



COMFY NEST

Double Basket Air Fryer with Window Digital Side Panel - 5.5L + 5.5L

CN-06184



Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

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.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with CAUTION. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Type Y If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons 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. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INTRODUCTION

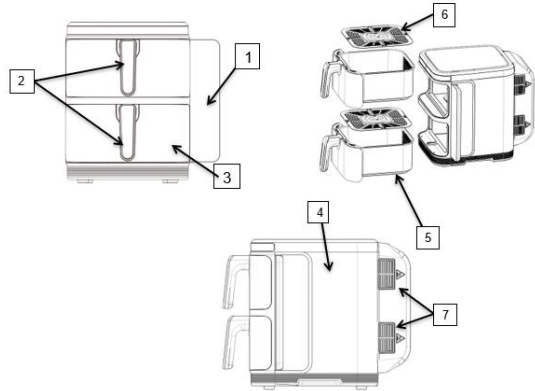
This all new Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

TECHNICAL DATA :

- Voltage: 220-240V~50Hz
- Wattage: 2800W(1400W+1400W)
- Capacity: 5.5Litre+5.5Litre
- Adjustable temperature: 60-200°C
- Timer (0-60min)

GENERAL DESCRIPTION

1. Control Panel	5. Pot
2. Basket Handle	6. Baking Tray
3. Pot Cover	7. Air Outlet
4. Cover of Main Body	



Important

Danger

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
 - Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
 - Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
 - Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
 - Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
 - Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
 - Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
 - Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands..
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.

Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.

- Any accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.

Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

Before first use

1. Remove all packaging materials.
 2. Remove any stickers or labels from the appliance .
 3. thoroughly clean the fried plate and pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
 4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- This is an oil-free fryer that works on hot air, Do not fill the pot with oil or frying fat directly.
- Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.**

Preparing for use

- 1 Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
- Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
- 2 Place the fried plate in the pot .
- Do not fill the pot with oil or any other liquid.
- Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients.

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
 2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer.
 3. Put the ingredients in the po.
 4. Slide the pot back into the Hot-air fryer.
- Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pot without the Fried plate in it.

Caution: Do not touch the pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section "Settings" in this chapter).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer

caution: Do not press the button the handle during shaking.

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pot and shake the basket only. To do so, pull the pot out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of handle, and lift the basket out of the pot

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, set the time to 1.

Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about 10 mins after you pull the pot out of the body.

8. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on a flat framework. Do not turn the Fried plate upside down with the pot still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.

the pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

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



OPERATION INSTRUCTIONS:

1. After the machine is powered on, all the indicators and digital tubes will be on for 1 second and then off. At the same time, the buzzer will ring and the power lamp will be on.

2. Press the key for 0.5 seconds to start the machine. After the machine is started, the switch light is still always on, and the light is always on, and the other lights on the two screens are "..."

3. At this point, consumers choose pot 1 or pot 2 according to their needs. Choose 1, then 1 light blink. The corresponding menu indicator blinks. The display of pot 1 lights up and displays the default menu of 360°F/15min. The temperature and time are displayed alternately. The left indicators of the display are displayed Corresponding display; "..." is displayed on the screen corresponding to pot 2

4. Select the menu you want and press, the corresponding menu light flashing, other menu lights steady on, the display screen shows the corresponding menu temperature, 3 seconds after no operation, temperature and time display alternately; To

adjust the temperature and time, select the temperature and time selection button first. When the corresponding indicator on the left side of the display lights up, press to adjust the temperature and time. After adjustment, press the

start pause button, light is open. After startup, the selected menu light is flickers, the machine enters the working mode, and the display screen displays temperature and time alternately. After the machine is working, Menu buttons can no longer be selected.

5. When selecting pot 2, repeat steps 3 and 4 ;

6. When pot 1 menu is selected, no work is turned on. choose pot 2, light is open. Pot 1 displays the menu temperature and time alternately. Do the same with step 3 and Step 4 for pot 2. Press the start pause button when the selection is complete. With both pans in working mode, Display screen alternately displays the temperature and time of their menus; If you

choose pot 2, you want to adjust pot 1. Press pot 1 first. After adjustment, press the start button. Both POTS are in working mode at the same time ;

7. Press the while the machine is working. Lights, corresponding menu lights and pot lights flashing, the machine suspended heating, fan delay 20 seconds stop, two POTS are working, then suspended at the same time; If I want to pause

pot, need to select pot. Press the on button again. Pot 1 is suspended for adjustment. When suspended, the corresponding display screen displays the program temperature and time alternately; So does pot 2 pause;

8. Long press the power button while the machine is working 2 seconds, the machine rang, the double pot stops working at the same time, the display screen shows OFF, switch On all other lights off; If you want to turn off pot 1 or pot 2 separately, select the corresponding. Then long press the power button 2seconds. When the corresponding pot stops working, the corresponding screen displays OFF.

9. Operating status of the machine. If you need to adjust the temperature, select it first or. Then select the temperature and time selection keys respectively. Adjust the temperature and time, 5 seconds after adjustment, exit the debugging mode without operation;

10. Buzzer sound prompt, conventional button operation, short press short ring, long press long ring; the buzzer has 5 prompt tones, corresponding screen display OFF, corresponding indicator OFF, the same as not working mode;

11. After selecting pot 1 or pot 2, long press the corresponding button to cancel.

12. Memory function: This machine has memory function. For example, when using machine (2), the Drumstick wing menu is used, the temperature is set to 400°F, and the time is set to 20min. After using the machine, the power is not cut off. The memory function disappeared after 1 hour of power failure.

13. Two POTS working at the same time. The key indicator and the corresponding menu indicator of the pot flash once /6 seconds at the same time, and the off time is less than 0.5 seconds. after 3. The key indicator light and the corresponding menu indicator light of the pot flash once /6 seconds at the same time, the extinguished time < 0.5 seconds, the left and right flashing alternately, the left and right interval time is 3 seconds.

14. Synchronous ending function : After turn on, select pot and pot on menu, the 2 pots cooking time differs, press MATCH button, and SYNC display keeps on, press start button, the time-long pot starts to run, time-short pot shows "HOLD", cease running, when both pots reach same time long, then they run synchronously.

15. Copy menu function: After turn on, set temp/time of one pot, press MATCH button, MATCH display keeps on, the other unstart

pot copy the same menu function with the set one, and press power button, both pots run under the same menu; when they start to run, copy display off, this button falls to act.

Settings

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

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

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly Pull the pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer .
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 300°F for up to 10 minutes.

FOOD	Min-Max Amount (G)	Time (min)	Temperature (°F)	Shake
Frozen Fries	200-800	23	400	shake
Chicken Wings	200-800	23	360	shake
Fish	200-800	18	400	shake
Shrimp	200-800	14	400	shake
Steak	100-400	15	360	shake
Pizza	100-400	17	400	
Drumstick	200-800	25	400	shake
Chicken	1000-2000	45	400	shake
Vegetables	100-400	8	320	shake
Dessert	200-800	15	340	
Grilled Intestines	1000-2000	23	360	shake
Biscuits	100-400	15	340	shake

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold, When both pans work at the same time, please extend the working time by 5 minutes.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

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

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

Note: Remove the pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

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

3 Clean the pot and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pot and let the pot and the basket soak for approximately 10 minutes.

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

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

Storage

1 Unplug the appliance and let it cool down.

2 Make sure all parts are clean and dry.

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The Hot-Air Fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section "setting" in chapter "Using the appliance"
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section "Settings" in chapter "Using the appliance".
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section "Settings" in chapter "Using the appliance".
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pot correctly.	Push the basket down into the pot until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan . make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



COMFY NEST

Friteuse à air à double panier avec fenêtre Panneau latéral numérique - 5,5 L + 5,5 L

CN-06184



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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- les fermes ;
- par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements de type résidentiel ;
- Environnements de type chambres d'hôtes.

GARANTIES IMPORTANTES

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

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
4. AVERTISSEMENT : Cet appareil électrique contient une fonction de chauffage. Les surfaces, également différentes des surfaces fonctionnelles, peuvent développer des températures élevées. Étant donné que les températures sont perçues différemment par d'individus personnes, cet équipement doit être utilisé avec PRUDENCE. L'équipement ne doit être touché qu'aux poignées et aux surfaces de préhension prévues, et utiliser une protection thermique comme des gants ou similaires. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent avoir suffisamment de temps pour refroidir avant d'être touchées.
5. Débranchez de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou enlever des pièces.
6. Type Y : Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
11. Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres Liquides.
12. Branchez toujours la fiche à l'appareil en premier, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour déconnecter, mettez n'importe quelle commande sur « off », puis débranchez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans et qu'ils ne soient surveillés.
15. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
16. Les appareils ne sont pas destinés à être commandés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

INTRODUCTION

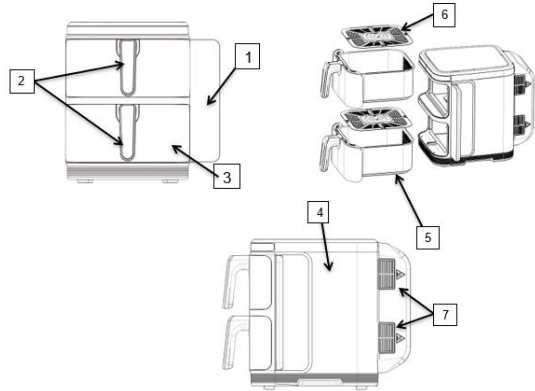
Cette friteuse à air chaud offre un moyen facile et sain de préparer vos ingrédients préférés. En utilisant une circulation d'air chaude rapide et un gril supérieur, il est capable de préparer de nombreux plats. La meilleure partie est que la friteuse à air chaud chauffe les aliments dans toutes les directions et que la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

DONNÉES TECHNIQUES :

- Tension : 220-240V ~ 50Hz
- Puissance : 2800W (1400W + 1400W)
- Capacité : 5.5Litre + 5.5Litre
- Température réglable : 60-200° C
- Minuterie (0-60min)

DESCRIPTION GÉNÉRALE

1 Panneau de commande	5. Pot
2 Poignée de panier	6. Plaque de cuisson
3. Couvercle de casserole	7. Sortie d'air
4. Couverture du corps principal	



Important Danger

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans et qu'ils ne soient supervisés.
 - Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
 - Ne plongez jamais le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau et ne le rincez jamais sous le robinet.
 - Ne laissez pas d'eau ou d'autre liquide pénétrer dans l'appareil pour éviter les chocs électriques.
 - Mettez toujours les ingrédients à frire dans le panier, pour éviter qu'il n'entre en contact avec les éléments chauffants.
 - Ne couvrez pas l'entrée d'air et les ouvertures extérieures de l'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
 - Ne remplissez pas le pot d'huile car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
 - Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

AVERTISSEMENT

- Vérifiez si le voltage indiqué sur l'appareil correspond au vol secteur local.
- N'utilisez pas l'appareil s'il y a des dommages sur la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces.
- Ne vous adressez à aucune personne non autorisée pour remplacer ou réparer le cordon principal endommagé.
- Gardez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.
- Ne placez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air, Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air.

Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.

- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la casserole de l'appareil.

Prudence

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
 - Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il peut ne pas convenir pour être utilisé en toute sécurité dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les fermes, les motels et d'autres environnements non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et d'autres environnements résidentiels.
 - Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient invalide et nous pourrions décliner toute responsabilité pour les dommages causés.
 - Débranchez toujours l'appareil pendant qu'il ne l'utilise pas.
 - L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir afin d'être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.
- Avant la première utilisation**
1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
 2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
 3. Nettoyez soigneusement l'assiette frite et la casserole avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
 4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud, ne remplissez pas la casserole avec de l'huile ou de la graisse de friture directement.

Remarque : Lorsque votre friteuse à air est chauffée pour la première fois, elle peut émettre une légère fumée ou odeur. C'est normal avec de nombreux appareils de chauffage. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

Préparation à l'utilisation

- 1 Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
 - Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
 - 2 Placez l'assiette frite dans la casserole.
- Ne remplissez pas la casserole d'huile ou de tout autre liquide.
- Ne mettez rien sur l'appareil, le flux d'air sera perturbé et affectera le résultat de la friture à l'air chaud.

UTILISATION DE L'APPAREIL

- Les sautes peuvent préparer une large gamme d'ingrédients.
- Friture à l'air chaud
1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
 2. Retirez délicatement la casserole de la friteuse à air chaud.
 3. Mettez les ingrédients dans le po.
 4. Remettez la casserole dans la friteuse à air chaud.
- En notant de s'aligner soigneusement avec les guides dans le corps de la friteuse.
- N'utilisez jamais la casserole sans l'assiette frite à l'intérieur.

Attention : Ne touchez pas la casserole pendant et un certain temps après l'utilisation, car elle devient très chaude. Tenez le pot uniquement par la poignée.

5. Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient (voir la section « Paramètres » de ce chapitre).
6. Certains ingrédients nécessitent d'être secoués à mi-chemin du temps de préparation (voir la section « Réglares » de ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, retirez la casserole de l'appareil par la poignée et secouez-la. Ensuite, remettez la casserole dans la friteuse à air

ATTENTION : N'appuyez pas sur le bouton de la poignée pendant que vous secouez.

Astuce : Pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier de la casserole et secouer uniquement le panier. Pour ce faire, retirez la casserole de l'appareil, placez-la sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton de la poignée, et soulevez le panier hors de la casserole.

Astuce : Si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de préparation, vous entendez le buzzer de la minuterie lorsque vous devez secouer les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devez régler à nouveau la minuterie sur le temps de préparation restant après avoir secoué.

7. Lorsque vous entendez le buzzer de la minuterie, le temps de préparation réglé est écoulé. Retirez la casserole de l'appareil
- Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, réglez l'heure sur 1.**
- Astuce : Vous pouvez régler la température ou la durée selon vos goûts pendant l'utilisation. Vos paramètres seront conservés pendant environ 10 minutes après avoir retiré le pot du corps.**

8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
- Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, il suffit de remettre la casserole dans l'appareil et de régler la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
9. Pour retirer les ingrédients (par exemple les frites), retirez la casserole de la friteuse à air chaud et placez-la sur un cadre d'essai, ne retournez pas la plaque frite avec la casserole toujours attachée à celle-ci, car tout excès d'huile qui s'est accumulé au fond de la casserole coulera sur les ingrédients.
- La casserole et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse à air, de la vapeur peut s'échapper de la casserole.
10. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette.
11. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air chaud est instantanément prête à préparer un autre lot.



INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT :

1. Une fois la machine allumée, tous les indicateurs et tubes numériques seront allumés pendant 1 seconde, puis éteints. En même temps, le buzzer sonnera et le voyant d'alimentation s'allumera.

2. Appuyez sur la touche pendant 0.5 seconde pour démarrer la machine. Une fois la machine démarrée, le voyant de l'interrupteur est toujours allumé, et le voyant est toujours allumé, et les autres voyants sur les deux écrans sont « --- ».

3. **At ce stade, les consommateurs choisissent le pot 1 ou le pot 2 en fonction de leurs besoins. Choisissez, Le clignotement le plus court. L'indicateur de menu correspondant clignote. L'affichage du pot 1 s'allume et affiche le menu par défaut de 360° F/15 min. La température et l'heure sont affichées en alternance. Les indicateurs gauches de l'écran sont affichés Affichage correspondant ; « --- » s'affiche à l'écran correspondant au pot 2**

4. Sélectionnez le menu que vous voulez et appuyez sur, le voyant de menu correspondant clignote, les autres voyants de menu restent allumés, l'écran d'affichage affiche la température du menu correspondant, 3 secondes après aucune opération, la température et l'heure s'affichent alternativement ; Pour régler la température et le temps, sélectionnez d'abord le bouton de sélection de la température et du temps

après le réglage, appuyez sur le bouton de pause de démarrage. le voyant est ouvert. Après le démarrage, le voyant de menu sélectionné clignote, la machine entre en mode de fonctionnement et l'écran d'affichage affiche la température et le temps en alternance. une fois que la machine fonctionne, les boutons de menu ne peuvent plus être sélectionnés.

5. Lorsque vous sélectionnez le pot 2, répétez les étapes 3 et 4 :

6. Lorsque le menu du pot 1 est sélectionné, aucun travail n'est allumé, choisissez le pot 2. la lumière est ouverte. le pot 1 affiche la température et le temps du menu en alternance. Faites de même avec l'étape 3 et l'étape 4 pour le pot 2. Appuyez sur le bouton de pause de

démarrage lorsque la sélection est terminée. Avec les deux casseroles en mode de fonctionnement, l'écran d'affichage affiche alternativement la température et le temps de leurs menus ; Si vous choisissez le pot 2, vous souhaitez régler le pot 1. appuyez d'abord sur le

pot 1 après le réglage, appuyez sur le bouton de démarrage. les deux pots sont en mode de fonctionnement en même temps :

7. Appuyez sur le pendant que la machine fonctionne. les lumières, les lumières de menu correspondantes et les lumières du pot clignotent, la machine chauffage suspendu, le ventilateur retard de 20 secondes s'arrête, deux POTS fonctionnent, puis suspendus en même temps ; Si je veux mettre le pot en pause, j'ai besoin de sélectionner le pot, appuyez à nouveau sur le bouton marche, le pot 1 est suspendu pour le réglage. Lorsqu'il est suspendu, l'écran d'affichage correspondant affiche alternativement la température et l'heure du programme ; Tout comme le pot 2 s'arrête ;

8. Appuyez longuement sur le bouton d'alimentation pendant que la machine fonctionne 2 secondes, la machine a sonné, le double pot cesse de fonctionner en même temps, l'écran d'affichage affiche OFF, allumez toutes les autres lumières éteintes ; Si vous souhaitez éteindre le pot 1 ou le pot 2 séparément, sélectionnez le correspondant. Appuyez ensuite longuement sur le bouton d'alimentation 2 secondes. Lorsque le pot correspondant cesse de fonctionner, l'écran correspondant affiche OFF.

9. État de fonctionnement de la machine. Si vous devez régler la température, sélectionnez-la d'abord, puis sélectionnez les touches de sélection de température et de temps respectivement. Ajustez la température et le temps, 5 secondes après le réglage, quittez le mode de débogage sans opération ;

10. Invite sonore de buzzer, fonctionnement conventionnel des boutons, appui court sur l'anneau court, appui long anneau long ; Le buzzer a 5 tonalités d'intensité, l'affichage de l'écran correspondant OFF, l'indicateur correspondant OFF, le même que le mode de non-fonctionnement ; 11. Après avoir sélectionné le pot 1 ou le pot 2, appuyez longuement sur le bouton correspondant pour annuler.

12. Fonction de mémoire : Cette machine a une fonction de mémoire. Par exemple, lors de l'utilisation de la machine (2), le menu de l'ail de pilon est utilisé, la température est réglée sur 400° F et le temps est réglé sur 20 min. Après avoir utilisé la machine, l'alimentation n'est pas coupée. La fonction mémoire a disparu après 1 heure de panne de courant.

13. Deux POTS fonctionnant en même temps. l'indicateur clé et l'indicateur de menu correspondant du pot clignotent une /6 secondes en même temps, et le temps d'arrêt est inférieur à 0.5 secondes. après 3 Le voyant clé et le voyant de menu correspondant du (2) pot clignotent une /6 secondes en même temps. Le temps d'extinction < 0,5 seconde, la gauche et la droite clignotent alternativement, le temps d'intervalle gauche et droite est de 3 secondes.

14. Fonction de fin synchrone : Après l'allumage, sélectionnez le pot et le pot dans le menu, le temps de cuisson des 2 pots diffère, appuyez sur le bouton MATCH et l'affichage SYNC reste allumé, appuyez sur le bouton de démarrage, le pot de temps court commence à fonctionner, le pot de temps court affiche « HOLD », arrêtez de fonctionner, lorsque les deux pots atteignent la même durée de temps, puis ils fonctionnent de manière synchrone.

15. Copier la fonction de menu : Après l'allumage, réglez la température/l'heure d'un pot, appuyez sur le bouton MATCH, l'affichage MATCH

reste allumé, l'autre pot non réglé copie la même fonction de menu avec celle réglée et appuyez sur le bouton d'alimentation, les deux pots fonctionnent sous le même menu ; lorsqu'ils commencent à fonctionner, copiez l'affichage de sélectif, ce bouton n'agit pas.

Paramètres

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base des ingrédients. Remarque : Gardez à l'esprit que ces paramètres sont donnés à titre indicatif. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients. Parce que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil Retirez brièvement la casserole de l'appareil pendant la friture à l'air chaud perturbé à peine le processus.

Conseils

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Secouer les ingrédients plus petits à mi-chemin du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à prévenir les ingrédients frits de manière inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Les collations qui peuvent être préparées dans un four peuvent également être préparées dans la friteuse à air chaud
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte préfabriquée pour préparer rapidement et facilement des collations fourrées. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- Placez un moule ou un plat à four dans le panier de la friteuse à air chaud si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous souhaitez faire frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients fourrés
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 300 °F jusqu'à 10 minutes.

NOURRITURE	Quantité min-max (g)	Temps (min)	Température (°F)	Secouer
Frites surgelées	200-800	23	400	secouer
Ailes de poulet	200-800	23	360	secouer
Poisson	200-800	18	400	secouer
Crevette	200-800	14	400	secouer
Bifteck	100-400	15	360	secouer
Pizza	100-400	17	400	
Pilon	200-800	25	400	secouer
Poulet	1000-2000	45	400	secouer
Légumes	100-400	8	320	secouer
Dessert	200-800	15	340	
Intestins grillés	1000-2000	23	360	secouer
Biscuits	100-400	15	340	secouer

Remarque : Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à frire pendant que la friteuse à air chaud est encore froide, lorsque les deux poêles fonctionnent en même temps, veuillez prolonger le temps de travail de 5 minutes.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Le pot et le panier à revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

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

Remarque : Retirez la casserole pour laisser la friteuse à air chaud refroidir plus rapidement.

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

3 Nettoyez la casserole et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever toute saleté restante.

Astuce : Si de la saleté est collée au panier ou au fond de la casserole, remplissez la casserole d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Mettez le panier dans la casserole et laissez tremper la casserole et le panier pendant environ 10 minutes.

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

5 Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu alimentaire.

Stockage

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2 Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

Environnement

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères normales lorsqu'il est épuisé, mais remettez-le dans un point de collecte officiel pour le recyclage. Ce faisant, vous contribuez à préserver l'environnement

Garantie et service

Si vous avez besoin d'un service ou d'informations ou si vous rencontrez un problème, veuillez contacter votre centre de service agréé local.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché. Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre. Réglez la touche de la minuterie sur le temps de préparation requis pour allumer l'appareil.

PROBLÈME	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante. La température réglée est trop basse. Le temps de préparation est trop court.	Mettez de plus petits lots d'ingrédients dans le panier. Les plus petits lots sont frits plus uniformément. Réglez la touche de température sur le réglage de température requis (voir la section « réglage » du chapitre « Utilisation de l'appareil ») Réglez la minuterie sur le temps de préparation requis (voir section « Réglages » au chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-chemin du temps de préparation.	Les ingrédients qui se trouvent les uns sur les autres ou les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être secoués à mi-chemin du temps de préparation. Voir la section « Paramètres » du chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Vous avez utilisé un type de collations destinées à être préparées dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations au four ou badigeonnez légèrement d'huile sur les collations pour un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à glisser correctement la casserole dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier. Le panier n'est pas placé correctement dans le pot.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX. Poussez le panier vers le bas dans la casserole jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras. L'alambic contient des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'écoule dans la casserole. L'huile produit une fumée blanche et la casserole peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final. La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la casserole. Assurez-vous de bien nettoyer la poêle après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre. Vous n'avez pas correctement rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture. Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour enlever l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile. Coupez les bâtonnets de pommes de terre en petits pour un résultat plus croustillant. Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

ÉLIMINATION CORRECTE DE CE PRODUIT



Le marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers dans toute l'UE. Pour éviter d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé humaine dus à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le revendeur où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage sans danger pour l'environnement.



COMFY NEST

Freidora de aire de doble cesta con ventana Panel lateral digital - 5.5L + 5.5L

CN-06177



Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato y guárdelo para futuras consultas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas de campo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- Ambientes tipo Bed and Breakfast.

SALVAGUARDAS 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.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la base en agua u otro líquido.
4. **ADVERTENCIA:** Este aparato eléctrico contiene una función de calentamiento. Las superficies, también diferentes a las superficies funcionales, pueden desarrollar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de manera diferente por diferentes personas, este equipo debe usarse con PRECAUCIÓN. El equipo debe tocarse solo en las manijas y superficies de agarre previstas, y usar protección contra el calor como guantes o similares. Las superficies que no sean superficies de agarre previstas deben tener suficiente tiempo para enfriarse antes de ser tocadas.
5. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de ponerse o Piezas de despegue.
6. Tipo Y: Si el cable de suministro está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No lo use al aire libre
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros productos calientes. Líquidos.
12. Siempre conecte primero el enchufe al electrodoméstico y luego conecte el cable a la toma de corriente. Para desconectar, gire cualquier control a "apagado" y luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
13. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
14. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
15. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
16. Los aparatos no están diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

INTRODUCCIÓN

Esta freidora de aire caliente proporciona una forma fácil y saludable de preparar sus ingredientes favoritos.

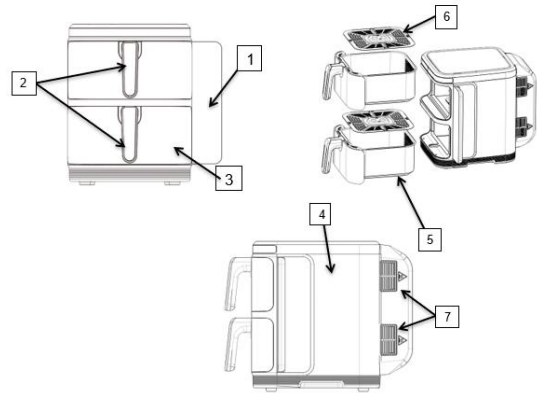
Mediante el uso de una circulación de aire caliente y rápida y una parrilla superior, es capaz de preparar numerosos platos. La mejor parte es que la freidora de aire caliente calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

DATOS TÉCNICOS :

- Voltaje: 220-240V ~ 50Hz
- Potencia: 2800W (1400W + 1400W)
- Capacidad: 5.5Litro + 5.5Litro
- Temperatura ajustable: 60-200 ° C
- Temporizador de ---- (0-60 minutos)

DESCRIPCIÓN GENERAL

1 Panel de control	5. Olla
2 asas de cesta	6. Bandeja para hornear
3. Tapa de la olla	7. Salida de aire
4. Cubierta del cuerpo principal	



Importante

Peligro

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
 - Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
 - Nunca sumerja la carcasa, que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
 - No permita que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
 - Coloque siempre los ingredientes a freír en la canasta, para evitar que entre en contacto con los elementos calefactores.
 - No cubra la entrada de aire y las aberturas exteriores de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
 - No llene la olla con aceite, ya que esto puede causar un peligro de incendio.
 - Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.

ADVERTENCIA

- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se ajusta al voltaje de la red local.
- No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas.
- No acuda a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable principal dañado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros electrodomésticos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre sobre el aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No permita que el aparato funcione sin supervisión.
- Durante la fritura con aire caliente, el vapor caliente se libera a través de las aberturas de salida de aire, mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.

También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la olla del aparato.

- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del aparato. Espere a que se detenga la emisión de humo antes de retirar la olla del aparato.

Cautela

- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.
- Este electrodoméstico está diseñado solo para uso doméstico. Es posible que no sea adecuado para su uso seguro en entornos como cocinas para el personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfasts y otros entornos residenciales.
- Si el aparato se utiliza de forma incorrecta o con fines profesionales o semiprofesionales o no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía queda invalidada y podríamos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Desenchufe siempre el aparato mientras no lo utilice.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse para manipularlo o limpiarlo de manera segura.

Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje.
 2. Retire las pegatinas o etiquetas del aparato.
 3. Limpie a fondo el plato y la olla fritos con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
 4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Se trata de una freidora sin aceite que funciona con aire caliente, no llene la olla con aceite ni grasa para freír directamente.

Aviso: Cuando su freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal con muchos aparatos de calefacción. Esto no afecta a la seguridad de su aparato.

Preparación para el uso

- 1 Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y uniforme.
- No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.
- 2 Coloque el plato frito en la olla.
- No llene la olla con aceite ni ningún otro líquido.
- No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se interrumpirá y afectará el resultado de la fritura con aire caliente.

USO DEL APARATO

Los sin aceite pueden preparar una amplia gama de ingredientes.

Fritura con aire caliente

1. Conecte el enchufe de red a una toma de corriente con conexión a tierra.
 2. Saque con cuidado la olla de la freidora de aire caliente.
 3. Ponga los ingredientes en el po.
 4. Deslice la olla nuevamente en la freidora de aire caliente.
- Tenga en cuenta que debe alinearse cuidadosamente con las guías en el cuerpo de la freidora. Nunca use la olla sin el plato frito en ella.

Precaución: No toque la olla durante y algún tiempo después de su uso, ya que se calienta mucho. Solo sostenga la olla por el mango.

5. Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente (consulte la sección "Configuración" en este capítulo).
6. Algunos ingredientes requieren agitarse a la mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "Configuración" en este capítulo).

Consejo: Para reducir el peso, puede quitar la canasta de la olla y agitar solo la canasta. Para ello, saca la olla del aparato, colócala sobre una superficie resistente al calor y pulsa el botón de mango, y saca la cesta de la olla.

Consejo: Si configura el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará el timbre del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que debe volver a configurar el temporizador en el tiempo de preparación restante después de agitar.

7. Cuando escuche el timbre del temporizador, el tiempo de preparación establecido ha transcurrido. Saque la olla del aparato

Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Para ello, establezca la hora en 1.

Consejo: Puede ajustar la temperatura o el tiempo según su gusto durante el uso. Su configuración se mantendrá durante unos 10 minutos después de sacar la olla del cuerpo.

8. Compruebe si los ingredientes están listos.
- Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la olla nuevamente en el aparato y configure el temporizador en unos minutos más.
9. Para quitar los ingredientes (por ejemplo, papas fritas), saque la olla de la freidora de aire caliente y colóquela en un marco de prueba. No voltee el plato frito con la olla aún conectada a él, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la olla se filtrará a los ingredientes.
- La olla y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes de la freidora, el vapor puede escapar de la olla.
10. Vacíe la canasta en un tazón o en un plato.
11. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora de aire caliente está lista instantáneamente para preparar otro lote.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN:

1. Después de encender la máquina, todos los indicadores y tubos digitales estarán encendidos durante 1 segundo y luego se apagará. Al mismo tiempo, sonará el timbre y se encenderá la lámpara de encendido.

2. Presione la tecla durante 0.5 segundos para iniciar la máquina. Después de arrancar la máquina, la luz del interruptor todavía está siempre encendida, y la luz siempre está encendida, y las otras luces en las dos pantallas son "..."

3. A este punto, los consumidores eligen la olla 1 o la olla 2 según sus necesidades. Elige, th en la pantalla de menú correspondiente parpadea. La pantalla de la olla 1 se ilumina y muestra el menú predeterminado de 360 ° F / 15 minutos. La temperatura y el tiempo se muestran alternativamente. Se muestran los indicadores izquierdos de la pantalla Pantalla correspondiente; En la pantalla correspondiente al bombo 2 se muestra "..."

4. Selección del menú que desee y presione, la luz del menú correspondiente parpadea, otras luces de menú fijas encendidas, la pantalla de visualización muestra la temperatura del menú correspondiente, 3 segundos después de ninguna operación, la temperatura y el tiempo se muestran alternativamente; Para ajustar la temperatura y el tiempo, seleccione primero el botón de selección de temperatura y tiempo

cuando se encienda el indicador correspondiente en el lado izquierdo de la pantalla, presione para ajustar la temperatura y el tiempo

después del ajuste, presione el botón de pausa de inicio, la luz está abierta. Después del inicio, la luz del menú seleccionado parpadea, la máquina ingresa al modo de trabajo y la pantalla muestra la temperatura y el tiempo alternativamente, después de que la máquina está funcionando, los botones de menú ya no se pueden seleccionar.

5. Al seleccionar el bote 2, repita los pasos 3 y 4:

6. Cuando se selecciona el menú de la olla 1, no se realiza ningún trabajo, elija la olla 2, la luz está abierta, la olla 1 muestra la temperatura y la hora del menú alternativamente. Haga lo mismo con el paso 3 y el paso 4 para la olla 2. Presione el botón de pausa de inicio

cuando se complete la selección, Con ambas sartenes en modo de trabajo, la pantalla de visualización muestra alternativamente la

temperatura y el tiempo de sus menús; Si elige la olla 2, desea ajustar la olla 1, presione la olla 1 primero, después del ajuste,

presione el botón de inicio, ambos POTS están en modo de trabajo al mismo tiempo:

7. Presione mientras la máquina está funcionando, las luces, las luces del menú correspondiente y las luces de la olla parpadeando, la máquina suspendió el calentamiento, el retraso del ventilador se detuvo 20 segundos, dos POTS están funcionando, luego

suspendidos al mismo tiempo; Si quiero pausar la olla, necesito seleccionar la olla, presione el botón de encendido nuevamente

la olla 1 está suspendida para el ajuste. Cuando está suspendido, la pantalla de visualización correspondiente muestra la temperatura y la hora del programa alternativamente; Lo mismo ocurre con la pausa de la olla 2;

8. Mantenga presionado el botón de encendido mientras la máquina está funcionando 2 segundos, la máquina sonó, la olla doble deja de funcionar al mismo tiempo, la pantalla se muestra apagada, enciende todas las demás luces; Si desea apagar la olla 1 o la olla 2 por separado, seleccione la correspondiente, o. Luego mantenga presionado el botón de encendido 2 segundos. Cuando la olla correspondiente deje de funcionar, la pantalla correspondiente muestra APAGADO.

9. Estado de funcionamiento de la máquina. Si necesita ajustar la temperatura, selecciónela primero, o. Luego seleccione las

teclas de selección de temperatura y tiempo respectivamente. Ajuste la temperatura y el tiempo, 5 segundos después del ajuste, salga del modo de depuración sin operación;

10. Aviso de sonido de zumbador, operación de botón convencional, anillo corto de pulsación corta, anillo largo de pulsación larga; El zumbador tiene 5 tonos de aviso, la visualización de pantalla correspondiente APAGADO, el indicador correspondiente APAGADO, lo mismo que el modo que no funciona;

11. Después de seleccionar el bote 1 o el bote 2, mantenga presionado el botón correspondiente para cancelar.

12. Función de memoria: Esta máquina tiene función de memoria. Por ejemplo, cuando se usa la máquina (2), se usa el menú del ala de la baqueta, la temperatura se establece en 400 ° F y el tiempo se establece en 20 minutos. Después de usar la máquina, no se corta la energía. La función de memoria desapareció después de 1 hora de corte de energía.

13. Dos POTS funcionando al mismo tiempo, el indicador clave y el indicador de menú correspondiente de la olla parpadean una vez / 6

segundos al mismo tiempo, y el tiempo de apagado es inferior a 0.5 segundos, después de 3 la luz indicadora de llave y la luz indicadora de menú correspondiente de la olla (2) parpadean una vez / 6 segundos al mismo tiempo, El tiempo de extinción < 0,5 segundos, la izquierda y la derecha parpadean alternativamente, el tiempo de intervalo izquierdo y derecho es de 3 segundos.

14. Función de finalización sincrónica: después de encender, seleccione la olla 1 y la olla 2 en el menú, el tiempo de cocción de las 2 ollas difiere, presione el botón MATCH y la pantalla SYNC sigue encendida, presione el botón de inicio, la olla de tiempo comienza a funcionar, la olla de tiempo corto muestra "HOLD", deja de funcionar, cuando ambas ollas alcanzan el mismo tiempo, luego funcionan sincrónicamente.

15. Copiar función de menú: Después de encender, establezca la temperatura / tiempo de una olla, presione el botón MATCH, la pantalla MATCH permanece encendida, la otra olla no configurada copia la misma función de menú con la configurada y presione el botón de encendido, ambas ollas se ejecutan en el mismo menú; cuando comienzan a funcionar, copie la pantalla apagada, este botón no actúa.

Configuración

Esta tabla a continuación lo ayudará a seleccionar la configuración básica de los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicativos. Dado que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes. Porque la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato al instante Sacar la olla brevemente del aparato durante la fritura con aire caliente apenas perturba el proceso.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se frien de manera desigual.
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Fríe tus ingredientes en la freidora de aire caliente unos minutos después de agregar el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora de aire caliente.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utilice masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para hornear o una fuente para horno en la canasta de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos
- También puedes utilizar la freidora de aire caliente para recalentar los ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 300 ° F hasta por 10 minutos.

VÍVERES	Cantidad mín.-máx. (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°F)	Sacudir
Papas fritas congeladas	200-800	23	400	sacudir
Alitas de pollo	200-800	23	360	sacudir
Pescado	200-800	18	400	sacudir
Camarón	200-800	14	400	sacudir
Bistec	100-400	15	360	sacudir
Pizza	100-400	17	400	
Patillo	200-800	25	400	sacudir
Pollo	1000-2000	45	400	sacudir
Verduras	100-400	8	320	sacudir
Postre	200-800	15	340	
Intestinos a la parrilla	1000-2000	23	360	sacudir
Galletas	100-400	15	340	sacudir

Nota: Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freír mientras la freidora de aire caliente aún está fría, cuando ambas sartenes funcionen al mismo tiempo, extienda el tiempo de trabajo en 5 minutos.

Limpieza

Limpe el aparato después de cada uso.

La olla y la cesta de recubrimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

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

Nota: Retire la olla para que la freidora de aire caliente se enfríe más rápidamente.

2 Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

3 Limpie la olla y la cesta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.

Puede utilizar líquido desengrasante para eliminar cualquier residuo de suciedad.

Consejo: Si la suciedad se adhiere a la cesta o al fondo de la olla, líenala con agua caliente con un poco de detergente.

Coloque la canasta en la olla y deje que la olla y la canasta se remojen durante aproximadamente 10 minutos.

4 Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

5 Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

Almacenamiento

1 Desenchufa el aparato y deja que se enfríe.

2 Asegúrate de que todas las piezas estén limpias y secas.

Medio ambiente

No tires el aparato con la basura doméstica normal cuando se agote, sino entrégalo en un punto de recogida oficial para su reciclaje. Al hacer esto, ayudas a preservar el medio ambiente

Garantía y servicio

Si necesita servicio o información o si tiene algún problema, póngase en contacto con su centro de servicio autorizado local.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora de aire caliente no funciona	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe de red a una toma de corriente con conexión a tierra.
	No ha configurado el temporizador.	Ajuste la tecla del temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no están hechos.	La cantidad de ingredientes en la canasta es demasiado grande.	Coloque lotes más pequeños de ingredientes en la canasta. Los lotes más pequeños se frien de manera más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Ajuste la tecla de temperatura al ajuste de temperatura requerido (consulte la sección "configuración" en el capítulo "Uso del aparato")
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el temporizador al tiempo de preparación requerido (consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Uso del aparato").
Los ingredientes se frien de manera desigual en la freidora.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran uno encima del otro (por ejemplo, las papas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato".
Los bocadillos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora.	Usaste un tipo de bocadillos destinados a ser preparados en una freidora tradicional.	Use bocadillos para horno o cepillo ligeramente un poco de aceite sobre los bocadillos para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la sartén en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta más allá de la indicación MAX.
	La cesta no está colocada correctamente en la olla.	Empuje la canasta hacia abajo en la olla hasta que escuche un clic.
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasos.	Cuando fries ingredientes grasos en la freidora, una gran cantidad de aceite se filtrará en la olla. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La olla todavía contiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
Las papas fritas frescas se frien de manera desigual en la freidora.	No usaste el tipo de papa correcto.	Use papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No enjuagaste bien los palitos de papa antes de freírlos.	Enjuague bien los palitos de papa para eliminar el almidón del exterior de los palos.
Las papas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora.	El crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas fritas.	Asegúrate de secar bien los palitos de papa antes de agregar el aceite.
		Corta los palitos de papa más pequeños para obtener un resultado más crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO



Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación incontrolada de residuos, recíclalos de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el minorista donde compró el producto. Pueden tomar este producto para un reciclaje seguro para el medio ambiente.



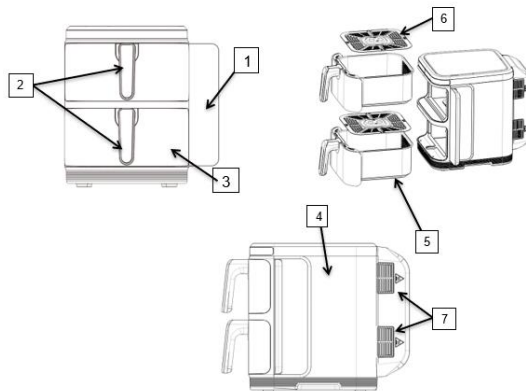
COMFY NEST

Heißluftfritteuse mit Doppelkorb und Sichtfenster Digitales Seitenteil - 5,5 l + 5,5 l

CN-06184



Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und



Wichtig

Gefahr

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich die elektrischen Komponenten und die Heizelemente befinden, niemals in Wasser und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Legen Sie die zu bratenden Zutaten immer in den Korb, um zu verhindern, dass sie mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie den Lufteinlass und die Luftaußenöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.

WARNUNG

- Prüfen Sie, ob die am Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Stecker, Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Gehen Sie nicht zu einer unbefugten Person, um das beschädigte Netzkabel zu ersetzen oder zu reparieren.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder gegen andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum auf der Rückseite und den Seiten und 10 cm Freiraum über dem Gerät.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
- Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen abgelassen. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand zum Dampf und zu den Luftauslassöffnungen.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhöfe;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Tauchen Sie zum Schutz vor Stromschlägen Kabel, Stecker oder Sockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät verfügt über eine Heizfunktion. Oberflächen, auch anders als die funktionalen Oberflächen, können hohe Temperaturen entwickeln. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, ist dieses Gerät mit **VORSICHT** zu verwenden. Das Gerät darf nur an den vorgesehenen Griffen und Greifflächen berührt werden und es darf ein Hitzeschutz wie Handschuhe oder Ähnliches verwendet werden. Oberflächen, die nicht für die Greifflächen vorgesehen sind, müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen haben, bevor sie berührt werden.
5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht verwenden und bevor Sie es reinigen. Vor dem Anziehen abkühlen lassen oder Teile abnehmen.
6. **Typ Y:** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehörtteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann Verletzungen verursachen.
8. Nicht im Freien verwenden
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
10. Nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einem beheizten Ofen aufstellen.
11. Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Öle enthält, ist äußerste Vorsicht geboten Flüssigkeiten.
12. Schließen Sie immer zuerst den Stecker an das Gerät an und stecken Sie dann das Kabel in die Steckdose. Um die Verbindung zu trennen, stellen Sie alle Regler auf "Aus" und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den bestimmungsgemäßen Gebrauch.
14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
15. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
16. Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

EINLEITUNG

Diese Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Durch die Verwendung einer heißen Schnellluftzirkulation und eines oberen Grills ist es in der Lage, zahlreiche Gerichte zuzubereiten. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse die Speisen in alle Richtungen erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen. **TECHNISCHE DATEN:**

- Spannung: 220-240 V ~ 50 Hz
- Leistung: 2800 W (1400 W + 1400 W)
- Kapazität: 5,5 Liter + 5,5 Liter
- Einstellbare Temperatur: 60-200 ° C
- Timer (0-60min)

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

1 Bedienfeld	5. Topf
2 Griff des Korbs	6. Backblech
3. Topfabdeckung	7. Luftauslass
4. Abdeckung des Hauptkörpers	

Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.

- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
- Trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.

Vorsicht

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht für die sichere Verwendung in Umgebungen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nichtwohnungebungen geeignet. Es ist auch nicht dazu bestimmt, von Kunden in Hotels, Motels, Bed & Breakfasts und anderen Wohnumgebungen verwendet zu werden.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder für professionelle oder halbprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und wir können jede Haftung für verursachte Schäden ablehnen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Das Gerät benötigt ca. 30 Minuten, um abzukühlen, damit es sicher angefasst oder gereinigt werden kann.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
 2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
 3. Reinigen Sie den frittierten Teller und den Topf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
 4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.
- Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit heißer Luft arbeitet. Füllen Sie den Topf nicht direkt mit Öl oder Frittierfett.
- Hinweis: Wenn Ihre Heißluftfritteuse zum ersten Mal beheizt wird, kann sie leichten Rauch oder Geruch abgeben. Das ist bei vielen Heizgeräten normal. Die Sicherheit Ihres Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt.**

Vorbereitung für den Gebrauch

- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
- 2 Legen Sie den frittierten Teller in den Topf.
- Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät, da der Luftstrom gestört wird und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigt wird.

VERWENDEN DES GERÄTS

Mit dem dreifachen kann eine große Auswahl an Zutaten zubereitet werden.

Heißluftfrittieren

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
 2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.
 3. Geben Sie die Zutaten in den Po.
 4. Schieben Sie den Topf zurück in die Heißluftfritteuse.
- Beachten Sie, dass Sie sich sorgfältig an den Führungen im Gehäuse der Fritteuse ausrichten. Verwenden Sie den Topf niemals ohne die Bratplatte.

Achtung: Berühren Sie den Topf während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Topf nur am Griff.

5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutat (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel).
 6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Topf am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Schieben Sie dann den Topf zurück in die Heißluftfritteuse
- Achtung: Drücken Sie während des Schüttelns nicht den Knopf am Griff.
- Tipps: Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Korb aus dem Topf nehmen und den Korb nur schütteln. Ziehen Sie dazu den Topf aus dem Gerät, stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage und drücken Sie den Knopf am Griff, und heben Sie den Korb aus dem Topf**
- Tipps: Wenn du den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit stellst, hörst du den Timer-Summer, wenn du die Zutaten schütteln musst. Das bedeutet allerdings, dass du den Timer nach dem Schütteln wieder auf die verbleibende Zubereitungszeit stellen musst.**

7. Wenn Sie den Timer-Summer hören, ist die eingestellte Vorbereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Topf aus dem Gerät
- Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Setzen Sie dazu die Zeit auf 1.**
- Tipps: Sie können die Temperatur oder die Zeit während des Gebrauchs nach Ihrem Geschmack einstellen. Ihre Einstellungen werden etwa 10 Minuten lang aufbewahrt, nachdem Sie den Topf aus dem Körper gezogen haben.**

8. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.
- Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten.
9. Um Zutaten (z. B. Pommes) zu entfernen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf das Probegestell. Drehen Sie die Bratplatte nicht auf den Kopf, während der Topf noch daran befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich am Boden des Topfes angesammelt hat, auf die Zutaten ausläuft.
- Der Topf und die Zutaten sind heiß. Je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen.
10. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.
11. Wenn eine Charge Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Charge.



BETRIEBSANLEITUNGEN:

1. Nach dem Einschalten der Maschine leuchten alle Anzeigen und digitalen Röhren 1 Sekunde lang auf und dann aus. Gleichzeitig klingelt der Summer und die Betriebsanzeige leuchtet.

2. Drücken Sie die Taste 0,5 Sekunden lang, um die Maschine zu starten. Nach dem Starten der Maschine leuchtet die Schaltleuchte immer noch immer, und das Licht leuchtet immer. und die anderen Leuchten auf den beiden Bildschirmen leuchten auf "..."

3. At dieser Stelle wählt der Verbraucher je nach Bedarf Topf 1 oder Topf 2 aus. Wählen, es blinkt ein leichtes Blinken. Die entsprechende Menüanzeige blinkt. Das Display von Topf 1 leuchtet auf und zeigt das Standardmenü von 360° F/15min an. Die Temperatur und die Uhrzeit werden abwechselnd angezeigt. Die linken Anzeigen des Displays werden angezeigt Entsprechende Anzeige; "...-" wird auf dem Bildschirm angezeigt, der Topf 2 entspricht

4. Wählen Sie das gewünschte Menü aus und drücken Sie, die entsprechende Menüleuchte blinkt, andere Menüleuchten leuchten dauerhaft, der Bildschirm zeigt die entsprechende Menütemperatur an, 3 Sekunden nach keiner Bedienung, Temperatur- und Zeitanzeige abwechselnd;

Um die Temperatur und die Uhrzeit einzustellen, wählen Sie zuerst die Temperatur- und Zeitauswahl taste Wenn die entsprechende Anzeige auf der linken Seite des Displays aufleuchtet, drücken Sie, um die Temperatur und die Uhrzeit einzustellen

Drücken Sie nach der Einstellung die Start-Pause-Taste das Licht ist geöffnet. Nach dem Start flackert die ausgewählte Menüleuchte, die Maschine wechselt in den Arbeitsmodus und auf dem Bildschirm werden abwechselnd Temperatur und Zeit angezeigt. Nachdem die Maschine gearbeitet hat, können die Menüleuchten nicht mehr ausgewählt werden.

5. Wenn Sie Topf 2 auswählen, wiederholen Sie die Schritte 3 und 4:

6. Wenn das Menü von Topf 1 ausgewählt ist, ist kein Werk eingeschaltet, wählen Sie Topf 2. das Licht ist geöffnet, Topf 1 zeigt abwechselnd die Menütemperatur und -zeit an. Machen Sie dasselbe mit Schritt 3 und Schritt 4 für Topf 2. Drücken Sie die Start-Pause-Taste, wenn die Auswahl abgeschlossen ist Wenn sich beide Pfannen im Arbeitsmodus befinden, zeigt der Bildschirm abwechselnd die Temperatur und die Uhrzeit ihrer Menüs an. Wenn Sie sich für Topf 2 entscheiden, möchten Sie Topf 1 einstellen, zuerst Topf 1 drücken

Drücken Sie nach der Einstellung die Start taste Beide TÖPFE befinden sich gleichzeitig im Arbeitsmodus.

7. Drücken Sie die während des Betriebs der Maschine, die Lichter, die entsprechenden Menüleuchten und die Topfleuchten blinken, die Maschine hält die Heizung an, die Lüfterverzögerung stoppt 20 Sekunden, zwei POTS arbeiten und werden dann gleichzeitig angehalten. Wenn ich den Topf pausieren möchte muss ich den Topf auswählen drücke die Ein-Taste erneut Topf 1 wird zur Einstellung ausgesetzt. Im Ruhezustand zeigt der entsprechende Bildschirm abwechselnd die Programtemperatur und die Uhrzeit an. Das Gleiche gilt für die Pause von Topf 2;

8. Drücken Sie lange auf den Netzschalter, während die Maschine 2 Sekunden arbeitet, die Maschine klingelt, der Doppeltopf hört gleichzeitig auf zu arbeiten, der Bildschirm zeigt AUS an und schaltet alle anderen Lichter aus. Wenn Sie Topf 1 oder Topf 2 separat ausschalten möchten, wählen Sie den entsprechenden aus oder. Drücken Sie dann lange auf den Netzschalter 2 Sekunden. Wenn der entsprechende Topf nicht mehr funktioniert, zeigt der entsprechende Bildschirm AUS an.

9. Betriebszustand der Maschine. Wenn Sie die Temperatur anpassen müssen, wählen Sie sie zuerst aus oder wählen Sie dann die Temperatur- und Zeitauswahl taste Sie die Temperatur und die Uhrzeit 5 Sekunden nach der Einstellung an und verlassen Sie den Debugging-Modus ohne Betrieb.

10. Summer-Tonaufforderung, herkömmliche Tastenbedienung, kurzes Drücken des kurzen Rings, langes Drücken des langen Rings; Der Summer verfügt über 5 Aufforderungstöne, die entsprechende Bildschirmanzeige AUS, die entsprechende Anzeige AUS, genau wie im Nicht-Arbeitsmodus;

11. Nachdem Sie Topf 1 oder Topf 2 ausgewählt haben, drücken Sie lange auf die entsprechende Taste, um den Vorgang abzubrechen.

12. Speicherfunktion: Diese Maschine verfügt über eine Speicherfunktion. Wenn Sie z. B. Maschine (2) verwenden, wird das Menü des Drumstick-Flügels verwendet, die Temperatur wird auf 400° F und die Zeit auf 20 Minuten eingestellt. Nach dem Gebrauch der Maschine wird die Stromversorgung nicht unterbrochen. Die Speicherfunktion ist nach 1 Stunde Stromausfall verschwunden.

13. Zwei POTS, die gleichzeitig arbeiten. Die Schlüsselanzeige und die entsprechende Menüanzeige des Pots blinken einmal / 6 Sekunden gleichzeitig und die Ausschaltzeit beträgt weniger als 0,5 Sekunden, nachdem Die Schlüsselanzeige und die entsprechende Menükontrollleuchte des (2) Pots blinken einmal / 6 Sekunden gleichzeitig. Die erlöschende Zeit < 0,5 Sekunden, links und rechts blinken abwechselnd, die linke und rechte Intervallzeit beträgt 3 Sekunden.

14. Synchroner Endfunktion: Wählen Sie nach dem Einschalten Topf und Topf im Menü aus, die Garzeit der 2 Töpfe unterscheidet sich, drücken Sie die MATCH-Taste und die SYNC-Anzeige bleibt an, drücken Sie die Start-Taste, der zeitlange Topf beginnt zu laufen, der zeitkurze Topf zeigt "HOLD" an und hört auf zu laufen, wenn beide Töpfe die gleiche Zeit erreichen, dann laufen sie synchron.

15. Menüfunktion kopieren: Stellen Sie nach dem Einschalten die Temperatur / Zeit eines Potes ein, drücken Sie die MATCH-Taste, die MATCH-Anzeige bleibt eingeschaltet, der andere nicht eingestellte Topf kopiert dieselbe Menüfunktion mit der eingestellten und drücken Sie die Ein- / Aus-Taste, beide Töpfe laufen im selben Menü. Wenn sie zu laufen beginnen, kopieren Sie die Anzeige aus, diese Taste funktioniert nicht.

Einstellungen

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.
Hinweis: Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Richtwerte handelt. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden können wir nicht garantieren, dass die beste Einstellung für Ihre Zutaten erfolgt.
Denn die Rapid Air-Technologie erwärmt die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder
Ziehen Sie den Topf kurz aus dem Gerät, während das Heißluftfrittieren den Vorgang kaum stört.

Tips

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten benötigt nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten benötigt nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßig frittierte Zutaten zu vermeiden.
- Fügen Sie etwas Öl zu den frischen Kartoffeln hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Vorbereitungszeit als hausgemachter Teig.
- Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Heißluftfritteusekorb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten frittieren möchten
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Um die Zutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur bis zu 10 Minuten lang auf 300° F ein.

ESSEN	Min.-Max. Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°F)	Schütteln
Gefrorene Pommes frites	200-800	23	400	schütteln
Hähnchen-Flügel	200-800	23	360	schütteln
Fisch	200-800	18	400	schütteln
Garnele	200-800	14	400	schütteln
Steak	100-400	15	360	schütteln
Pizza	100-400	17	400	
Schlegel	200-800	25	400	schütteln
Huhn	1000-2000	45	400	schütteln
Gemüse	100-400	8	320	schütteln
Dessert	200-800	15	340	
Gegrillte Därme	1000-2000	23	360	schütteln
Kekse	100-400	15	340	schütteln

Hinweis: Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn Sie mit dem Braten beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist. Wenn beide Pfannen gleichzeitig arbeiten, verlängern Sie bitte die Bearbeitungszeit um 5 Minuten.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Der Topf und der antihaltbeschichtete Beschichtungsbehälter. Verwenden Sie zum Reinigen keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihaltbeschichtung beschädigen kann.

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

Hinweis: Nehmen Sie den Topf heraus, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlen kann.

- 2 Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- 3 Reine den Topf und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können Entfettungsflüssigkeit verwenden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen.
- Tipp: Wenn Schmutz am Korb oder am Boden des Topfes kleben bleibt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den Korb in den Topf und lassen Sie den Topf und den Korb ca. 10 Minuten einweichen.**
- 4 Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
- 5 Reine das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

Lagerung

- 1 Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
 - 2 Stelle sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.
- Umwelt
Werfen Sie das Gerät im erschöpften Zustand nicht mit dem normalen Hausmüll weg, sondern geben Sie es bei einer offiziellen Sammelstelle zum Recycling ab. Auf diese Weise tragen Sie dazu bei, die Umwelt zu schonen
Garantie und Service
Wenn Sie Service oder Informationen benötigen oder ein Problem haben, wenden Sie sich bitte an Ihr autorisiertes Servicecenter vor Ort.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Stellen Sie die Timer-Taste auf die erforderliche Vorbereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Die Zutaten, die mit der Heißluftfritteuse gebraten werden, sind noch nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Legen Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie den Temperaturschlüssel auf die gewünschte Temperatureinstellung ein (siehe Abschnitt "Einstellung" im Kapitel "Verwendung des Geräts").
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt "Einstellung" im Kapitel "Verwendung des Geräts").
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig gebraten.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die über- oder übereinander liegen (z. B. Pommes), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt "Einstellung" im Kapitel "Verwenden des Geräts".
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden sollen.	Verwenden Sie Snacks aus dem Ofen oder streichen Sie die Snacks leicht mit etwas Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Es sind zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Anzeige hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig in den Topf gestellt.	Schieben Sie den Korb nach unten in den Topf, bis Sie ein Klicken hören.
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Du bereitest fettige Zutaten vor.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, läuft eine große Menge Öl in den Topf. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Der Topf enthält noch Fettreste von früherem Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht durch das Aufheizen von Fett in der Pfanne. Achten Sie darauf, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch richtig reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig gebraten.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten fest bleiben.
	Du hast die Kartoffelsticks nicht richtig abgespült, bevor du sie gebraten hast.	Spülen Sie die Kartoffelsticks gut ab, um die Stärke von der Außenseite der Stifte zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Achte darauf, dass du die Kartoffelsticks gut trocknest, bevor du das Öl hinzufügst.
		Schneiden Sie die Kartoffelsticks kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

KORREKTE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS



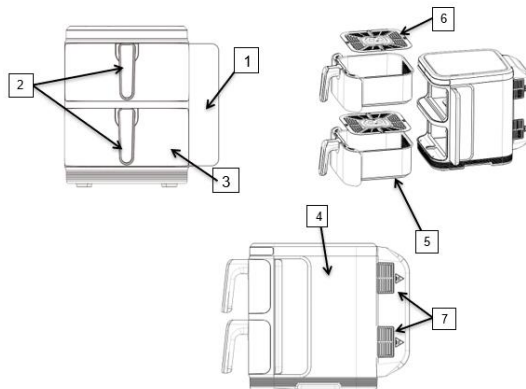
Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie ihn verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von materiellen Ressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie können dieses Produkt für ein umweltverträgliches Recycling verwenden.



COMFY NEST

Friggitrice ad aria a doppio cestello con finestra Pannello laterale digitale - 5,5 L + 5,5 L

CN-06184



Importante

Pericolo

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se ne comprendono i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
 - Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
 - Non immergere mai l'alloggiamento, che contiene i componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, in acqua e non sciacquarlo sotto l'acqua corrente.
 - Non lasciare che acqua o altri liquidi entrino nell'apparecchio per evitare scosse elettriche.
 - Metti sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, per evitare che entri in contatto con gli elementi riscaldanti.
 - Non coprire l'ingresso dell'aria e le aperture esterne dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
 - Non riempire la pentola con olio in quanto ciò potrebbe causare un rischio di incendio.
 - Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

AVVERTIMENTO

- Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni alla spina, al cavo di alimentazione o ad altre parti.
- Non rivolgersi a persone non autorizzate per sostituire o riparare il cavo principale danneggiato.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio alla presa di corrente e non azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Non appoggiare l'apparecchio a una parete o ad altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio.
- Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare che l'apparecchio funzioni incustodito.
- Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria, tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria.

Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo per riferimento futuro.

SALVA QUESTE ISTRUZIONI

Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:

- cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- Agriturismi;
- da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- ambienti di tipo bed and breakfast.

PRECAUZIONI 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.
3. Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine o la base in acqua o altri liquidi.
4. **ATTENZIONE:** Questo apparecchio elettrico contiene una funzione di riscaldamento. Le superfici, anche diverse dalle superfici funzionali, possono sviluppare temperature elevate. Poiché le temperature sono percepite in modo diverso da persone diverse, questa apparecchiatura deve essere utilizzata con **ATTENZIONE**. L'attrezzatura deve essere toccata solo sulle maniglie e sulle superfici di presa previste e utilizzare una protezione dal calore come guanti o simili. Le superfici diverse dalle superfici di presa previste devono avere un tempo sufficiente per raffreddarsi prima di essere toccate.
5. Scollegare dalla presa quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciar raffreddare prima di indossare o rimozione di parti.
6. Tipo Y: se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persona similmente qualificate per evitare rischi.
7. L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.
8. Non utilizzare all'aperto
9. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone o tocchi superfici calde.
10. Non posizionare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi o in un forno riscaldato.
11. Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio bollente o altri liquidi.
12. Collegare sempre prima la spina all'apparecchio, quindi collegare il cavo alla presa a muro. Per scollegare, portare qualsiasi controllo su "off", quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.
13. Non utilizzare l'apparecchio per un uso diverso da quello previsto.
14. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se ne comprendono i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
15. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
16. Gli apparecchi non sono progettati per essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

INTRODUZIONE

Questa friggitrice ad aria calda offre un modo semplice e salutare per preparare i tuoi ingredienti preferiti. Utilizzando la rapida circolazione dell'aria calda e una griglia superiore, è in grado di preparare numerosi piatti. La parte migliore è che la friggitrice ad aria calda riscalda il cibo in tutte le direzioni e la maggior parte degli ingredienti non ha bisogno di olio.

DATI TECNICI :

- Tensione: 220-240 V ~ 50 Hz
- potenza: 2800 W (1400 W + 1400 W)
- Capacità: 5,5 litri + 5,5 litri
- Temperatura regolabile: 60-200 ° C
- Timer (0-60min)

DESCRIZIONE GENERALE

1 Pannello di controllo	5. Pentola
2 Maniglia del cestello	6. Teglia
3. Coperchio della pentola	7. Uscita dell'aria
4. Coperchio del corpo principale	

Fare anche attenzione al vapore e all'aria caldi quando si rimuove la pentola dall'apparecchio.

- Le superfici accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si nota del fumo scuro che fuoriesce dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo si fermi prima di rimuovere la pentola dall'apparecchio.

Cautele

- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Potrebbe non essere adatto per essere utilizzato in sicurezza in ambienti come cucine per il personale, fattorie, motel e altri ambienti non residenziali. Né è destinato all'uso da parte di clienti in hotel, motel, bed and breakfast e altri ambienti residenziali.
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semiprofessionali o non viene utilizzato secondo le istruzioni del manuale d'uso, la garanzia decade e ci riserviamo il diritto di declinare ogni responsabilità per danni causati.
- Scollegare sempre l'apparecchio quando non lo si utilizza.
- L'apparecchio ha bisogno di circa 30 minuti per raffreddarsi per essere maneggiato o pulito in sicurezza.

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3. Pulisci accuratamente la piastra frita e la pentola con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Questa è una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda, non riempire direttamente la pentola con olio o grasso per friggere.

Avviso: Quando la friggitrice ad aria viene riscaldata per la prima volta, potrebbe emettere un leggero fumo o odore. Questo è normale con molti apparecchi di riscaldamento. Ciò non pregiudica la sicurezza dell'apparecchio.

Preparazione per l'uso

- 1 Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.
- Non posizionare l'apparecchio su una superficie non resistente al calore.
- 2 Mettere il piatto fritto nella pentola.
- Non riempire la pentola con olio o altri liquidi.
- Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio, il flusso d'aria verrà interrotto e influirà sul risultato della frittura ad aria calda.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Il senza olio può preparare una vasta gamma di ingredienti.

Frittura ad aria calda

1. Collegare la spina di alimentazione a una presa a muro con messa a terra.
 2. Estrarre con cautela la pentola dalla friggitrice ad aria calda.
 3. Mettere gli ingredienti nel po.
 4. Reinsere la pentola nella friggitrice ad aria calda.
- Osservando di allinearsi attentamente con le guide nel corpo della friggitrice.
- Non usare mai la pentola senza la piastra frita.

Attenzione: Non toccare la pentola durante e per un po' di tempo dopo l'uso, poiché diventa molto calda. Tenere la pentola solo per il manico.

5. Determinare il tempo di preparazione necessario per l'ingrediente (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo).
 6. Alcuni ingredienti richiedono di essere agitati a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per scuotere gli ingredienti, estrarre la pentola dall'apparecchio per il manico e scuoterla. Quindi reinserte la pentola nella friggitrice ad aria.
- attenzione: Non premere il pulsante sull'impugnatura durante l'agitazione.
- Suggerimento: per ridurre il peso, è possibile rimuovere il cestello dalla pentola e scuotere solo il cestello. Per fare ciò, estrarre la pentola dall'apparecchio, posizionarla su una superficie resistente al calore e premere il pulsante del manico, e solleva il cestello dalla pentola**
- Suggerimento: se si imposta il timer su metà del tempo di preparazione, si sente il segnale acustico del timer quando si devono agitare gli ingredienti. Tuttavia, ciò significa che è necessario impostare nuovamente il timer sul tempo di preparazione rimanente dopo l'agitazione.**

7. Quando si sente il segnale acustico del timer, il tempo di preparazione impostato è scaduto. Estrarre la pentola dall'apparecchio **NOTA: È possibile spegnere l'apparecchio anche manualmente. Per fare ciò, impostare l'ora su 1.**

Suggerimento: è possibile regolare la temperatura o l'ora in base ai propri gusti durante l'uso. Le impostazioni verranno mantenute per circa 10 minuti dopo aver estratto la pentola dal corpo.

8. Controlla se gli ingredienti sono pronti.
- Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente reinserte la pentola nell'apparecchio e impostare il timer su qualche minuto in più.
9. Per rimuovere gli ingredienti (ad es. patatine fritte), estrarre la pentola dalla friggitrice ad aria calda e posizionarla su una struttura di prova, non capovolgere la piastra frita con la pentola ancora attaccata ad essa, poiché l'olio in eccesso che si è accumulato sul fondo della pentola colerà sugli ingredienti.
- La pentola e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice ad aria, il vapore potrebbe fuoriuscire dalla pentola.
10. Svuotare il cestello in una ciotola o su un piatto.
11. Quando un lotto di ingredienti è pronto, la friggitrice ad aria calda è immediatamente pronta per preparare un altro lotto.



ISTRUZIONI PER L'USO:

1. Dopo che la macchina è stata accesa, tutti gli indicatori e i tubi digitali saranno accesi per 1 secondo e poi spenti. Allo stesso tempo, il cicalino suonerà e la spia di alimentazione si accenderà.

2. Premere il tasto per 0,5 secondi per avviare la macchina. Dopo l'avvio della macchina, la spia dell'interruttore è sempre accesa e la spia è sempre accesa e le altre spie sui due schermi sono "...".

3. A questo punto, i consumatori scelgono la pentola 1 o la pentola 2 in base alle loro esigenze. Scegli la luce lampeggia, l'indicatore del menu corrispondente lampeggia. Il display della pentola 1 si accende e visualizza il menu predefinito di 360° F/15min. La temperatura e l'ora vengono visualizzate alternativamente. Vengono visualizzati gli indicatori di sinistra del display Display corrispondente; "...- viene visualizzato sullo schermo corrispondente alla pentola 2

4. Selezionare il menu desiderato e premere, la spia del menu corrispondente lampeggia, le altre spie del menu si accendono fisse, lo schermo del display mostra la temperatura del menu corrispondente, 3 secondi dopo nessuna operazione, visualizzazione della temperatura e del tempo alternativamente; Per regolare la temperatura e l'ora, selezionare prima il pulsante di selezione della temperatura e dell'ora quando l'indicatore corrispondente sul lato sinistro del display si accende, premere per regolare la temperatura e l'ora

dopo la regolazione, premere il pulsante di pausa di avvio, la luce è aperta. Dopo l'avvio, la spia del menu selezionato lampeggia, la macchina entra in modalità di lavoro e lo schermo del display visualizza alternativamente la temperatura e l'ora, dopo che la macchina è in funzione, i pulsanti Menu non possono più essere selezionati.

5. Quando si seleziona il vaso 2, ripetere i passaggi 3 e 4.

6. Quando viene selezionato il menu della pentola 1, non viene attivato alcun lavoro, scegliere la pentola 2, la luce è aperta, la pentola 1 visualizza alternativamente la temperatura e il tempo del menu. Fai lo stesso con il passaggio 3 e il passaggio 4 per la pentola 2, premere il

pulsante di avvio pausa quando la selezione è completa, con entrambe le pentole in modalità di lavoro, lo schermo del display mostra alternativamente la temperatura e l'ora dei loro menu; Se si sceglie la pentola 2, si desidera regolare la pentola 1, premere prima la pentola 1 dopo la regolazione, premere il pulsante di avvio entrambi i POT sono in modalità di lavoro contemporaneamente:

7. Premere il tasto mentre la macchina è in funzione, le luci, le spie del menu corrispondenti e le spie della pentola lampeggiano, la macchina ha sospeso il riscaldamento, il ritardo della ventola di 20 secondi si è fermato, due POT sono in funzione, quindi sono sospesi contemporaneamente; Se voglio mettere in pausa la pentola, devo selezionare la pentola, premere nuovamente il pulsante di

accensione la pentola 1 è sospesa per la regolazione. Quando è sospeso, lo schermo del display corrispondente visualizza alternativamente la temperatura e il tempo del programma; Così fa la pausa della pentola 2;

8. Premere a lungo il pulsante di accensione mentre la macchina è in funzione per 2 secondi, la macchina ha suonato, la pentola doppia smette di funzionare allo stesso tempo, lo schermo del display mostra OFF, accendere tutte le altre luci spente; Se si desidera spegnere separatamente la pentola 1 o la pentola 2, selezionare l'opzione corrispondente, o, quindi premere a lungo il pulsante di accensione per 2 secondi. Quando la pentola corrispondente smette di funzionare, lo schermo corrispondente visualizza OFF.

9. Stato di funzionamento della macchina. Se è necessario regolare la temperatura, selezionarla prima o 2, quindi selezionare rispettivamente i tasti di selezione della temperatura e dell'ora, regolare la temperatura e l'ora, 5 secondi dopo la regolazione, uscire dalla modalità di debug senza operazione;

10. Segnale acustico del cicalino, funzionamento convenzionale dei pulsanti, pressione breve dell'anello corto, pressione lunga dell'anello lungo, il cicalino ha 5 toni di richiesta, display dello schermo corrispondente OFF, indicatore corrispondente OFF, lo stesso della modalità non funzionante;

11. Dopo aver selezionato la pentola 1 o la pentola 2, premere a lungo il pulsante corrispondente per annullare.

12. Funzione di memoria: questa macchina ha la funzione di memoria. Ad esempio, quando si utilizza la macchina (2), viene utilizzato il menu dell'ala della bacchetta, la temperatura è impostata su 400° F e il tempo è impostato su 20 minuti. Dopo aver utilizzato la macchina, l'alimentazione non viene interrotta. La funzione di memoria è scomparsa dopo 1 ora di interruzione di corrente.

13. Due POT che funzionano contemporaneamente, l'indicatore chiave e l'indicatore del menu corrispondente del vaso lampeggiano una volta/6 secondi contemporaneamente e il tempo di spegnimento è inferiore a 0,5 secondi, dopo 3 la spia dell'indicatore chiave e la spia del menu corrispondente del (2) pot lampeggiano una volta/6 secondi allo stesso tempo. Il tempo di spegnimento < 0,5 secondi, la sinistra e la destra lampeggiano alternativamente, l'intervallo di tempo sinistro e destro è di 3 secondi.

14. Funzione di fine sincrona: dopo l'accensione, selezionare la pentola 1 e la pentola 2 nel menu, il tempo di cottura delle 2 pentole differisce, premere il pulsante MATCH e il display SYNC rimane acceso, premere il pulsante di avvio, la pentola lunga inizia a funzionare, la pentola corta mostra "HOLD", smettere di funzionare, quando entrambe le pentole raggiungono lo stesso tempo, quindi funzionano in modo sincrono.

15. Funzione di menu di copia: dopo l'accensione, impostare la temperatura/tempo di una pentola, premere il pulsante MATCH, il display MATCH rimane acceso, l'altra pentola non impostata copia la stessa funzione di menu con quella impostata e premere il pulsante di accensione, entrambe le pentole funzionano con lo stesso menu; quando iniziano a funzionare, il display di copia è spento, questo pulsante non funziona.

Impostazioni

Questa tabella seguente ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.

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

Perché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio Estrarre brevemente la pentola dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda disturba appena il processo.

Suggerimenti

- Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo, una quantità minore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più breve.
- Agitare gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire la frittura non uniforme degli ingredienti.
- Aggiungi un po' d'olio alle patate fresche per un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria calda entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi come salsicce nella friggitrice ad aria calda.
- Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria calda
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.
- Usa l'impostato già pronto per preparare snack ripieni in modo semplice e veloce. L'impostato preconfezionato richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto all'impostato fatto in casa.
- Metti una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria calda se vuoi cuocere una torta o una quiche o se vuoi friggere ingredienti fragili o ripieni
- Puoi anche usare la friggitrice ad aria calda per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 300 ° F per un massimo di 10 minuti.

CIBO	Quantità Min-Max (G)	Tempo (min)	Temperatura (°F)	Scuotere
Patatine fritte surgelate	200-800	23	400	scuotere
Ali di pollo	200-800	23	360	scuotere
Pesce	200-800	18	400	scuotere
Gamberetto	200-800	14	400	scuotere
Bistecca	100-400	15	360	scuotere
Pizza	100-400	17	400	
Bacchetta	200-800	25	400	scuotere
Pollo	1000-2000	45	400	scuotere
Verdura	100-400	8	320	scuotere
Dessert	200-800	15	340	
Infestino alla griglia	1000-2000	23	360	scuotere
Biscotti	100-400	15	340	scuotere

NOTA: Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando si inizia a friggere mentre la friggitrice ad aria calda è ancora fredda, quando entrambe le pentole funzionano contemporaneamente, prolungare l'orario di lavoro di 5 minuti.

Pulitura

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
La pentola e il cestello con rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali per la pulizia abrasivi per pulirli, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

- 1 Staccare la spina dalla presa a muro e lasciate raffreddare l'apparecchio.
- 2 Pulite l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- 3 Pulite la pentola e il cestello con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.
- 4 Pulite l'interno dell'apparecchio con acqua calda e spugna non abrasiva.
- 5 Pulite l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.

Immazzinamento


- 1 Scollegate l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciatelo raffreddare.
 - 2 Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.
- Ambiente
Non gettare l'apparecchio con i normali rifiuti domestici quando è esaurito, ma consegnarlo a un punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio. In questo modo, contribuisce a preservare l'ambiente
Garanzia e assistenza
Se hai bisogno di assistenza o informazioni o se hai un problema, contatta il centro di assistenza autorizzato locale.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
La friggitrice ad aria calda non funziona	L'apparecchio non è collegato. Non è stato impostato il timer.	Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra. Impostare il tasto del timer sul tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono cotti.	La quantità di ingredienti nel cestello è troppo grande. La temperatura impostata è troppo bassa. Il tempo di preparazione è troppo breve.	Metti piccoli lotti di ingredienti nel cestello. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme. Impostare il tasto della temperatura sull'impostazione della temperatura desiderata (vedere la sezione "Impostazione" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio") Impostare il timer sul tempo di preparazione desiderato (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio").
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno sopra l'altro (ad es. le patatine fritte) devono essere agitati a metà del tempo di preparazione. Vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio".
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Hai usato un tipo di snack pensato per essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Usa gli snack da forno o spennella leggermente un po' d'olio sugli snack per un risultato più croccante.
Non riesco a far scorrere correttamente la padella nell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nel cestino. Il cestello non è posizionato correttamente nella pentola.	Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX. Spingi il cestello verso il basso nella pentola finché non senti un clic.
Dall'apparecchio fuoriesce fumo bianco.	Stai preparando ingredienti grassi. L'alambicco contiene residui di grasso dell'uso precedente.	Quando frigi gli ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce nella pentola. L'olio produce fumo bianco e la pentola potrebbe riscaldarsi più del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale. Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nella padella. Assicurati di pulire correttamente la padella dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non hai usato il tipo di patata giusto. Non hai sciacquato bene i bastoncini di patate prima di friggerli.	Usa le patate fresche e assicurati che rimangano sode durante la frittura. Sciacquare bene i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dall'esterno dei bastoncini.
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine.	Assicurati di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio. Tagliate i bastoncini di patate più piccoli per un risultato più croccante. Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

CORRETTO SMALTIMENTO DI QUESTO PRODOTTO



Questo marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarli in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di restituzione e ritiro o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Possono prendere questo prodotto per un riciclaggio sicuro per l'ambiente.



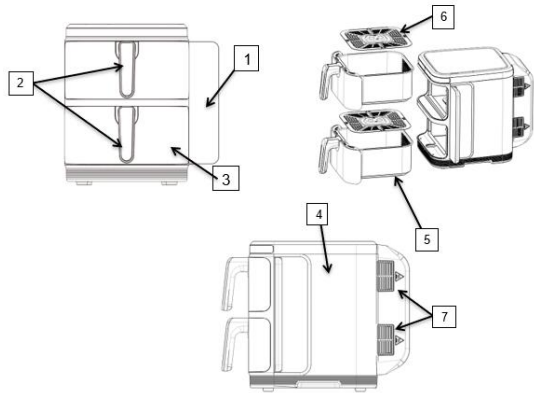
COMFY NEST

Dubbele mand Airfryer met venster Digitaal zijpaneel - 5.5L + 5.5L

CN-06184



Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar deze voor



Belangrijk

Gevaar

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
 - Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
 - Dompel de behuizing, die elektrische componenten en verwarmingselementen bevat, nooit onder in water en spoel deze ook niet af onder de kraan.
 - Laat geen water of andere vloeistoffen in het apparaat komen om elektrische schokken te voorkomen.
 - Leg de te bakken ingrediënten altijd in het mandje, om te voorkomen dat het in contact komt met de verwarmingselementen.
 - Dek de luchtinlaat en de luchtuitwendige openingen niet af terwijl het apparaat in werking is.
 - Vul de pan niet met olie, dit kan brandgevaar opleveren.
 - Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is.

WAARSCHUWING

- Controleer of de spanning die op het apparaat staat aangegeven overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Gebruik het apparaat niet als er schade is aan de stekker, het netsnoer of andere onderdelen.
- Ga niet naar een onbevoegd persoon om het beschadigde hoofdsnoer te vervangen of te repareren.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Steek de stekker niet in het stopcontact en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minimaal 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat.
- Plaats niets op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
- Tijdens het heteluchtfrituren komt er hete stoom vrij via de luchtuitlaatopeningen, Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:

- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
- Bed & breakfast-achtige omgevingen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen worden gevolgd, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies.
2. Raak geen hete oppervlakken aan.
3. Ter bescherming tegen elektrische schokken mag u het snoer, de stekkers of de basis niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
4. LET OP: Dit elektrische apparaat bevat een verwarmingsfunctie. Oppervlakken, ook anders dan de functionele oppervlakken, kunnen hoge temperaturen ontwikkelen. Aangezien temperaturen door verschillende personen anders worden waargenomen, moet deze apparatuur met VOORZICHTIGHEID worden gebruikt. De apparatuur mag alleen worden aangeraakt aan de daarvoor bestemde handvatten en grijpvlakken en gebruik hittebescherming zoals handschoenen of iets dergelijks. Andere oppervlakken dan de beoogde grijpvlakken moeten voldoende tijd krijgen om af te koelen voordat ze worden aangeraakt.
5. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Laat afkoelen alvorens aan te brengen of onderdelen verwijderen.
6. Type Y: Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicevertegenwoordiger of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
7. Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan verwondingen veroorzaken.
8. Niet buitenshuis gebruiken
9. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen en kom niet in aanraking met hete oppervlakken.
10. Niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of in een verwarmde oven plaatsen.
11. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete olie bevat. Vloeistoffen.
12. Sluit altijd eerst de stekker aan op het apparaat en steek vervolgens de stekker in het stopcontact. Om de verbinding te verbreken, zet u een willekeurige knop op "uit" en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact.
13. Gebruik het apparaat niet voor iets anders dan waarvoor het bedoeld is.
14. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
15. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
16. De apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.

INTRODUCTIE

Deze all now heteluchtfriteuse biedt een gemakkelijke en gezonde manier om uw favoriete ingrediënten te bereiden. Door gebruik te maken van hete, snelle luchtcirculatie en een toprill is hij in staat om tal van gerechten te maken. Het beste is dat de heteluchtfriteuse voedsel in alle richtingen verwarmt en dat de meeste ingrediënten geen olie nodig hebben.

TECHNISCHE GEGEVENS :

- Voltage: 220-240V ~ 50Hz
- Wattage: 2800W (1400W + 1400W)
- Capaciteit: 5.5L + 5.5Litre
- Regelbare temperatuur: 60-200 ° C
- Timer (0-60min)

ALGEMENE BESCHRIJVING

1 Configuratiescherm	5. Pot
2 Handvat van de mand	6. Bakplaat
3. Deksel van de pot	7. Luchtuitlaat
4. Deksel van het hoofdgedeelte	

Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.

- Toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.
- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rookmissie is gestopt voordat u de pan uit het apparaat haalt.

VOORZICHTIGHEID

- Zorg ervoor dat het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond wordt geplaatst.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is mogelijk niet geschikt om veilig te worden gebruikt in omgevingen zoals personeelskeukens, boerderijen, motels en andere niet-residentiële omgevingen. Het is ook niet bedoeld om te worden gebruikt door klanten in hotels, motels, bed & breakfasts en andere woongebouwen.
- Als het apparaat ondeskundig of voor professionele of semi-professionele doeleinden wordt gebruikt of als het niet wordt gebruikt volgens de instructies in de gebruikershandleiding, vervalt de garantie en kunnen wij elke aansprakelijkheid voor veroorzaakte schade weigeren.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt.
- Het apparaat heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen om het veilig te kunnen hanteren of schoon te maken.

Voor het eerste gebruik

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
3. Maak de gebakken plaat en pan grondig schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

Dit is een oliearme frituse die werkt op hete lucht, Vul de pan niet direct met olie of frituurvet.
Let op: Wanneer u heteluchtfriteuse voor de eerste keer wordt verwarmd, kan deze een lichte rook of geur afgeven. Bij veel verwarmingstoestellen is dit normaal. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van uw apparaat.

Klaarmaken voor gebruik

- 1 Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendige ondergrond.
- 2 Plaats de gefrituurde plaat in de pan. Vul de pot niet met olie of een andere vloeistof.
- 3 Plaats niets op het apparaat, de luchtstroom wordt verstoord en heeft invloed op het resultaat van het frituren.

Gebruik van het apparaat

De oliearme kan een groot scala aan ingrediënten bereiden.

Hetelucht frituren

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
 2. Trek de pan voorzichtig uit de heteluchtfriteuse.
 3. Doe de ingrediënten in de po.
 4. Schuif de pan terug in de heteluchtfriteuse.
- Let op om zorgvuldig uit te lijnen met de geleiders in de behuizing van de frituse.

Gebruik de pot nooit zonder de gefrituurde plaat erin.

Let op: Raak de pan niet aan tijdens en enige tijd na gebruik, omdat deze erg heet wordt. Houd de pot alleen aan het handvat vast.

5. Bepaal de benodigde bereidings tijd van het ingrediënt (zie paragraaf "Instellingen" in dit hoofdstuk).
6. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidings tijd worden geschud (zie hoofdstuk "Instellingen" in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten te schudden, trekt u de pan aan het handvat uit het apparaat en schudt u deze. Schuif de pan vervolgens terug in de heteluchtfriteuse
Let op: Druk niet op de knop van het handvat tijdens het schudden.
Tip: Om het gewicht te verminderen, kunt u de mand uit de pot halen en alleen de mand schudden. Trek hiervoor de pan uit het apparaat, plaats deze op een hittebestendige ondergrond en druk op de knop van het handvat, en til de mand uit de pot
Tip: Als je de timer op de helft van de bereidings tijd zet, hoor je de timer zoemer wanneer je de ingrediënten moet schudden. Dit betekent echter dat je de timer na het schudden weer moet instellen op de resterende bereidings tijd.
7. Wanneer u de zoemer van de timer hoort, is de ingestelde bereidings tijd verstreken. Trek de pan uit het apparaat
Opmerking: U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Stel hiervoor de tijd in op 1.
Tip: U kunt tijdens het gebruik de temperatuur of tijd naar eigen smaak aanpassen. Je instellingen worden ongeveer 10 minuten bewaard nadat je de pot uit het lichaam hebt getrokken.
8. Controleer of de ingrediënten klaar zijn.
Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif je de pan gewoon terug in het apparaat en stel je de timer in op een paar minuten extra.

9. Om ingrediënten (bijv. friet) te verwijderen, trekt u de pan uit de heteluchtfriteuse en plaatst u deze op een proefopstelling. Draai de gefrituurde plaat niet ondersteboven met de pan er nog aan, omdat overtollige olie die zich op de bodem van de pan heeft verzameld, op de ingrediënten zal lekken.
- De pot en de ingrediënten zijn heet. Afhankelijk van het soort ingrediënten in de heteluchtfriteuse kan er stoom uit de pan ontsnappen.
10. Leeg de mand in een kom of op een bord.
11. Wanneer een batch ingrediënten klaar is, is de heteluchtfriteuse direct klaar voor het bereiden van een nieuwe batch.



OPERATIE INSTRUCTIONS:

1. Nadat de machine is ingeschakeld, zijn alle indicatoren en digitale buizen gedurende 1 seconde aan en vervolgens

uitschakeld. Tegelijkertijd gaat de zoemer af en brandt het aan/uit-lampje.

2. Houd de toets 0,5 seconde ingedrukt om de machine te starten. Nadat de machine is gestart, is het schakellampje nog

steeds altijd aan en het lampje is altijd aan, en de andere lampjes op de twee schermen zijn "...".

3. At dit moment kiezen consumenten pot 1 of pot 2 op basis van hun behoeften. Kies, th en t licht op en geeft het standaardmenu van 360° F/15 min weer. De temperatuur en tijd worden afwisselend weergegeven. De linker indicatoren van het display worden weergegeven Correspondender display; "----" wordt weergegeven op het scherm dat overeenkomt met pot 2

4. Selecteer het gewenste menu en druk op, het bijbehorende menulampje knippert, andere menu-lampjes branden continu, het display toont de bijbehorende menutemperatuur, 3 seconden na geen bediening, temperatuur- en tijdsweergave

afwisselend; Om de temperatuur en tijd aan te passen, selecteert u eerst de temperatuur- en tijdsselectieknop. Wanneer de overeenkomstige indicator aan de linkerkant van het display oplicht, drukt u op om de temperatuur en tijd aan te passen

, drukt u na het aanpassen op de startpauzeknop, het licht is open. Na het opstarten flinkt het geselecteerde menulampje, de machine gaat naar de werkmodus en het scherm geeft afwisselend temperatuur en tijd weer, nadat de machine werkt, kunnen menuknoppen niet meer worden geselecteerd.

5. Herhaal stap 3 en 4 bij het selecteren van pot 2:

6. Wanneer het menu van pot 1 is geselecteerd, is er geen werk ingeschakeld. Kies dan pot 2, het licht is open. Pot 1 geeft de menutemperatuur en tijd afwisselend weer. Doe hetzelfde met stap 3 en stap 4 voor pot 2, druk op de startpauzeknop wanneer

de selectie is voltooid, met beide pannen in de werkmodus, geeft het scherm afwisselend de temperatuur en tijd van hun menu's weer; Als je pot 2 kiest, wil je pot 1 aanpassen. Druk eerst op pot 1, Druk na het afstellen op de startknop. Beide

POTS zijn tegelijkertijd in de werkmodus:

7. Druk op de terwyl de machine werkt, lichten, bijbehorende menulampjes en pottlampjes knipperen, de machine opgeschorte verwarming, ventilatorvertraging 20 seconden stop, twee POTS werken en zijn dan tegelijkertijd opgeschort; Als ik de

pot wil pauzeren, de pot moet selecteren, druk ik nogmaals op de aan-knop, wordt pot 1 opgeschort voor aanpassing. In onderbroken toestand geeft het bijbehorende scherm afwisselend de programmatemperatuur en -tijd weer; Dat geldt ook voor de pauze van pot 2;

8. Druk lang op de aan/uit-knop terwyl de machine 2 seconden werkt, de machine rinkelde, de dubbele pot stopt

tegelijkertijd met werken, het scherm toont UIT, schakel alle andere lichten uit; Als u pot 1 of pot 2 afzonderlijk wilt

uitschakelen, selecteert u de overeenkomstige of. Druk vervolgens 2 seconden lang op de aan/uit-knop. Wanneer de bijbehorende pot niet meer werkt, wordt het bijbehorende scherm UIT weergegeven.

9. Bedrijfsstoestand van de machine. Als u de temperatuur moet aanpassen, selecteert u deze eerst of. Selecteer

vervolgens respectievelijk de temperatuur- en tijdsselectietoetsen. Pas de temperatuur en tijd aan, 5 seconden na de aanpassing, verlaat de footsporingmodus zonder bediening; 10. Zoemer-geluidsprompt, conventionele knopbediening, kort indrukken korte ring, lang indrukken lange ring; De zoemer heeft 5 prompttonen, overeenkomstige schermweergave UIT, overeenkomstige indicator UIT, hetzelfde als niet-werkende modus; 11. Nadat u pot 1 of pot 2 hebt geselecteerd, drukt u lang op de overeenkomstige knop om te annuleren. 12. Geheugenfunctie: Deze machine heeft een geheugenfunctie. Als u bijvoorbeeld machine (2) gebruikt, wordt het Drumstick-veugelmenu gebruikt, is de temperatuur ingesteld op 400° F en is de tijd ingesteld op 20 minuten. Na gebruik van de machine wordt de stroom niet uitgeschakeld. De geheugenfunctie verdween na 1 uur stroomuitval.

13. Twee POTS die tegelijkertijd werken, de sleutelindicator en de bijbehorende menu-indicator van de pot knipperen één keer / 6 seconden op hetzelfde moment en de uitschakeltijd is minder dan 0.5 seconden. na 3 Het sleutelindicatielampje en het bijbehorende menu-indicatielampje van de (2) pot knipperen één keer / 6 seconden tegelijkertijd. De gedooftde tijd < 0,5 seconden, links en rechts knipperen afwisselend, de intervaltijd links en rechts is 3 seconden.

14. Synchrone beëindigingsfunctie: selecteer na het inschakelen de pot en de pot in het menu, de kooktijd van de 2 potten verschild, druk op de MATCH-knop en het SYNC-display blijft branden, druk op de startknop, de tijd-lange pot begint te lopen, tijd-korte pot toont "HOLD", stop met lopen, wanneer beide potten dezelfde tijd lang bereiden, dan lopen ze synchroon.

15. Kopieer menufunctie: Stel na het inschakelen de temperatuur/tijd van de ene pot in, druk op de MATCH-knop, de MATCH-weergave blijft aan, de andere niet-ingestelde pot kopieert dezelfde menufunctie met de ingestelde en drukt op de aan/uit-knop, beide potten werken onder hetzelfde menu; wanneer ze beginnen te draaien, kopieer het display uit, deze knop werkt niet.

Instellingen

Deze onderstaande tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten. Let op: Houd er rekening mee dat deze instellingen indicaties zijn. Omdat ingrediënten verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet de beste zetting van uw ingrediënten garanderen. Omdat de Rapid Air-technologie de lucht in het apparaat onmiddellijk verwarmt Trek de pan tijdens het heteluchtfrituren even uit het apparaat, verstoort het proces nauwelijks.

Tips

- Kleinere ingrediënten hebben meestal een iets kortere bereidingstijd nodig dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd, een kleinere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Door kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd te schudden, wordt het eindresultaat geoptimaliseerd en kan ongelijk gefrituurde ingrediënten worden voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappels voor een krokant resultaat. Bak je ingrediënten in de heteluchtfriteuse binnen een paar minuten nadat je de olie hebt toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de heteluchtfriteuse.
- Snacks die in een oven bereid kunnen worden, kunnen ook in de heteluchtfriteuse worden bereid
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van krokante frietjes is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te bereiden. Kant-en-klaar deeg vereist ook een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakblik of ovenschaal in het mandje van de heteluchtfriteuse als je een taart of quiche wilt bakken of als je breekbare ingrediënten of gevulde ingrediënten wilt frituren
- Je kunt de heteluchtfriteuse ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Om ingrediënten op te warmen, stelt u de temperatuur in op 300° F gedurende maximaal 10 minuten.

VOEDSEL	Min-Max bedrag (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°F)	Schudden
Diepvries Friet	200-800	23	400	schudden
Kippenvleugels	200-800	23	360	schudden
Vis	200-800	18	400	schudden
Garnaal	200-800	14	400	schudden
Biefstuk	100-400	15	360	schudden
Pizza	100-400	17	400	
Drumstok	200-800	25	400	schudden
Kip	1000-2000	45	400	schudden
Groente	100-400	8	320	schudden
Toetje	200-800	15	340	
Gegrilde darmen	1000-2000	23	360	schudden
Koekjes	100-400	15	340	schudden

Let op: Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd wanneer u begint met frituren terwyl de heteluchtfriteuse nog koud is, Wanneer beide pannen tegelijkertijd werken, verleng dan de werktijd met 5 minuten.

Reiniging

Reinig het apparaat na elk gebruik.

De pot en de mand met antiaanbakklaag. Gebruik geen metalen keukengerief of schurende schoonmaakmiddelen om ze schoon te maken, omdat dit de antiaanbakklaag kan beschadigen.

1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Let op: Verwijder de pan om de heteluchtfriteuse sneller af te laten koelen.

2 Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

3 Reinig de pan en het mandje met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.

U kunt ontvettingsvloeistof gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen. **Tip:** Als er vuil aan de mand of de bodem van de pan blijft plakken, vul de pan dan met heet water met wat afwasmiddel. Zet het mandje in de pot en laat de pot en het mandje ongeveer 10 minuten weken.

4 Reinig de binnenkant van het apparaat met heet water en een niet-schurende spons.

5 Reinig het verwarmingselement met een reinigingsborstel om eventuele etensresten te verwijderen.

Opslag

1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

2 Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

Milieu

Gooi het apparaat niet weg met het normale huisvuil als het leeg is, maar lever het in bij een officieel inzamelpunt voor recycling. Door dit te doen, helpt u het milieu te beschermen

Garantie en service

Als u service of informatie nodig heeft of als u een probleem heeft, neem dan contact op met uw plaatselijk geautoriseerde servicecentrum.

PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De heteluchtfriteuse werkt niet	De stekker van het apparaat is niet in het stopcontact gestoken.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	Je hebt de timer niet ingesteld.	Stel de timertoeets in op de gewenste voorbereidingstijd om het apparaat in te schakelen.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De ingrediënten die met de airfryer zijn gebakken, zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in het mandje is te groot. De ingestelde temperatuur is te laag. De bereidingstijd is te kort.	Doe kleinere hoeveelheden ingrediënten in het mandje. Kleinere batches worden gelijkmatiger gebakken. Zet de temperatuuroets op de gewenste temperatuurinstelling (zie hoofdstuk "instelling" in hoofdstuk "Gebruik van het apparaat") Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd (zie hoofdstuk "Instellingen" in hoofdstuk "Gebruik van het apparaat").
De ingrediënten worden ongelijk gebakken in de airfryer.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijv. frietjes) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie hoofdstuk "Instellingen" in het hoofdstuk "Gebruik van het apparaat".
Gefrituurde snacks zijn niet krokant als ze uit de airfryer komen.	Je gebruikte een soort snacks die bedoeld waren om in een traditionele friteuse te worden bereid.	Gebruik ovensnacks of borstel lichtjes wat olie op de snacks voor een krokanter resultaat.
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	Er zitten te veel ingrediënten in het mandje. De mand is niet correct in de pot geplaatst.	Vul de mand niet verder dan de MAX-indicatie. Duw de mand naar beneden in de pot totdat je een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Je bereidt vette ingrediënten voor. De pot bevat nog vetresten van eerder gebruik.	Wanneer je vette ingrediënten in de airfryer bakt, lekt er een grote hoeveelheid olie in de pan. De olie produceert witte rook en de pot kan meer opwarmen dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat. Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat opwarmt in de pan. Zorg ervoor dat je de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse friet wordt ongelijk gebakken in de airfryer.	Je hebt niet de juiste aardappelsoort gebruikt. Je hebt de aardappelstiks niet goed afgespoeld voordat je ze bakte.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren. Spoel de aardappelstiks goed af om zetmeel van de buitenkant van de stiks te verwijderen.
Verse frietjes zijn niet krokant als ze uit de airfryer komen.	De knapperigheid van de friet is afhankelijk van de hoeveelheid olie en water in de friet.	Zorg ervoor dat je de aardappelstiks goed droog voordat je de olie toevoegt. Snij de aardappelstiks kleiner voor een krokanter resultaat. Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.

CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT



Deze markering geeft aan dat dit product in de hele EU niet met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u het op verantwoorde wijze recyclen om het duurzame hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat te retourneren, gebruikt u de retour- en inzamsystemen of neemt u contact op met de winkel waar het product is gekocht. Ze kunnen dit product inleveren voor milieuvriendelijke recycling.

