nilson Life

FREIDORA DE AIRE
AIR FRYER
NAF1100CPD



Manual de instrucciones
Instruction manual

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato. El incumplimiento de las instrucciones puede provocar lesiones personales, daños materiales o un uso no conforme a la normativa CE.

Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico o profesional ligero, según lo especificado por el fabricante. No lo utilice para fines distintos a los previstos.

Este aparato no debe ser utilizado por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, salvo bajo supervisión o tras haber recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato, conforme a la norma EN 60335-1.

Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. Los niños no deben jugar con el aparato.

Las superficies accesibles pueden calentarse durante el funcionamiento. No toque las superficies calientes. Utilice únicamente los mandos y asas. Riesgo de quemaduras.

Utilice siempre guantes de cocina o protección resistente al calor para manipular bandejas, rejillas o alimentos durante o después del uso.

No introduzca ni coloque materiales inflamables como papel, cartón, plástico o textiles en el interior o en las proximidades del aparato. Riesgo de incendio.

Asegure una ventilación adecuada alrededor del aparato. No cubra las aberturas de ventilación ni coloque el aparato contra paredes o en espacios cerrados.

No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños visibles. En caso de avería, contacte exclusivamente con un servicio técnico autorizado.

Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo, realizar tareas de mantenimiento o cuando no esté en uso.

No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otros líquidos. Riesgo de descarga eléctrica.

No utilice el aparato cerca de agua, fregaderos o en ambientes húmedos.

No deje el aparato en funcionamiento sin supervisión.

No desplace el aparato mientras esté caliente o en funcionamiento. Espere a que se enfríe completamente antes de manipularlo o limpiarlo.

Utilice únicamente accesorios y bandejas suministrados o recomendados por el fabricante.

No intente reparar ni modificar el aparato. Las reparaciones deben ser realizadas exclusivamente por personal técnico cualificado.

Al final de su vida útil, el aparato no debe desecharse con los residuos domésticos. Debe entregarse en un punto de recogida selectiva conforme a la Directiva 2012/19/UE (RAEE).

SAFETY WARNINGS

Read this manual carefully before using the appliance. Failure to follow the instructions may result in personal injury, property damage, or non-compliance with CE regulations.

This appliance is designed exclusively for domestic or light professional use, as specified by the manufacturer. Do not use it for purposes other than those intended.

This appliance must not be used by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, unless they are supervised or have received instructions on the safe use of the appliance, in accordance with EN 60335-1.

Keep the appliance and its power cord out of the reach of children. Children must not play with the appliance.

Accessible surfaces may become hot during operation. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs only. Risk of burns.

Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling trays, racks, or food during or after operation.

Do not place flammable materials, such as paper, cardboard, plastic, or textiles, inside or near the appliance. Fire hazard.

Ensure adequate ventilation around the appliance. Do not cover ventilation openings or place the appliance against walls or enclosed spaces.

Do not operate the appliance if the power cord or plug is damaged. In the event of a malfunction, contact an authorized service center only.

Always disconnect the appliance from the power supply before cleaning, maintenance, or when not in use.

Do not immerse the appliance, power cord, or plug in water or other liquids. Risk of electric shock.

Do not use the appliance near water, sinks, or in humid environments.

Do not leave the appliance unattended while in operation.

Do not move the appliance while it is hot or in operation. Allow it to cool down completely before handling or cleaning.

Use only accessories and trays supplied or recommended by the manufacturer.

Do not attempt to repair or modify the appliance. Repairs must be carried out exclusively by qualified technical personnel.

At the end of its service life, the appliance must not be disposed of with household waste. It must be taken to a selective collection point in accordance with Directive 2012/19/EU (WEEE).

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

Leia atentamente este manual antes de utilizar o aparelho. O incumprimento das instruções pode causar ferimentos pessoais, danos materiais ou uma utilização não conforme com a regulamentação CE.

Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico ou profissional ligeiro, conforme especificado pelo fabricante. Não o utilize para fins diferentes dos previstos.

Este aparelho não deve ser utilizado por crianças nem por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, salvo sob supervisão ou após instruções relativas à utilização segura do aparelho, em conformidade com a EN 60335-1.

Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças. As crianças não devem brincar com o aparelho.

As superfícies acessíveis podem aquecer durante o funcionamento. Não toque nas superfícies quentes. Utilize apenas os puxadores e comandos. Risco de queimaduras.

Utilize sempre luvas térmicas ou proteção resistente ao calor ao manusear tabuleiros, grelhas ou alimentos durante ou após a utilização.

Não coloque materiais inflamáveis, como papel, cartão, plástico ou tecidos, no interior ou nas proximidades do aparelho. Perigo de incêndio.

Assegure uma ventilação adequada em redor do aparelho. Não cubra as aberturas de ventilação nem coloque o aparelho encostado a paredes ou em espaços fechados.

Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha apresentarem danos. Em caso de avaria, contacte apenas um serviço técnico autorizado.

Desligue sempre o aparelho da rede elétrica antes de o limpar, realizar manutenção ou quando não estiver em uso.

Não mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou outros líquidos. Risco de choque elétrico.

Não utilize o aparelho perto de água, lava-loiças ou em ambientes húmidos.

Não deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.

Não desloque o aparelho enquanto estiver quente ou em funcionamento. Aguarde que arrefeça completamente antes de o manusear ou limpar.

Utilize apenas acessórios e tabuleiros fornecidos ou recomendados pelo fabricante.

Não tente reparar nem modificar o aparelho. As reparações devem ser realizadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado.

No final da sua vida útil, o aparelho não deve ser eliminado com os resíduos domésticos. Deve ser entregue num ponto de recolha seletiva conforme a Diretiva 2012/19/UE (REEE).

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect des instructions peut entraîner des blessures corporelles, des dommages matériels ou une utilisation non conforme à la réglementation CE.

Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique ou professionnel léger, tel que spécifié par le fabricant. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ni par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, sauf sous surveillance ou après avoir reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil, conformément à la norme EN 60335-1.

Conservez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez uniquement les poignées et les commandes. Risque de brûlures.

Utilisez toujours des gants de cuisine ou une protection résistante à la chaleur pour manipuler les plateaux, grilles ou aliments pendant ou après l'utilisation.

Ne placez pas de matériaux inflammables tels que du papier, du carton, du plastique ou des textiles à l'intérieur ou à proximité de l'appareil. Risque d'incendie.

Assurez une ventilation suffisante autour de l'appareil. Ne couvrez pas les ouvertures de ventilation et ne placez pas l'appareil contre des murs ou dans des espaces confinés.

N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé(e). En cas de dysfonctionnement, contactez uniquement un service après-vente agréé.

Débranchez toujours l'appareil du réseau électrique avant le nettoyage, l'entretien ou lorsqu'il n'est pas utilisé.

Ne plongez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides. Risque de choc électrique.

N'utilisez pas l'appareil à proximité de l'eau, d'un évier ou dans des environnements humides.

Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.

Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est chaud ou en fonctionnement. Laissez-le refroidir complètement avant de le manipuler ou de le nettoyer.

Utilisez uniquement les accessoires et plateaux fournis ou recommandés par le fabricant.

Ne tentez pas de réparer ou de modifier l'appareil. Les réparations doivent être effectuées exclusivement par du personnel technique qualifié.

En fin de vie, l'appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte sélective conformément à la Directive 2012/19/UE (DEEE).

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio. Il mancato rispetto delle istruzioni può causare lesioni personali, danni materiali o un uso non conforme alla normativa CE.

Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico o professionale leggero, come specificato dal produttore. Non utilizzarlo per scopi diversi da quelli previsti.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini né da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, salvo sotto supervisione o dopo aver ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio, in conformità alla norma EN 60335-1.

Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Le superfici accessibili possono diventare calde durante il funzionamento. Non toccare le superfici calde. Utilizzare solo manopole e impugnature. Rischio di ustioni.

Utilizzare sempre guanti da forno o protezioni resistenti al calore quando si maneggiano teglie, griglie o alimenti durante o dopo l'uso.

Non collocare materiali infiammabili come carta, cartone, plastica o tessuti all'interno o vicino all'apparecchio. Pericolo di incendio.

Garantire un'adeguata ventilazione attorno all'apparecchio. Non coprire le aperture di ventilazione e non posizionare l'apparecchio contro pareti o in spazi chiusi.

Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. In caso di guasto, contattare esclusivamente un centro di assistenza autorizzato.

Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica prima della pulizia, della manutenzione o quando non è in uso.

Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi. Rischio di scossa elettrica.

Non utilizzare l'apparecchio vicino all'acqua, a lavelli o in ambienti umidi.

Non lasciare l'apparecchio in funzione senza supervisione.

Non spostare l'apparecchio mentre è caldo o in funzione. Lasciarlo raffreddare completamente prima di maneggiarlo o pulirlo.

Utilizzare esclusivamente accessori e teglie forniti o raccomandati dal produttore.

Non modificare né tentare di riparare l'apparecchio. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico qualificato.

Al termine della vita utile, l'apparecchio non deve essere smaltito con i rifiuti domestici. Deve essere conferito a un centro di raccolta differenziata in conformità alla Direttiva 2012/19/UE (RAEE).

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch. Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Verletzungen, Sachschäden oder einer nicht CE-konformen Verwendung führen.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten oder leichten professionellen Gebrauch bestimmt, wie vom Hersteller angegeben. Verwenden Sie es nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten verwendet werden, es sei denn unter Aufsicht oder nach Einweisung in den sicheren Gebrauch des Geräts, gemäß EN 60335-1.

Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Zugängliche Oberflächen können während des Betriebs heiß werden. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie nur Griffe und Bedienelemente. Verbrennungsgefahr.

Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie Bleche, Roste oder Speisen während oder nach dem Betrieb handhaben.

Stellen Sie keine brennbaren Materialien wie Papier, Karton, Kunststoff oder Textilien in oder in der Nähe des Geräts ab. Brandgefahr.

Sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um das Gerät. Decken Sie die Lüftungsöffnungen nicht ab und stellen Sie das Gerät nicht an Wände oder in geschlossene Räume.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Wenden Sie sich im Störungsfall ausschließlich an einen autorisierten Kundendienst.

Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen, warten oder wenn es nicht in Gebrauch ist.

Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlags.

Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser, Spülen oder in feuchten Umgebungen.

Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es heiß oder in Betrieb ist. Lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es handhaben oder reinigen.

Verwenden Sie nur das vom Hersteller gelieferte oder empfohlene Zubehör.

Nehmen Sie keine Veränderungen oder Reparaturversuche am Gerät vor. Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Am Ende seiner Lebensdauer darf das Gerät nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Es muss gemäß der Richtlinie 2012/19/EU (WEEE) einer getrennten Sammlung zugeführt werden.

1. Instrucciones de seguridad para su uso

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES
Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad.
ser seguido,

Lea atentamente las instrucciones y conserve el manual para futuras consultas.
Siga estrictamente las siguientes instrucciones. Ignorarlas o cometer errores de funcionamiento puede causar accidentes o lesiones graves. Por lo tanto, siga las instrucciones a continuación. (Este producto es solo para uso doméstico).

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su departamento de mantenimiento o un especialista calificado para evitar cualquier peligro.

Preste atención a:

	Antes de usar este producto, lea atentamente los detalles. Lea todas las instrucciones de este manual.		El suministro eléctrico debe ser de 220-240 V con una corriente mínima de 10 A.
	Una freidora de aire funciona solo con aire caliente. Nunca llene la cesta con aceite ni grasa.		No permita que los niños manipulen este producto.
	Deje de usar este producto si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o defectuosos.		Nunca permita que el cable de alimentación entre en contacto con bordes afilados o superficies calientes.
	Este producto debe colocarse sobre una superficie de trabajo estable y segura para su funcionamiento.		Para desenchufar, sujete el enchufe y tire de él para sacarlo de la toma. Nunca tire del cable de alimentación.
	No utilice el producto al aire libre.		No sumerja este producto en agua ni en ningún otro líquido.
	Por seguridad, no desmonte este producto. Si surge algún problema, envíelo a un centro de servicio o a un distribuidor autorizado para que lo revise personal cualificado.		

2. Precauciones de seguridad

Advertencia: Esté alerta a los riesgos que podrían provocar lesiones peligrosas o pérdidas materiales importantes.

Nota: Preste atención a los riesgos que podrían causar lesiones o daños a la propiedad.

Advertencia: Durante el funcionamiento, utilice la perilla o el mango. No toque superficies calientes ni el interior del producto para evitar quemaduras.

▲Preste atención a:

1. Este producto no debe ser utilizado por niños y debe mantenerse fuera de su alcance.
2. No utilice el producto para ningún otro fin que no sea calentar alimentos.
3. Retire siempre todos los materiales de embalaje antes de usarlo; de lo contrario, el producto podría provocar incendios o quemaduras durante su funcionamiento.
4. Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con bordes afilados, bordes ásperos, objetos afilados que sobresalgan o superficies de alta temperatura para evitar fugas eléctricas o incendios.
5. Antes de enchufarlo, verifique que el voltaje indicado en el producto coincida con el voltaje de suministro para evitar daños en los componentes o riesgo de incendio.
6. Utilice únicamente una toma de corriente con conexión a tierra de 10 A o superior. Asegúrese de que el enchufe esté bien insertado para evitar un mal contacto, que puede provocar sobrecalentamiento de los componentes, cortocircuitos o riesgo de incendio.
7. Utilice el producto sobre una superficie plana. No lo utilice sobre materiales inflamables como tapetes, manteles de plástico o papel para evitar incendios.
8. No utilice este producto sobre superficies inestables, mojadas, con altas temperaturas, resbaladizas o sensibles al calor para evitar descargas eléctricas, incendios o caídas que podrían causar lesiones o daños a la propiedad.
9. No utilice este producto en entornos con fugas o riesgo de fugas eléctricas, ya que puede provocar incendios o descargas eléctricas.
10. No utilice este producto debajo o cerca de materiales inflamables, como cortinas o armarios, para evitar riesgos de incendio.
11. Nunca deje el producto en funcionamiento sin supervisión, para evitar riesgos de incendio causados por alimentos quemados.
12. Antes del primer uso, retire la bandeja y límpiela con una solución alcalina. Después de limpiarla, vuelva a colocarla en el horno eléctrico y programe el temporizador para precalentar durante 10 minutos para eliminar los olores residuales del embalaje o del transporte.
13. Asegúrese de que todos los accesorios estén secos antes de usarlos.
14. Durante el uso, deje un espacio amplio alrededor y mantenga una distancia mínima de 10 cm.
15. lejos de los objetos circundantes para evitar vapores de aceite.
16. Esta señal de advertencia indica que la temperatura de la superficie de contacto puede ser muy alta. Tome precauciones para evitar quemaduras.

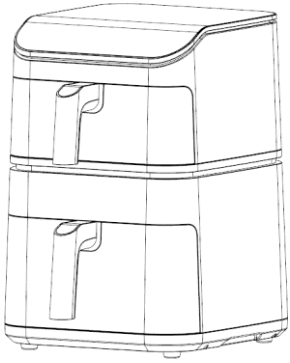


2. Precauciones de seguridad

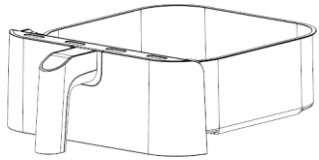
17. Es normal que al utilizar el dispositivo por primera vez se emita una pequeña cantidad de humo o un ligero olor.
18. Este producto no debe dejarse funcionando sin alimento durante periodos prolongados. Evite el uso continuo durante más de 2 horas para evitar la combustión espontánea, que puede causar lesiones o daños materiales.
19. Durante el uso, evite que los alimentos entren en contacto con el elemento calefactor. No sobrecaliente alimentos grandes, ya que podría causar humo o un incendio.
20. No coloque materiales inflamables (por ejemplo, papel o plástico) dentro del horno eléctrico durante su uso, para evitar riesgos de incendio.
21. No coloque recipientes de vidrio, paquetes sellados u otros materiales explosivos dentro del horno eléctrico para calentarlos, para evitar riesgos de explosión.
22. Durante su uso, no coloque artículos en bolsas, latas o botellas, gasas de algodón o materiales inflamables sobre o dentro del horno eléctrico, para evitar incendios o explosiones.
23. No utilice este producto con temporizadores externos o sistemas de control remoto independientes, para evitar riesgos como cortocircuitos o combustión espontánea.
24. Durante el funcionamiento, el producto genera altas temperaturas y vapor. Evite tocarlo con las manos o acercar la cara, especialmente al retirar la bandeja o el recipiente, ya que el vapor caliente del horno eléctrico puede liberarse y causar quemaduras.
25. Al desenchufar el producto, sujételo firmemente. Evite tirar del cable de alimentación con fuerza para evitar daños y descargas eléctricas.
26. Utilice utensilios o elementos resistentes al calor para manipular objetos calientes y evitar quemaduras.
27. Después de su uso, desconecte la fuente de alimentación y deje que el producto se enfríe antes de limpiar la cámara, para evitar que residuos de polvo o manchas de aceite provoquen humo o incendios durante la cocción.
28. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su departamento de mantenimiento o personal profesional similar, para evitar peligros.
29. Si el producto presenta fallas o está dañado, deje de usarlo inmediatamente y llévelo a un centro de servicio autorizado para su reparación. No intente repararlo usted mismo, ya que podría causar daños graves.

3. Diagrama de componentes

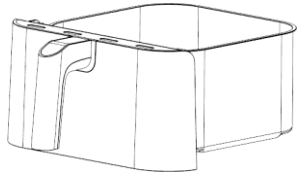
Encendido/Apagado



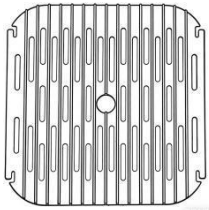
Lata de 4,5 L

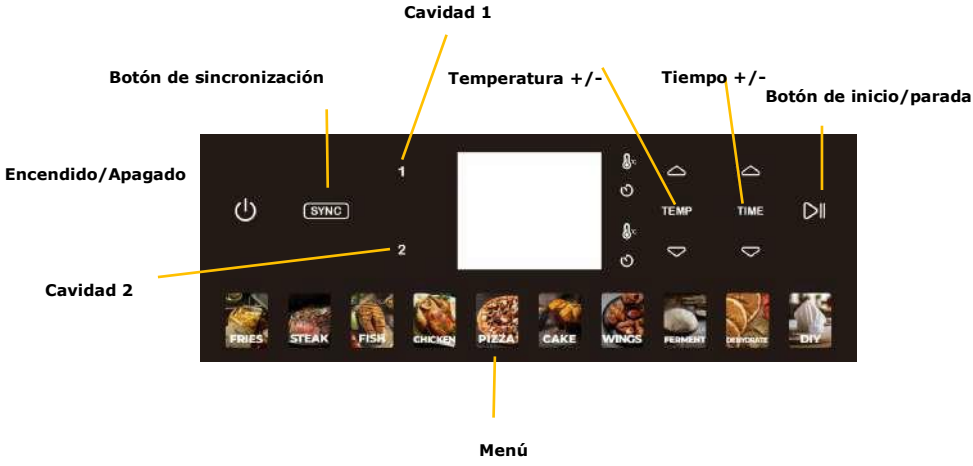


Lata de 6,5 L



Parrilla/plana de aluminio reversible





4. Instrucciones de uso

Preparación antes del primer uso:

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire la bandeja de la sartén y la bandeja de la parrilla de aluminio y luego deseche el plástico de burbujas.
3. Limpie las bandejas con agua tibia; luego, limpie los lados y la base de la freidora de aire con un paño humedecido con limpiador. Espere a que se seque completamente antes de usarla.
4. Coloque la freidora de aire sobre una superficie estable y utilice un cable de alimentación independiente.
5. Mantenga una distancia mínima de 10 cm entre la superficie de la freidora de aire y los objetos circundantes, y asegúrese de que no haya objetos cerca de las salidas de aire.

Atención:

Al usar la freidora eléctrica por primera vez, precaliéntela durante 5 minutos para eliminar cualquier residuo de grasa. Es posible que perciba un ligero olor durante el primer uso. Esto es normal y no indica un mal funcionamiento del producto.

Instrucciones de funcionamiento:

1. Coloque la comida en la bandeja para freír.

2. Dependiendo de la altura de los alimentos, combínalos adecuadamente y colócalos en la bandeja de horno.

3. Coloque la bandeja para hornear sobre la bandeja para freír e introdúzcala en la freidora de aire. Ajuste la temperatura deseada según el menú o utilice la función "Hágalo usted mismo" para configurar el tiempo y la temperatura a su gusto.

4. Presione el botón 

o "2" para seleccionar la olla correspondiente según el tipo de alimento o espacio que desee utilizar. El**olla superior (1)**es más adecuado para porciones más pequeñas, guarniciones y proteínas que requieren un mejor rendimiento crujiente.**olla inferior (2)**, que cuenta con elementos calefactores superiores e inferiores, está diseñado para porciones más grandes, aplicaciones para asar a la parrilla y hornear, verduras, alimentos con almidón y cortes de carne o pescado más gruesos o grandes.

5. Ajuste de temperatura: Después de seleccionar el  menú presione el botónTEMP para ajustar la temperatura. La pantalla digital y el indicador de unidad parpadearán. Cada ajuste aumenta o disminuye en 5 °C, con un rango de temperatura de 40 °C a 230 °C (excepto la función de deshidratación). El ajuste se reinicia después de 5  segundos de inactividad. Mantenga pulsado el botón para aumentar o disminuir la temperatura o el tiempo. Se pueden realizar ajustes durante el funcionamiento.
6. Ajuste de hora: Después de seleccionar el menú  Presione el botón TIME para ajustar el tiempo. La pantalla digital y el indicador de tiempo parpadearán. Cada ajuste aumenta en 1 minuto, con un rango de 1 a 60 minutos (excepto para la deshidratación).

La configuración se restablece tras 5 segundos de inactividad. Mantenga pulsado el botón para aumentar o disminuir la temperatura o el tiempo. Se pueden realizar ajustes durante el

funcionamiento.

7. Luego de configurar la temperatura y el tiempo de cocción necesarios, presione el botón  en el panel de control táctil.
   (Nota: Si considera que la configuración es incorrecta, puede cambiar a 'Temperatura' o 'Tiempo' en cualquier momento para ajustarlo).

8. Cuando escuche el pitido, significa que el tiempo de cocción preestablecido ha finalizado. La pantalla mostrará "OFF" y el ventilador dejará de funcionar después de 30 segundos. En ese momento, retire la bandeja de la freidora de aire del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

   (Nota: Los tiempos y temperaturas establecidos son sólo de referencia, ya que pueden variar según la región).
   Nota: Si necesita detener o apagar la máquina durante el funcionamiento, puede hacerlo manualmente. Para ello, mantenga pulsado el botón de encendido en el panel de control.

9. Protección de apagado retardado del ventilador: cuando la función finaliza, se pausa o se cancela, el ventilador se apagará con un retraso de 30 segundos para proteger el aparato (el ventilador de extracción de la bandeja se detendrá inmediatamente).

Consejos:

1. Evite usar recipientes sensibles al calor, como plástico o papel, para colocar los alimentos en la freidora. No utilice platos ni tapas de vidrio, cerámica ni cerámica.

2. Ajuste el tiempo de asado según sus preferencias. Vigile la comida regularmente para evitar que se queme.
3. Para obtener mejores resultados al asar y hornear, precaliente el aparato durante 5 a 10 minutos antes de usarlo.
4. Durante el funcionamiento y durante un período posterior, tanto el interior como el exterior del aparato y las rejillas de ventilación pueden alcanzar temperaturas extremadamente altas. No toque ni mueva el aparato en ese momento, ya que podría ser peligroso.

Función SYNC

La función SYNC permite que ambas zonas de cocción terminen de cocinar simultáneamente, incluso con diferentes tiempos o temperaturas de cocción, lo que garantiza que todos los alimentos estén listos para servir simultáneamente. Presiónela para unificar el proceso de cocción en ambas ollas.

5. Tabla de referencia para la preparación de alimentos

Elemento del menú	Temperatura (°C)	Tiempo	Precalentamiento	Rotación / Acción	Puntos de control
Papas fritas	215–225	9–12 minutos	4 minutos	Agitar a la mitad	Color dorado uniforme, crujiente por fuera, tierno por dentro.
Filete / Solomillo	210–220	6–9 minutos	5–6 minutos de parrilla	Dar la vuelta a la mitad (3–4 min)	Exterior sellado, líneas de parrilla, interior jugoso.
Hamburguesa de ternera (150–200 g)	205–215	7–10 minutos	5–6 minutos de parrilla	Dar la vuelta a la mitad	Dorado uniforme, centro 70–72°C, jugoso
Hamburguesa de pollo (200 g)	205–210	10–12 minutos	5–6 minutos de asado	Dar la vuelta a la mitad (5–6 min)	E x terior dorado, c entro ≥75°C, j ugoso
Salmón (filete)	180–190	8–12 minutos	Parrilla de 4 minutos	Dar la vuelta a la mitad (4–6 min)	Superficie dorada, interior húmedo y ligeramente rosado, evita que se pegue.
Pescado (otros filetes)	175–190	7–10 minutos	3 minutos	—	Superficie dorada, interior húmedo.
Pollo (trozos)	185–200	16–22 minutos	4 minutos	Dar la vuelta a la mitad	Piel crujiente, temperatura interna >75°C
Pizza	195–210	6–9 minutos	4 minutos	—	Base firme, queso derretido uniformemente
Pastel / Bizcocho	155–165	18–26 minutos	3 minutos	No abrir	Centro cocinado por completo
Alas	205–220	16–22 minutos	4 minutos	Agitar / voltear	Crujiente, cocinado uniformemente, sin exceso de humo.
Fermentar	40	60 minutos	—	—	La masa debe duplicar su tamaño.
Deshidratar	55–60	4–6 horas	—	Gire las bandejas si es posible	Secado uniforme, sin cocción.
Pepitas	195–200	7–10 minutos	3 minutos	Agitar a la mitad	Crujiente por fuera, totalmente caliente por dentro.

Consejos adicionales:

Para mejorar un acabado crujiente o dorado, puedes aplicar una capa ligera de aceite en la superficie de los alimentos antes de cocinarlos, especialmente en carnes magras o verduras.

También puedes agregar sal al final de la cocción para realzar el sabor y la textura, evitando que la comida se humedezca durante la cocción.

Para obtener resultados de parrilla en menús de carne y pescado, utilice siempre la olla inferior con la parrilla de aluminio sobre la superficie de cocción.

Para obtener resultados óptimos y crujientes en el menú de Pizza, utilice la olla inferior con la parrilla de aluminio sobre la superficie plana.

Escanea nuestro QR para obtener recetas:

Descubre un mundo de recetas
Discover a world of recipes

6. Limpieza y mantenimiento

1. Antes de limpiar la freidora de aire, desenchúfela y desconéctela de la corriente.fuente. Deje que los componentes se enfríen completamente antes de limpiarlos. Lávelos con agua tibia, detergente suave y una esponja o paño suave. Evite el uso de utensilios metálicos, estropajos abrasivos o limpiadores químicos fuertes, ya que pueden dañar el revestimiento cerámico y reducir su vida útil.**Utilice únicamente materiales no abrasivos.**
2. Para un rendimiento óptimo e higiene, limpie la cesta con revestimiento cerámico y la parrilla de aluminio fundido a presión después de cada uso. La limpieza regular previene la acumulación de grasa, residuos de cocción y manchas, lo que ayuda a mantener resultados de cocción óptimos.
3. Nunca sumerja la freidora de aire completamente en agua u otros líquidos para limpiarla, ya que esto puede provocar descargas eléctricas o fallos de funcionamiento.
4. Después de limpiarlo, deje que el producto y sus accesorios se sequen completamente antes de guardarlo en un lugar fresco y seco.

Consejo para eliminar la grasa rebelde

En un recipiente pequeño, combine30 g de bicarbonato de sodio con 15 mL de aguapara crear una pasta espesa y untable.

Aplique la pasta a la cesta y al plato para verduras con una esponja o un paño suave. Frote suavemente las zonas afectadas y deje que la mezcla actúe durante aproximadamente15 minutosantes de enjuagar bien.

Después de enjuagar, lave la cesta y el plato para verduras con agua tibia y un detergente suave. Enjuague.

bien y séquelo completamente antes del próximo uso.



Este símbolo significa que el producto no debe desecharse como residuo doméstico y debe entregarse en un punto de recogida adecuado para su reciclaje. La eliminación y el reciclaje adecuados ayudan a proteger los recursos naturales, la salud humana y el medio ambiente. Para obtener más información sobre la eliminación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio de eliminación de residuos o la tienda donde lo adquirió.

Este producto cumple con la directiva RoHS. Este producto cumple con la Directiva 2011/65/UE, el Reglamento sobre la restricción del uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos de 2012 y sus modificaciones, sobre la restricción del uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

1. Safety instructions for use

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS
When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed,

Read the instructions carefully and keep the manual for future reference.
Strictly follow the following instructions. Ignoring them or making operational mistakes can cause serious accidents or injuries. Therefore, follow the instructions below. (This product is for household use only).

If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, your maintenance department, or a qualified specialist to avoid any danger.

Pay attention to:

	Before using this product, read the details carefully. Read all the instructions of this manual.		Electrical supply must be 220–240 V with a minimum current of 10 A.
	An air fryer works with hot air only. Never fill the basket with oil or fat.		Do not allow children to operate this product.
	Stop using this product if the power cord or plug are damaged or faulty.		Never allow the power cord to come into contact with sharp edges or hot surfaces.
	This product should be placed on a stable and safe work surface for operation.		To unplug, grab the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord
	Do not use the product outdoors.		Do not immerse this product in water or any other liquid.
	For safety, do not dismantle this product. If any problem occurs, send it to a service center or an authorized distributor to be checked by qualified personnel.		

2. Safety precautions

Warning: Be alert to risks that could cause dangerous injuries or significant material losses.

Note: Pay attention to risks that could cause injuries or property damage.

Warning: During operation, use the knob or handle. Do not touch high-temperature surfaces or the interior of the product to avoid burns.

▲Pay attention to:

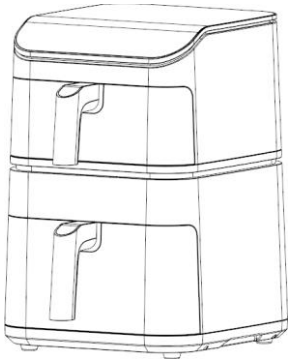
1. This product must not be operated by children and should be kept out of reach of them.
2. Do not use the product for any purpose other than heating food.
3. Always remove all packaging materials before use; otherwise, the product may cause fires or burns during operation.
4. Ensure the power cord does not come into contact with sharp edges, rough edges, protruding sharp objects or high-temperature surfaces to prevent electrical leaks or fires.
5. Before plugging in, verify that the voltage indicated on the product matches the supply voltage to prevent component damage or fire risk.
6. Use only a grounded outlet of 10 A or higher. Ensure the plug is fully inserted to prevent poor contact, which can cause component overheating, short circuits, or fire risks.
7. Use the product on a flat surface. Do not use it on flammable materials such as mats, plastic tablecloths, or paper to prevent fires.
8. Do not use this product on unstable, wet, high-temperature, slippery, or heat-sensitive surfaces to prevent electric shocks, fires, or falls that could cause injuries or property damage.
9. Do not use this product in environments with leaks or risk of electrical leakage, as it can cause fires or electric shocks.
10. Do not use this product under or near flammable materials such as curtains or cabinets, to avoid fire risks.
11. Never leave the product running unattended, to avoid fire risks caused by burned food.
12. Before first use, remove the baking tray and clean it with an alkaline solution. After cleaning, place it back in the electric oven and set the timer to preheat for 10 minutes to remove residual odors from packaging or transport.
13. Ensure all accessories are dry before use.
14. During use, leave ample space around and keep at least 10 cm away from surrounding objects to prevent oil fumes.
15. This warning sign indicates that the temperature of the surface of the the contact area may be very high. Take precautions to avoid burns.



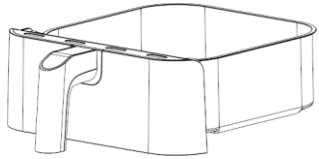
2. Safety precautions

16. It is normal that, when using the device for the first time, a small amount of smoke or a slight odor is emitted.
17. This product should not be left running without food for extended periods. Avoid continuous use for more than 2 hours to prevent spontaneous combustion, which can cause injuries or property damage.
18. During use, avoid foods coming into contact with the heating element. Do not overheat large food items, as this may cause smoke or fire.
19. Do not place flammable materials (for example, paper or plastic) inside the electric oven during use, to avoid fire hazards.
20. Do not place glass containers, sealed packages, or other explosive materials inside the electric oven to heat them, to avoid explosion risks.
21. During use, do not place items in bags, cans or bottles, cotton gauze or flammable materials on or inside the electric oven, to prevent fires or explosions.
22. Do not use this product with external timers or independent remote control systems, to avoid risks such as short circuits or spontaneous combustion.
23. During operation, the product generates high temperatures and steam. Avoid touching it with your hands or bringing your face close, especially when removing the tray or pan, as hot steam from the electric oven can be released and cause burns.
24. When unplugging the product, firmly grip the plug. Avoid tugging the power cord forcefully to prevent damage and electric shocks.
25. Use heat-resistant utensils or items to handle hot objects and prevent burns.
26. After use, disconnect the power supply and allow the product to cool before cleaning the chamber, to prevent dust residues or oil stains from causing smoke or fires during baking.
27. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, your maintenance department, or similar professional personnel, to avoid hazards.
28. If the product malfunctions or is damaged, stop using it immediately and take it to an authorized service center for repair. Do not attempt to repair it yourself, as this can cause serious damage.

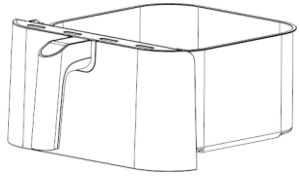
3. Diagram of components



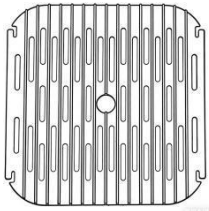
4.5 L pot

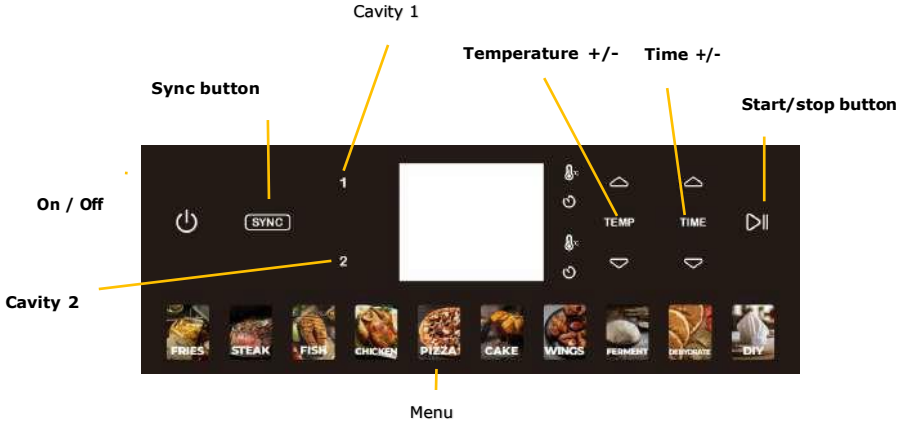


6.5 L pot



Reversible Aluminum grill/flat





4. Instructions for use

Preparation before first use:

1. Remove all packaging materials.
2. Remove the frying pan tray and the aluminum grill tray, then dispose of the bubble wrap.
3.
4. Clean the trays with warm water; then wipe the sides and bottom of the air fryer with a cloth dampened with cleaner. Wait until completely dry before use.

5. Place the air fryer on a stable surface and use a separate power cord.

6. Maintain a minimum distance of 10 cm between the surface of the air fryer and surrounding objects, and ensure there are no objects near the air outlets.

Attention:

When using the electric fryer for the first time, preheat it for 5 minutes to remove any fat residue. A slight odor may be detected during initial use. This is normal and does not indicate a malfunction of the product.

Operating instructions:

1. Place the food on the frying tray.
2. Depending on the height of the foods, combine them appropriately and place them on the baking tray.
3. Place the baking tray on the frying tray and slide it into the air fryer. Adjust the desired heating temperature according to the menu or "DIY" for set time and temperature at your desire.

4. Press the button  or "2" to select the corresponding pot according to the type of food or space you want to use. The **upper pot (1)** is best suited for smaller portions, side dishes, and proteins that require enhanced crisping performance. The **lower pot (2)**, featuring both upper and lower heating elements, is designed for larger servings, grilling and bake applications, vegetables, starchy foods, and thicker or larger cuts of meat or fish.

5. Temperature adjustment: After selecting the menu press the button TEMP to adjust the temperature. The digital display and unit indicator will blink. Each adjustment increases or decreases by 5 °C, with a temperature range of 40 °C to 230 °C (except for the dehydration function). The setting is reset after 5 seconds of inactivity. Hold the button to increase or decrease the temperature or time value. Adjustments can be made during operation.
6. Time adjustment: After selecting the menu press the TIME button to adjust the time. The digital display and time indicator will blink. Each adjustment increases by 1 minute, with a range of 1 to 60 minutes (except for the dehydration function). The setting is reset after 5 seconds of inactivity. Hold the button to increase or decrease the temperature or time value. Adjustments can be made during operation.

7. After configuring the necessary temperature and time for cooking, press the icon  on the touch control panel.

(Note: If you consider the setting incorrect, you can switch to 'Temperature' or 'Time' at any time to adjust it).

8. When you hear the beep, it means the pre-set cooking time has finished. The display will show "OFF" and the fan will stop operating after 30 seconds. At this moment, remove the air fry tray from the appliance and place it on a heat-resistant surface.

(Note: The times and temperatures set are for reference only, as they may vary by region). Note: If you need to stop or turn off the machine in the middle of operation, you can do so manually. To do this, press and hold the power button on the control panel.

9. Fan delayed shutdown protection: When the function ends, is paused, or is canceled, the fan will shut off with a 30-second delay to protect the appliance (the tray exhaust fan will stop immediately).

Tips:

1. Avoid using heat-sensitive containers, such as plastic or paper, to place food in the fryer. Do not use glass, ceramic plates or lids.

2. Adjust the roasting time according to your preference. Monitor the food regularly to prevent burning.

3. For best roasting and baking results, preheat the appliance for 5 to 10 minutes before use.

4. During operation and for a period afterward, both interior or exterior of the appliance and the air vents can reach extremely high temperatures, Do not touch or move the appliance at that time, as it could be dangerous.

SYNC Function

The SYNC function allows both cooking zones to finish at the same time, even if different cooking times or temperatures are selected, ensuring all food is ready to serve simultaneously. Press it to unify the cooking process on both pots

5. Reference table for preparing food

Menu Item	Temperature (°C)	Time	Preheating	Rotation / Action	Control Points
French Fries	215–225	9–12 min	4 min	Shake halfway	Even golden color, crispy outside, tender inside
Steak / Sirloin	210–220	6–9 min	5–6 min grill	Flip halfway (3–4 min)	Seared exterior, grill lines, juicy interior
Beef Burger (150–200 g)	205–215	7–10 min	5–6 min grill	Flip halfway	Even browning, center 70–72 °C, juicy
Chicken Burger (200 g)	205–210	10–12 min	5–6 min grill	Flip halfway (5–6 min)	Golden exterior, center ≥75 °C, juicy
Salmon (filet)	180–190	8–12 min	4 min grill	Flip halfway (4–6 min)	Golden surface, interior moist and slightly pink, avoids sticking
Fish (other fillets)	175–190	7–10 min	3 min	—	Golden surface, moist interior
Chicken (pieces)	185–200	16–22 min	4 min	Flip halfway	Crispy skin, internal temp >75 °C
Pizza	195–210	6–9 min	4 min	—	Firm base, evenly melted cheese
Cake / Sponge	155–165	18–26 min	3 min	Do not open	Center cooked through
Wings	205–220	16–22 min	4 min	Shake / flip	Crispy, evenly cooked, no excess smoke
Ferment	40	60 min	—	—	Dough should double in size
Dehydrate	55–60	4–6 h	—	Rotate trays if possible	Uniform drying, no cooking
Nuggets	195–200	7–10 min	3 min	Shake halfway	Crispy outside, fully heated inside

Additional Tips:

To enhance a crispy or golden finish, you can apply a light layer of oil on the surface of the food before cooking, especially on lean meat or vegetables.

You can also add salt at the end of cooking to boost flavor and texture, preventing the food from becoming damp during cooking.

For obtaining grill results on meat and fish menus, always use the bottom pot with the aluminum grill on the grilling surface.

For optimum and crispy results on the Pizza menu, use the bottom pot with the aluminum grill on the flat surface.

Scan our QR for recipes:



6. Cleaning and maintenance

1. Before cleaning the air fryer, unplug it and disconnect it from the power source. Allow components to cool completely before cleaning. Wash with warm water, mild detergent, and a soft sponge or cloth. Avoid metal utensils, abrasive scrubbers, or harsh chemical cleaners, as they may damage the ceramic coating and reduce its lifespan. **Use non-abrasive materials only.**
2. For best performance and hygiene, clean the ceramic-coated basket and the diecast aluminum grill after each use. Regular cleaning prevents grease buildup, cooking residue, and staining, helping maintain optimal cooking results.
3. Never immerse the air fryer completely in water or other liquids for cleaning, as this can cause electric shocks or malfunctions.
4. After cleaning, let the product and its accessories dry completely before storing it in a cool, dry place.

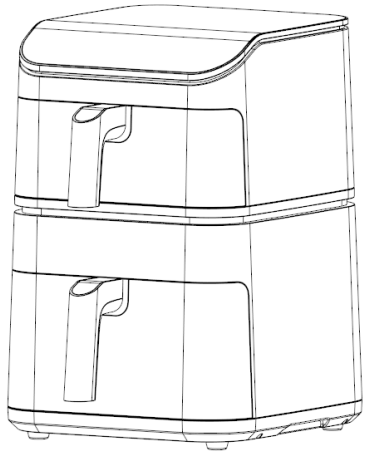
Tip for Removing Stubborn Grease

In a small container, combine 30 g of baking soda with 15 mL of water to create a thick, spreadable paste.
Apply the paste to the basket and crisper plate using a soft sponge or cloth. Gently scrub the affected areas and allow the mixture to sit for approximately 15 minutes before rinsing thoroughly.
After rinsing, wash the basket and crisper plate with warm water and mild detergent. Rinse well and dry completely before next use



This symbol means the product must not be discarded as household waste, and should be delivered to an appropriate collection facility for recycling. Proper disposal and recycling helps protect natural resources, human health and the environment. For more information on disposal and recycling of this product, contact your local municipality, disposal service, or the shop where you bought this product

This product is RoHS compliant. This product is in compliance with Directive 2011/65/EU, the Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012 and its amendments, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment



·Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzarlo.
La società si riserva il diritto di interpretare le istruzioni.
· Per l'aspetto, fare riferimento al prodotto reale.
· Si prega di conservare insieme la ricevuta e la fattura dopo averle lette.
·Non verranno fornite ulteriori comunicazioni in merito alla tecnologia del prodotto o agli aggiornamenti software.
·Questo prodotto è adatto solo alla vendita e all'uso nella Cina continentale.

Catalogare

I. Istruzioni di sicurezza per l'uso 1 1

2. Precauzioni di sicurezza 2 2

3. Diagramma dei componenti 4 4

IV. Uso 5 5

V. Introduzione alla preparazione dei piatti 6 6

VI. Pulizia e manutenzione 8 8

7. Parametri tecnici del prodotto 8 8

8. Schema elettrico 8 8

9. Lista di imballaggio 9 9

10. Analisi e gestione delle anomalie 9 9

11. Dichiarazione che le parti a contatto con gli alimenti sono conformi alle norme nazionali-10

12. Istruzioni sulla garanzia 11 11

13. Nomi e contenuti di sostanze tossiche e nocive nei prodotti...12

1. Istruzioni di sicurezza per l'uso

avvisare	Non utilizzato come indicato L'operazione può essere pericolosa.	Un uso improprio può danneggiare i vostri effetti personali, la vostra proprietà o addirittura causare pericoli. Mette a repentaglio la tua sicurezza personale.

Leggere attentamente le istruzioni e conservare il manuale per riferimento futuro.

Seguire scrupolosamente i seguenti segnali. Ignorarli o commettere errori di utilizzo può causare incidenti o lesioni gravi. Pertanto, seguire le istruzioni riportate di seguito. (Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico.)

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo reparto di manutenzione o da uno specialista simile per evitare pericoli.

prestare attenzione			
	Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente i dettagli. Leggere tutte le istruzioni contenute in questo manuale.		L'alimentazione deve essere 220-240V con una corrente minima di 10A.
	Non utilizzare questo prodotto per scopi diversi da quelli previsti.		Non permettere ai bambini di utilizzare questo prodotto.
	Interrompere l'uso del prodotto se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o non funzionano correttamente.		Non lasciare mai che il cavo di alimentazione tocchi spigoli vivi o superfici calde.

	Per un corretto funzionamento, questo prodotto deve essere posizionato su una superficie di lavoro stabile e affidabile.		Quando si collega o si scollega il dispositivo, tenere la spina e non tirare il cavo di alimentazione.
	Non utilizzare all'aperto.		Non immergere il prodotto in acqua o in altri liquidi.
	Per motivi di sicurezza, non smontare questo prodotto. In caso di problemi, portarlo presso un centro di assistenza o un rivenditore autorizzato per un controllo da parte di personale qualificato.		

II. Precauzioni di sicurezza

△ Attenzione: prestare attenzione ai rischi che possono causare lesioni pericolose o gravi e ingenti perdite materiali;

Nota: prestare attenzione ai rischi che potrebbero causare lesioni o danni alla proprietà;

△ Avvertenza: Durante il funzionamento, utilizzare la manopola o la maniglia. Non toccare la superficie o l'interno del prodotto, poiché potrebbero essere caldi, per evitare ustioni.

▲ Prestare attenzione a:

1. Questo prodotto non deve essere utilizzato dai bambini e deve essere conservato in un luogo a loro inaccessibile.
2. Non utilizzare il prodotto per scopi diversi dal riscaldamento degli alimenti.
3. Rimuovere sempre tutto il materiale di imballaggio prima dell'uso; in caso contrario, il prodotto potrebbe causare incendi o ustioni durante il funzionamento.
4. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con spigoli vivi, bordi ruvidi, oggetti sporgenti e taglienti o superfici ad alta temperatura per evitare perdite elettriche o incendi.
5. Prima di collegare l'alimentatore, verificare che la tensione indicata sull'etichetta del prodotto corrisponda alla tensione di alimentazione per evitare danni ai componenti o rischi di incendio.
6. Utilizzare solo una presa di corrente con messa a terra da 10 A o superiore. Assicurarsi che la spina sia completamente inserita per evitare un contatto difettoso, che potrebbe causare surriscaldamento dei componenti, cortocircuiti o rischio di incendio.
7. Utilizzare su una superficie piana. Non utilizzare questo prodotto su materiali infiammabili come tappeti, tovaglioli di plastica o carta per evitare incendi.
8. Non utilizzare questo prodotto su superfici instabili, bagnate, ad alta temperatura, scivolose o sensibili al calore per evitare scosse elettriche, incendi o cadute che potrebbero causare lesioni o danni alla proprietà.
9. Non utilizzare questo prodotto in ambienti con perdite o perdite elettriche, poiché potrebbe causare incendi o scosse elettriche.
10. Non utilizzare questo prodotto sotto o vicino a materiali infiammabili, come tende o armadi, per evitare rischi di incendio.
11. Non utilizzare mai il prodotto senza sorveglianza per evitare rischi di incendio causati dalla combustione degli ingredienti.
12. Prima del primo utilizzo, rimuovere il vassoio e pulirlo con una soluzione alcalina. Dopo la pulizia, inserirlo nel forno elettrico e impostare il timer per il preriscaldamento per 10 minuti per eliminare eventuali odori residui derivanti dall'imballaggio o dal trasporto.
13. Assicurarsi che tutti gli accessori siano asciutti prima di utilizzarli.

14. Durante l'uso del prodotto, lasciare spazio sufficiente attorno ad esso e mantenere una distanza minima di 10 cm dagli oggetti circostanti per evitare vapori d'olio.

I mobili contaminati possono causare rischi di incendio.

15. Questo segnale di avvertimento indica che la temperatura superficiale 

L'esposizione al calore della zona di contatto può essere molto elevata. Prendere precauzioni per evitare ustioni.

III. Precauzioni di sicurezza

16. Quando si utilizza il dispositivo per la prima volta, è possibile che venga emessa una piccola quantità di fumo o un leggero odore, il che è normale.

17. Questo prodotto non deve essere lasciato incombusto per lunghi periodi (senza ingredienti). Evitare l'uso continuo per più di 2 ore per prevenire la combustione spontanea, che potrebbe causare lesioni o danni alla proprietà.

18. Durante l'uso, evitare che gli alimenti tocchino l'elemento riscaldante. Non surriscaldare alimenti di grandi dimensioni, poiché ciò potrebbe causare fumo o incendio.

19. Non posizionare materiali infiammabili (ad esempio carta o plastica) nel forno elettrico durante l'uso per evitare rischi di incendio.

20. Non mettere oggetti in vetro, contenitori sigillati o altri materiali esplosivi nel forno elettrico per riscaldarli, per evitare il rischio di esplosione.

21. Durante l'uso, non posizionare oggetti in sacchetti, scatole o bottiglie, garze di cotone o materiali infiammabili sopra o sopra il forno elettrico per evitare incendi o esplosioni.

22. Non utilizzare questo prodotto con timer esterni o sistemi di controllo remoto indipendenti per evitare pericoli quali cortocircuiti o combustione spontanea.

23. Questo prodotto genera temperature elevate e vapore durante il funzionamento. Evitare di toccarlo con le mani o di avvicinare il viso, soprattutto quando si rimuove la padella, poiché potrebbe fuoriuscire vapore caldo dalla griglia elettrica per evitare ustioni.

24. Quando si scollega l'apparecchio, afferrare saldamente la spina. Evitare di tirare con forza il cavo di alimentazione per evitare danni e scosse elettriche.

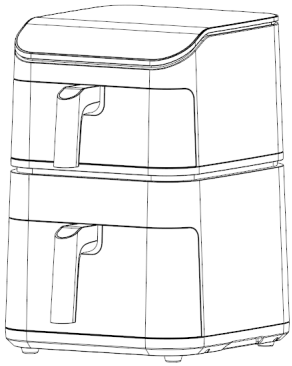
25. Utilizzare oggetti resistenti al calore per maneggiare oggetti caldi ed evitare ustioni.

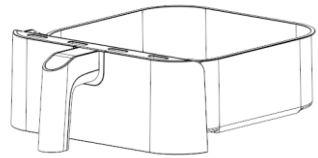
26. Dopo l'uso, scollegare l'alimentazione e lasciare raffreddare il prodotto prima di pulire la camera, per evitare che residui di polvere o macchie d'olio possano causare fumo o incendi durante la cottura.

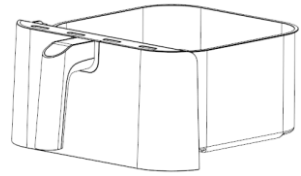
27. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo reparto di manutenzione o da professionisti di un reparto simile per evitare pericoli.

28. In caso di malfunzionamento o danneggiamento del prodotto, interromperne immediatamente l'uso e portarlo presso un centro di assistenza autorizzato per la riparazione. Non tentare di ripararlo autonomamente, poiché ciò potrebbe causare gravi danni.

IV. Diagramma dei componenti









V. Istruzioni per l'uso

Preparazione prima del primo utilizzo:

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Togliere la padella e la teglia, quindi gettare via la pellicola a bolle.
3. Pulire la padella e la teglia con acqua tiepida. Quindi, pulire i lati e il fondo del forno elettrico con un panno inumidito con detergente. Attendere che sia completamente asciutto prima di utilizzarlo.
4. Posizionare il forno elettrico su una superficie stabile e utilizzare un cavo di alimentazione separato.
5. Mantenere una distanza minima di 10 cm tra la superficie del forno elettrico e gli oggetti circostanti e assicurarsi che nessun oggetto sia posizionato vicino alle griglie di ventilazione.

Prestare attenzione a:

Quando si utilizza la padella elettrica per la prima volta, preriscaldarla per 5 minuti per rimuovere eventuali residui di grasso. Si potrebbe avvertire un leggero odore al primo utilizzo.

Si tratta di un fenomeno normale e non di un malfunzionamento della pentola a pressione

elettrica.

Istruzioni per l'uso:

1. Mettere il cibo nella padella.
2. A seconda dell'altezza degli alimenti, combinarli in modo appropriato.

Il riso viene disposto sulla teglia del forno.

3. Posizionare la teglia nella padella e inserirla nella friggitrice elettrica. Regolare la temperatura desiderata in base alla ricetta o alle proprie preferenze.

1、 Tocca il 1 Pulsante per selezionare il menu corrispondente in base al cibo

2、 Impostazioni della temperatura: Dopo aver selezionato la Nel menu, toccare il pulsante TEMP per regolare la temperatura. Il display digitale e l'indicatore dell'unità di misura lampeggeranno. Ogni regolazione aumenta di 5. °C, con un intervallo di temperatura da 80 °C a 230 °C (esclusa la funzione dado). Le impostazioni vengono ripristinate dopo 5 secondi di inattività. Tenere premuto il pulsante per aumentare o diminuire la temperatura o il tempo. È possibile effettuare regolazioni durante il funzionamento.

3、 Impostazione dell'ora: Dopo aver selezionato il menu Toccare il pulsante TIME per regolare l'ora. Il display digitale e l'indicatore dell'unità di tempo lampeggeranno. Ogni regolazione aumenta di 1 minuto, con un intervallo di tempo... Intervallo da 1 a 60 minuti (esclusa la funzione "dado"). Le impostazioni si azzerano dopo 5 secondi di inattività. Tenere premuto il pulsante per aumentare o diminuire la temperatura o il tempo. È possibile effettuare regolazioni durante il funzionamento.

4. Dopo aver impostato la temperatura e il tempo necessari per cuocere gli ingredienti, toccare l'icona sul pannello di controllo touch. (Nota: se l'impostazione non è corretta, è possibile passare a "Temperatura" o "Ora" in qualsiasi momento per modificarla.)

5. Quando si sente un segnale acustico, significa che il tempo di cottura programmato è terminato. L'interfaccia visualizzerà "OFF" e la ventola si fermerà dopo 30 secondi. A quel punto, rimuovere la pentola dall'apparecchio e posizionarla su una superficie resistente al calore.

   (Nota: gli orari e le temperature indicati sono solo di riferimento, poiché variano a seconda della regione.)

Nota: se è necessario arrestare o spegnere la macchina durante il processo, è possibile farlo manualmente. Per farlo, tenere premuto il pulsante di accensione sul pannello di controllo.

6. Protezione dallo spegnimento ritardato della ventola: la ventola si spegnerà con un ritardo di 30 secondi quando la funzione termina, viene messa in pausa o viene annullata per proteggere la macchina (la ventola di estrazione delle pentole si fermerà immediatamente).

suggerimenti :

1. Evitare di utilizzare contenitori sensibili al calore, come plastica o carta, per conservare gli alimenti nella friggitrice. Non utilizzare piatti o coperchi in vetro o ceramica.

2. Regola il tempo di cottura a tuo piacimento. Controlla regolarmente il cibo per evitare che si bruci.

3. Per risultati ottimali durante la cottura alla griglia o al forno, preriscaldare per 5-10 minuti prima dell'uso.

4. Durante il funzionamento e per un certo periodo di tempo successivo, le griglie di ventilazione e di scarico esterne della pentola a pressione elettrica possono raggiungere temperature estremamente elevate.

5. Non toccarlo né spostarlo a piacimento, altrimenti potrebbe causare pericoli.

VI. Introduzione alle tecniche di preparazione degli alimenti



Ingredienti: Verdure, frutti di mare, carni, ecc.
Procedura di produzione:

1. Aggiungere gli ingredienti scongelati nella pentola;

Scongelare
55°C
10min

2. friggitrice ad aria a 55°C per circa 10 minuti;
3. Una volta terminato, togliere gli ingredienti per la fase di cottura successiva.

Nota: adattare leggermente il tempo in base alle dimensioni, alla temperatura e alla forma del cibo. Questa introduzione è solo a scopo illustrativo. Durante la cottura, è possibile agitare la padella per garantire un riscaldamento uniforme.



Ingredienti: patatine fritte, olio, sale, semi di sesamo bianco, peperoncino in polvere, cumino, a piacere.
Procedura di produzione:

Patatine fritte
230°C
12min

1. Lavate le patate e tagliatele a fettine sottili.
2. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 230°C per 5 minuti;
3. Dopo la preparazione, mettete le patatine nella padella, cuocetele per circa 5 minuti, quindi toglietele e scuotetele velocemente prima di continuare la cottura per altri 3-8 minuti.

Nota: adattare leggermente il tempo in base alle dimensioni, alla temperatura e alla forma del cibo.
Questa introduzione è solo a scopo illustrativo. Durante la cottura, è possibile agitare la padella per garantire un riscaldamento uniforme.



Ingredienti: Pizza semilavorata
Procedura di produzione:

pizza
200°C
10min

1. Aprire la confezione della pizza e posizionare la pizza semicotta sulla teglia.
2. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 200°C per 3 minuti, quindi cuocere per 6 minuti prima di rimuovere.

Nota: adattare leggermente il tempo in base alle dimensioni, alla temperatura e alla forma del cibo.
Questa introduzione è solo a scopo illustrativo. Durante la cottura, è possibile agitare la padella per garantire un riscaldamento uniforme.



Ingredienti: due chorizo, cumino, olio, sale e vino da cucina a piacere.
Procedura di produzione:

1. Per prima cosa togliete la salsiccia dal congelatore e fatela scongelare, poi praticate dei piccoli tagli con un coltello.

Salsiccia arrosto
210°C
15min

2. Girare una volta

Nota: adattare leggermente il tempo in base alle dimensioni, alla temperatura e alla forma del cibo.
Questa introduzione è solo a scopo illustrativo. Durante la cottura, è possibile agitare la padella per garantire un riscaldamento uniforme.



Ingredienti: Preparare dieci gamberi di medie dimensioni, vino da cucina, sale e fette di zenzero.

Procedura di produzione:

1. Sgusciate i gamberi, conditeli uniformemente con il condimento e lasciateli marinare per circa 30 minuti. Una volta pronti, asciugateli. 2. Impanate i gamberi con l'amido di mais, metteteli nella friggitrice ad aria e spennellateli leggermente con l'olio.

Gamberi arrosto
200°C
6min

3. Impostare la temperatura a 200°C, cuocere per 3 minuti, quindi riapplicare l'olio, girare la teglia e cuocere per altri 3 minuti.

Nota: adattare leggermente il tempo in base alle dimensioni, alla temperatura e alla forma del cibo.

Questa introduzione è solo a scopo illustrativo. Durante la cottura, è possibile agitare la padella per garantire un riscaldamento uniforme.



Ingredienti: Pesce, olio, sale, salsa barbecue, cumino, vino da cucina e limone a piacere.

Procedura di produzione:

1. Pulire il pesce e incidere la superficie, quindi marinarlo uniformemente con il condimento per circa 30 minuti;

Griglia
190°C
10min

2. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 190°C per 5 minuti;

3. Dopo la preparazione, mettere il pesce in forno e cuocere per 10-16 minuti.

Nota: adattare leggermente il tempo in base alle dimensioni, alla temperatura e alla forma del cibo.

Questa introduzione è solo a scopo illustrativo. Durante la cottura, è possibile agitare la padella per garantire un riscaldamento uniforme.



Ingredienti: circa 500 grammi di carne, olio, sale e vino da cucina a piacere.

Procedura di produzione:

1. Pulire la carne e praticare alcuni tagli superficiali. Mescolare bene il condimento e lasciare marinare per circa 30 minuti.

2. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 230°C per 3 minuti. Una volta pronta, aggiungere la carne

Filetto di manzo
230°C
9min

e cuocere per circa 6 minuti prima di toglierla.

Nota: adattare leggermente il tempo in base alle dimensioni, alla temperatura e alla forma del cibo. Questa introduzione è solo a scopo illustrativo. Durante la cottura, è possibile agitare la padella per garantire un riscaldamento uniforme.



Ingredienti: circa 500 grammi di ali di pollo, olio, sale e vino da cucina a piacere.

Procedura di produzione:

1. Pulire le ali di pollo e incidere leggermente la superficie. Mescolare bene il condimento e marinare per 30 minuti. 2. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 200 °C per 5 minuti. Mettere le ali nella friggitrice ad aria, cuocere per 10 minuti, quindi rimuoverle e girarle. Continuare la cottura per altri 8-15 minuti.

Ali di pollo
200°C
18min

Nota: adattare leggermente il tempo in base alle dimensioni, alla temperatura e alla forma del cibo. Questa introduzione è solo a scopo illustrativo. Durante la cottura, è possibile agitare la padella per garantire un riscaldamento uniforme.



Ingredienti: 40 g di farina a basso contenuto di glutine, 2 uova, 20 g di latte, 40 g di zucchero, 20 g di olio di riso, 2 gocce di aceto bianco.

Procedura di produzione:

1. Separare il tuorlo dall'albume. Sbattere l'albume in una ciotola senza olio, aggiungere 20 g di zucchero bianco al tuorlo e mescolare bene.

Torta
165°C
15min

2. Aggiungere 2 gocce di aceto bianco all'albume, quindi incorporare gradualmente 20 grammi di zucchero in tre fasi: la prima volta quando compaiono le bollicine a occhio di pesce; la seconda volta quando l'albume forma delle piccole bollicine; e la fase finale quando si aggiunge l'albume indurito, mescolando fino a formare una schiuma persistente e soda.

3. Montare gli albumi e incorporarli gradualmente al composto in tre fasi, mescolando continuamente per evitare che si formi schiuma.

4. Mescolare l'impasto e trasferirlo nello stampo. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 165 °C per 3 minuti, quindi inserire lo stampo. Cuocere in forno a 165 °C per 10 minuti, quindi riscaldare nuovamente a 165 °C per altri 15 minuti.

5. Cospargere un po' di latte in polvere sulla torta cotta per decorare.

Nota: adattare leggermente il tempo in base alle dimensioni, alla temperatura e alla forma del cibo. Questa introduzione è solo a scopo illustrativo. Durante la cottura, è possibile agitare la padella per garantire un riscaldamento uniforme.



dried fruit 55°C 60min

Ingredienti: pompelmo, arancia, kiwi, limone, ananas, quanto basta.
Procedura di produzione:
1. Tagliare la frutta a fette e disporla in una pirofila.
2. Cuocere nella friggitrice ad aria a 55°C per 30-120 minuti.

Nota: regolare leggermente il tempo in base alle dimensioni, alla temperatura e alla forma del cibo.
Questa introduzione è solo a scopo illustrativo. Durante la cottura, è possibile agitare la padella per garantire un riscaldamento uniforme.

8. Pulizia e manutenzione

1. Prima di pulire la padella elettrica, scollegarla dalla presa di corrente e attendere che la padella elettrica si raffreddi completamente prima di procedere.

2. Se la padella elettrica è unta, pulirla con un panno morbido imbevuto di detergente neutro.

3. Pulire tutti gli accessori,inclusopentole e cestelli, con un detersivo neutro.

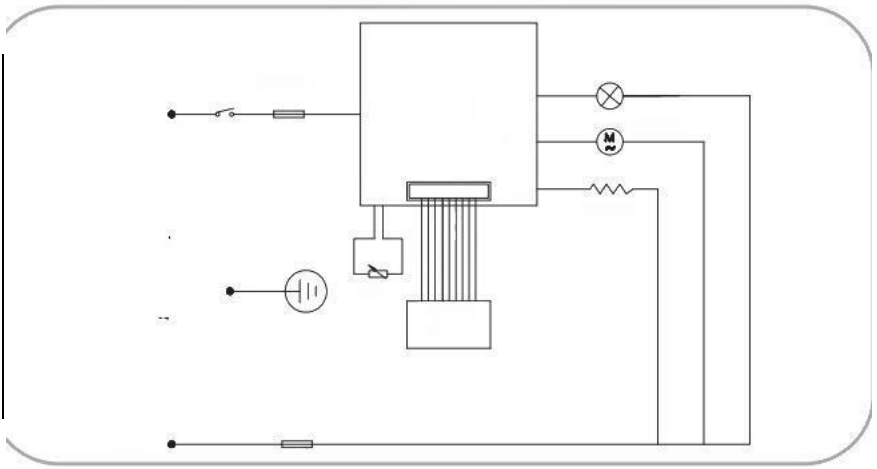
4. Non immergere mai l'intera padella elettrica in acqua o altri liquidi per pulirla, poiché ciò potrebbe causare scosse elettriche o malfunzionamenti.

5. Dopo la pulizia, lasciare asciugare completamente il prodotto prima di riporlo in un luogo fresco e asciutto.

IX. Specifiche tecniche del prodotto

tipo	modello di prodotto	tensione nominale	frequenza nominale	potenza nominale
Pagamento elettronico	GSE057	220-240 V	50 Hz	3000W

X. Schemi elettrici



TF229°C

LCA

LCA

NTC

ACN
LAMPADA

Motore

CALORE
COME NoND


Caotdl
E
LOW
FAN
HOT

XI. Lista di imballaggio

nome	quantità	nome	quantità	nome	quantità
friggitrice elettrica	1	stoviglie da forno	2	istruzioni	1
lamentarsi e discutere ad alta voce	2				

12. Analisi e trattamento anormali

capriccio	causa	metodo di elaborazione
Il prodotto non funziona	L'alimentatore non è collegato.	Inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa di terra.
	Il vaso non è stato spinto completamente fuori dal vaso.	Il vaso verrà spinto parallelamente al fondo.
Non sono ammessi cibi fritti	Troppo cibo nella teglia	Se gli ingredienti sono troppi, disponili in più riprese sulla teglia.
	La temperatura è impostata troppo bassa	Impostare la manopola di controllo della temperatura sulla temperatura desiderata.
	Troppo corto per cucinare	Cuocere più a lungo.
La frittura non è uniforme	Non agitare il contenitore durante la cottura.	Durante la cottura è possibile eliminare eventuali residui di cibo sovrapposti o intrecciati scuotendo opportunamente la padella.
Il cibo fritto non diventa croccante.	Non vengono utilizzati ingredienti fritti tradizionali.	Si possono usare degli snack fritti adatti e, se non c'è olio come ingrediente, si può spennellare

		leggermente la superficie con un velo d'olio.
Non puoi mettere delicatamente il cibo nella padella	Sovraccaricare la teglia con gli ingredienti	Ridurre gli ingredienti in eccesso
	Il manico della padella è bloccato.	Installare correttamente il potenziometro di inserimento.
fumo	Ingredienti grassi per la cottura	Quando si cuociono ingredienti grassi, fuoriesce molto fumo, il che è normale.
	Ci sono ancora tracce di olio dall'ultima volta che è stato grigliato in padella.	Assicuratevi di pulire la teglia dopo ogni cottura.

13. Dichiarazione di conformità alle norme nazionali per i componenti a contatto con gli alimenti

Gentile Cliente:

Shalom!

Per garantire un utilizzo sicuro di questo prodotto, dichiariamo che tutti i componenti a contatto con gli alimenti sono conformi alle

Le disposizioni pertinenti delle norme nazionali sulla sicurezza alimentare.

numero d'ordine	Nome del componente del prodotto	qualità del materiale	standard operativo	osservazioni
1	vite in acciaio inossidabile	acciaio inossidabile	GB 4806.9-2016	Non esporre a sostanze acide.
2	rivestimento per pentole	Teflon	GB 4806.10-2016	Non esporre a sostanze acide.
3	Stampo in silicone per pancake	gel di silice	GB 4806.11-2016	Non esporre a sostanze acide.

A:

1. Il prodotto non deve essere utilizzato come contenitore per la conservazione a lungo termine di alimenti.

2. Questa linea di prodotti include i materiali adatti al contatto con gli alimenti sopra menzionati, sebbene alcuni modelli potrebbero non includere componenti specifici. Per ulteriori informazioni, fare riferimento al prodotto.

14. Informazioni sulla garanzia

Note sulla scheda di garanzia

Gentile utente:

Grazie per aver acquistato e utilizzato i nostri prodotti. Per garantire la vostra soddisfazione con i nostri servizi, vi preghiamo di leggere attentamente questa scheda di garanzia e di conservarla in un luogo sicuro dopo l'acquisto.

1. A partire dalla data di acquisto, la nostra azienda offre una garanzia di sette giorni per problemi di qualità del prodotto causati da fattori al di fuori del controllo umano.

La politica di servizio offre una garanzia di reso/cambio di 15 giorni e una garanzia di un anno (escluse le normative specifiche del settore). In caso di reso o cambio di prodotti,

Il prodotto e gli accessori devono rimanere intatti, senza danni visibili, e l'imballaggio esterno deve rimanere intatto.

2. Le seguenti situazioni non sono coperte dalla garanzia gratuita:

Supera il periodo di sostituzione o il periodo di garanzia.

Non è possibile fornire la scheda di garanzia del prodotto, la fattura di acquisto o apportare modifiche non autorizzate alla fattura.

Qualsiasi modifica, smontaggio o riparazione senza la nostra autorizzazione potrebbe causare un malfunzionamento.

Danni causati da calamità naturali e altri fattori di forza maggiore.

Il modello del prodotto riportato sul certificato di garanzia non corrisponde al prodotto reale.

Danni causati dal mancato utilizzo, manutenzione o conservazione come specificato nelle istruzioni.

15. Informazioni sulla garanzia

Scheda di garanzia del prodotto

Si prega di compilare attentamente le seguenti informazioni e di conservarle in un luogo sicuro.

Informazioni sui clienti e sui prodotti	
nome del prodotto	modello di prodotto
Nome dell'acquirente	numero di contatto
Indirizzo di contatto	
identificazione del prodotto	

Registri di garanzia del prodotto		
Periodo di garanzia	Contenuto della garanzia	osservazioni

*Importante: le schede di garanzia sono nulle se alterate o perse.

16. Nomi e contenuti di sostanze o elementi tossici e nocivi nei prodotti

Nome del componente	sostanze o elementi tossici e nocivi					
	piombo (Pb)	mercurio (Hg)	cadmio (Cd)	Cromo esavalente (Cr(VI))	bifenili policlorurati (PBB)	eteri di difenile polibromurato (PBDE)
buccia	0	0	0	0	0	0
montaggio del motore	sconosciuto	0	0	sconosciuto	sconosciuto	sconosciuto
caldera	0	0	LUI	0	LUI	0
stoviglie da forno	0	**0**	0	0	0	0
gruppo cavo di alimentazione	sconosciuto	**0**	sconosciuto	0	sconosciuto	sconosciuto
set di maniglie	0	**0**	LUI	0	0	0
cablaggio interno	0	**0**	0	0	0	0
copertura del motore	0	**0**	**0**	0	0	0
supporto per lampada	0	**0**	**0**	0	0	0
caso base	0	**0**	0	0	0	0
torta di margarina	0	**0**	0	0	LUI	0
termostato	0	0	LUI	0	0	0
minuto	0	0	0	0	0	0

tubo di riscaldamento	0	0	0	0	0	0
bullone dado	0	0	0	0	0	0
giunto metallico	0	0	0	LUI	LUI	0

La presente tabella è redatta in conformità alle disposizioni della norma SJ/T 11364.
O: Il contenuto di sostanze nocive in tutti i materiali omogenei del componente è inferiore al limite specificato in GB/T 26572. X: Il contenuto di sostanze nocive in almeno un materiale omogeneo del componente supera il limite specificato in GB/T 26572.

Avvertenza speciale: Tutte le informazioni contenute nel presente documento sono state meticolosamente verificate. In caso di errori di stampa o inesattezze nel contenuto, l'azienda si riserva il diritto di interpretarle entro i limiti di legge.

Nota: in caso di miglioramenti tecnici al prodotto, verrà redatto un manuale di istruzioni aggiornato senza preavviso. Per eventuali modifiche all'aspetto o al colore del prodotto, fare riferimento alla confezione originale.

Conforme allo standard nazionale GB4706.1-2005 GB4706.14-2008

Cixi Jixing Electrical Appliances Co., Ltd.

Indirizzo: n. 111, Jingqi Road, zona industriale di Chongshou, città di Cixi
Cellulare: 13884446400

1. Instruções de segurança para o uso

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES
Ao utilizar aparelhos elétricos, devem sempre ser tomadas precauções básicas de segurança.
a ser seguido,

Leia atentamente as instruções e guarde o manual para futuras consultas.
Siga rigorosamente as instruções abaixo. Ignorá-las ou cometer erros de operação pode causar acidentes ou ferimentos graves. Portanto, siga as instruções abaixo. (Este produto destina-se apenas ao uso doméstico.)

Caso o cabo de alimentação esteja danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, pelo departamento de manutenção ou por um técnico qualificado para evitar qualquer perigo.

Preste atenção em:

	Antes de usar este produto, leia atentamente as informações. Leia todas as instruções. É manual.		A alimentação elétrica deve ser de 220-240 V com uma corrente mínima de 10 A.
	Uma fritadeira a ar funciona apenas com ar quente. Nunca encha a cesta com óleo ou gordura.		Não permita que crianças manuseiem este produto.
	Pare de usar este produto se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou com defeito.		Nunca deixe o cabo de alimentação entrar em contato com bordas afiadas ou superfícies quentes.
	Para funcionar corretamente, este produto deve ser colocado sobre uma superfície de trabalho estável e segura.		Para desligar, segure o plugue e puxe-o para fora da tomada em linha reta. Nunca puxe o cabo de alimentação.
	Não utilize o produto ao ar livre.		Não mergulhe este produto em água ou qualquer outro líquido.
	Por motivos de segurança, não desmonte este produto. Caso surja algum problema, envie-o a um centro de assistência técnica ou revendedor autorizado para inspeção por pessoal qualificado.		

2. Precauções de segurança

Atenção: Esteja atento aos riscos que podem causar ferimentos graves ou perdas materiais significativas.

Nota: Preste atenção aos riscos que podem causar ferimentos ou danos materiais.

Aviso: Durante o funcionamento, utilize o botão ou a alça. Não toque em superfícies quentes ou na parte interna do produto para evitar queimaduras.

▲Preste atenção em:

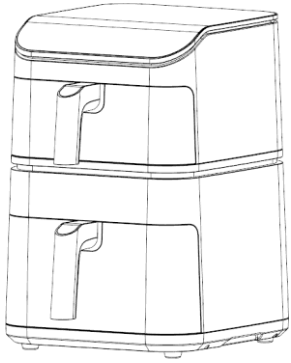
1. Este produto não deve ser utilizado por crianças e deve ser mantido fora do seu alcance.
2. Não utilize o produto para qualquer outra finalidade que não seja aquecer alimentos.
3. Remova sempre todos os materiais de embalagem antes de usar; caso contrário, o produto poderá causar incêndios ou queimaduras durante o funcionamento.
4. Certifique-se de que o cabo de alimentação não entre em contato com bordas afiadas, bordas ásperas, objetos pontiagudos ou superfícies de alta temperatura para evitar vazamentos elétricos ou incêndios.
5. Antes de ligar o produto na tomada, verifique se a voltagem indicada nele corresponde à voltagem da rede elétrica para evitar danos aos componentes ou risco de incêndio.
6. Utilize apenas tomadas com aterramento e capacidade de 10 A ou superior. Certifique-se de que o plugue esteja totalmente inserido para evitar mau contato, que pode causar superaquecimento dos componentes, curto-circuito ou risco de incêndio.
7. Utilize o produto em uma superfície plana. Não o utilize em materiais inflamáveis, como tapetes, toalhas de mesa de plástico ou papel, para evitar incêndios.
8. Não utilize este produto em superfícies instáveis, molhadas, quentes, escorregadias ou sensíveis ao calor para evitar choque elétrico, incêndio ou quedas que possam causar ferimentos ou danos materiais.
9. Não utilize este produto em ambientes com fugas de corrente elétrica ou risco de fugas, pois pode causar incêndios ou choques elétricos.
10. Não utilize este produto sob ou perto de materiais inflamáveis, como cortinas ou armários, para evitar riscos de incêndio.
11. Nunca deixe o produto em funcionamento sem supervisão, para evitar riscos de incêndio causados por alimentos queimados.
12. Antes da primeira utilização, retire a bandeja e limpe-a com uma solução alcalina. Após a limpeza, coloque-a de volta no forno elétrico e programe o temporizador para pré-aquecer por 10 minutos, a fim de eliminar quaisquer odores residuais da embalagem ou do transporte.
13. Certifique-se de que todos os acessórios estejam secos antes de usá-los.
14. Durante o uso, deixe espaço suficiente ao redor e mantenha uma distância mínima de 10 cm.
15. Mantenha-se afastado dos objetos ao redor para evitar a inalação de vapores de óleo.
16. Este sinal de alerta indica que a temperatura da superfície de contato pode estar muito alta. Tome precauções para evitar queimaduras.



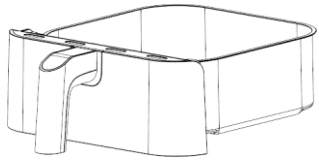
2. Precauções de segurança

17. É normal que uma pequena quantidade de fumaça ou um leve odor seja emitido ao usar o dispositivo pela primeira vez.
18. Este produto não deve ser deixado funcionando sem energia por períodos prolongados. Evite o uso contínuo por mais de 2 horas para prevenir combustão espontânea, que pode causar ferimentos ou danos materiais.
19. Durante o uso, evite que os alimentos entrem em contato com a resistência. Não aqueça demais alimentos grandes, pois isso pode causar fumaça ou incêndio.
20. Para evitar riscos de incêndio, não coloque materiais inflamáveis (como papel ou plástico) dentro do forno elétrico durante o uso.
21. Não coloque recipientes de vidro, embalagens lacradas ou outros materiais explosivos dentro do forno elétrico para aquecê-los, a fim de evitar o risco de explosão.
22. Durante o uso, não coloque itens em sacos, latas ou garrafas, gaze de algodão ou materiais inflamáveis sobre ou dentro do forno elétrico, para evitar incêndios ou explosões.
23. Não utilize este produto com temporizadores externos ou sistemas de controle remoto independentes, para evitar riscos como curto-circuito ou combustão espontânea.
24. Durante o funcionamento, o produto gera altas temperaturas e vapor. Evite tocá-lo com as mãos ou aproximar o rosto, especialmente ao remover a bandeja ou o recipiente, pois o vapor quente do forno elétrico pode ser liberado e causar queimaduras.
25. Ao desconectar o produto da tomada, segure-o firmemente. Evite puxar o cabo de alimentação com força para prevenir danos e choque elétrico.
26. Utilize utensílios ou objetos resistentes ao calor para manusear itens quentes e evitar queimaduras.
27. Após o uso, desligue a fonte de alimentação e deixe o produto esfriar antes de limpar a câmara, para evitar que resíduos de poeira ou manchas de óleo causem fumaça ou incêndios durante o cozimento.
28. Caso o cabo de alimentação esteja danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, pelo departamento de manutenção ou por pessoal profissional similar para evitar riscos.
29. Se o produto apresentar defeito ou estiver danificado, pare de usá-lo imediatamente e leve-o a uma assistência técnica autorizada para reparo. Não tente consertá-lo você mesmo, pois isso pode causar danos graves.

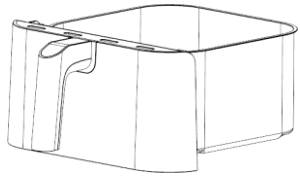
3. Diagrama de componentes



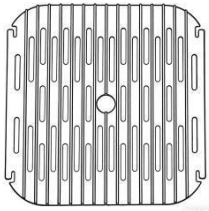
Garrafa de 4,5 L

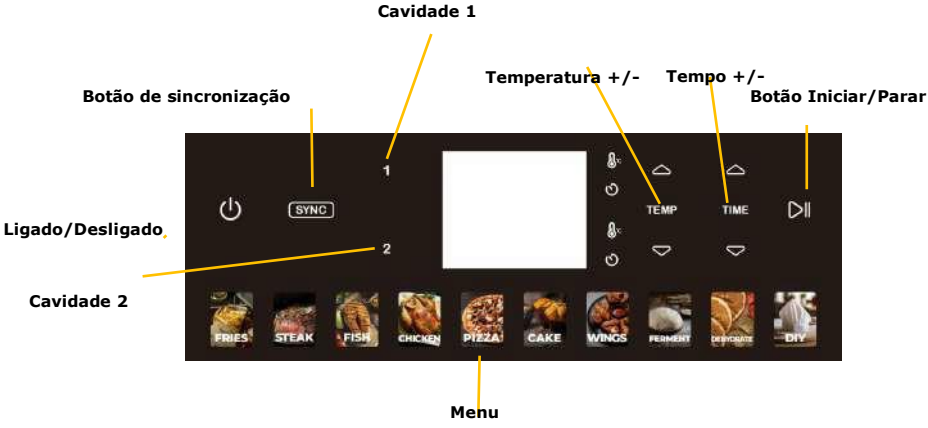


Garrafa de 6,5 L



Grelha/plana reversível de alumínio





4. Instruções de uso

Preparação antes da primeira utilização:

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Retire a bandeja da assadeira e a grelha de alumínio, depois descarte o plástico bolha.
3. Limpe as bandejas com água morna; em seguida, limpe as laterais e a base da fritadeira com um pano umedecido em produto de limpeza. Aguarde até que esteja completamente seca antes de usar.
4. Coloque a fritadeira de ar em uma superfície estável e utilize um cabo de alimentação separado.
5. Mantenha uma distância mínima de 10 cm entre a superfície da fritadeira a ar e os objetos ao redor, e certifique-se de que não haja objetos próximos às saídas de ar.

Atenção:
Ao usar a fritadeira elétrica pela primeira vez, pré-aqueça-a por 5 minutos para remover qualquer resíduo de gordura. É normal sentir um leve odor durante o primeiro uso e isso não indica uma falha no produto.

Instruções de operação:

1. Coloque os alimentos na frigideira.
2. Dependendo da altura dos alimentos, junte-os adequadamente e coloque-os na assadeira.
3. Coloque a assadeira sobre a bandeja de fritura e insira-a na fritadeira elétrica.
Selecione a temperatura desejada de acordo com o menu ou utilize a função "Faça Você Mesmo" para definir o tempo e a temperatura ao seu gosto.

4. Pressione o botão 1 ou "2" para selecionar a panela apropriada dependendo do tipo de alimento ou espaço que você deseja usar.**ser superior (1)**É mais adequado para porções menores, acompanhamentos e proteínas que exigem maior crocância.**ser inferior (2)**O modelo com resistências de aquecimento superior e inferior foi projetado para porções maiores, grelhar e assar, vegetais, alimentos ricos em amido e cortes maiores ou mais grossos de carne ou peixe.

5. Configuração de temperatura: Após selecionar o menu  Pressione o botãoPressione TEMP para ajustar a temperatura. O visor digital e o indicador de unidade piscarão. Cada configuração aumenta ou diminui em 5 °C, com uma faixa de temperatura de 40 °C a 230 °C (exceto para a função de desidratação).

   Reinicia após 5  segundos de inatividade. Pressione e segure o botão para Aumente ou diminua a temperatura ou o tempo. Os ajustes podem ser feitos durante o funcionamento.
6. Configuração de hora: Após selecionar o menu  Pressione o botão TIME para ajustar o tempo. O visor digital e o indicador de tempo piscarão. Cada configuração aumenta em 1 minuto, com um intervalo de 1 a 60 minutos (exceto para desidratação).
   As configurações são redefinidas após 5 segundos de inatividade. Pressione e segure o botão para aumentar ou diminuir a temperatura ou o tempo. Os ajustes podem ser feitos com o aparelho em funcionamento.

7. Após definir a temperatura e o tempo de cozimento desejados, pressione o botão.
   ícone no painel de controle sensível ao toque.

(Observação: Se você acredita que a configuração está incorreta, pode alterá-la para "Temperatura" ou "Hora" em a qualquer momento para ajustá-lo).

8. Ao ouvir o sinal sonoro, significa que o tempo de cozimento predefinido terminou. O visor mostrará "OFF" e o ventilador parará após 30 segundos. Nesse momento, retire a bandeja da fritadeira do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.

   (Nota: Os horários e temperaturas indicados são apenas para referência, pois podem variar dependendo da região.)

   Nota: Se precisar parar ou desligar a máquina durante o funcionamento, você pode fazê-lo manualmente. Para isso, pressione e mantenha pressionado o botão liga/desliga no painel de controle.

9. Proteção contra desligamento retardado do ventilador: Quando a função termina, é pausada ou cancelada, o ventilador desliga após um atraso de 30 segundos para proteger o aparelho (o ventilador de extração da bandeja para imediatamente).

Pontas:

Evite usar recipientes sensíveis ao calor, como plástico ou papel, para colocar os alimentos na fritadeira. Não use pratos ou tampas de vidro, cerâmica ou barro.

1. Ajuste o tempo de cozimento de acordo com sua preferência. Verifique os alimentos regularmente para evitar que queimem.
2. Para obter melhores resultados ao grelhar e assar, pré-aqueça o aparelho por 5 a 10 minutos antes de usar.

3. Durante o funcionamento e por um período após o término, tanto o interior quanto o exterior do aparelho, assim como as grelhas de ventilação, podem atingir temperaturas extremamente altas. Não toque nem mova o aparelho nesse momento, pois isso pode ser perigoso.

Função SYNC

A função SYNC permite que ambas as zonas de cozimento terminem o preparo simultaneamente, mesmo com tempos ou temperaturas diferentes, garantindo que todos os alimentos estejam prontos para servir ao mesmo tempo. Pressione-a para unificar o processo de cozimento em ambas as panelas.

5. Tabela de referência para a preparação de alimentos

Item do menu	Temperatura (°C)	Tempo	Pré-aquecimento	Rotação / Ação	Pontos de controle
batatas fritas	215–225	9–12 minutos	4 minutos	Agite até a metade	Cor dourada uniforme, crocante por fora e macia por dentro.
Bife / Contrafilé	210–220	6–9 minutos	5 a 6 minutos na grelha	Vire na metade do caminho (3–4 min)	Exterior selado, marcas de grelha, interior suculento.
Hambúrguer de carne bovina (150–200 g)	205–215	7–10 minutos	5 a 6 minutos na grelha	Vire na metade do caminho.	Castanho-dourado uniforme, centro a 70–72°C, suculento
Hambúrguer de frango (200 g)	205–210	10–12 minutos	5 a 6 minutos de torra	Vire na metade do caminho (5–6 min)	Exterior dourado, centro com temperatura ≥75°C, suculento
Salmão (filé)	180–190	8–12 minutos	Grelha de 4 minutos	Vire na metade do caminho (4–6 min)	Superfície dourada, interior úmido e levemente rosado, evita que grude.
Peixe (outros filés)	175–190	7–10 minutos	3 minutos	—	Superfície dourada, interior úmido.
Frango (em pedaços)	185–200	16–22 minutos	4 minutos	Vire na metade do caminho.	Pele crocante, temperatura interna >75°C
Pizza	195–210	6–9 minutos	4 minutos	—	Base firme, queijo derretido uniformemente.
Bolo / Pão de Ló	155–165	18–26 minutos	3 minutos	Não abra	Centro totalmente cozido
Infelizmente	205–220	16–22 minutos	4 minutos	Agitar / Virar	Crocante, cozido uniformemente, sem excesso de fumaça.
Fermentar	40	60 minutos	—	—	A massa deve dobrar de tamanho.
Desidratar	55–60	4–6 horas	—	Gire as bandejas, se possível.	Secagem uniforme, sem cozimento.
Pepitas	195–200	7–10 minutos	3 minutos	Agite até a metade	Crocante por fora, bem quente por dentro.

Dicas adicionais:

Para obter um acabamento crocante ou dourado, você pode aplicar uma fina camada de óleo na superfície dos alimentos antes de cozinhar, especialmente carnes magras ou vegetais.

Você também pode adicionar sal no final do cozimento para realçar o sabor e a textura, evitando que o alimento fique encharcado durante o preparo.

Para obter resultados de grelhado em pratos de carne e peixe, utilize sempre a panela inferior com a grelha de alumínio sobre a superfície de cozimento.

Para obter resultados ótimos e crocantes no menu de pizzas, utilize a panela inferior com a grelha de alumínio sobre uma superfície plana.

Escaneie nosso código QR para obter receitas:

Descubre un mundo de recetas
Discover a world of recipes

6. Limpeza e manutenção

1. Antes de limpar a fritadeira elétrica, desligue-a da tomada e desconecte-a da fonte de alimentação.fonte.Deixe os componentes esfriarem completamente antes de limpá-los. Lave-os com água morna, detergente neutro e uma esponja ou pano macio. Evite usar utensílios de metal, esponjas abrasivas ou produtos químicos de limpeza agressivos, pois podem danificar o revestimento cerâmico e reduzir sua vida útil.**Utilize apenas materiais não abrasivos.**
2. Para um desempenho e higiene ideais, limpe a cesta com revestimento cerâmico e a grelha de alumínio fundido após cada utilização. A limpeza regular evita o acúmulo de gordura, resíduos de cozimento e manchas, ajudando a manter os melhores resultados no preparo dos alimentos.
3. Nunca mergulhe completamente a fritadeira de ar em água ou outros líquidos para limpeza, pois isso pode causar choque elétrico ou mau funcionamento.
4. Após a limpeza, deixe o produto e seus acessórios secarem completamente antes de guardá-los em local fresco e seco.

Dica para eliminar a gordura teimosa

Em uma tigela pequena, misture30 g de bicarbonato de sódio com 15 mL de águapara criar uma pasta espessa e fácil de espalhar.

Aplique a pasta na cesta e na cuba de legumes com uma esponja ou pano macio. Esfregue suavemente as áreas afetadas e deixe a mistura agir por aproximadamente [tempo não especificado].15 minutosantes de enxaguar bem.

Após enxaguar, lave o cesto e a gaveta de legumes com água morna e detergente neutro. Enxágue.

Certifique-se de secá-lo completamente antes do próximo uso.



Este símbolo significa que o produto não deve ser descartado como lixo doméstico e deve ser levado a um ponto de coleta apropriado para reciclagem. O descarte e a reciclagem adequados ajudam a proteger os recursos naturais, a saúde humana e o meio ambiente. Para obter mais informações sobre o descarte e a reciclagem deste produto, entre em contato com a prefeitura local, o serviço de coleta de lixo ou a loja onde você o comprou.

Este produto está em conformidade com a Diretiva RoHS. Este produto está em conformidade com a Diretiva 2011/65/UE, o Regulamento de 2012 relativo à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos e as suas alterações.

1. Sicherheitshinweise für den Gebrauch

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN
Bei der Benutzung elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden.
Fortsetzung folgt

Bitte lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.
Bitte befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen sorgfältig. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen oder eine unsachgemäße Verwendung des Produkts kann zu Unfällen oder schweren Verletzungen führen.
Befolgen Sie daher bitte die nachstehenden Anweisungen. (Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.)

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Beachten:

	Bitte lesen Sie die Informationen vor der Verwendung dieses Produkts sorgfältig durch. Lesen Si alle Anweisungen sorgfältig durch. Es ist manuell.		Die Stromversorgung muss 220-240 V bei einem Mindeststrom von 10 A betragen.
Die	Eine Heißluftfritteuse funktioniert nur mit heißer Luft. Füllen Sie den Korb niemals mit Öl oder Fett.	Tun Sie Folgendes 	Dieses Produkt darf nicht von Kindern benutzt werden.
	Die Verwendung des Produkts darf nicht mehr eingestellt werden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt oder defekt ist.		Achten Sie darauf, dass das Netzkabel niemals mit scharfen Kanten oder heißen Oberflächen in Berührung kommt.
	Für eine optimale Leistung sollte dieses Produkt auf einer stabilen und sicheren Arbeitsfläche platziert werden.		Um das Gerät auszuschalten, fassen Sie den Stecker an und ziehen Sie ihn direkt aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.
	Das Produkt darf nicht im Freien verwendet werden.		Das Produkt darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
	Aus Sicherheitsgründen darf dieses Produkt nicht auseinandergenommen werden. Sollten Probleme auftreten, bringen Sie es bitte zur Überprüfung durch einen qualifizierten Techniker zu einem autorisierten Servicecenter oder Händler.		

2. Sicherheitsvorkehrungen

Vorsicht: Achten Sie auf Gefahren, die zu schweren Verletzungen oder erheblichen Sachschäden führen können.

Hinweis: Achten Sie auf Gefahren, die zu Verletzungen oder Sachschäden führen könnten.

Warnung: Verwenden Sie bei der Benutzung den Knopf oder den Griff. Berühren Sie keine heißen Oberflächen oder das Innere des Produkts, um Verbrennungen zu vermeiden.

▲Beachten:

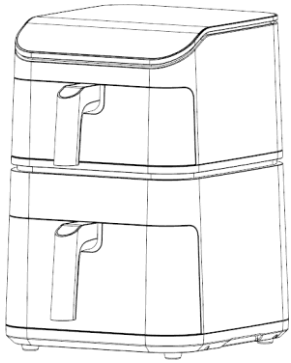
1. Dieses Produkt ist nicht für Kinder geeignet und sollte außerhalb ihrer Reichweite aufbewahrt werden.
2. Dieses Produkt darf ausschließlich zum Erhitzen von Lebensmitteln verwendet werden.
3. Vor Gebrauch müssen stets sämtliche Verpackungsmaterialien entfernt werden; andernfalls kann das Produkt während des Betriebs Brände oder Verbrennungen verursachen.
4. Um Stromschläge oder Brände zu vermeiden, achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit scharfen Kanten, rauen Kanten, spitzen Gegenständen oder heißen Oberflächen in Berührung kommt.
5. Bevor Sie das Produkt an die Steckdose anschließen, prüfen Sie, ob die auf dem Produkt angegebene Spannung mit der Spannung des Stromnetzes übereinstimmt, um eine Beschädigung der Komponenten oder einen Brand zu vermeiden.
6. Verwenden Sie ausschließlich geerdete Steckdosen mit einer Nennleistung von mindestens 10 Ampere. Achten Sie darauf, dass der Stecker vollständig eingesteckt ist, um Kontaktprobleme zu vermeiden, die zu Überhitzung, Kurzschlüssen oder Brandgefahr führen können.
7. Verwenden Sie das Produkt auf einer ebenen Fläche. Verwenden Sie es nicht auf brennbaren Materialien wie Teppichen, Plastik oder Papiertischdecken, um jegliche Brandgefahr zu vermeiden.
8. Dieses Produkt darf nicht auf instabilen, nassen, heißen, rutschigen oder hitzeempfindlichen Oberflächen verwendet werden, um Stromschläge, Brände oder Stürze zu vermeiden, die zu Verletzungen oder Sachschäden führen können.
9. Dieses Produkt darf nicht in Bereichen mit elektrischen Leckagen oder in denen die Gefahr von Leckagen besteht, verwendet werden, da es zu Bränden oder Stromschlägen führen kann.
10. Um Brandgefahr zu vermeiden, verwenden Sie dieses Produkt nicht unter oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Vorhängen oder Schränken.
11. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen, um die Brandgefahr durch angebrannte Lebensmittel zu vermeiden.
12. Vor dem ersten Gebrauch das Backblech entnehmen und mit einer alkalischen Lösung reinigen. Anschließend wieder in den Backofen einsetzen und den Timer auf 10 Minuten Vorheizen einstellen, um eventuelle Gerüche von Verpackung oder Transport zu entfernen.
13. Stellen Sie sicher, dass alle Zubehörteile vor Gebrauch trocken sind.
14. Bei der Verwendung ist ausreichend Platz um das Gerät herum zu lassen und ein Mindestabstand von 10 cm einzuhalten.
15. Halten Sie Abstand zu umliegenden Gegenständen, um das Einatmen von Oldämpfen zu vermeiden.
16. Dieses Warnsymbol weist darauf hin, dass die Oberflächentemperatur möglicherweise zu hoch ist. Treffen Sie die notwendigen Vorsichtsmaßnahmen, um Verbrennungen zu vermeiden.



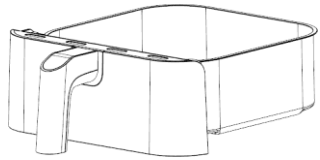
2. Sicherheitsvorkehrungen

17. Es ist normal, dass bei der ersten Benutzung des Geräts eine geringe Menge Rauch oder ein leichter Geruch entsteht.
18. Dieses Produkt sollte nicht über längere Zeiträume vom Stromnetz getrennt bleiben. Vermeiden Sie eine ununterbrochene Nutzung von mehr als 2 Stunden, um die Gefahr einer Selbstentzündung zu verhindern, die zu Verletzungen oder Sachschäden führen könnte.
19. Vermeiden Sie während des Gebrauchs jeglichen Kontakt zwischen Lebensmitteln und dem Heizelement. Überhitzen Sie große Gegenstände nicht, da dies zu Rauchentwicklung oder Brand führen kann.
20. Um jegliche Brandgefahr zu vermeiden, dürfen keine brennbaren Materialien (wie Papier oder Plastik) in den Elektroofen gegeben werden, während dieser in Betrieb ist.
21. Um jegliche Explosionsgefahr zu vermeiden, dürfen keine Glasbehälter, verschlossene Verpackungen oder andere explosive Materialien zum Erhitzen in den Elektroofen gegeben werden.
22. Um Brände oder Explosionen zu vermeiden, dürfen während des Gebrauchs keine Gegenstände in Taschen, Dosen oder Flaschen, keine Baumwollgaze oder brennbare Materialien auf oder in den Elektroofen gelegt werden.
23. Dieses Produkt darf nicht mit externen Zeitschaltuhren oder unabhängigen Fernsteuerungssystemen verwendet werden, um die Gefahr von Kurzschlüssen oder Selbstentzündung zu vermeiden.
24. Das Gerät erzeugt im Betrieb hohe Temperaturen und Dampf. Vermeiden Sie es, es mit den Händen oder dem Gesicht zu berühren, insbesondere beim Entnehmen des Blechs oder Behälters, da heißer Dampf aus dem Elektroofen austreten und Verbrennungen verursachen kann.
25. Halten Sie das Gerät beim Herausziehen des Steckers fest. Vermeiden Sie es, ruckartig am Netzkabel zu ziehen, um Beschädigungen und Stromschlaggefahr zu vermeiden.
26. Verwenden Sie hitzebeständige Utensilien oder Gegenstände zum Anfassen heißer Gegenstände, um Verbrennungen zu vermeiden.
27. Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie den Garraum reinigen, um zu verhindern, dass Staubrückstände oder Ölflecken beim Kochen Rauch oder Feuer verursachen.
28. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliche Gefährdung zu vermeiden.
29. Sollte das Produkt defekt oder beschädigt sein, stellen Sie die Nutzung sofort ein und bringen Sie es zur Reparatur zu einem autorisierten Servicecenter. Versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren, da dies zu erheblichen Schäden führen kann.

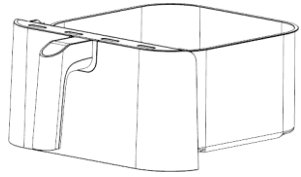
3. Diagramm der Komponenten



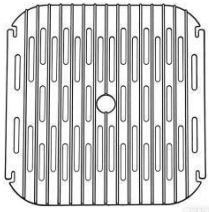
4,5-Liter-Flasche

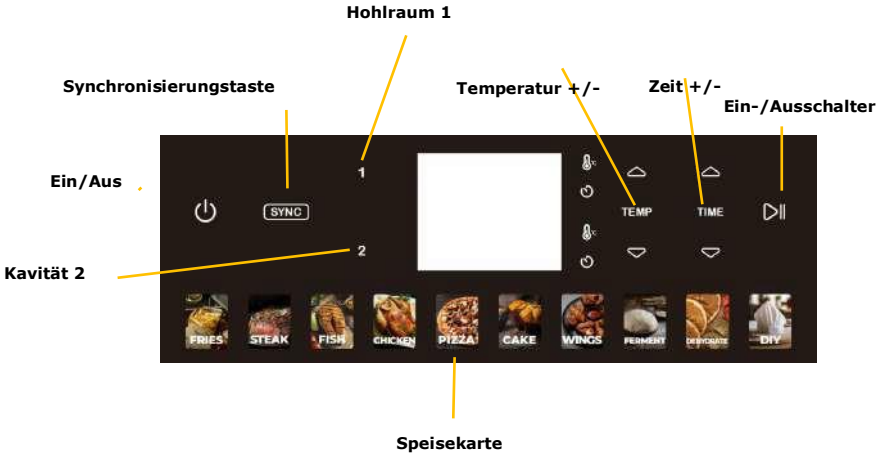


6,5-Liter-Flasche



Wendbare Aluminium-Kochplatte





4. Gebrauchsanweisung

Vorbereitung vor dem ersten Gebrauch:

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Nehmen Sie die Pfanne und den Alufolienrost aus der Pfanne und entsorgen Sie anschließend die Luftpolsterfolie.
3.
4. Reinigen Sie die Fritteusenschalen mit heißem Wasser und trocknen Sie anschließend die Seiten und den Boden mit einem mit Spülmittel angefeuchteten Tuch ab. Lassen Sie die Fritteuse vor Gebrauch vollständig trocknen.

5. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine stabile Oberfläche und verwenden Sie ein separates Netzkabel.

6. Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm zwischen der Oberfläche der Heißluftfritteuse und umliegenden Gegenständen ein und stellen Sie sicher, dass sich keine Gegenstände in der Nähe der Lüftungsschlitze befinden.

Aufmerksamkeit:

Vor der ersten Benutzung die Fritteuse 5 Minuten vorheizen, um Fettreste zu entfernen. Ein leichter Geruch bei der ersten Benutzung ist normal und kein Produktmangel.

Gebrauchsanweisung:

1. Gib das Essen in die Pfanne.
2. Je nach Höhe der Lebensmittel sollten diese entsprechend gruppiert und auf dem Backblech angeordnet werden.
3. Legen Sie die Kochplatte auf die Pfanne und setzen Sie diese in die Heißluftfritteuse ein. Wählen Sie die gewünschte Temperatur im Menü oder nutzen Sie die Funktion „Benutzerdefinierte Einstellungen", um Zeit und Temperatur nach Ihren Wünschen anzupassen.

4. Drücken Sie den Knopf oder „2", um die passende Pfanne je nach Art der Speisen oder dem verfügbaren Platz auszuwählen.**überlegen sein (1)**Es eignet sich besonders für kleine Portionen, Beilagen und Proteine, die einen extra Crunch benötigen.**unterlegen sein (2)**Das Modell mit oberen und unteren Heizelementen ist für große Portionen, Grillen und Braten, Gemüse, Stärkebeilagen sowie größere oder dickere Fleisch- oder Fischstücke konzipiert.

5. Temperatur einstellen: nach Auswahl des Menüs Drücken Sie den KnopfDrücken Sie TEMP, um die Temperatur einzustellen. Die Digitalanzeige und die Geräteanzeige blinken. Jede Einstellung erhöht oder verringert die Temperatur um 5 °C, der Temperaturbereich liegt zwischen 40 °C und 230 °C (außer bei der Dehydrierungsfunktion).

   Nach 5 Minuten neu starten Sekunden der Inaktivität. Halten Sie die Taste gedrückt für
   Temperatur oder Dauer können erhöht oder verringert werden. Anpassungen können während des Betriebs vorgenommen werden.
6. Zeit einstellen: Nach Auswahl des Menüs Drücken Sie die TIME-Taste, um die Dauer einzustellen. Die Digitalanzeige und die Zeitanzeige blinken.

Jede Einstellung erhöht die Dauer um eine Minute, von 1 bis 60 Minuten (außer bei Dehydration).
Die Einstellungen werden nach 5 Sekunden Inaktivität wiederhergestellt. Halten Sie die Taste gedrückt, um Temperatur oder Zeit zu erhöhen oder zu verringern. Anpassungen können auch während des Betriebs vorgenommen werden.

7. Nachdem Sie die gewünschte Temperatur und Garzeit eingestellt haben, drücken Sie den Knopf. 

auf dem Touchscreen-Bedienfeld.
(Hinweis: Falls Sie die Einstellung für falsch halten, können Sie sie in „Temperatur" oder „Zeit" ändern.)
(Sie können es jederzeit ändern).

8. Drücken Sie den Knopf oder „2", um die passende Pfanne je nach Art der Speisen oder dem verfügbaren Platz auszuwählen.**überlegen sein (1)**Es eignet sich besonders für kleine Portionen, Beilagen und Proteine, die einen extra Crunch benötigen.**unterlegen sein (2)**Das Modell mit oberen und unteren Heizelementen ist für große Portionen, Grillen und Braten, Gemüse, Stärkebeilagen sowie größere oder dickere Fleisch- oder Fischstücke konzipiert.

9. Wenn Sie einen Signalton hören, ist die voreingestellte Garzeit abgelaufen. Das Display zeigt „AUS" an und der Ventilator schaltet sich nach 30 Sekunden ab. Nehmen Sie anschließend den Behälter aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.

(Hinweis: Die angegebenen Zeiten und Temperaturen dienen nur zur Orientierung und können je nach Region variieren.)

Hinweis: Falls Sie das Gerät im Betrieb anhalten oder ausschalten müssen, können Sie dies manuell tun. Halten Sie dazu den Netzschalter am Bedienfeld gedrückt.

10. Schutzfunktion mit verzögerter Lüfterabschaltung: Wenn die Funktion beendet, pausiert oder abgebrochen wird, stoppt der Lüfter nach einer Verzögerung von 30 Sekunden, um das Gerät zu schützen (der Abluftlüfter des Abfallbehälters stoppt sofort).

Beraten:

1. Verwenden Sie keine hitzeempfindlichen Behälter wie Plastik oder Papier für Lebensmittel in der Heißluftfritteuse. Verwenden Sie keine Schüsseln oder Deckel aus Glas, Keramik oder Terrakotta.

2. Passen Sie die Garzeit Ihren Vorlieben an. Kontrollieren Sie den Garvorgang regelmäßig, um Anbrennen zu vermeiden.
3. Für optimale Ergebnisse beim Grillen oder Backen das Gerät 5-10 Minuten vorheizen.
4. Während und nach dem Betrieb können das Innere und Äußere des Geräts sowie die Lüftungsgitter extrem hohe Temperaturen erreichen. Berühren oder bewegen Sie das Gerät währenddessen nicht, da dies gefährlich sein kann.

SYNC-Funktion

Die SYNC-Funktion sorgt dafür, dass beide Kochzonen gleichzeitig fertig garen, selbst bei unterschiedlichen Temperaturen oder Garzeiten. So sind alle Gerichte gleichzeitig servierfertig. Drücken Sie die Taste, um das Garen in beiden Pfannen zu synchronisieren.

5. Referenztabelle für die Zubereitung von Lebensmitteln

Sprachsteuerung im Menü	Temperatur (°C)	Zeit	Vorheizen	Rotation / Aktion	Straßensperren
Pommes frites	215–225	von 9 bis 12 Minuten	4 Minuten	Schütteln, bis der Behälter halb voll ist.	Gleichmäßige goldene Farbe, außen knusprig und innen weich.
Steak / Imitiertes Filet	210–220	von 6 bis 9 Minuten	5-6 Minuten auf dem Grill	Nach der Hälfte der Strecke wenden (3–4 min)	Außen gegrillt, mit Grillstreifen, innen saftig.
Hamburger di Manzo (150–200 g)	205–215	7 bis 10 Minuten	5-6 Minuten auf dem Grill	Auf halbem Weg umdrehen.	Gleichmäßige goldbraune Farbe, Kerntemperatur 70–72°C, saftig.
Hähnchenburger (200 g)	205–210	10 bis 12 Minuten	5-6 Minuten grillen	Nach der Hälfte der Zeit umkehren (5–6 Min.)	Goldene Außentemperatur, Innentemperatur ≥75°C, saftig
Wurst (Filet)	180–190	von 8 bis 12 Minuten	4 Minuten grillen	Nach der Hälfte der Zeit wenden (4 bis 6 Minuten)	Goldene Oberfläche, feuchtes und leicht rosafarbenes Inneres, verhindert das Anhaften des Stoffes.
Fisch (andere Filets)	175–190	7 bis 10 Minuten	3 Minuten	—	Goldene Oberfläche, feuchtes Inneres.
Hähnchen (in Stücken)	185–200	von 16 bis 22 Minuten	4 Minuten	Auf halbem Weg umdrehen.	Knusprige Haut, Innentemperatur >75°C
Pizza	195–210	von 6 bis 9 Minuten	4 Minuten	—	Fester Boden, Käse schmilzt gleichmäßig.
Kuchen / Biskuitkuchen	155–165	von 18 bis 26 Minuten	3 Minuten	Nicht öffnen.	vollständig gegartes Inneres
Bedauerlicherweise	205–220	von 16 bis 22 Minuten	4 Minuten	Schütteln / Drehen	Knusprig, gleichmäßig gegart, ohne übermäßige Rauchentwicklung.
Gärbehälter	40	60 Minuten	—	—	Der Teig sollte sein Volumen verdoppeln.
Entwässern	55–60	4 bis 6 Stunden	—	Wenn möglich, drehen Sie die Tabletts.	Gleichmäßiges Trocknen, kein Kochen erforderlich.
Pepitas	195–200	7 bis 10 Minuten	3 Minuten	Schütteln, bis der Behälter halb voll ist.	Außen knusprig, innen heiß.

Weitere Tipps:

Um eine knusprige oder goldene Kruste zu erzielen, können Sie vor dem Garen eine dünne Ölschicht auf die Oberfläche der Lebensmittel auftragen, insbesondere bei magerem Fleisch oder Gemüse.

Salz kann auch am Ende des Garvorgangs hinzugefügt werden, um Geschmack und Konsistenz zu verbessern und so zu verhindern, dass das Essen während der Zubereitung matschig wird.

Für optimale Kochergebnisse bei Fleisch- und Fischgerichten verwenden Sie immer die untere Pfanne mit dem Aluminiumrost auf der Kochfläche.

Für optimale, knusprige Ergebnisse auf Ihren Pizzen verwenden Sie die untere Platte mit dem Aluminiumgrill auf einer ebenen Fläche.

Scannen Sie unseren QR-Code, um die Rezepte zu erhalten:



6. Reinigung und Wartung

1. Vor der Reinigung der elektrischen Fritteuse den Stecker aus der Steckdose und von der Stromquelle ziehen.Quelle.Lassen Sie die Bauteile vor der Reinigung vollständig abkühlen. Waschen Sie sie mit warmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem Schwamm oder einem weichen Tuch. Vermeiden Sie die Verwendung von Metallutensilien, Scheuerschwämmen oder aggressiven Chemikalien, da diese die Keramikbeschichtung beschädigen und ihre Lebensdauer verkürzen können.**Verwenden Sie ausschließlich nicht scheuernde Materialien.**
2. Für optimale Leistung und Hygiene reinigen Sie den keramikbeschichteten Korb und den Grillrost aus Aluminiumdruckguss nach jedem Gebrauch. Regelmäßige Reinigung verhindert die Ansammlung von Fett, Speiseresten und Flecken und trägt so zu perfekten Grillergebnissen bei.
3. Tauchen Sie die Heißluftfritteuse niemals vollständig in Wasser oder andere Reinigungsflüssigkeiten ein, da dies zu einem Stromschlag oder zu Fehlfunktionen führen kann.
4. Lassen Sie das Produkt und sein Zubehör nach der Reinigung vollständig trocknen, bevor Sie sie an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Tipp zum Entfernen von hartnäckigem Fett.

In einer kleinen Schüssel vermischen30 g Backpulver mit 15 ml Wasserum einen dicken und leicht auszurollenden Teig zu erhalten.

Die Paste mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch auf den Gemüsekorb und das Tablett auftragen. Die betroffenen Stellen sanft einreiben und die Mischung etwa [unbestimmte Zeit] einwirken lassen.15 Minutenvor dem gründlichen Abspülen.

Nach dem Abspülen Korb und Gemüseschublade mit warmem Wasser und mildem Spülmittel waschen. Abspülen.

Vor dem nächsten Gebrauch unbedingt gründlich trocknen lassen.



Dieses Symbol bedeutet, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt, sondern einer geeigneten Sammelstelle zum Recycling zugeführt werden muss. Die richtige Mülltrennung und das Recycling tragen zum Schutz natürlicher Ressourcen, der menschlichen Gesundheit und der Umwelt bei. Weitere Informationen zur Mülltrennung und zum Recycling erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Entsorgungsunternehmen oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Dieses Produkt entspricht der RoHS-Richtlinie. Dieses Produkt entspricht der Richtlinie 2011/65/EU, der Verordnung zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (2012) und ihren Änderungen.

Imported by B73737553
Av Altos Hornos S/N Pto Sagunto (46520) Valencia, España
infonl@nilsonlife.com