

COOK₊

NL - HANDLEIDING DUBBELE AIRFRYER

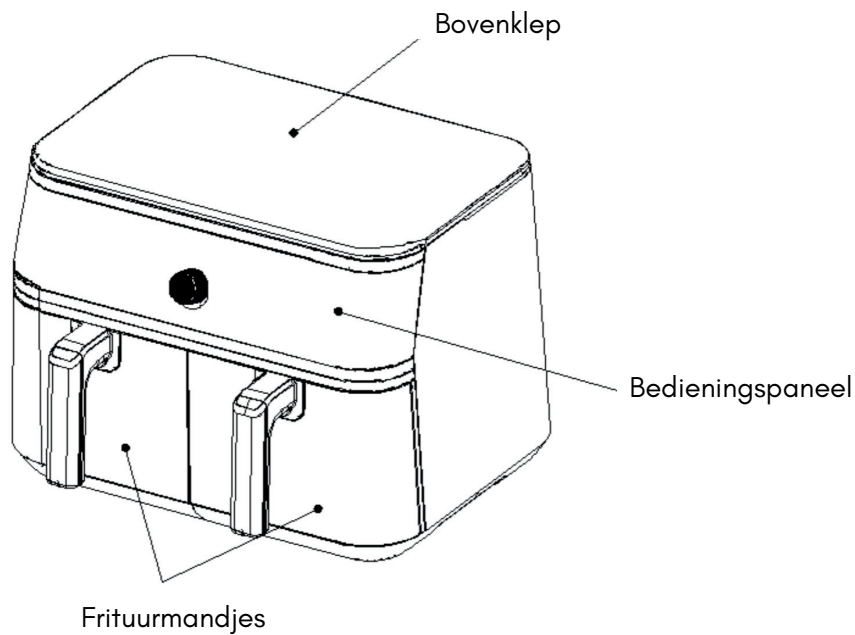


BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

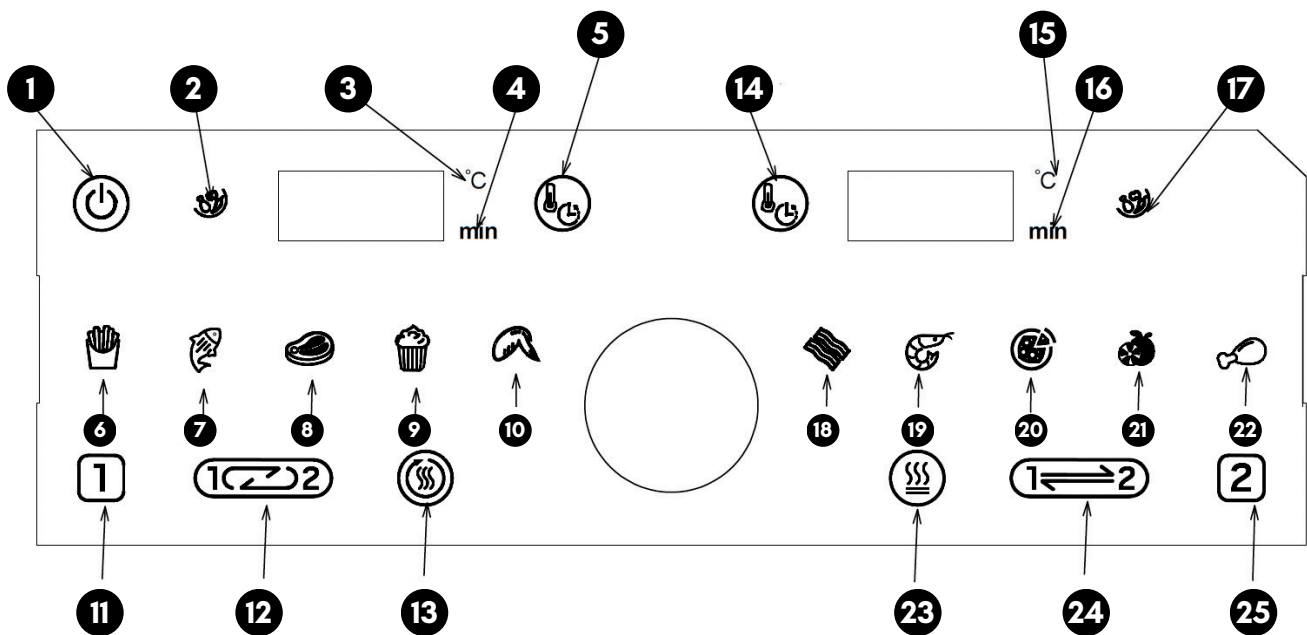
Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de volgende basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen:

1. Lees alle instructies.
2. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handgrepen of knoppen.
3. Om elektrische schokken te voorkomen, mag u het snoer, de stekker of het apparaat niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen.
4. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdt en voordat u het schoonmaakt.
5. Gebruik geen enkel apparaat met een beschadigd snoer of stekker, of nadat het apparaat defect is geraakt of op enigerlei wijze beschadigd is geraakt. Breng het naar een gekwalificeerde technicus voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische afstelling.
6. Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een erkende servicemedewerker of een gekwalificeerde technicus worden vervangen om gevaar te voorkomen.
7. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan letsel veroorzaken.
8. Niet buitenshuis gebruiken.
9. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en laat het niet in contact komen met hete oppervlakken.
10. Niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische kookplaat of in een hete oven plaatsen.
11. Wees uiterst voorzichtig wanneer u een apparaat verplaatst dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
12. Om het apparaat los te koppelen, zet u de aan/uit-knop uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.
13. Gebruik het apparaat alleen waarvoor het bedoeld is.
14. Zorg er altijd voor dat de binnenpan volledig gesloten is terwijl de airfryer in gebruik is. De airfryer werkt niet als de binnenpan niet volledig gesloten is.
15. Nadat het heteluchtfruteren is voltooid, zijn de binnenpan en het gebakken eten heet. Wees voorzichtig met het hanteren van de hete binnenpan.
16. De binnenpot mag niet gebruikt worden voor het opbergen van, met name, papier, karton of plastic.
17. Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
18. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

KEN JE AIRFRYER



BEDIENINGSPANEEL



1. Aan-/uitknop
2. Mandje 1: Schudindicator
3. Mandje 1: Temperatuurindicator
4. Mandje 1: Tijdindicator
5. Mand 1: Tijd-/temperatuurregeling
6. Friet
7. Vis
8. Biefstuk
9. Taart
10. Kippenvleugels

11. Mand 1 knop
12. Smart finish
13. Keep warm
14. Mand 2: Tijd-/temperatuurregeling
15. Mand 2: Temperatuurindicator
16. Mandje 2: Tijdindicator
17. Mand 2: Schudindicator
18. Spek
19. Garnalen
20. Pizza

21. Gedroogd fruit
22. Kippenpoten
23. Voorverwarmen
24. Match Cook
25. Mand 2 knop

BEDIENINGSINSTRUCTIES VOOR HET BEDIENINGSPANEEL

1. Na het aansluiten hoort u een lange pieptoon, lichten alle lampjes op het bedieningspaneel 1 seconde op en schakelt het apparaat over naar de uitschakelmodus. Op dat moment brandt het lampje van de aan/uit-knop continu, terwijl de andere knoppen en lampjes in de slaapstand gaan.
2. Druk kort op de aan/uit-knop om de knoppen Mand 1 en Mand 2 op het bedieningspaneel te activeren. Druk vervolgens kort op de knop Mand 1 of Mand 2. De standaardtemperatuur is 200 °C en de standaardtijd is 15 minuten.
3. Draai aan de draaiknop om door de menu's te scrollen. De indicator van het geselecteerde menu knippert, terwijl de indicatoren van de andere menu's continu branden.
4. Druk op Mand 1 of Mand 2. Druk vervolgens kort op de TIME/TEMP-knop om te wisselen tussen tijd en temperatuur. Pas de waarde aan door aan de draaiknop te draaien. Tijdens dit proces kunt u nog steeds van menu wisselen door op Mand 1 of Mand 2 te drukken en aan de knop te draaien.
5. Nadat u de temperatuur, tijd en het menu hebt ingesteld, drukt u kort op de draaiknop om het apparaat te starten.
6. Druk tijdens de werking kort op de draaiknop om te pauzeren. Druk nogmaals op de knop om de werking te hervatten.
7. Zodra het kookproces is voltooid, verlaat het apparaat de werkmodus. Er klinken vijf pieptonen en "000" knippert op het display. Zodra het display volledig is uitgeschakeld (alleen de aan/uit-knop blijft branden), keert het apparaat terug naar de 'uit'-modus.
8. Voor de voorverwarmfunctie: zie punt 2 om de parameters in te stellen. De standaardtemperatuur is 200 °C en de standaardtijd is 3 minuten. Tijd en temperatuur kunnen niet worden aangepast in de voorverwarmmodus. Druk kort op de knop VOORVERWARMEN om de functie te activeren voordat u een menu selecteert of in de pauzmodus (druk nogmaals om te annuleren). Druk kort op de draaiknop om de voorverwarmmodus te openen en terug te keren naar de standaardmodus.
9. Voor de warmhoudfunctie: nadat u het menu volgens stap 2 tot en met 4 hebt ingesteld, drukt u op de knop KEEP WARM. Zodra het verwarmingsproces is voltooid, schakelt het apparaat over naar de warmhoudmodus. De standaardtemperatuur is 80 °C en de standaardtijd is 60 minuten. Voordat u een menu selecteert of in de pauzmodus bent, drukt u kort op de knop KEEP WARM om de functie te activeren (druk nogmaals om te annuleren).
10. Zodra het apparaat is ingeschakeld, kunt u de binnenpan op elk gewenst moment verwijderen. Het apparaat pauzeert en op het display verschijnt dat de binnenpan is verwijderd. Gedurende deze tijd kan het apparaat niet worden gebruikt. Zodra de binnenpan correct is teruggeplaatst, hervat het apparaat de werking.
11. Voor FRIET, wanneer er nog maar de helft en 1/6 van de kooktijd resteert, of voor VIS, BIEFSTUK, CAKE, KIPPENVLEUGEL, SPEK, GARNALEN, PIZZA, GEDROOGD FRUIT, KIPPENPOOT wanneer er nog 1/3 van de kooktijd resteert, knippert de schudindicator en klinkt de zoemer 30 seconden lang om de gebruiker eraan te herinneren de inhoud te schudden. De schudherinnering wordt gewist in de volgende gevallen:
 - (1) De gebruiker verwijdt de binnenpot, schudt binnen 30 seconden en plaatst de binnenpot vervolgens weer terug.
 - (2) Er wordt binnen 30 seconden geen actie ondernomen.In beide gevallen wordt de Shake-procedure als voltooid beschouwd. De zoemer stopt, de Shake-indicator gaat uit en het apparaat gaat verder met koken.
12. Voor de Match Cook-functie: nadat u het menu voor mand 1 of mand 2 hebt ingesteld volgens stap 2 tot en met 4, drukt u kort op de MATCH COOK-knop. De instellingen van de ene mand worden naar de andere gekopieerd. Druk vervolgens kort op de draaiknop om het koken te starten. Het apparaat keert terug naar de uitgeschakelde modus zodra het koken is voltooid.
13. Voor de Smart Finish-functie: nadat u de menu's voor zowel mand 1 als mand 2 hebt ingesteld volgens stap 2 tot en met 4, drukt u kort op de SMART FINISH-knop. Druk vervolgens kort op de draaiknop. De mand met de langere kooktijd start als eerste, terwijl de mand met de kortere kooktijd later begint, zodat beide manden gelijktijdig klaar zijn. Als beide manden dezelfde kooktijd hebben, starten ze tegelijkertijd. Het apparaat keert terug naar de uitgeschakelde modus zodra het koken is voltooid. Met deze functie kunt u verschillende gerechten bereiden en ervoor zorgen dat ze tegelijkertijd klaar zijn.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Uw Airfryer wordt geleverd met een rooster in de binnenpan. Pak de handgreep vast om de binnenpan uit de behuizing te halen en plaats deze vervolgens op een vlak en schoon werkblad. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en etiketten van zowel de binnen- als buitenkant van de Airfryer.
2. Controleer of er geen verpakkingsmateriaal onder of rondom de binnenpot zit.
3. Was het rek en de binnenpan af met heet zeepsop.
4. **DOMPEL DE BEHUIZING VAN DE AIRFRYER NIET ONDER IN WATER.** Veeg de behuizing van de Airfryer af met een vochtige doek. Droog alle onderdelen grondig af.

LET OP: Tijdens het eerste gebruik kan de Airfryer een lichte geur afgeven. Dit is normaal.

WAARSCHUWING: Dit apparaat is niet geschikt om water te koken.

RICHTLIJNEN VOOR PRODUCTBEDIENING

1. Plaats de Airfryer op een vlak, hittebestendig oppervlak in de buurt van een stopcontact.
2. Pak de handgreep stevig vast om de binnenpan uit het apparaat te halen. Plaats de binnenpan vervolgens op een vlak en schoon oppervlak.
3. Plaats het eten op de plank. Niet te vol doen.
4. Duw de binnenpan terug in het hoofdgedeelte en zorg ervoor dat deze correct is geplaatst.
5. Sluit het apparaat aan op een stroombron.
6. De instelbare temperatuur varieert van 80°C tot 200°C en de instelbare tijd varieert van 1 tot 60 minuten.
7. Als de Airfryer koud is, gebruik dan de voorverwarmfunctie (niet in de Airfryer doen). De verwarmingsindicator licht op en de Airfryer begint met verwarmen. Voorverwarmen verbetert de kookresultaten.
8. Volg de instructies in het gedeelte 'BEDIENINGSINSTRUCTIES VOOR HET BEDIENINGSPANEEL' om de juiste tijd en temperatuur voor uw voedsel te selecteren en schakel vervolgens het apparaat in.
9. Wanneer de binnenpan wordt verwijderd, stopt het verwarmingselement en geeft het display aan dat de binnenpan is verwijderd. Zodra de binnenpan correct is teruggeplaatst, hervat het apparaat het verwarmen.
10. Draai het eten om om te controleren of het bruin en gaar is. Als het eten langer moet koken, pas dan de temperatuur en de tijd aan totdat het gaar is.
11. Haal na het koken de binnenpan uit de pan en plaats deze op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Doe het gekookte eten in een geschikte kom.
12. Het koken kan indien nodig worden voortgezet. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is.

OPMERKING: De Airfryer verwarmt niet tenzij de START/STOP-knop is geactiveerd. Als de binnenpan niet correct is geplaatst, verwarmt de Airfryer niet en geeft het display aan dat de binnenpan is verwijderd. Druk na het bakken op de aan/uit-knop om de Airfryer uit te schakelen.

WAARSCHUWING: Wees voorzichtig bij het omdraaien van voedsel in de binnenpan. Om letsel of schade te voorkomen, mag u het apparaat niet volledig schudden om het voedsel om te draaien.

WAARSCHUWING: Wees extra voorzichtig bij het verwijderen of plaatsen van de binnenpan om brandwonden door hete stoom te voorkomen.

WAARSCHUWING: Plaats het rooster of de binnenpan na het koken niet direct op een plastic tafel, aangezien dit schade kan veroorzaken. Keer de binnenpan niet ondersteboven met het rooster erin.

HANDIGE TIPS

- Olijfolie of plantaardige olie is geschikt voor airfryen. Een kleine hoeveelheid olie op het eten aanbrengen kan het kookresultaat verbeteren. Zorg ervoor dat het eten droog is voordat je olie aanbrengt.
- Door voedsel in kleinere stukken te snijden, vergroot u het kookoppervlak en krijgt u een knapperigere textuur. Activeer de voorverwarmfunctie vóór het frituren voor een beter resultaat.
- Vul de binnenpan niet te vol. Vul hem nooit met meer dan de helft van de maximale inhoud.
- Voor het beste resultaat moeten sommige gerechten tijdens het koken worden omgedraaid. Raadpleeg het gedeelte 'Vooraf ingestelde kookinstructies' voor specifieke details.
- Bij het bereiden van vetrijke gerechten, zoals kippenvleugels of worstjes, kan het nodig zijn om het vet tussen het gebruik door uit de binnenpan te gieten om overmatige rookontwikkeling te voorkomen.
- Droog voedsel altijd af voordat u het kookt, zodat het beter bruin wordt en er minder rookontwikkeling optreedt.
- Het voedsel in de binnenpan mag niet hoger zijn dan de rand van de pan, zodat er voldoende luchtcirculatie is.

VOORAF INGESTELDE KOOKGIDS

Voorinstelling	Temp.	Tijd	Warmhouden	Temperatuurbereik	Tijdbereik	Schudden
Frietjes	200°C	20 min	Ja	80–200°C	1–60 min	Ja
Vis	200°C	20 min	Ja	80–200°C	1–60 min	Ja
Biefstuk	200°C	13 min	Ja	80–200°C	1–60 min	Ja
Cake	160°C	30 min	Ja	80–200°C	1–60 min	Nee
Kippenvleugels	200°C	15 min	Ja	80–200°C	1–60 min	Ja
Spek	200°C	7 min	Ja	80–200°C	1–60 min	Ja
Garnalen	200°C	13 min	Ja	80–200°C	1–60 min	Ja
Pizza	200°C	10 min	Ja	80–200°C	1–60 min	Nee
Gedroogd fruit	60°C	240 min	Nee	60–80°C	120–540 min	Nee
Kippenbout	200°C	18 min	Ja	80–200°C	1–60 min	Ja

OPMERKINGEN

- Gebruik altijd een vleesthermometer om ervoor te zorgen dat vlees, gevogelte en vis goed gaar zijn voordat u het eet.
- De "Vooraf ingestelde kookgids" dient slechts ter referentie. De hoeveelheid, dikte of dichtheid van het voedsel, en of het voedsel vers, ontdooid of bevroren is, kunnen de kooktijd beïnvloeden.
- In de "Vooraf ingestelde kookgids" vindt u de gemiddelde kooktijd, de tijd die nodig is om bepaalde maatregelen te nemen en de maatregelen die u moet nemen om het beste kookresultaat te bereiken.
- Het frituren van een kleine hoeveelheid voedsel resulteert in een kortere kooktijd en een beter kookresultaat. Pas de temperatuur en tijd indien nodig aan uw smaak aan.

REINIGING EN ONDERHOUD

WAARSCHUWING: Laat de Airfryer volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

- Haal de stekker van de Airfryer uit het stopcontact. Verwijder de binnenpan uit het apparaat. Zorg ervoor dat de binnenpan en het rooster volledig zijn afgekoeld voordat u ze schoonmaakt.
- Was de binnenpan en het rooster in heet zeepsop. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen, aangezien deze de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.
- Het rooster en de binnenpan zijn vaatwasmachinebestendig. Voor het beste resultaat plaatst u ze in het bovenste rek van uw vaatwasser om ze schoon te maken.
- Veeg de behuizing van de Airfryer af met een zachte, niet-schurende, vochtige doek.
- Het apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker zelf onderhouden kunnen worden. Met uitzondering van reiniging, moet al het onderhoud dat demontage vereist, worden uitgevoerd door gekwalificeerd servicepersoneel.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Geen indicatie of het bedieningspaneel kan niet worden bediend.	De stekker is niet goed ingepluggd of de binnenpot is niet goed geplaatst.	Steek de stekker correct in en plaats de binnenpot goed, zorg ervoor dat de Aan-knop ingeschakeld is.
Ongelijke bruining	Het voedsel is niet geschud tijdens het koken.	Wanneer de "schud"-herinnering van de kooktijd nog over is, haal de binnenpot eruit en schud het voedsel.
Er komt veel rook vrij.	Er zit te veel vocht op het oppervlak van het voedsel.	Verwijder het vocht op het oppervlak van het voedsel met keukenpapier.

BEWAARINSTRUCTIES

1. Zorg ervoor dat de Airfryer losgekoppeld is en dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt.
2. Bewaar de Airfryer nooit op een warme en vochtige plaats.
3. Bewaar de Airfryer in de doos of op een schone, droge plaats.

MILIEUVRIENDELIJKE VERWIJDERING



U kunt helpen het milieu te beschermen!

Houd u aan de plaatselijke voorschriften: lever kapotte elektrische apparaten in bij een daarvoor bestemd afvalverwerkingscentrum.

COOK⁺

EN | DUAL AIRFRYER MANUAL

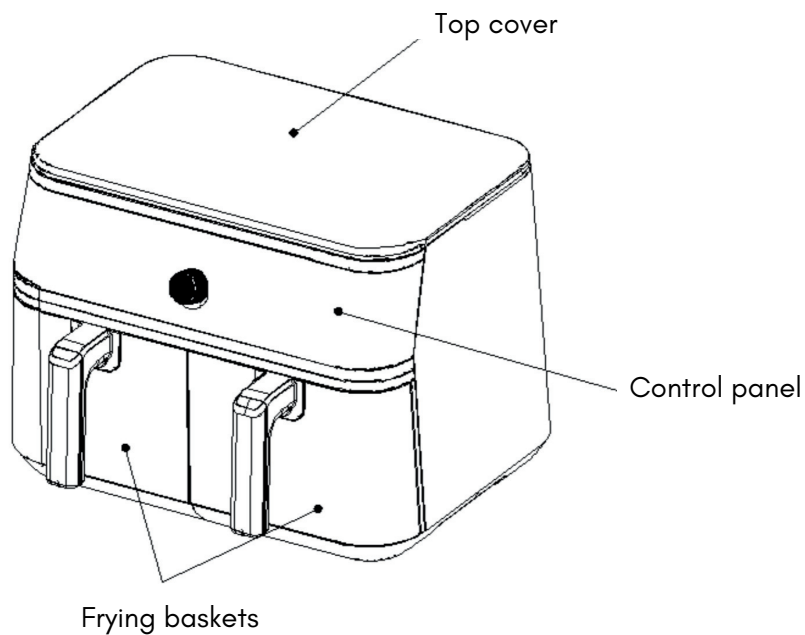


IMPORTANT SAFEGUARDS

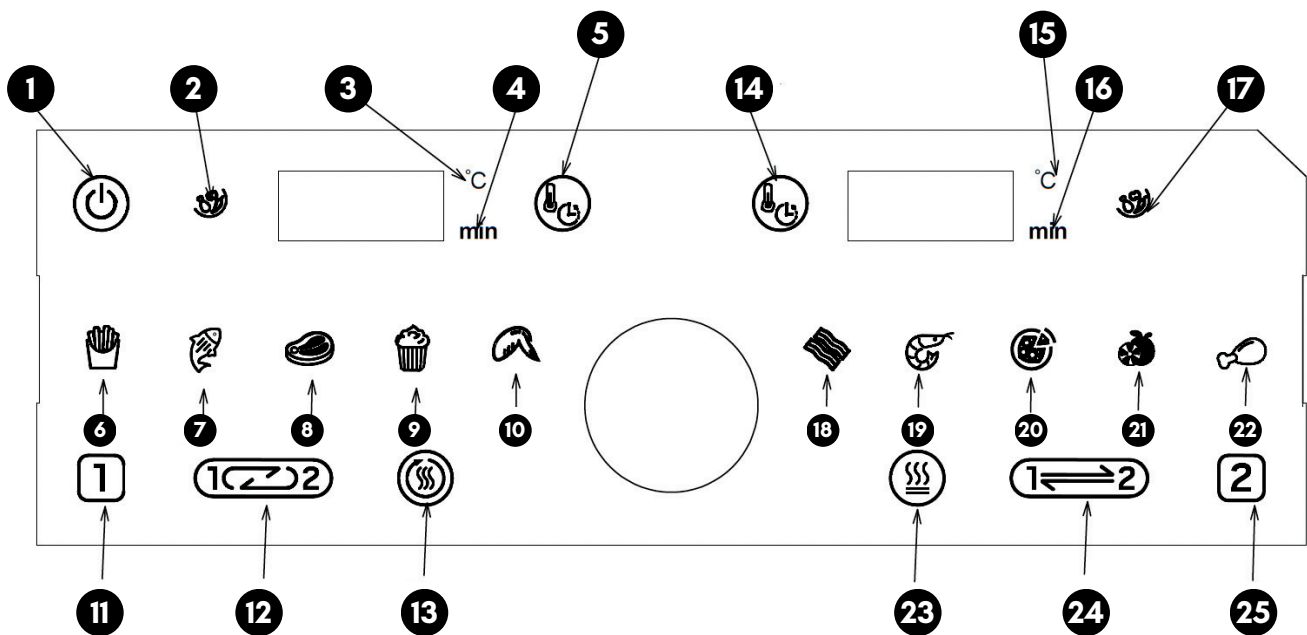
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, 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, an 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 the cord hang over the edge of a 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 the plug from the wall outlet.
13. Do not use the appliance for anything other than its intended use.
14. Always make sure the inner pot is fully closed while the air fryer is in operation. The air fryer will not operate unless the inner pot is fully closed.
15. After hot air frying is completed, the inner pot and the cooked food will be hot. Be careful when handling the hot inner pot.
16. The inner pot must not be used for storage, especially of paper, cardboard, or plastic.
17. The appliance is 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 the use of the appliance by a person responsible for their safety.

KNOW YOUR AIR FRYER



CONTROL PANEL



1. Power button
2. Basket 1: Shake Indicator
3. Basket 1: Temperature Indicator
4. Basket 1: Time Indicator
5. Basket 1: Time/Temp Control
6. Fries
7. Fish
8. Steak
9. Cake
10. Chicken Wings

11. Basket 1 button
12. Smart Finish
13. Keep Warm
14. Basket 2: Time/Temp Control
15. Basket 2: Temperature Indicator
16. Basket 2: Time Indicator
17. Basket 2: Shake Indicator
18. Bacon
19. Shrimp
20. Pizza

21. Dried Fruit
22. Chicken Legs
23. Preheat
24. Match Cook
25. Basket 2 button

OPERATION INSTRUCTIONS FOR CONTROL PANEL

1. After plugging in, one long beep can be heard, all the indicators on the control panel illuminate for 1 second and the appliance enters power-off mode. At that time, the indicator of the Power button illuminates solidly while other buttons and indicators go into sleep mode.
2. Briefly press the Power button to activate the Basket 1 and Basket 2 buttons on the control panel. Then briefly press either the Basket 1 or Basket 2 button. The default temperature is 200°C and the default time is 15 minutes.
3. Rotate the rotary knob to scroll through the menus. The indicator of the selected menu will flash, while the indicators of the other menus remain solid.
4. Press Basket 1 or Basket 2. Then briefly press the TIME/TEMP button to switch between time and temperature. Adjust the value by rotating the rotary knob. During this process, you can still switch menus by pressing Basket 1 or Basket 2 and rotating the knob.
5. After setting the temperature, time, and menu, briefly press the rotary knob to start the appliance.
6. During operation, briefly press the rotary knob to pause. Press the knob again to resume operation.
7. When the cooking process is completed, the appliance exits working mode. Five beeps will sound, and "000" will flash on the display. Once the display turns off completely (only the Power button indicator remains lit), the appliance returns to the 'power off' mode.
8. For the Preheat function: refer to point 2 to set the parameters. The default temperature is 200°C and the default time is 3 minutes. Time and temperature cannot be adjusted in Preheat mode. Before selecting a menu or while in pause mode, briefly press the PREHEAT button to activate the function (press again to cancel). Briefly press the rotary knob to enter Preheat mode and return to the default state.
9. For the Keep Warm function: after setting the menu according to steps 2 to 4, press the KEEP WARM button. After the heating process is completed, the appliance enters Keep Warm mode. The default temperature is 80°C and the default time is 60 minutes. Before selecting a menu or in pause mode, briefly press the KEEP WARM button to activate the function (press again to cancel).
10. Once the appliance is powered on, you may remove the inner pot at any time. The appliance will pause operation, and the display will show that the inner pot is removed. During this time, the appliance cannot be operated. Once the inner pot is correctly reinserted, the appliance will resume operation.
11. For FRENCH FRIES, when 1/2 and 1/6 of the cooking time remain, or for FISH, STEAK, CAKE, CHICKEN WING, BACON, SHRIMP, PIZZA, DRY FRUIT, CHICKEN LEG when 1/3 of the cooking time remains, the Shake indicator will flash and the buzzer will sound for 30 seconds to remind the user to shake the contents. The Shake reminder will be cleared if either of the following occurs:
 - (1) The user removes the inner pot, performs the shake operation within 30 seconds, and reinserts it.
 - (2) No action is taken within 30 seconds.Either situation is considered a completed Shake operation. The buzzer will stop, the Shake indicator will turn off, and the appliance will continue cooking.
12. For the Match Cook function: after setting the menu for either Basket 1 or Basket 2 according to steps 2 to 4, briefly press the MATCH COOK button. The settings from one basket will be copied to the other. Then briefly press the rotary knob to start cooking. The appliance will return to the turned off mode once cooking is finished.
13. For the Smart Finish function: after setting the menus for both Basket 1 and Basket 2 according to steps 2 to 4, briefly press the SMART FINISH button. Then briefly press the rotary knob. The basket with the longer cooking time will start first, while the one with the shorter time will begin later so that both finish simultaneously. If both baskets have the same cooking time, they will start at the same time. The appliance will return to the turned off mode once cooking is completed. This function allows you to cook different foods and ensure they are ready at the same time.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Your Air Fryer is supplied with a shelf placed inside the inner pot. Grasp the handle to remove the inner pot from the main body, then place it on a flat and clean working surface. Remove all packaging materials and labels from both the inside and outside of the Air Fryer.
2. Check to ensure there is no packaging material underneath or around the inner pot.
3. Wash the shelf and inner pot with hot, soapy water.
4. DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER. Wipe the Air Fryer body with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.

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

WARNING: This appliance cannot be used to boil water.

PRODUCT OPERATION GUIDELINES

1. Place the Air Fryer on a flat, heat-resistant surface near an electrical outlet.
2. Firmly grasp the handle to remove the inner pot from the main body, then place it on a flat and clean surface.
3. Place the food on the shelf. Do not overfill.
4. Push the inner pot back into the main body and ensure it is correctly positioned.
5. Connect the appliance to a power source.
6. The adjustable temperature ranges from 80°C to 200°C, and the adjustable time ranges from 1 to 60 minutes.
7. If the Air Fryer is cold, use the Preheat function (do not load food). The heating indicator will illuminate, and the Air Fryer will begin heating. Preheating enhances cooking results.
8. Follow the instructions in the "OPERATION INSTRUCTIONS FOR CONTROL PANEL" section to select the appropriate time and temperature for your food, then turn on the appliance.
9. When the inner pot is removed, the heating element will stop, and the display will show that the inner pot has been removed. Once the inner pot is placed back correctly, the appliance will resume heating.
10. Flip the food to check for browning and doneness. If more cooking is needed, adjust the temperature and time accordingly until the food is fully cooked.
11. After cooking is complete, remove the inner pot from the body and place it on a flat, heat-resistant surface. Transfer the cooked food to a suitable container.
12. Cooking can be continued if needed. Unplug the appliance when not in use.

NOTE: The Air Fryer will not heat unless the START/STOP button is activated. If the inner pot is not installed correctly, the Air Fryer will not heat, and the display will indicate that the inner pot has been removed. After cooking is complete, press the Power button to turn off the Air Fryer.

WARNING: Be cautious when flipping food inside the inner pot. To avoid injury or damage, do not shake the entire appliance to flip food.

WARNING: Use extra care when removing or placing the inner pot to avoid burns from hot steam.

WARNING: Do not place the shelf or inner pot directly on a plastic table after cooking, as it may cause damage. Do not turn the inner pot upside down with the shelf inside.

HELPFUL TIPS

- Olive oil or vegetable oil works well for air frying. Applying a small amount of oil to food can improve cooking results. Make sure the food is dry before applying oil.
- Cutting food into smaller pieces increases the cooking surface and can result in a crispier texture. Activate the preheat function before frying for better results.
- Do not overfill the inner pot. Never fill it with food exceeding half of its maximum capacity.
- For best results, some foods need to be flipped during cooking. Refer to the "Preset Cooking Guide" section for specific details.
- When cooking high-fat foods such as chicken wings or sausages, it may be necessary to empty the grease from the inner pot between uses to prevent excessive smoke.
- Always dry food before cooking to enhance browning and reduce smoke.
- Food in the inner pot must not be higher than the rim of the pot to ensure proper air circulation.

PRESET COOKING GUIDE

Preset	Temp	Time	Keep Warm	Temp Range	Time Range	Shake
French Fries	200°C	20 mins	Yes	80–200°C	1–60 mins	Yes
Fish	200°C	20 mins	Yes	80–200°C	1–60 mins	Yes
Steak	200°C	13 mins	Yes	80–200°C	1–60 mins	Yes
Cake	160°C	30 mins	Yes	80–200°C	1–60 mins	No
Chicken Wings	200°C	15 mins	Yes	80–200°C	1–60 mins	Yes
Bacon	200°C	7 mins	Yes	80–200°C	1–60 mins	Yes
Shrimp	200°C	13 mins	Yes	80–200°C	1–60 mins	Yes
Pizza	200°C	10 mins	Yes	80–200°C	1–60 mins	No
Dry Fruit	60°C	240 mins	No	60–80°C	120–540 mins	No
Chicken Leg	200°C	18 mins	Yes	80–200°C	1–60 mins	Yes

NOTES

- Always use a meat thermometer to ensure that meat, poultry, and fish are cooked thoroughly before eating.
- The "Preset Cooking Guide" 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.
- The "Preset Cooking Guide" shows the average cooking time, the time required to take some measures, and the measures taken to achieve the best cooking result.
- 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 MAINTENANCE

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

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

TROUBLESHOOTING

Problem	Reason	Solution
No indication or the control panel cannot be operated.	The plug has not been inserted properly or the inner pot is not placed correctly.	Insert the power plug properly and place the inner pot correctly, and ensure that the Power button is turned on.
Uneven browning	The food is not shaken during cooking.	When the “shake” reminder 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 the food.	Clean the moisture on the surface of the food with kitchen paper.

STORAGE INSTRUCTION

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

ENVIRONMENTALLY FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!

Please remember to respect local regulations: hand in non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal center.

COOK₊

FR | MANUEL D'UTILISATION DE LA FRITEUSE À AIR DOUBLE

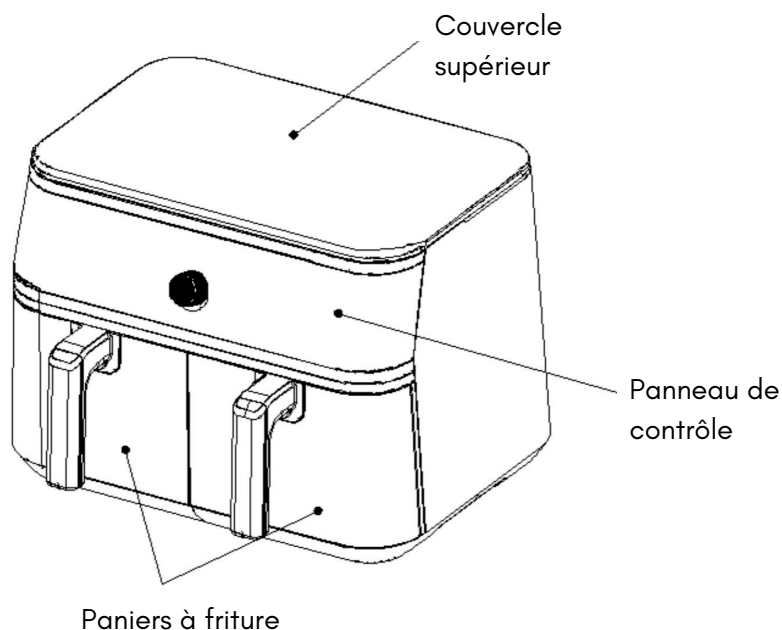


MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

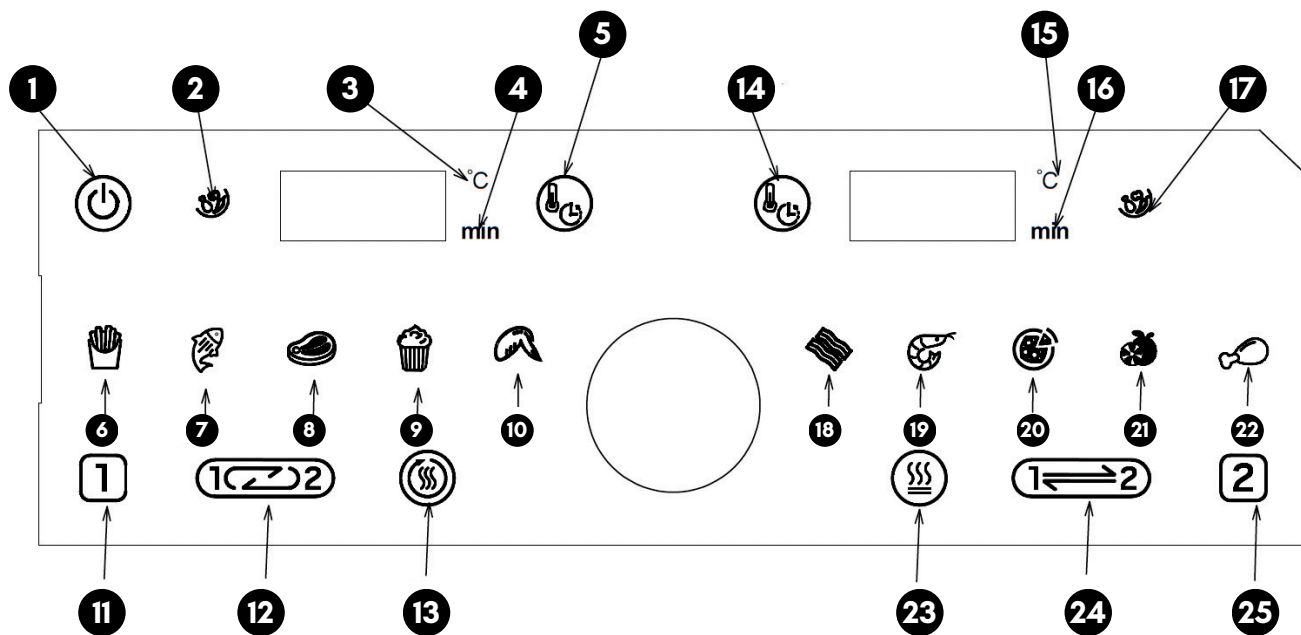
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
5. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque. 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 afin d'éviter tout danger.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique chaude, ni dans un four chaud.
11. Une extrême prudence doit être exercée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Pour déconnecter, éteignez le bouton d'alimentation, puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
14. Assurez-vous toujours que la cuve intérieure est bien fermée lorsque la friteuse à air est en marche. La friteuse à air ne fonctionnera pas si la cuve intérieure n'est pas complètement fermée.
15. Une fois la friture à air chaud terminée, la cuve et les aliments cuits seront chauds. Soyez prudent lorsque vous manipulez la cuve chaude.
16. Le pot intérieur ne doit pas être utilisé pour le stockage, notamment de papier, de carton ou de plastique.
17. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande 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 manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

CONNAISSEZ VOTRE FRITEUSE À AIR



PANNEAU DE CONTRÔLE



1. Bouton marche/arrêt
2. Panier 1: Indicateur de secousse
3. Panier 1: Indicateur de température
4. Panier 1: Indicateur de temps
5. Panier 1: Contrôle du temps et de la température
6. Frites
7. Poisson
8. Steak
9. Gâteau
10. Ailes de poulet

11. Bouton Panier 1
12. Smart finish
13. Maintien au chaud
14. Panier 2: Contrôle du temps et de la température
15. Panier 2: Indicateur de température
16. Panier 2: Indicateur de temps
17. Panier 2: Indicateur de secousse
18. Bacon
19. Crevettes
20. Pizza

21. Fruits secs
22. Cuisses de poulet
23. Préchauffer
24. Match Cook
25. Bouton Panier 2

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

1. Après le branchement, un bip long retentit, tous les voyants du panneau de commande s'allument pendant une seconde et l'appareil passe en mode veille. Le voyant du bouton Marche/Arrêt reste alors allumé fixement, tandis que les autres boutons et voyants passent en mode veille.
2. Appuyez brièvement sur le bouton Marche/Arrêt pour activer les boutons Panier 1 et Panier 2 du panneau de commande. Appuyez ensuite brièvement sur le bouton Panier 1 ou Panier 2. La température par défaut est de 200 °C et la durée par défaut est de 15 minutes.
3. Tournez le bouton rotatif pour parcourir les menus. Le voyant du menu sélectionné clignote, tandis que les voyants des autres menus restent allumés.
4. Appuyez sur le panier 1 ou 2. Appuyez ensuite brièvement sur le bouton TEMPS/TEMPÉRATURE pour alterner entre le temps et la température. Réglez la valeur en tournant le bouton rotatif. Pendant ce temps, vous pouvez changer de menu en appuyant sur le panier 1 ou 2 et en tournant le bouton rotatif.
5. Après avoir réglé la température, l'heure et le menu, appuyez brièvement sur le bouton rotatif pour démarrer l'appareil.
6. Pendant le fonctionnement, appuyez brièvement sur le bouton rotatif pour mettre en pause. Appuyez à nouveau sur le bouton pour reprendre le fonctionnement.
7. Une fois la cuisson terminée, l'appareil quitte le mode de fonctionnement. Cinq bips sonores retentissent et « 000 » clignote sur l'écran. Une fois l'écran complètement éteint (seul le voyant du bouton Marche/Arrêt reste allumé), l'appareil revient en mode « Arrêt ».
8. Pour la fonction Préchauffage : reportez-vous au point 2 pour régler les paramètres. La température par défaut est de 200 °C et la durée par défaut de 3 minutes. La durée et la température ne sont pas réglables en mode Préchauffage. Avant de sélectionner un menu ou en mode pause, appuyez brièvement sur le bouton PRÉCHAUFFAGE pour activer la fonction (appuyez à nouveau pour l'annuler). Appuyez brièvement sur le bouton rotatif pour accéder au mode Préchauffage et revenir à la configuration par défaut.
9. Pour la fonction Maintien au chaud : après avoir configuré le menu selon les étapes 2 à 4, appuyez sur le bouton « Maintien au chaud ». Une fois le chauffage terminé, l'appareil passe en mode Maintien au chaud. La température par défaut est de 80 °C et la durée par défaut de 60 minutes. Avant de sélectionner un menu ou de passer en mode pause, appuyez brièvement sur le bouton « Maintien au chaud » pour activer la fonction (appuyez à nouveau pour l'annuler).
10. Une fois l'appareil allumé, vous pouvez retirer la cuve à tout moment. L'appareil se mettra alors en pause et l'écran affichera que la cuve a été retirée. Pendant ce temps, l'appareil ne pourra pas être utilisé. Une fois la cuve correctement remise en place, l'appareil reprendra son fonctionnement.
11. Pour les frites, lorsqu'il reste 1/2 et 1/6 du temps de cuisson, ou pour le poisson, le steak, le gâteau, l'aile de poulet, le bacon, les crevettes, la pizza, les fruits secs et les cuisses de poulet, lorsqu'il reste 1/3 du temps de cuisson, l'indicateur de secousse clignote et un signal sonore retentit pendant 30 secondes pour rappeler à l'utilisateur de secouer le contenu. L'indicateur de secousse disparaît si l'une des situations suivantes se produit :
 - (1) L'utilisateur retire le pot intérieur, effectue l'opération de secouage dans les 30 secondes et le réinsère.
 - (2) Aucune action n'est entreprise dans les 30 secondes.Dans les deux cas, l'opération de secouage est terminée. Le signal sonore s'arrête, le voyant de secouage s'éteint et l'appareil reprend la cuisson.
12. Pour la fonction « Cuisson assortie » : après avoir configuré le panier 1 ou 2 selon les étapes 2 à 4, appuyez brièvement sur le bouton « Cuisson assortie ». Les réglages d'un panier seront copiés dans l'autre. Appuyez ensuite brièvement sur le bouton rotatif pour démarrer la cuisson. L'appareil reviendra en mode veille une fois la cuisson terminée.
13. Pour la fonction Smart Finish : après avoir configuré les menus des paniers 1 et 2 selon les étapes 2 à 4, appuyez brièvement sur le bouton SMART FINISH. Appuyez ensuite brièvement sur le bouton rotatif. Le panier dont le temps de cuisson est le plus long commencera en premier, tandis que celui dont le temps est le plus court commencera plus tard, afin que les deux paniers terminent la cuisson simultanément. Si les deux paniers ont le même temps de cuisson, ils commenceront simultanément. L'appareil reviendra en mode arrêt une fois la cuisson terminée. Cette fonction vous permet de cuire différents aliments et de vous assurer qu'ils sont prêts en même temps.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Votre friteuse à air est fournie avec une étagère placée à l'intérieur de la cuve. Saisissez la poignée pour retirer la cuve du corps principal, puis placez-la sur une surface plane et propre. Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes de l'intérieur et de l'extérieur de la friteuse à air.
2. Vérifiez qu'il n'y a pas de matériau d'emballage sous ou autour du pot intérieur.
3. Lavez l'étagère et le pot intérieur avec de l'eau chaude savonneuse.
4. NE PAS IMMERGER LE CORPS DE LA FRITEUSE À AIR DANS L'EAU. Essuyer le corps de la friteuse à air avec un chiffon humide. Sécher soigneusement toutes les pièces.

REMARQUE : Lors de la première utilisation, la friteuse à air peut dégager une légère odeur. C'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 plane et résistante à la chaleur à proximité d'une prise électrique.
2. Saisissez fermement la poignée pour retirer le pot intérieur du corps principal, puis placez-le sur une surface plane et propre.
3. Placez les aliments sur la grille. Ne surchargez pas.
4. Repoussez le pot intérieur dans le corps principal et assurez-vous qu'il est correctement positionné.
5. Branchez l'appareil à une source d'alimentation.
6. La température réglable varie de 80°C à 200°C et le temps réglable varie de 1 à 60 minutes.
7. Si la friteuse à air est froide, utilisez la fonction de préchauffage (sans y placer d'aliments). Le voyant de chauffage s'allumera et la friteuse à air commencera à chauffer. Le préchauffage améliore la cuisson.
8. Suivez les instructions de la section « INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE » pour sélectionner la durée et la température appropriées à vos aliments, puis allumez l'appareil.
9. Une fois la cuve retirée, l'élément chauffant s'arrête et l'écran affiche le message « Retirer la cuve ». Une fois la cuve correctement remise en place, l'appareil reprend sa chauffe.
10. Retournez les aliments pour vérifier leur coloration et leur cuisson. Si une cuisson plus longue est nécessaire, ajustez la température et le temps de cuisson en conséquence jusqu'à ce que les aliments soient bien cuits.
11. Une fois la cuisson terminée, retirez le récipient intérieur et placez-le sur une surface plane et résistante à la chaleur. Transférez les aliments cuits dans un récipient adapté.
12. La cuisson peut être poursuivie si nécessaire. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

REMARQUE : La friteuse à air ne chauffe que si le bouton MARCHE/ARRÊT est activé. Si la cuve intérieure n'est pas correctement installée, la friteuse à air ne chauffe pas et l'écran indique qu'elle a été retirée. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour éteindre la friteuse à air.

AVERTISSEMENT : Soyez prudent lorsque vous retournez les aliments dans le récipient. Pour éviter toute blessure ou tout dommage, ne secouez pas l'appareil pour retourner les aliments.

AVERTISSEMENT : Soyez très prudent lorsque vous retirez ou placez le pot intérieur pour éviter les brûlures causées par la vapeur chaude.

AVERTISSEMENT : Ne placez pas la grille ou le pot intérieur directement sur une surface en plastique après la cuisson, car cela pourrait l'endommager. Ne retournez pas le pot intérieur avec la grille à l'intérieur.

CONSEILS UTILES

- L'huile d'olive ou l'huile végétale conviennent parfaitement à la friture à l'air libre. Appliquer une petite quantité d'huile sur les aliments peut améliorer la cuisson. Assurez-vous que les aliments sont secs avant d'appliquer l'huile.
- Couper les aliments en petits morceaux augmente la surface de cuisson et peut donner une texture plus croustillante. Activez la fonction de préchauffage avant de frire pour de meilleurs résultats.
- Ne remplissez pas excessivement le récipient intérieur. Ne le remplissez jamais d'aliments dépassant la moitié de sa capacité maximale.
- Pour de meilleurs résultats, certains aliments doivent être retournés pendant la cuisson. Consultez la section « Guide de cuisson préréglée » pour plus de détails.
- Lors de la cuisson d'aliments riches en matières grasses tels que des ailes de poulet ou des saucisses, il peut être nécessaire de vider la graisse du pot intérieur entre les utilisations pour éviter une fumée excessive.
- Séchez toujours les aliments avant de les cuire pour améliorer le brunissement et réduire la fumée.
- Les aliments dans le pot intérieur ne doivent pas être plus hauts que le bord du pot pour assurer une bonne circulation de l'air.

GUIDE DE CUISSON PRÉRÉGLÉ

Préréglage	Temp.	Temps	Maintien au chaud	Plage de température	Plage de temps	Secouer
Frites	200°C	20 min	Oui	80–200°C	1–60 min	Oui
Poisson	200°C	20 min	Oui	80–200°C	1–60 min	Oui
Steak	200°C	13 min	Oui	80–200°C	1–60 min	Oui
Gâteau	160°C	30 min	Oui	80–200°C	1–60 min	Non
Ailes de poulet	200°C	15 min	Oui	80–200°C	1–60 min	Oui
Bacon	200°C	7 min	Oui	80–200°C	1–60 min	Oui
Crevettes	200°C	13 min	Oui	80–200°C	1–60 min	Oui
Pizza	200°C	10 min	Oui	80–200°C	1–60 min	Non
Fruits secs	60°C	240 min	Non	60–80°C	120–540 min	Non
Cuisse de poulet	200°C	18 min	Oui	80–200°C	1–60 min	Oui

NOTES

- Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que la viande, la volaille et le poisson sont bien cuits avant de les manger.
- Le « Guide de cuisson préréglé » est fourni à titre indicatif uniquement. La quantité, l'épaisseur ou la densité des aliments, ainsi que leur nature (frais, décongelé ou congelé), peuvent influencer le temps de cuisson.
- Le « Guide de cuisson préréglé » indique le temps de cuisson moyen, le temps nécessaire pour prendre certaines mesures et les mesures prises pour obtenir le meilleur résultat de cuisson.
- Faire frire une petite quantité d'aliments raccourcira le temps de cuisson et améliorera la cuisson. Ajustez la température et le temps de cuisson selon vos goûts.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

- Débranchez la friteuse à air. Retirez la cuve intérieure du corps principal. Assurez-vous que la cuve intérieure et la grille sont complètement refroidies avant de les nettoyer.
- Lavez la cuve et la grille à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ni de nettoyeurs ou produits d'entretien abrasifs, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.
- La clayette et le pot intérieur passent au lave-vaisselle. Pour un résultat optimal, placez-les sur le panier supérieur de votre lave-vaisselle.
- Essuyez le corps de la friteuse à air avec un chiffon humide doux et non abrasif.
- L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Hormis le nettoyage, toute maintenance nécessitant un démontage doit être effectuée par un technicien qualifié.

DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Aucune indication ou le panneau de commande ne peut pas être utilisé.	La prise n'est pas correctement insérée ou le pot intérieur n'est pas bien placé.	Insérez correctement la prise et placez correctement le pot intérieur, puis assurez-vous que le bouton d'alimentation est allumé.
Brunissement inégal	Les aliments ne sont pas secoués pendant la cuisson.	Lorsque le rappel de "secouer" reste dans le temps de cuisson, retirez le pot intérieur et secouez les aliments.
Une grande quantité de fumée est produite.	Il y a trop d'humidité à la surface des aliments.	Nettoyez l'humidité sur la surface des aliments avec du papier de cuisine.

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE

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

ÉLIMINATION RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement !

N'oubliez pas de respecter la réglementation locale : déposez les équipements électriques hors d'usage dans un centre de traitement des déchets approprié.

COOK₊

DE | BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DIE DOPPELTE HEISSLUFTFRITTEUSE

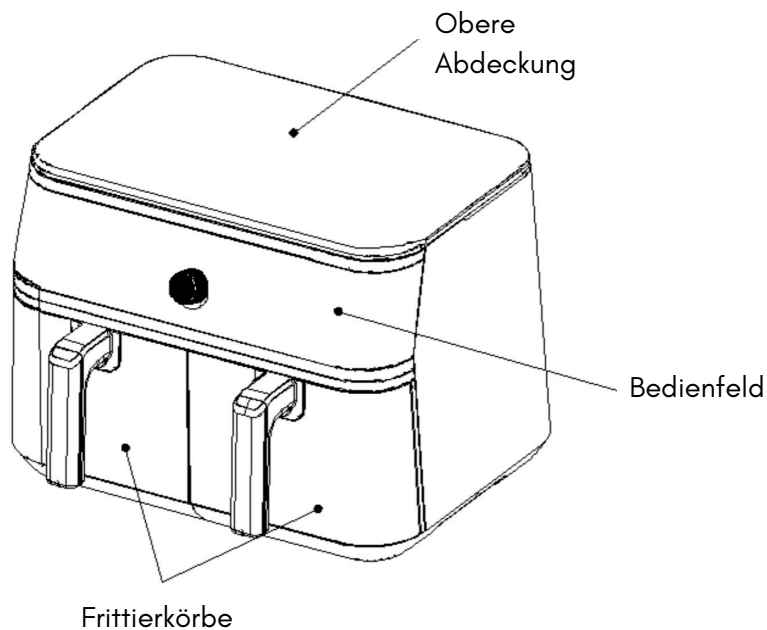


WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

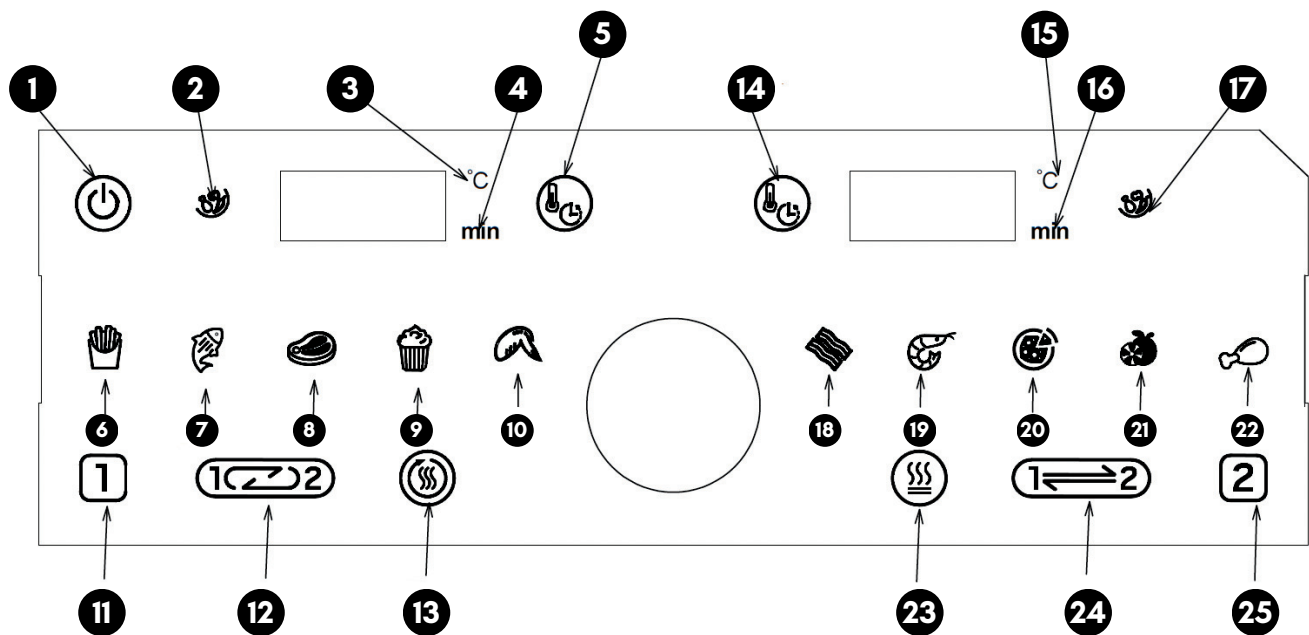
Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.
3. Zum Schutz vor Stromschlägen tauchen Sie Kabel, Stecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen.
5. Betreiben Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nach einer Fehlfunktion oder Beschädigung. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Einstellung zu einem qualifizierten Techniker.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Servicepartner oder einem qualifizierten Techniker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die vom Gerätehersteller nicht empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
10. Nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen stellen.
11. Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
12. Um die Verbindung zu trennen, schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
13. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
14. Stellen Sie sicher, dass der Innentopf während des Betriebs der Heißluftfritteuse vollständig geschlossen ist. Die Heißluftfritteuse funktioniert nur, wenn der Innentopf vollständig geschlossen ist.
15. Nach dem Heißluftfrittieren sind der Innentopf und das gegarte Essen heiß. Seien Sie beim Umgang mit dem heißen Innentopf vorsichtig.
16. Der Innentopf darf nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen, insbesondere aus Papier, Pappe oder Kunststoff, verwendet werden.
17. Das Gerät ist nicht für die Bedienung über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.
18. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.

KENNEN SIE IHRE HEISSLUFTFRITTEUSE



BEDIENFELD



1. Ein-/Ausschalter
2. Korb 1: Schüttelanzeige
3. Korb 1: Temperaturanzeige
4. Korb 1: Zeitanzeige
5. Korb 1: Zeit-/Temperaturkontrolle
6. Pommes
7. Fisch
8. Steak
9. Kuchen
10. Hühnerflügel

11. Schaltfläche „Korb 1“
12. Smart finish
13. Warm halten
14. Korb 2: Zeit-/Temperaturkontrolle
15. Korb 2: Temperaturanzeige
16. Korb 2: Zeitanzeige
17. Korb 2: Schüttelanzeige
18. Speck
19. Garnelen
20. Pizza

21. Trockenfrüchte
22. Hähnchenschenkel
23. Vorheizen
24. Match cook
25. Korb 2-Taste

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DAS BEDIENFELD

1. Nach dem Einstecken ertönt ein langer Piepton, alle Anzeigen auf dem Bedienfeld leuchten 1 Sekunde lang auf und das Gerät schaltet sich aus. Die Anzeige der Ein-/Aus-Taste leuchtet durchgehend, während die anderen Tasten und Anzeigen in den Ruhemodus wechseln.
2. Drücken Sie kurz die Einschalttaste, um die Tasten für Korb 1 und Korb 2 auf dem Bedienfeld zu aktivieren. Drücken Sie anschließend kurz die Taste für Korb 1 oder Korb 2. Die Standardtemperatur beträgt 200 °C und die Standardzeit 15 Minuten.
3. Drehen Sie den Drehknopf, um durch die Menüs zu blättern. Die Anzeige des ausgewählten Menüs blinkt, während die Anzeigen der anderen Menüs durchgehend leuchten.
4. Drücken Sie Korb 1 oder Korb 2. Drücken Sie anschließend kurz die ZEIT/TEMP-Taste, um zwischen Zeit und Temperatur zu wechseln. Passen Sie den Wert durch Drehen des Drehknopfs an. Während dieses Vorgangs können Sie weiterhin zwischen den Menüs wechseln, indem Sie Korb 1 oder Korb 2 drücken und den Knopf drehen.
5. Nachdem Sie Temperatur, Zeit und Menü eingestellt haben, drücken Sie kurz auf den Drehknopf, um das Gerät zu starten.
6. Drücken Sie während des Betriebs kurz auf den Drehknopf, um den Betrieb zu unterbrechen. Drücken Sie den Knopf erneut, um den Betrieb fortzusetzen.
7. Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, verlässt das Gerät den Betriebsmodus. Es ertönen fünf Signaltöne, und im Display blinkt „000“. Sobald das Display vollständig erlischt (nur die Power-Taste leuchtet), kehrt das Gerät in den Aus-Modus zurück.
8. Für die Vorheizfunktion: Siehe Punkt 2 zur Einstellung der Parameter. Die Standardtemperatur beträgt 200 °C und die Standardzeit 3 Minuten. Zeit und Temperatur können im Vorheizmodus nicht eingestellt werden. Drücken Sie vor der Menüauswahl oder im Pausenmodus kurz die PREHEAT-Taste, um die Funktion zu aktivieren (erneut drücken zum Abbrechen). Drücken Sie kurz den Drehknopf, um in den Vorheizmodus zu wechseln und zum Standardzustand zurückzukehren.
9. Für die Warmhaltefunktion: Nachdem Sie das Menü gemäß den Schritten 2 bis 4 eingestellt haben, drücken Sie die Taste WARMHALTEN. Nach Abschluss des Heizvorgangs wechselt das Gerät in den Warmhaltemodus. Die Standardtemperatur beträgt 80 °C und die Standardzeit 60 Minuten. Drücken Sie vor der Menüauswahl oder im Pausenmodus kurz die Taste WARMHALTEN, um die Funktion zu aktivieren (zum Abbrechen erneut drücken).
10. Sobald das Gerät eingeschaltet ist, können Sie den Innentopf jederzeit herausnehmen. Das Gerät pausiert daraufhin den Betrieb, und im Display wird angezeigt, dass der Innentopf entfernt wurde. Während dieser Zeit kann das Gerät nicht bedient werden. Sobald der Innentopf wieder korrekt eingesetzt ist, nimmt das Gerät den Betrieb wieder auf.
11. Bei POMMES FRITES blinkt die Schüttelanzeige, wenn die Hälfte und ein Sechstel der Garzeit verbleiben, oder bei FISCH, STEAK, KUCHEN, HÜHNCHENFLÜGEL, SPECK, GARNELEN, PIZZA, TROCKENFRÜCHTEN und HÜHNCHENKEULEN, wenn ein Drittel der Garzeit verbleibt. Ein Summer ertönt 30 Sekunden lang, um den Benutzer an das Schütteln zu erinnern. Die Schüttel-Erinnerung wird gelöscht, wenn einer der folgenden Fälle eintritt:
 - (1) Der Benutzer entnimmt den Innentopf, führt innerhalb von 30 Sekunden den Schüttelvorgang durch und setzt ihn wieder ein.
 - (2) Innerhalb von 30 Sekunden wird keine Aktion ausgeführt.In beiden Fällen gilt der Schüttelvorgang als abgeschlossen. Der Summer verstummt, die Schüttelanzeige erlischt und das Gerät setzt den Garvorgang fort.
12. Für die Match-Cook-Funktion: Nachdem Sie das Menü für Korb 1 oder Korb 2 gemäß den Schritten 2 bis 4 eingestellt haben, drücken Sie kurz die MATCH-COOK-Taste. Die Einstellungen eines Korbs werden in den anderen übernommen. Drücken Sie anschließend kurz den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten. Nach Beendigung des Garvorgangs schaltet sich das Gerät wieder aus.
13. Für die Smart Finish-Funktion: Nachdem Sie die Menüs für Korb 1 und Korb 2 gemäß den Schritten 2 bis 4 eingestellt haben, drücken Sie kurz die SMART FINISH-Taste. Drücken Sie anschließend kurz den Drehknopf. Der Korb mit der längeren Garzeit startet zuerst, der mit der kürzeren später, sodass beide gleichzeitig fertig sind. Wenn beide Körbe die gleiche Garzeit haben, starten sie gleichzeitig. Das Gerät schaltet sich nach Abschluss des Garvorgangs wieder aus. Mit dieser Funktion können Sie verschiedene Speisen gleichzeitig zubereiten.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Ihre Heißluftfritteuse wird mit einem Einlegeboden im Innentopf geliefert. Fassen Sie den Griff, um den Innentopf vom Hauptteil zu lösen, und stellen Sie ihn anschließend auf eine ebene, saubere Arbeitsfläche. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Etiketten innen und außen von der Heißluftfritteuse.
2. Stellen Sie sicher, dass sich unter oder um den Innentopf kein Verpackungsmaterial befindet.
3. Waschen Sie das Regal und den Innentopf mit heißem Seifenwasser.
4. Tauchen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse nicht in Wasser. Wischen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.

HINWEIS: Bei der ersten Verwendung kann die Heißluftfritteuse einen leichten Geruch abgeben. Dies ist normal.
WARNUNG: Dieses Gerät kann nicht zum Kochen von Wasser verwendet werden.

PRODUKTBETRIEBSRICHTLINIEN

1. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine flache, hitzebeständige Oberfläche in der Nähe einer Steckdose.
2. Fassen Sie den Griff fest an, um den Innentopf aus dem Hauptkörper zu entfernen, und stellen Sie ihn dann auf eine ebene und saubere Oberfläche.
3. Legen Sie die Lebensmittel auf das Regal. Überfüllen Sie es nicht.
4. Schieben Sie den Innentopf zurück in den Hauptkörper und achten Sie auf die richtige Positionierung.
5. Schließen Sie das Gerät an eine Stromquelle an.
6. Die einstellbare Temperatur reicht von 80 °C bis 200 °C und die einstellbare Zeit reicht von 1 bis 60 Minuten.
7. Wenn die Heißluftfritteuse kalt ist, verwenden Sie die Vorheizfunktion (ohne Lebensmittel einfüllen). Die Heizanzeige leuchtet auf und die Heißluftfritteuse beginnt zu heizen. Das Vorheizen verbessert die Garergebnisse.
8. Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DAS BEDIENFELD“, um die geeignete Zeit und Temperatur für Ihr Essen auszuwählen, und schalten Sie dann das Gerät ein.
9. Sobald der Innentopf entfernt wird, schaltet sich das Heizelement ab und das Display zeigt an, dass der Innentopf entfernt wurde. Sobald der Innentopf wieder korrekt eingesetzt ist, nimmt das Gerät den Heizvorgang wieder auf.
10. Wenden Sie das Essen, um zu prüfen, ob es gebräunt und gar ist. Falls es länger garen muss, passen Sie Temperatur und Garzeit entsprechend an, bis das Essen vollständig durchgegart ist.
11. Nach dem Garen den Innentopf vom Behälter lösen und auf eine ebene, hitzebeständige Fläche stellen. Das Gargut in einen geeigneten Behälter umfüllen.
12. Der Garvorgang kann bei Bedarf fortgesetzt werden. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht verwendet wird.

HINWEIS: Die Heißluftfritteuse heizt erst, wenn die START/STOP-Taste gedrückt ist. Wenn der Innentopf nicht korrekt eingesetzt ist, heizt die Heißluftfritteuse nicht, und das Display zeigt an, dass der Innentopf entfernt wurde. Drücken Sie nach dem Garen die Ein-/Aus-Taste, um die Heißluftfritteuse auszuschalten.

WARNUNG: Seien Sie beim Wenden von Lebensmitteln im Innentopf vorsichtig. Um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden, schütteln Sie nicht das gesamte Gerät, um Lebensmittel zu wenden.

WARNUNG: Seien Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Innentopfs besonders vorsichtig, um Verbrennungen durch heißen Dampf zu vermeiden.

WARNUNG: Stellen Sie den Rost oder den Innentopf nach dem Kochen nicht direkt auf einen Kunststofftisch, da dies zu Beschädigungen führen kann. Drehen Sie den Innentopf mit dem Rost nicht um.

HILFREICHE TIPPS

- Olivenöl oder Pflanzenöl eignet sich gut zum Frittieren. Eine kleine Menge Öl auf den Speisen kann das Garergebnis verbessern. Stellen Sie sicher, dass die Speisen trocken sind, bevor Sie Öl auftragen.
- Durch das Schneiden kleinerer Stücke wird die Bratfläche vergrößert und die Textur kann knuspriger werden. Für bessere Ergebnisse aktivieren Sie vor dem Braten die Vorheizfunktion.
- Überfüllen Sie den Innentopf nicht. Füllen Sie ihn niemals mit mehr Lebensmitteln als die Hälfte seines maximalen Fassungsvermögens.
- Für optimale Ergebnisse müssen manche Lebensmittel während des Garens gewendet werden. Genauere Informationen finden Sie im Abschnitt „Voreingestellte Kochanleitung“.
- Beim Kochen von fettreichen Speisen wie Chicken Wings oder Würstchen kann es notwendig sein, das Fett zwischen den Anwendungen aus dem Innentopf zu entleeren, um übermäßige Rauchentwicklung zu vermeiden.
- Trocknen Sie Lebensmittel vor dem Kochen immer ab, um die Bräunung zu verbessern und die Rauchentwicklung zu verringern.
- Um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, dürfen die Lebensmittel im Innentopf nicht über den Topfrand hinausragen.

VOREINGESTELLTE KOCHANLEITUNG

Voreinstellung	Temp.	Zeit	Warmhalten	Temperaturbereich	Zeitbereich	Schütteln
Pommes Frites	200°C	20 Min.	Ja	80–200°C	1–60 Min.	Ja
Fisch	200°C	20 Min.	Ja	80–200°C	1–60 Min.	Ja
Steak	200°C	13 Min.	Ja	80–200°C	1–60 Min.	Ja
Kuchen	160°C	30 Min.	Ja	80–200°C	1–60 Min.	Nein
Hähnchenflügel	200°C	15 Min.	Ja	80–200°C	1–60 Min.	Ja
Speck	200°C	7 Min.	Ja	80–200°C	1–60 Min.	Ja
Garnelen	200°C	13 Min.	Ja	80–200°C	1–60 Min.	Ja
Pizza	200°C	10 Min.	Ja	80–200°C	1–60 Min.	Nein
Trockenfrüchte	60°C	240 Min.	Nein	60–80°C	120–540 Min.	Nein
Hähnchenschenkel	200°C	18 Min.	Ja	80–200°C	1–60 Min.	Ja

ANMERKUNGEN

- Verwenden Sie immer ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass Fleisch, Geflügel und Fisch vor dem Verzehr vollständig durchgegart sind.
- Die „Voreingestellte Kochanleitung“ dient nur als Referenz. Die Menge, Dicke oder Dichte des Lebensmittels sowie ob das Lebensmittel frisch, aufgetaut oder gefroren ist, können die Garzeit beeinflussen.
- Der „Voreingestellte Kochanleitung“ zeigt die durchschnittliche Kochzeit, die für bestimmte Maßnahmen erforderliche Zeit und die Maßnahmen, die zum Erreichen des besten Kochergebnisses erforderlich sind.
- Das Frittieren kleiner Mengen verkürzt die Garzeit und führt zu einem besseren Garergebnis. Passen Sie Temperatur und Zeit nach Bedarf an Ihren Geschmack an.

REINIGUNG UND WARTUNG

WARNUNG: Lassen Sie die Heißluftfritteuse vor der Reinigung vollständig abkühlen.

- Ziehen Sie den Netzstecker der Heißluftfritteuse. Nehmen Sie den Innentopf vom Gerät ab. Stellen Sie sicher, dass Innentopf und Einlegeboden vor der Reinigung vollständig abgekühlt sind.
- Reinigen Sie den Innentopf und den Rost in heißem Seifenwasser. Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.
- Das Regal und der Innentopf sind spülmaschinenfest. Für optimale Ergebnisse legen Sie sie zur Reinigung in den oberen Korb Ihrer Spülmaschine.
- Wischen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem weichen, nicht scheuernden, feuchten Tuch ab.
- Das Gerät enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Mit Ausnahme der Reinigung müssen alle Wartungsarbeiten, die eine Demontage erfordern, von qualifiziertem Servicepersonal durchgeführt werden.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Grund	Lösung
Keine Anzeige oder das Bedienfeld kann nicht bedient werden.	Der Stecker ist nicht richtig eingesteckt oder der Innentopf ist nicht richtig eingesetzt.	Stecken Sie den Stecker richtig ein und setzen Sie den Innentopf korrekt ein, und stellen Sie sicher, dass der Ein-/Ausschalter eingeschaltet ist.
Ungleichmäßige Bräunung	Das Essen wurde während des Kochens nicht geschüttelt.	Wenn die "Schütteln"-Erinnerung der verbleibenden Kochzeit angezeigt wird, nehmen Sie den Innentopf heraus und schütteln Sie das Essen.
Es entsteht eine große Menge Rauch.	Es befindet sich zu viel Feuchtigkeit auf der Oberfläche des Essens.	Entfernen Sie die Feuchtigkeit auf der Oberfläche des Essens mit Küchenpapier.

LAGERHINWEIS

1. Stellen Sie sicher, dass die Heißluftfritteuse vom Stromnetz getrennt ist und alle Teile vor der Lagerung gereinigt und getrocknet sind.
2. Lagern Sie die Heißluftfritteuse niemals an einem heißen und feuchten Ort.
3. Bewahren Sie die Heißluftfritteuse in ihrer Schachtel oder an einem sauberen, trockenen Ort auf.

UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG



Helfen Sie mit, die Umwelt zu schützen!

Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften: Geben Sie nicht funktionierende Elektrogeräte bei einer entsprechenden Entsorgungsstelle ab.

COOK

RO | MANUAL DE UTILIZARE PENTRU FRITEUZA DUBLĂ CU AER CALD

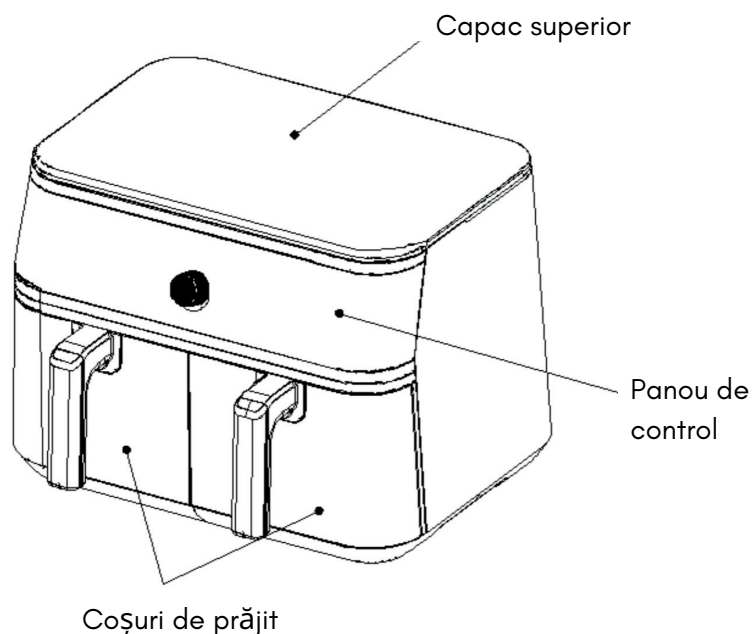


MĂSURI DE GARANTIE IMPORTANTE

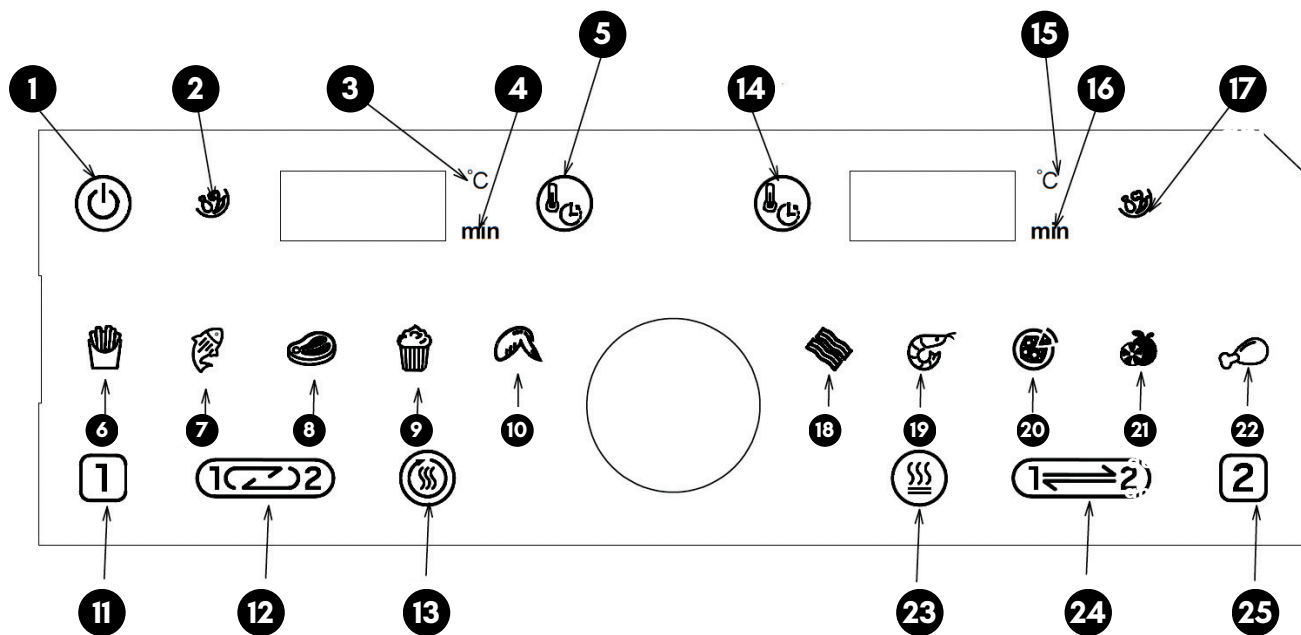
Când utilizați aparate electrice, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază, inclusiv următoarele:

1. Citiți toate instrucțiunile.
2. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mânerele sau butoanele.
3. Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu introduceți cablul, ștecherul sau aparatul în apă sau alte lichide.
4. Deconectați aparatul de la priză atunci când nu îl utilizați și înainte de curățare. Lăsați-l să se răcească înainte de a monta sau de a scoate componente și înainte de a curăța aparatul.
5. Nu folosiți niciun aparat cu un cablu sau un ștecher deteriorat sau după ce aparatul funcționează defectuos sau a fost deteriorat în vreun fel. Aduceți-l la un tehnician calificat pentru examinare, reparare sau reglare electrică sau mecanică.
6. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de un agent de service autorizat sau de un tehnician calificat pentru a evita un pericol.
7. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producătorul aparatului poate provoca vătămări corporale.
8. Nu utilizați în aer liber.
9. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea unei mese sau a unui blat și nu atingeți suprafețe fierbinți.
10. Nu așezați pe sau lângă un aragaz pe gaz sau electric încins sau într-un cuptor încins.
11. Trebuie procedat cu mare precauție la mutarea unui aparat care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
12. Pentru a deconecta, opriți butonul de alimentare și apoi scoateți ștecherul din priza de perete.
13. Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele prevăzute.
14. Asigurați-vă întotdeauna că recipientul interior este complet închis în timp ce friteuza cu aer este în funcțiune. Friteuza cu aer nu va funcționa decât dacă recipientul interior este complet închis.
15. După ce prăjirea cu aer cald este finalizată, recipientul interior și mâncarea gătită vor fi fierbinți. Aveți grijă când manipulați recipientul interior fierbinte.
16. Recipientul interior nu trebuie folosit pentru depozitare, în special a hârtiei, cartonului sau plasticului.
17. Aparatul nu este destinat a fi acționat prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
18. Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă de siguranța lor.

CUNOAȘTE-ȚI FRITEUZA CU AER



PANOU DE CONTROL



1. Buton pornire/oprire
2. Coș 1: Indicator de agitare
3. Coșul 1: Indicator de temperatură
4. Coșul 1: Indicator de timp
5. Coșul 1: Controlul timpului/temperaturii
6. Cartofi prăjiți
7. Pește
8. Friptură
9. Tort
10. Aripi de pui

11. Butonul Coș 1
12. Smart finish
13. Keep warm
14. Coșul 2: Controlul timpului/temperaturii
15. Coșul 2: Indicator de temperatură
16. Coșul 2: Indicator de timp
17. Coșul 2: Indicator de agitare
18. Bacon
19. Creveți
20. Pizza

21. Fructe uscate
22. Pulpe de pui
23. Preîncălzire
24. Match cook
25. Butonul Coș 2

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE PENTRU PANOU DE CONTROL

1. După conectare, se aude un semnal sonor lung, toate indicatoarele de pe panoul de control se aprind timp de 1 secundă, iar aparatul intră în modul oprit. În acel moment, indicatorul butonului de alimentare se aprinde continuu, în timp ce celelalte butoane și indicatoare intră în modul repaus.
2. Apăsăți scurt butonul de Pornire/Oprire pentru a activa butoanele Coș 1 și Coș 2 de pe panoul de control. Apoi apăsați scurt fie butonul Coș 1, fie Coș 2. Temperatura implicită este de 200°C, iar timpul implicit este de 15 minute.
3. Rotiți butonul rotativ pentru a derula meniurile. Indicatorul meniului selectat va clipi, în timp ce indicatorii celorlalte meniuri vor rămâne aprinși continuu.
4. Apăsăți Coșul 1 sau Coșul 2. Apoi apăsați scurt butonul TIMP/TEMP pentru a comuta între timp și temperatură. Reglați valoarea rotind butonul rotativ. În timpul acestui proces, puteți comuta în continuare între meniuri apăsând Coșul 1 sau Coșul 2 și rotind butonul.
5. După setarea temperaturii, a timpului și a meniului, apăsați scurt butonul rotativ pentru a porni aparatul.
6. În timpul funcționării, apăsați scurt butonul rotativ pentru a întrerupe. Apăsăți din nou butonul pentru a relua funcționarea.
7. Când procesul de gătire este finalizat, aparatul iese din modul de funcționare. Se vor auzi cinci semnale sonore, iar pe afișaj va clipi „000”. După ce afișajul se stinge complet (doar indicatorul butonului de pornire rămâne aprins), aparatul revine la modul „oprire”.
8. Pentru funcția de preîncălzire: consultați punctul 2 pentru a seta parametrul. Temperatura implicită este de 200°C, iar timpul implicit este de 3 minute. Timpul și temperatura nu pot fi ajustate în modul Preîncălzire. Înainte de a selecta un meniu sau în modul pauză, apăsați scurt butonul PREHEAT pentru a activa funcția (apăsăți din nou pentru a anula). Apăsăți scurt butonul rotativ pentru a intra în modul Preîncălzire și a reveni la starea implicită.
9. Pentru funcția Menținere la cald: după setarea meniului conform pașilor 2-4, apăsați butonul KEEP WARM. După finalizarea procesului de încălzire, aparatul intră în modul Menținere la cald. Temperatura implicită este de 80°C, iar timpul implicit este de 60 de minute. Înainte de a selecta un meniu sau de a intra în modul pauză, apăsați scurt butonul KEEP WARM pentru a activa funcția (apăsăți din nou pentru a anula).
10. După ce aparatul este pornit, puteți scoate vasul interior în orice moment. Aparatul va întrerupe funcționarea, iar afișajul va arăta că vasul interior a fost scos. În acest timp, aparatul nu poate fi utilizat. După ce vasul interior este reintrodus corect, aparatul își va relua funcționarea.
11. Pentru CARTOFI PRĂJIȚI, când a mai rămas 1/2 și 1/6 din timpul de gătire sau pentru PEȘTE, FRIPTURĂ, PRĂJITURĂ, ARIPIOARE DE PUI, SLĂNINĂ, CREVEȚI, PIZZA, FRUCTE USCATE, PULPE DE PUI, când a mai rămas 1/3 din timpul de gătire, indicatorul de agitare va clipi, iar semnalul sonor va suna timp de 30 de secunde pentru a reaminti utilizatorului să agite conținutul. Memento-ul de agitare va fi șters dacă se întâmplă oricare dintre următoarele:
 - (1) Utilizatorul scoate recipientul interior, efectuează operațiunea de agitare în 30 de secunde și îl introduce la loc.
 - (2) Nu se întreprinde nicio acțiune în termen de 30 de secunde.Ambele situații sunt considerate o operațiune de agitare finalizată. Buzzerul se va opri, indicatorul de agitare se va stinge și aparatul va continua să gătească.
12. Pentru funcția Match Cook: după setarea meniului pentru Coșul 1 sau Coșul 2 conform pașilor 2-4, apăsați scurt butonul MATCH COOK. Setările dintr-un coș vor fi copiate în celălalt. Apoi apăsați scurt butonul rotativ pentru a începe gătitul. Aparatul va reveni la modul oprit după finalizarea gătitului.
13. Pentru funcția Smart Finish: după setarea meniurilor pentru Coșul 1 și Coșul 2 conform pașilor 2-4, apăsați scurt butonul SMART FINISH. Apoi apăsați scurt butonul rotativ. Coșul cu timpul de gătire mai lung va porni primul, în timp ce cel cu timpul mai scurt va începe mai târziu, astfel încât ambele să termine simultan. Dacă ambele coșuri au același timp de gătire, acestea vor porni în același timp. Aparatul va reveni la modul oprit odată ce gătitul este finalizat. Această funcție vă permite să gătiți alimente diferite și să vă asigurați că sunt gata în același timp.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Friteuza dumneavoastră cu aer cald este prevăzută cu un raft plasat în interiorul recipientului interior. Prindeți mânerul pentru a scoate recipientul interior din corpul principal, apoi așezați-l pe o suprafață de lucru plană și curată. Îndepărtați toate materialele de ambalare și etichetele atât din interiorul, cât și din exteriorul friteuzei cu aer cald.
2. Verificați dacă nu există material de ambalare sub sau în jurul recipientului interior.
3. Spălați raftul și recipientul interior cu apă fierbinte și săpun.
4. NU IMERSAȚI CORPUL FRITEUZEI ÎN APĂ. Ștergeți corpul friteuzei cu o cârpă umedă. Uscați bine toate componentele.

NOTĂ: În timpul primei utilizări, friteuza cu aer poate emite un miros ușor. Acest lucru este normal.

AVERTISMENT: Acest aparat nu poate fi folosit pentru a fierbe apa.

INSTRUCȚIUNI DE FUNCȚIONARE A PRODUSULUI

1. Așezați friteuza cu aer cald pe o suprafață plană, rezistentă la căldură, lângă o priză electrică.
2. Prindeți ferm mânerul pentru a scoate recipientul interior din corpul principal, apoi așezați-l pe o suprafață plană și curată.
3. Așezați alimentele pe raftul de gătit. Nu le umpleți prea mult.
4. Împingeți recipientul interior înapoi în corpul principal și asigurați-vă că este poziționat corect.
5. Conectați aparatul la o sursă de alimentare.
6. Temperatura reglabilă variază de la 80°C la 200°C, iar timpul reglabil variază de la 1 la 60 de minute.
7. Dacă friteuza cu aer este rece, folosiți funcția de preîncălzire (nu introduceți alimente). Indicatorul de încălzire se va aprinde, iar friteuza cu aer va începe să se încălzească. Preîncălzirea îmbunătățește rezultatele gătirii.
8. Urmați instrucțiunile din secțiunea „INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE PENTRU PANOU DE CONTROL” pentru a selecta timpul și temperatura adecvate pentru alimentele dumneavoastră, apoi porniți aparatul.
9. Când vasul interior este scos, elementul de încălzire se va opri, iar afișajul va arăta că vasul interior a fost scos. După ce vasul interior este așezat corect la loc, aparatul va relua încălzirea.
10. Întoarceți mâncarea pentru a verifica dacă este rumenită și gata. Dacă este nevoie de mai mult timp de gătire, ajustați temperatura și timpul în consecință, până când mâncarea este complet gătită.
11. După ce gătitul este complet, scoateți vasul interior din corp și așezați-l pe o suprafață plană, rezistentă la căldură. Transferați mâncarea gătită într-un recipient adecvat.
12. Gătitul poate fi continuat dacă este necesar. Deconectați aparatul de la priză atunci când nu îl utilizați.

NOTĂ: Friteuza cu aer nu se va încălzi decât dacă este activat butonul START/STOP. Dacă recipientul interior nu este instalat corect, friteuza cu aer nu se va încălzi, iar afișajul va indica faptul că recipientul interior a fost scos. După finalizarea gătirii, apăsați butonul de alimentare pentru a opri friteuza cu aer.

AVERTISMENT: Aveți grijă când întoarceți alimentele în interiorul vasului. Pentru a evita rănirea sau deteriorarea, nu agitați întregul aparat pentru a întoarce alimentele.

AVERTISMENT: Procedați cu mare atenție atunci când scoateți sau așezați recipientul interior pentru a evita arsurile cauzate de aburul fierbinte.

AVERTISMENT: Nu așezați raftul sau recipientul interior direct pe o masă de plastic după gătire, deoarece acest lucru se poate deteriora. Nu întoarceți recipientul interior cu susul în jos cu raftul înăuntru.

SFATURI UTILE

- Uleiul de măsline sau uleiul vegetal funcționează bine pentru prăjirea la aer. Aplicarea unei cantități mici de ulei pe alimente poate îmbunătăți rezultatele gătirii. Asigurați-vă că alimentele sunt uscate înainte de a aplica ulei.
- Tăierea alimentelor în bucăți mai mici mărește suprafața de gătire și poate duce la o textură mai crocantă. Activați funcția de preîncălzire înainte de prăjire pentru rezultate mai bune.
- Nu umpleți prea mult vasul interior. Nu-l umpleți niciodată cu alimente care depășesc jumătate din capacitatea sa maximă.
- Pentru cele mai bune rezultate, unele alimente trebuie întoarse în timpul gătirii. Consultați secțiunea „Ghid presetat de gătire” pentru detalii specifice.
- Când gătiți alimente cu conținut ridicat de grăsimi, cum ar fi aripioare de pui sau cârnați, poate fi necesar să goliți grăsimea din recipientul interior între utilizări pentru a preveni fumul excesiv.
- Întotdeauna uscați alimentele înainte de gătire pentru a le intensifica rumenirea și a reduce fumul.
- Mâncarea din vasul interior nu trebuie să depășească marginea acestuia pentru a asigura o circulație corectă a aerului.

GHID PRESETAT DE GĂTIRE

Presetare	Temp.	Timp	Menține cald	Interval temperatură	Interval timp	Agitare
Cartofi prăjiți	200°C	20 min	Da	80–200°C	1–60 min	Da
Pește	200°C	20 min	Da	80–200°C	1–60 min	Da
Friptură	200°C	13 min	Da	80–200°C	1–60 min	Da
Prăjitură	160°C	30 min	Da	80–200°C	1–60 min	Nu
Aripioare de pui	200°C	15 min	Da	80–200°C	1–60 min	Da
Bacon	200°C	7 min	Da	80–200°C	1–60 min	Da
Creveți	200°C	13 min	Da	80–200°C	1–60 min	Da
Pizza	200°C	10 min	Da	80–200°C	1–60 min	Nu
Fructe uscate	60°C	240 min	Nu	60–80°C	120–540 min	Nu
Pulpe de pui	200°C	18 min	Da	80–200°C	1–60 min	Da

NOTE

- Folosiți întotdeauna un termometru pentru carne pentru a vă asigura că carnea, păsările de curte și peștele sunt gătite complet înainte de a fi consumate.
- „Ghid presetat de gătire” este doar pentru referință. Cantitatea, grosimea sau densitatea alimentelor și dacă alimentele sunt proaspete, decongelate sau congelate pot afecta timpul de gătire.
- „Ghid presetat de gătire” arată timpul mediu de gătire, timpul necesar pentru a lua anumite măsuri și măsurile luate pentru a obține cel mai bun rezultat de gătire.
- Prăjirea unei cantități mici de alimente va duce la un timp de gătire mai scurt și la un rezultat mai bun. Ajustați temperatura și timpul, după cum este necesar, pentru a se potrivi gustului dumneavoastră.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

AVERTISMENT: Lăsați friteuza cu aer să se răcească complet înainte de curățare.

- Deconectați friteuza cu aer. Scoateți recipientul interior din corpul principal. Asigurați-vă că recipientul interior și raftul s-au răcit complet înainte de curățare.
- Spălați vasul interior și raftul în apă fierbinte cu săpun. Nu folosiți ustensile de bucătărie metalice sau produse de curățare abrazive, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent.
- Raftul și recipientul interior pot fi spălate în mașina de spălat vase. Pentru cele mai bune rezultate, așezați-le pe raftul superior al mașinii de spălat vase pentru curățare.
- Ștergeți corpul friteuzei cu aer cald cu o lavetă moale, neabrazivă și umedă.
- Aparatul nu conține piese care pot fi reparate de utilizator. Cu excepția curățării, toate lucrările de întreținere care necesită dezasamblare trebuie efectuate de către personal de service calificat.

DEPANARE

Problemă	Cauză	Soluție
Fără indicație sau panoul de control nu poate fi operat.	Fisa nu este bine introdusă sau oala interioară nu este plasată corect.	Introduceți corect fisa și plasați corect oala interioară, asigurându-vă că butonul de pornire este aprins.
Rumeniere neuniformă	Mâncarea nu a fost agitată în timpul gătitului.	Când apare reamintirea de „agitat” la sfârșitul timpului de gătit, scoateți oala interioară și agitați mâncarea.
Se produce mult fum.	Există prea multă umezeală pe suprafața alimentelor.	Curățați umezeala de pe suprafața alimentelor cu un șervețel de bucătărie.

INSTRUCȚIUNI DE DEPOZITARE

1. Asigurați-vă că friteuza cu aer este scoasă din priză și că toate componentele sunt curățate și uscate înainte de depozitare.
2. Nu depozitați niciodată friteuza cu aer cald într-un loc cald și umed.
3. Depozitați friteuza cu aer în cutia sa sau într-un loc curat și uscat.

ELIMINARE ECONOMICĂ



Poți ajuta la protejarea mediului!

Vă rugăm să respectați reglementările locale: predați echipamentele electrice nefuncționale la un centru de eliminare a deșeurilor corespunzător.