de que esté colocada correctamente.

5. Conecte el aparato a la fuente de alimentación.

6. La temperatura ajustable oscila entre 60°C y 200 °C, y el tiempo ajustable varía entre 1 minuto y 60 minutos.

7. Si la freidora de aire está fría, seleccione la función de precalentamiento (sin cargar alimentos), el indicador de calefacción se ilumina y la freidora comienza a calentarse. El efecto de cocción será mejor después de que el aparato esté precalentado.

8. Siga las instrucciones de la sección “INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN DEL PANEL DE CONTROL” para seleccionar el tiempo y la temperatura adecuados según el alimento a cocinar. Luego, encienda el aparato.

9. Cuando se retire la olla interna, el elemento calefactor dejará de funcionar y la pantalla indicará que se ha

retirado la olla interna. Después de colocar correctamente la olla interna, el aparato continuará calentando.

10. Gire los alimentos para revisar el dorado y la cocción. Si necesita continuar cocinando, ajuste la temperatura y el tiempo hasta que los alimentos estén completamente cocidos.

11. Al finalizar la cocción, retire la olla interna del cuerpo y colóquela en una superficie plana y resistente al calor. Coloque los alimentos cocidos en un recipiente adecuado.

12. La cocción puede continuar si es necesario.

Desenchufe el aparato cuando no esté en uso

NOTA: La freidora de aire no calentará si el botón de INICIO/PARADA no está activado. Si la olla interna no está instalada correctamente, la freidora no calentará y la pantalla indicará que se ha retirado la olla interna. Al finalizar la cocción, presione el botón de encendido para apagar la freidora de aire

ADVERTENCIA: Tenga cuidado al voltear los alimentos en la olla interna. Para evitar lesiones personales o daños materiales, no voltee los alimentos agitando todo el aparato.

ADVERTENCIA: Tenga especial cuidado al retirar y colocar la olla interna para evitar quemaduras por el vapor caliente.

ADVERTENCIA: Después de cocinar, no coloque la rejilla ni la olla interna directamente sobre una mesa de plástico para evitar dañar la mesa de plástico. No gire la olla interna con la rejilla.

CONSEJOS ÚTILES

1. El aceite de oliva o vegetal funciona bien para la freidora de aire. Se puede aplicar aceite a los alimentos para obtener mejores resultados de cocción. Asegúrese de que los alimentos estén secos antes de aplicar el aceite.

2. Corte los alimentos en trozos pequeños para aumentar el área de cocción y hacer que los alimentos estén más crujientes. Active la función de precalentamiento antes de freír los alimentos para obtener mejores resultados de cocción.

3. No sobrecargue la olla interna con alimentos. Nunca llene la olla interna con una cantidad de alimentos superior a la mitad de su capacidad máxima.

4. Para obtener el mejor resultado de cocción, algunos alimentos deben voltearse durante la cocción. Consulte la "INTRODUCCIÓN A LOS MENÚS" para información específica.

5. Cuando cocine alimentos con alto contenido de grasa, como alitas de pollo o salchichas, puede ser necesario vaciar la grasa de la olla interna entre usos para evitar el exceso de humo.

6. Siempre seque los alimentos antes de cocinarlos para mejorar el dorado y evitar el exceso de humo.

7. Los alimentos en la olla interna no deben superar la altura de la boca de la olla para permitir la circulación de aire en el interior

INTRODUCCIÓN A LOS MENÚS

ALIMENTOS	TEMP	TIEMPO	MANTENER CALIENTE	RANGO DE TEMP	RANGO DE TIEMPO	AGITAR
PAPAS FRITAS	200°C	20 mins	sí	80-200°C	1-60min	sí
PESCADO	200°C	20 mins	sí	80-200°C	1-60min	sí
FILETE	200°C	13 mins	sí	80-200°C	1-60min	sí
VEGETALES	180°C	10 mins	sí	80-200°C	1-60min	sí
ALITAS DE POLLO	200°C	18 mins	sí	80-200°C	1-60min	sí
PASTEL	160°C	30 mins	sí	80-200°C	1-60min	NO
MUSLO DE POLLO	200°C	15 mins	sí	80-200°C	1-60min	sí
TOCINO	200°C	7 mins	sí	80-200°C	1-60min	sí
CAMARÓN	200°C	13 mins	sí	80-200°C	1-60min	sí
PIZZA	200°C	10 mins	sí	80-200°C	1-60min	NO
FRUTA SECA	60°C	240 mins	sí	60-80°C	120-540mins	NO
SALCHICHA	200°C	10 mins	sí	80-200°C	1-60min	sí

NOTAS:

1. Siempre use un termómetro para carne para asegurarse de que la carne, el pollo y el pescado estén bien cocidos antes de consumirlos.

2. La "INSTRUCCIÓN PARA MENÚS" es solo de referencia. La cantidad, el grosor o la densidad de los alimentos y si los alimentos son frescos, descongelados o congelados pueden afectar el tiempo de cocción.

3. La "INSTRUCCIÓN PARA MENÚS" muestra el tiempo promedio de cocción, el tiempo necesario para realizar algunas medidas y las medidas tomadas para lograr el mejor resultado de cocción.

4. Freír una pequeña cantidad de alimentos resultará en un tiempo de cocción más corto y un mejor resultado de cocción. Ajuste la temperatura y el tiempo según sea necesario para adaptarse a su gusto..

Limpieza Y Mantenimiento

ADVERTENCIA : Permita que la freidora de aire se enfríe completamente antes de limpiarla.

1. Desenchufe la freidora de aire. Retire la olla interna del cuerpo principal. Asegúrese de que la olla interna y la rejilla se hayan enfriado completamente antes de limpiarlas.

2. Lave la olla interna y la rejilla con agua caliente y jabón. No utilice utensilios de cocina metálicos ni productos de limpieza abrasivos, ya que esto puede dañar el recubrimiento antiadherente.

3. La rejilla y la olla interna son aptas para lavavajillas. Para mejores resultados, colóquelas en la rejilla superior del lavavajillas.

4. Limpie el cuerpo de la freidora de aire con un paño suave y húmedo, no abrasivo.

5. El aparato no contiene piezas que el usuario pueda reparar. Excepto para limpieza, todo mantenimiento que requiera desarmado debe ser realizado por personal de servicio calificado

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ProblemA	Causa	Solución
No hay indicación o el panel de control no funciona	El enchufe no está insertado correctamente o la olla interna no está colocada correctamente	Inserte el enchufe correctamente y coloque la olla interna correctamente, y asegúrese de que el botón de Encendido esté activado.
Dorado desigual	La comida no se agita durante la cocción	Cuando quede tiempo de cocción, retire la olla interna y agite la comida.
Se produce una gran cantidad de humo.	Hay demasiada humedad en la superficie de la comida	Limpie la humedad de la superficie de la comida con papel de cocina

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

- 1.Asegúrese de que la freidora de aire esté desenchufada y que todas las partes estén limpias y secas antes de guardarla.
- 2.Nunca almacene la freidora de aire en un lugar caliente y húmedo.
- 3. Guarde la freidora de aire en su caja o en un lugar limpio y seco..

Eliminación correcta de este product

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

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

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

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



ELARABY

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