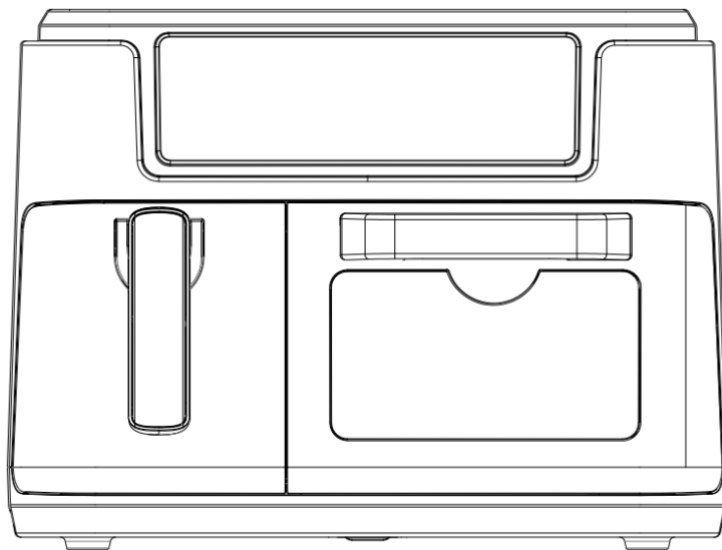




Nexxt Air Fryer Oven

Operating and Safety Instructions

Model : 901A



**- FOR INDOOR
HOUSEHOLD USE ONLY-**

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

INTRODUCTION

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

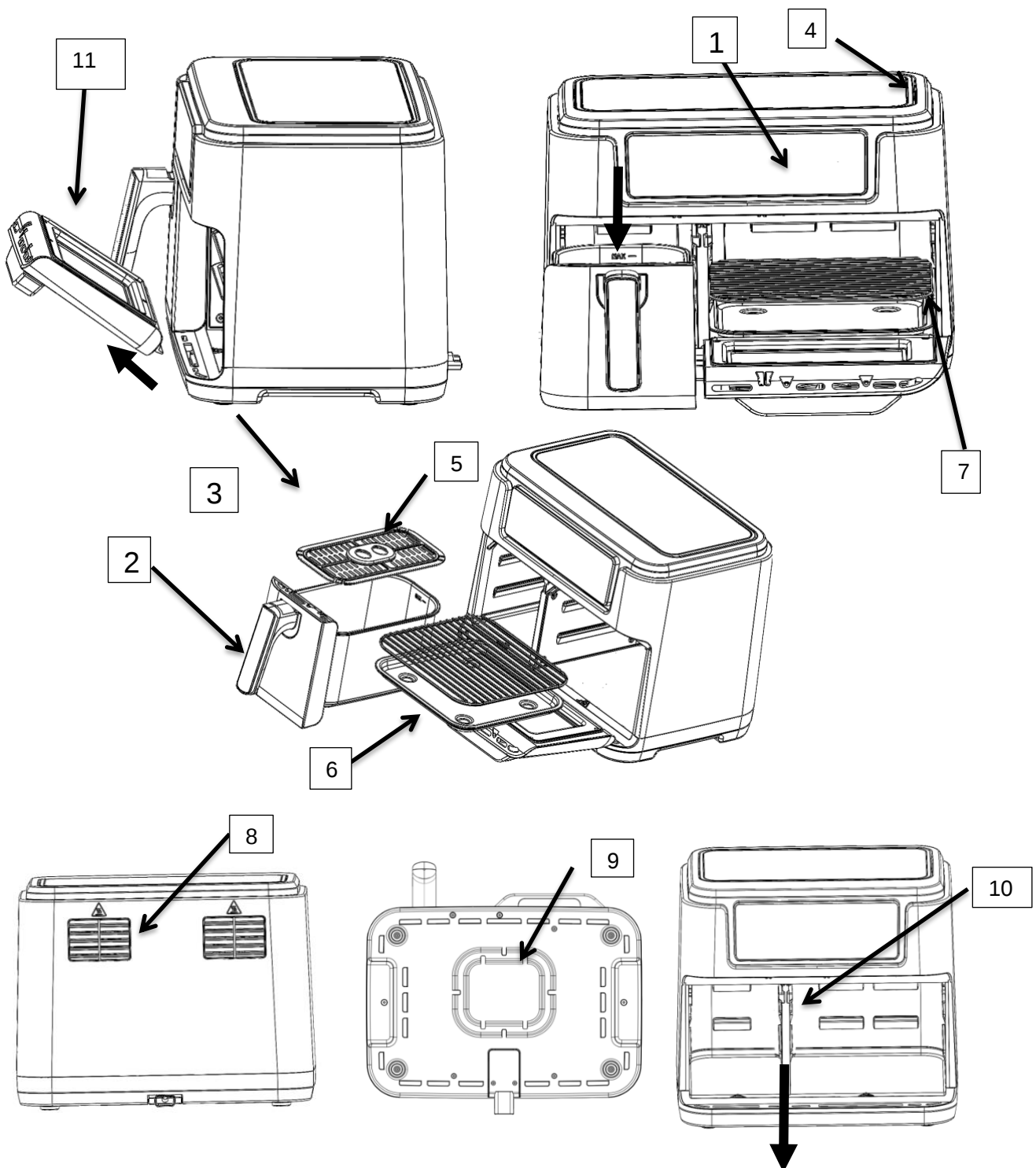
TECHNICAL DATA :

- Voltage: 220-240V~ 50-60Hz
- Wattage: 2400W(850+1550W)
- Capacity: 3.5Litre+8Litre
- Adjustable temperature: 60 - 200°C
- Timer (0-60min)

GENERAL DESCRIPTION :

1. Control panel
3. Frying Pot
5. Rack
7. Mesh Grill
9. Cord storage
11. Oven door

2. Basket handle
4. Top Cover
6. Drip tray
8. Air outlet
10. Removable Insulation plate



Important

Danger

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

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
 - Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
 - Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
 - Keep the mains cord away from hot surfaces.
 - Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands..
 - Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
 - Do not let the appliance operate unattended.
 - During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use.
 - Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.

Caution

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

Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance .
3. Thoroughly clean the fried plate and pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat directly.

Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

Preparing for use

1 Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.

2 Place the fried plate in the pot .

Do not fill the pot with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

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

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.

2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer.

3. Put the ingredients in the pot.

4. Slide the pot back into the Hot-air fryer.

Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pot without the Fried plate in it.

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

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).

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

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

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

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

8. Check if the ingredients are ready.

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

9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework.

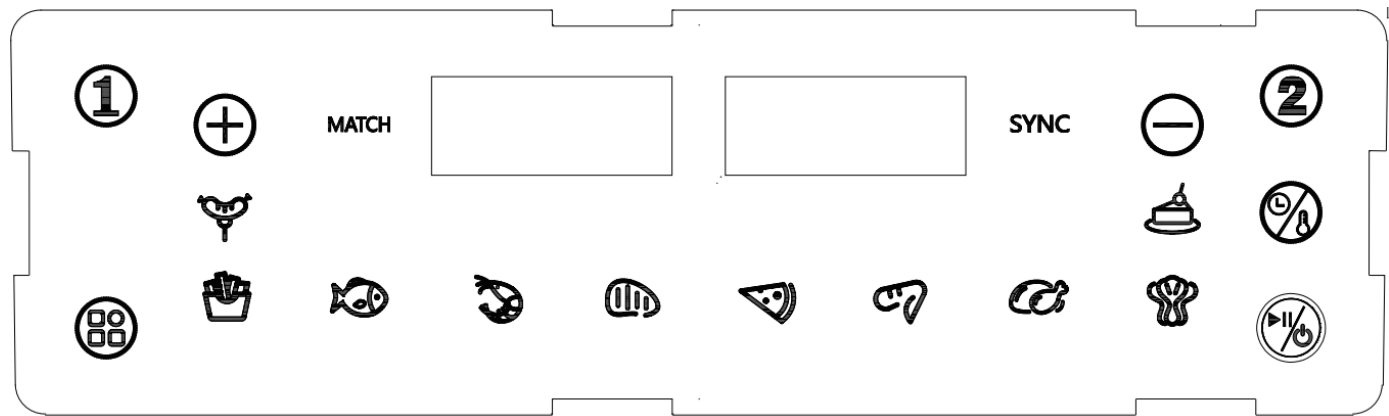
Do not turn the fried plate upside down with the pot is still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.

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

10. Empty the frying pot into a bowl or onto a plate.

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

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



Operation Instructions:

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

2、 Press the  key for 0.5 seconds to start the machine. After the machine is started, 8 lights on the two screens are off, and the other lights on the two screens are displaying "--".

3、 At this point, consumers choose pot 1 or pot 2 according to their needs, as soon as pot  is selected, indicator lights of  and  will blink.

The display of pot 1 lights up and displays the default menu of 180°C/15min . The temperature and time are displayed alternately. The left and right indicators showing temperature and time are displayed correspondingly; "----" is displayed on the screen corresponding to pot 2.

4、 Menu selection , select the menu key, the corresponding menu light will be flashing, other menu lights are steady on, the display screen shows the corresponding menu temperature, if there is no operation after 3 seconds, temperature and time display alternately; To adjust the temperature and time, select the temperature and time selection button first , when the corresponding indicator lights up on both sides of

the display screen, press   to adjust the temperature and time. After adjustment, press the start& pause button  its light is on. After setup, the selected menu light is steady on, other menu lights are off, the machine enters into the working mode, and the display screen displays temperature and time

alternately. As soon as the air fryer is working, menu selection key  can't be selected again ;

5、 When pot 2 is selected, repeat steps 3 and 4 ;

6、 When pot 1 is selected, but it is not in working mode, the light of pot  is on, Pot 1 displays the menu temperature and time alternately. Then choose pot 2, repeat the step 3 and Step 4 for pot 2, press the

start&pause button  when the selection is completed. With both pans in working mode, display screen alternately displays the temperature and time of their menus; If pot 2 is selected already while you want to

adjust pot 1, press pot 1 first , after adjustment, press the start&pause button , both pots are in working mode at the same time ;

7、 Press the start&pause button  while the machine is working, its indicator light is on, corresponding menu lights and pot lights are flashing, other menu lights steady on, the machine suspended heating, fan delay 20 seconds to stop, two pots stop working at the same time; If you want to pause pot 1, select the key of pot

 ①, press the start&pause button , pot 1 is suspended for adjustment. When suspended, the corresponding display screen displays the programmed temperature and time alternately; Repeat the same operation to stop the working of pot 2;

8、 Long press the start&pause button  while the machine is working for 2 seconds, the machine will beep, bot pots stop working at the same time, the display screen shows OFF, the indicator light of start&pause

button  is on and other lights are off; If you want to turn off pot 1 or pot 2 separately, select the corresponding menu of pot  ① or  ②, then long press the start&pause button  for 2 seconds, the corresponding pot stops working, its screen displays OFF;

9、 If you want to adjust the temperature, firstly select pot  ① or  ②, Then select the temperature and time keys respectively  to adjust the temperature and time, 5 seconds after adjustment, exit the debugging mode without operation;

10、 After pot 1 or pot 2 is selected, long press the corresponding button to cancel.

11、 Memory function: This machine has memory function. For example, when pot 2 is cooked and the drumstick wing menu is selected, the temperature is set to 200°C and the time is set to 20min. It will keep after using the machine and the power is not cut off. The memory function is disappeared after 1 hour of power failure.

12、 Synchronous ending function : After turn on, select pot  ① and pot  ② on menu, the 2 pots cooking time differs, press **MATCH** button, and **SYNC** display keeps on, press start button, the time-long pot starts to run, time-short pot shows "HOLD", cease running, when both pots reach same time long, then they run synchronously.

15、 Match function: After it is turned on, set the temp/time for one pot, press **MATCH** button, the indicator of **MATCH** button display keeps on, another unsetted pot copy the same menu function with the one that is

already selected, press start&pause button , both pots will be working with the same menu; when they start to run, the indicator light of MATCH is off, its button fails to act.

Settings

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

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

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

Tips

- *Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.*
- *A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.*
- *Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.*
- *Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.*
- *Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer .*
- *Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer*
- *The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.*

- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer rack or on the mesh grill if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Frozen french fries	200–800	23	180	shake	
Chicken wing	200–800	23	180	shake	
Fish	200–800	18	200	shake	
Shrimp	200–800	14	200	shake	
Steak	100–400	15	180		
Pizza	100–400	17	200		
Cake	200–800	15	170		
Chicken	1000–2000	45	200		
Vegetables	100–400	8	160		
Sausage	200–800	23	180	shake	

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

Cleaning

Clean the appliance after every use.

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

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

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

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

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

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

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

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

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

Storage

1 Unplug the appliance and let it cool down.

2 Make sure all parts are clean and dry.

Environment

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

Guarantee and service

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

Troubleshooting

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

Correct Disposal of this product



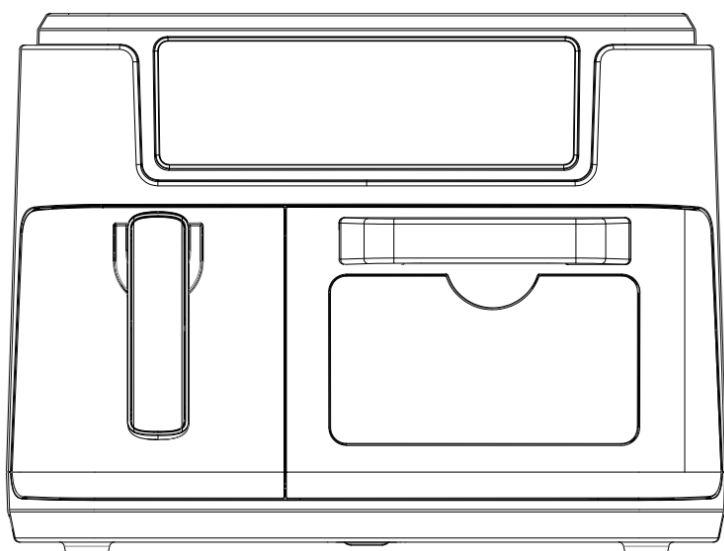
This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used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



Nexxt Four à friture

Instructions d'utilisation et de sécurité

Modèle : 901A



**- POUR L'INTÉRIEUR
USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT-**

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- les fermes ;
- par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements de type résidentiel ;
- des environnements de type "bed and breakfast".

DES GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes.
3. Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, les fiches ou la base dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. **AVERTISSEMENT** : Cet appareil électrique contient une fonction de chauffage. Les surfaces, également différentes des surfaces fonctionnelles, peuvent développer des températures élevées. Les températures étant perçues différemment selon les personnes, cet appareil doit être utilisé avec PRUDENCE. L'appareil ne doit être touché que par les poignées et les surfaces de préhension prévues, et il faut utiliser une protection contre la chaleur, comme des gants ou autre. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent avoir suffisamment de temps pour refroidir avant d'être touchées.
5. Débranchez la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de la nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou de le démontage des pièces.
6. Type Y: Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur
9. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chauffé.
11. Il convient d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres substances chaudes. les liquides.
12. Commencez toujours par brancher la fiche sur l'appareil, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettez n'importe quelle commande sur "off", puis retirez la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés.
15. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
16. Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

INTRODUCTION

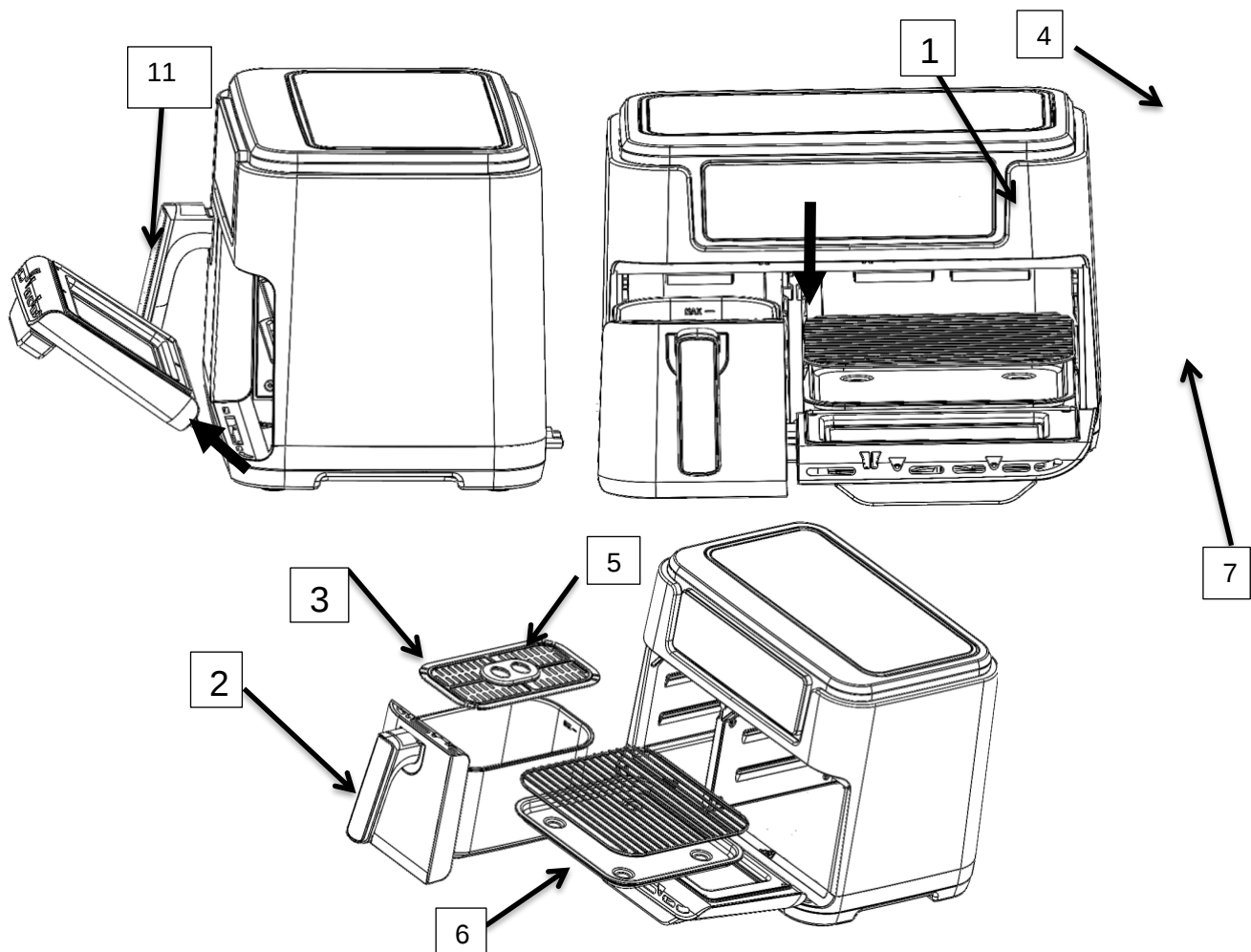
Cette nouvelle friteuse à air chaud permet de préparer facilement et sainement vos ingrédients préférés. En utilisant la circulation rapide de l'air chaud et un gril supérieur, elle est capable de préparer de nombreux plats. Le plus intéressant est que la friteuse à air chaud chauffe les aliments dans toutes les directions et que la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

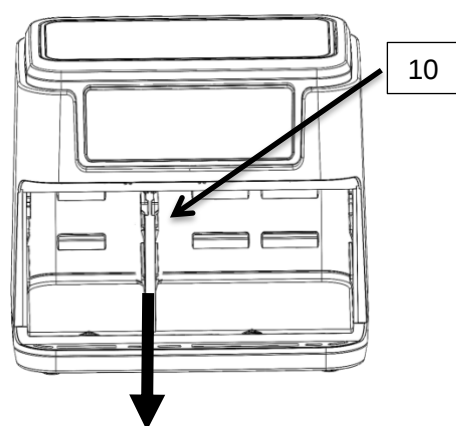
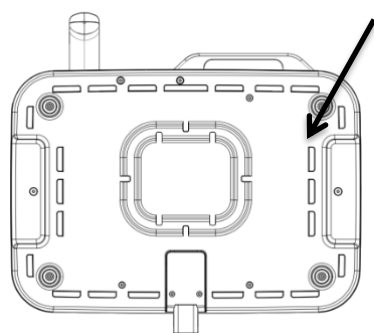
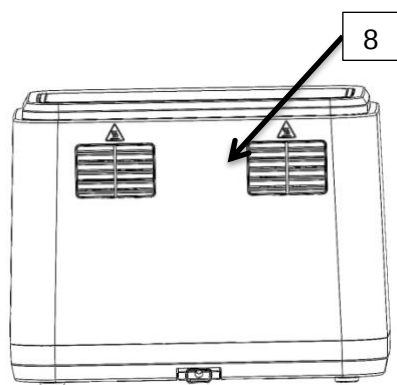
DONNÉES TECHNIQUES :

- Tension : 220-240V~ 50-60Hz
- Wattage : 2400W (850+1550W)
- Capacité : 3.5Litre+8Litre
- Température réglable: 60 - 200°C
- Minuterie (0-60min)

DESCRIPTION GÉNÉRALE :

2. Panneau de commande 2.Poignée du panier 3. Poêle à frire 4.Couvercle supérieur 5.Grille
6.Egouttoir 7.Grille en maille 8.Sortie d'air 9.Rangement du cordon 10.Plaque d'isolation amovible
11.Porte du four





Important

Danger

-Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés.

-Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

-Ne jamais immerger le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau ni le rincer sous le robinet.

-Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.

-Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier, pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.

-Ne pas couvrir les ouvertures d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.

-Ne remplissez pas le pot d'huile, car cela pourrait provoquer un risque d'incendie.

-Ne jamais toucher l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

AVERTISSEMENT

- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.

- Ne pas utiliser l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.

- Ne confiez pas à une personne non autorisée le soin de remplacer ou de réparer un cordon d'alimentation endommagé.

- Tenir le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.

- Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec des mains mouillées...

- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.

Ne placez rien sur l'appareil.

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.

- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.

- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air.

Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air.

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

- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil.

Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la casserole de l'appareil.

Attention

- Veillez à ce que l'appareil soit placé sur une surface horizontale, plane et stable.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il ne peut pas être utilisé en toute sécurité dans des environnements tels que les cuisines de personnel, les fermes, les motels et autres environnements non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et d'autres environnements résidentiels.

- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient caduque et nous pourrions déclinier toute responsabilité pour les dommages causés.

-Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

-L'appareil a besoin d'environ 30 minutes de refroidissement pour être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.

Avant la première utilisation

1. Retirer tous les matériaux d'emballage.

2. Retirez les éventuels autocollants ou étiquettes de l'appareil.

3. Nettoyez soigneusement la plaque de friture et le pot avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

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

Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas directement la marmite d'huile ou de graisse de friture.

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

Préparation à l'utilisation

1 Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.

Ne pas placer l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.

2 Placer la plaque frite dans la casserole.

Ne remplissez pas la marmite avec de l'huile ou tout autre liquide.

Ne posez rien sur l'appareil, le flux d'air serait perturbé et affecterait le résultat de la friture à l'air chaud.

UTILISATION DE L'APPAREIL

L'appareil sans huile permet de préparer une large gamme d'ingrédients.

Friture à l'air chaud

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.

2. Retirez délicatement la marmite de la friteuse à air chaud.

3. Mettre les ingrédients dans la marmite.

4. Replacez la marmite dans la friteuse à air chaud.

Noter de s'aligner soigneusement avec les guides dans le corps de la friteuse.

N'utilisez jamais le pot sans la plaque Fried.

Attention : Ne touchez pas la casserole pendant et quelque temps après son utilisation, car elle devient très chaude. Ne tenez la casserole que par la poignée.

5. déterminez le temps de préparation nécessaire pour l'ingrédient (voir la section "Réglages" de ce chapitre).

6. certains ingrédients nécessitent d'être secoués à la moitié du temps de préparation (voir section "Réglages" dans ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, sortez la marmite de l'appareil par la poignée et secouez-la. Glissez ensuite la casserole dans la friteuse.

Conseil : si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de préparation, vous entendez la sonnerie de la minuterie lorsque vous devez secouer les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devez régler à nouveau la minuterie sur le temps de préparation restant après l'agitation.

7. Lorsque vous entendez le signal sonore de la minuterie, le temps de préparation programmé est écoulé. Retirez la casserole de l'appareil

Conseil : vous pouvez régler la température ou la durée en fonction de vos goûts pendant l'utilisation. Vos réglages seront conservés pendant environ 10 minutes après que vous ayez retiré le pot du corps.

8. Vérifier si les ingrédients sont prêts.

Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, il suffit de replacer la casserole dans l'appareil et de régler la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.

10. Pour retirer les ingrédients (par exemple les frites), retirez la cuve de la friteuse à air chaud et placez-la sur le cadre d'essai.

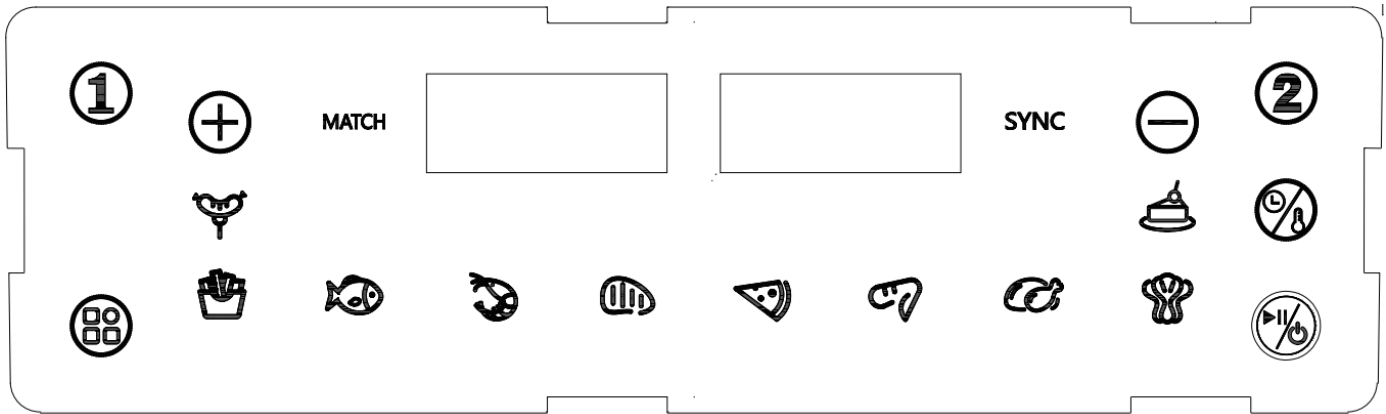
Ne retournez pas l'assiette frite lorsque la marmite est encore attachée, car l'excès d'huile qui s'est accumulé au fond de la marmite s'écoulera sur les ingrédients.

La marmite et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients contenus dans la friteuse, de la vapeur peut s'échapper de la marmite.

10. Vider la marmite de friture dans un bol ou sur une assiette.

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

INSTRUCTIONS DU PANNEAU DE CONTRÔLE S



Instructions d'utilisation :

2. Après la mise sous tension de l'appareil, tous les indicateurs et les tubes numériques s'allument pendant une seconde, puis s'éteignent. En même temps, l'avertisseur sonore retentit et le voyant d'alimentation  s'allume.

2. Appuyer sur la touche  pendant 0,5 seconde pour démarrer la machine. Après le démarrage de la machine, 8 voyants sur les deux écrans sont éteints et les autres voyants sur les deux écrans affichent "--".

3. A ce stade, les consommateurs choisissent le pot 1 ou le pot 2 en fonction de leurs besoins, dès que le pot  est sélectionné, les voyants lumineux de  et  clignotent.

L'écran du pot 1 s'allume et affiche le menu par défaut de 180°C/15min . La température et l'heure s'affichent alternativement. Les indicateurs gauche et droit indiquant la température et l'heure s'affichent en correspondance ; "----" s'affiche sur l'écran correspondant à la casserole 2.

6. Sélection du menu  , sélectionnez la touche de menu, le voyant du menu correspondant clignote, les autres voyants du menu restent allumés, l'écran affiche la température du menu correspondant, si aucune opération n'est effectuée après 3 secondes, la température et l'heure s'affichent alternativement ; pour régler la température et l'heure, sélectionnez d'abord le bouton de sélection de la température et de l'heure  ,

lorsque l'indicateur correspondant s'allume des deux côtés de l'écran, appuyez sur   pour ajuster la température et l'heure. Après le réglage, appuyez sur la touche start & pause  son voyant s'allume. Après le réglage, le voyant du menu sélectionné s'allume en permanence, les autres voyants du menu s'éteignent, l'appareil passe en mode de fonctionnement et l'écran d'affichage indique alternativement la

température et l'heure. Dès que la friteuse fonctionne, la touche de sélection de menu  ne peut plus être sélectionnée ; .

7、 Lorsque le pot 2 est sélectionné, répéter les étapes 3 et 4 ; .

6、 Lorsque le pot 1 est sélectionné, mais qu'il n'est pas en mode de fonctionnement, le voyant du pot ① est allumé, le pot 1 affiche alternativement la température et l'heure du menu. Choisissez ensuite la casserole

2, répétez les étapes 3 et 4 pour la casserole 2, appuyez sur le bouton start&pause  lorsque la sélection est terminée. Lorsque les deux casseroles sont en mode de fonctionnement, l'écran affiche alternativement la température et l'heure de leurs menus ; si la casserole 2 est déjà sélectionnée alors que vous voulez régler la casserole 1, appuyez d'abord sur la casserole 1 ① , après le réglage, appuyez sur le bouton start&pause  , les deux casseroles sont en mode de fonctionnement en même temps ; .

7、 Appuyer sur la touche start&pause  pendant que la machine fonctionne, son voyant s'allume, les voyants des menus correspondants et les voyants des casseroles clignotent, les autres voyants des menus restent allumés, la machine suspend le chauffage, le ventilateur tarde 20 secondes à s'arrêter, deux casseroles s'arrêtent de fonctionner en même temps ; Si vous voulez mettre en pause la casserole 1, sélectionnez la touche de la casserole ① , appuyez sur la touche start&pause  , la casserole 1 est suspendue pour être réglée. Lors de la suspension, l'écran correspondant affiche alternativement la température et l'heure programmées ; Répétez la même opération pour arrêter le fonctionnement du pot 2 ;

8、 Appuyez longuement sur le bouton start&pause  pendant que la machine fonctionne pendant 2 secondes, la machine émet un bip, les deux pots s'arrêtent de fonctionner en même temps, l'écran affiche OFF, le voyant lumineux du bouton start&pause est allumé et les autres voyants sont éteints.  Si vous souhaitez éteindre le pot 1 ou le pot 2 séparément, sélectionnez le menu correspondant au pot ① ou ② , puis appuyez longuement sur le bouton start&pause  pendant 2 secondes, le pot correspondant s'arrête de fonctionner, son écran affiche OFF ;

9、 Si vous voulez régler la température, sélectionnez d'abord le pot ① ou ② , Puis sélectionnez les touches de température et de temps respectivement  pour régler la température et le temps, 5 secondes après le réglage, quittez le mode de débogage sans opération ;

10、 Après avoir sélectionné le pot 1 ou le pot 2, appuyez longuement sur le bouton correspondant pour annuler.

11、 Fonction de mémoire : Cette machine possède une fonction de mémoire. Par exemple, lorsque le pot 2 est cuit et que le menu aile de pilon est sélectionné, la température est réglée sur 200°C et le temps est réglé sur 20min. Elle sera conservée après l'utilisation de la machine et l'alimentation n'est pas coupée. La fonction mémoire disparaît après 1 heure de coupure de courant.

12、 Fonction de fin de cuisson synchrone : Après la mise en marche, sélectionnez la marmite ① et la marmite ② dans le menu, les deux marmites ont des temps de cuisson différents, appuyez sur le bouton **MATCH** , et l'affichage **SYNC** reste allumé, appuyez sur le bouton start, la marmite à temps long commence à fonctionner, la marmite à temps court affiche "HOLD", cesse de fonctionner, lorsque les deux marmites atteignent le même temps long, elles fonctionnent alors de manière synchrone.

15、 Fonction de correspondance : Après avoir allumé l'appareil, réglez la température et l'heure pour une casserole, appuyez sur le bouton **MATCH**, le voyant du bouton **MATCH** reste allumé, une autre casserole non réglée copie la même fonction de menu que celle qui est déjà sélectionnée, appuyez sur le bouton



start&pause , les deux casseroles fonctionneront avec le même menu ; lorsqu'elles commencent à fonctionner, le voyant du bouton MATCH est éteint, son bouton n'agit pas.

Paramètres

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base des ingrédients.

Note : Gardez à l'esprit que ces réglages sont indicatifs. Les ingrédients étant différents en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le réglage le mieux adapté à vos ingrédients.

Parce que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil. Le fait de sortir brièvement la **casseroles de l'appareil** pendant la friture à l'air chaud ne perturbe guère le processus.

Conseils

- Les ingrédients de petite taille nécessitent généralement un temps de préparation un peu plus court que les ingrédients de grande taille.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Le fait de secouer les petits ingrédients à la moitié du temps de préparation permet d'optimiser le résultat final et d'éviter que les ingrédients ne soient pas uniformément frits.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Les snacks qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez la pâte préfabriquée pour préparer rapidement et facilement des en-cas fourrés. Les pâtes prêtes à l'emploi nécessitent également un temps de préparation plus court que les pâtes faites maison.
- Placez un moule ou un plat à four sur la grille de la friteuse à air chaud ou sur la grille grillagée si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous souhaitez frire des ingrédients fragiles ou fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes maximum.

	Montant minimum-maximum (g)	Temps (min)	Température (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Frites surgelées	200-800	23	180	secouer	
Ailes de poulet	200-800	23	180	secouer	
Poisson	200-800	18	200	secouer	
Crevettes	200-800	14	200	secouer	
Steak	100-400	15	180		
Pizza	100-400	17	200		
Gâteau	200-800	15	170		
Poulet	1000-2000	45	200		

Légumes	100–400	8	160		
Saucisse	200–800	23	180	secouer	

Remarque : ajoutez 3 minutes au temps de préparation si vous commencez à frire alors que la friteuse à air chaud est encore froide.

Lorsque les deux poêles fonctionnent en même temps, veuillez prolonger le temps de travail de 5 minutes.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

La casserole et la grille sont recouvertes d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

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

Remarque : retirez la marmite pour permettre à la friteuse à air chaud de refroidir plus rapidement.

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

3 Nettoyez la casserole et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer les salissures restantes.

Conseil : si des saletés sont collées à la grille ou au fond de la casserole, remplissez la casserole d'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Placez la grille dans la casserole et laissez la casserole et la grille tremper pendant environ 10 minutes.

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

5 Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer tout résidu alimentaire.

Stockage

1 Débrancher l'appareil et le laisser refroidir.

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

Environnement

Lorsque l'appareil est épuisé, ne le jetez pas avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte officiel pour qu'il soit recyclé. Vous contribuerez ainsi à préserver l'environnement.

Garantie et service

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

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Réglez la touche de la minuterie sur le temps de préparation nécessaire à la mise en marche de l'appareil.
Les ingrédients frits avec la friteuse ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans la marmite est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans la marmite de friture. Les petites quantités sont frites plus uniformément.

	La température réglée est trop basse.	Réglez la touche de température sur la température souhaitée (voir la section "réglages" du chapitre "Utilisation de l'appareil").
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation souhaité (voir la section "Réglages" du chapitre "Utilisation de l'appareil").
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Les ingrédients superposés ou croisés (par exemple les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Voir la section "Réglages" dans le chapitre "Utilisation de l'appareil".
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type d'en-cas destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant.
Je ne parviens pas à faire glisser correctement la casserole dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans la marmite.	Ne remplissez pas le pot au-delà de l'indication MAX.
	La grille n'est pas placée correctement dans le pot.	Enfoncez le panier dans le pot jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans la cuve. L'huile produit de la fumée blanche et la marmite peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	Le pot contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation antérieure.	La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse dans la casserole. Veillez à nettoyer correctement la casserole après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincer correctement les bâtonnets de pommes de terre afin d'éliminer l'amidon à l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Couper les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

Élimination correcte de ce produit

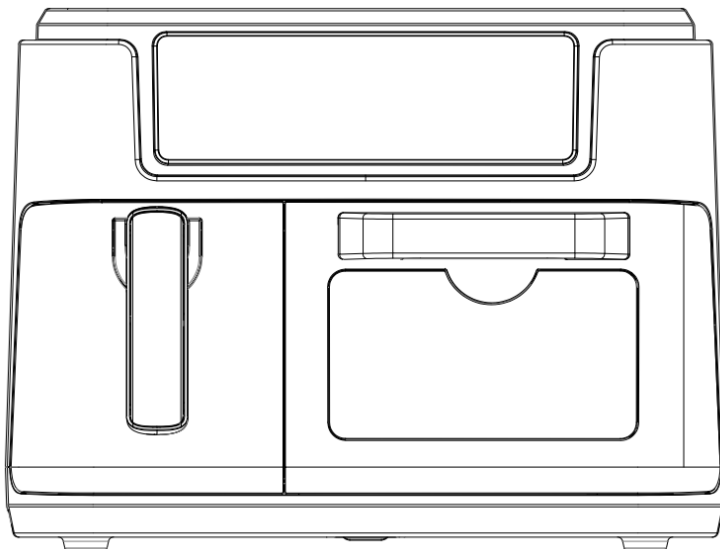


Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'ensemble de l'UE. Pour éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne nuise à l'environnement ou à la santé humaine, recyclez le produit de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Il pourra reprendre ce produit pour le recycler en toute sécurité pour l'environnement.

Nexxt Heißluftfritteuse Ofen

Betriebs- und Sicherheitshinweise

Modell : 901A



**- FÜR INDOOR
NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH -**

DIESE ANWEISUNGEN SPEICHERN

Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:

- Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen.

WICHTIGE SCHUTZKLAUSELN

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Sockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
4. **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät enthält eine Heizfunktion. Oberflächen, auch andere als die Funktionsflächen, können hohe Temperaturen entwickeln. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, ist dieses Gerät mit **VORSICHT** zu verwenden. Das Gerät darf nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Greifflächen angefasst werden, und es ist ein Hitzeschutz wie Handschuhe oder ähnliches zu verwenden. Andere als die vorgesehenen Griffflächen müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen erhalten, bevor sie berührt werden.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es aufsetzen oder Teile abnehmen.
6. Typ Y: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann Verletzungen verursachen.
8. Nicht im Freien verwenden
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
10. Nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern oder in einen beheizten Ofen stellen.
11. Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Stoffen bewegt wird.
Flüssigkeiten.
12. Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät und dann den Stecker in die Steckdose. Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie einen beliebigen Regler auf "Aus" und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
15. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
16. Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

EINFÜHRUNG

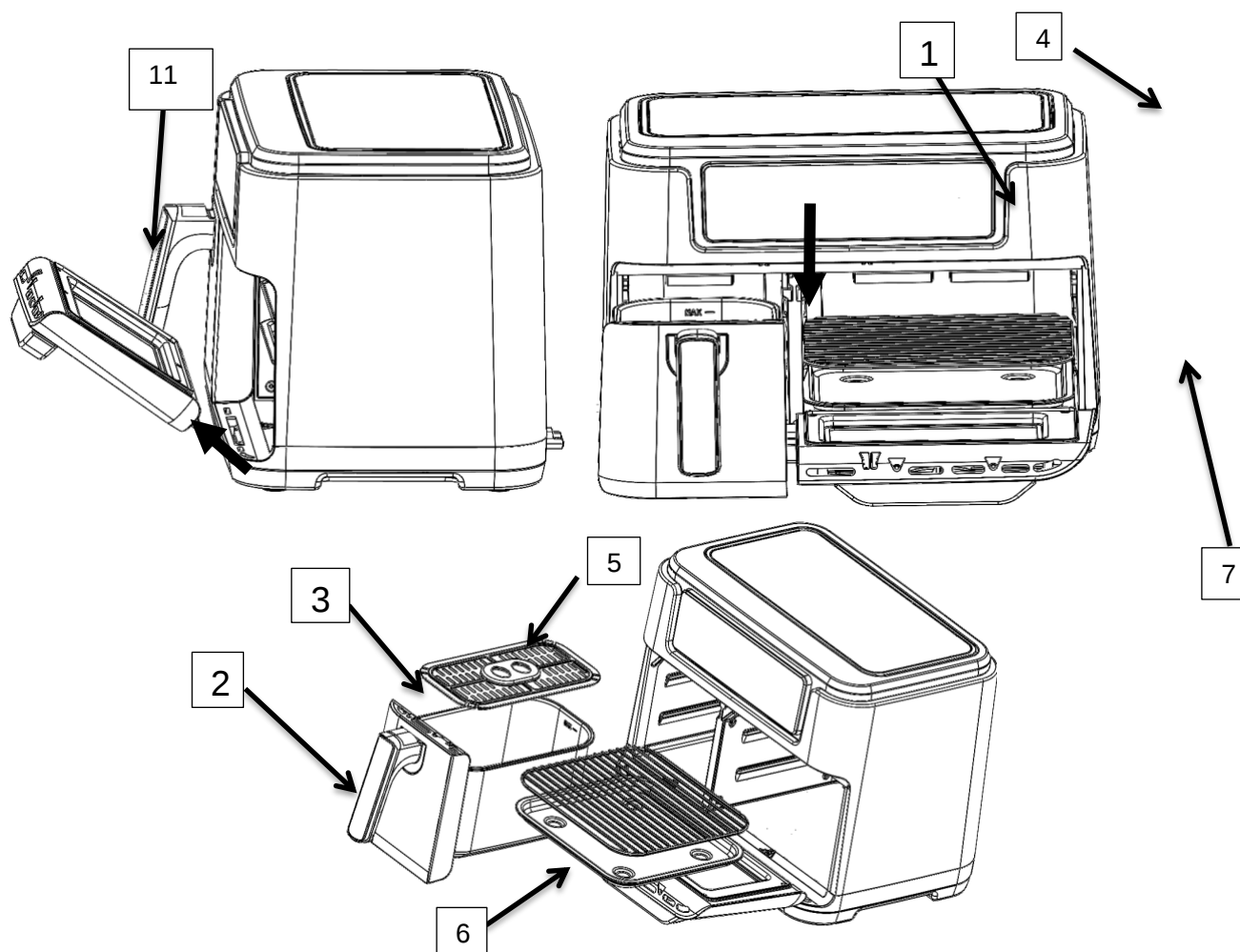
Diese Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Art der Zubereitung Ihrer Lieblingszutaten. Mit Hilfe der schnellen Heißluftzirkulation und des oberen Grills lassen sich zahlreiche Gerichte zubereiten. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse Lebensmittel in alle Richtungen erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

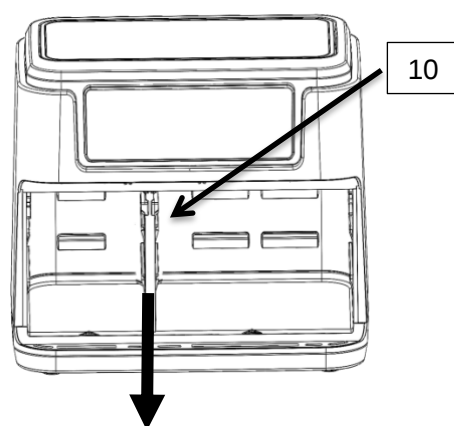
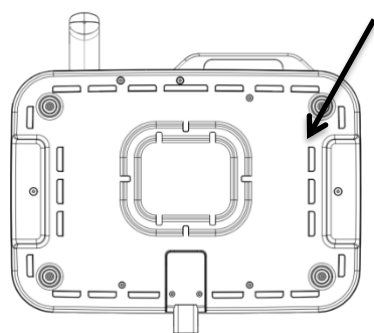
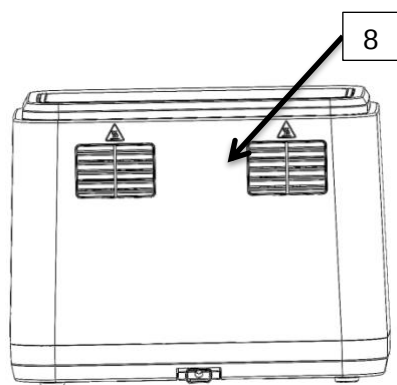
TECHNISCHE DATEN :

- Spannung: 220-240V~ 50-60Hz
- Wattleistung: 2400W(850+1550W)
- Fassungsvermögen: 3,5Liter+8Liter
- Einstellbare Temperatur: 60 - 200°C
- Zeitschaltuhr (0-60min)

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG :

3. Bedienfeld 2.Korbgriff 3. Bratentopf 4.Oberer Deckel 5.Rost 6.Tropfschale 7.Gitterrost
8.Luftauslass 9.Kabelaufbewahrung 10.Abnehmbare Isolierplatte
11. die Backofentür





Wichtig

Gefahr

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
 - Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
 - Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich die elektrischen Bauteile und die Heizelemente befinden, niemals in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
 - Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
 - Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
 - Lufteintritts- und Luftaustrittsöffnungen nicht abdecken, solange das Gerät in Betrieb ist.
 - Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
 - Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

WARNUNG

- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Wenden Sie sich nicht an eine unbefugte Person, um ein beschädigtes Netzkabel zu ersetzen oder zu reparieren.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie auf der Rückseite und an den Seiten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts 10 cm Freiraum.
Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.

Vorsicht

- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Fläche steht.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht geeignet für den sicheren Gebrauch in Umgebungen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nichtwohnumgebungen. Es ist auch nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Wohnbereichen vorgesehen.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung benutzt wird, erlischt die Garantie und wir können jegliche Haftung für verursachte Schäden ablehnen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Gerät muss etwa 30 Minuten abkühlen, um es sicher handhaben oder reinigen zu können.

Vor der ersten Benutzung

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.

3. Reinigen Sie die Bratplatte und den Topf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

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

Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Topf nicht direkt mit Öl oder Frittierfett.

Hinweis: Wenn Ihre Fritteuse zum ersten Mal aufgeheizt wird, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Das ist bei vielen Heizgeräten normal. Dies beeinträchtigt nicht die Sicherheit Ihres Geräts.

Vorbereitung für den Einsatz

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.

Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.

2. Legen Sie die gebratene Platte in den Topf.

Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da sonst der Luftstrom unterbrochen wird und das Heißluftfrittierergebnis beeinträchtigt wird.

VERWENDUNG DES GERÄTS

Der Ölfreie kann eine große Bandbreite an Zutaten zubereiten.

Frittieren mit Heißluft

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.

2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.

3. Geben Sie die Zutaten in den Topf.

4. Schieben Sie den Topf zurück in die Heißluftfritteuse.

Achten Sie darauf, dass Sie die Führungen im Gehäuse der Fritteuse sorgfältig ausrichten.

Verwenden Sie den Topf niemals ohne die Fried-Platte.

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

Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutat (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel).

Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Topf am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Schieben Sie dann den Topf zurück in die Fritteuse.

Tipp: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit eingestellt haben, ertönt der Timer-Summer, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Das bedeutet jedoch, dass Sie den Timer nach dem Schütteln wieder auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen müssen.

7. Wenn Sie den Signalton des Timers hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Topf aus dem Gerät

Tipp: Sie können die Temperatur oder Zeit während des Gebrauchs nach Ihrem Geschmack einstellen. Ihre Einstellungen werden für etwa 10 Minuten beibehalten, nachdem Sie den Topf aus dem Gehäuse gezogen haben.

8. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.

Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach zurück in das Gerät und stellen den Timer auf ein paar Minuten mehr ein.

11. Zur Entnahme von Zutaten (z.B. Pommes frites) den Topf aus der Heißluftfritteuse herausziehen und auf ein Testgestell stellen.

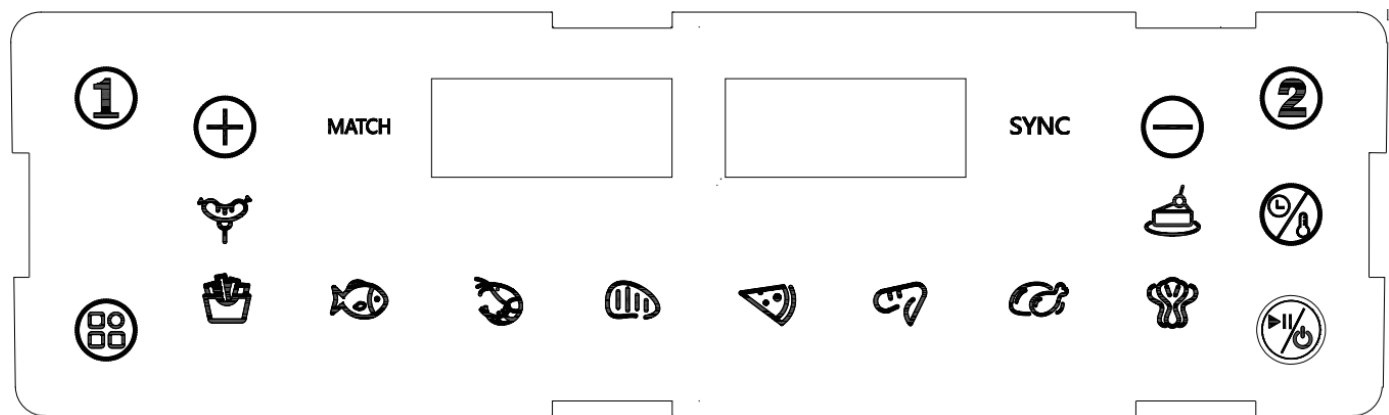
Drehen Sie die Frittierplatte nicht auf den Kopf, wenn der Topf noch daran befestigt ist, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden des Topfes angesammelt hat, auf die Zutaten gelangt.

Da der Topf und die Zutaten heiß sind. Je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen.

10. Den Bratentopf in eine Schüssel oder auf einen Teller ausleeren.

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

BEDIENFELD ANLEITUNG S



Betriebsanleitung:

3. Nach dem Einschalten des Geräts leuchten alle Anzeigen und digitalen Röhren 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann. Gleichzeitig ertönt der Summer und die Netzlampe  leuchtet.

2. Drücken Sie die Taste  für 0,5 Sekunden, um das Gerät zu starten. Nach dem Start des Geräts sind 8 Leuchten auf den beiden Bildschirmen ausgeschaltet, und die anderen Leuchten auf den beiden Bildschirmen zeigen "--" an.

3. An dieser Stelle wählen die Verbraucher je nach Bedarf Topf 1 oder Topf 2. Sobald der Topf  ausgewählt ist, blinken die Kontrollleuchten von  und .

Das Display von Topf 1 leuchtet auf und zeigt das Standardmenü von 180°C/15min an. Die Temperatur und die Zeit werden abwechselnd angezeigt. Die linken und rechten Anzeigen für Temperatur und Zeit werden entsprechend angezeigt; auf dem Bildschirm von Topf 2 wird "----" angezeigt.

8. Menüauswahl , wählen Sie die Menütaste, die entsprechende Menüleuchte blinkt, andere Menüleuchten leuchten konstant, der Bildschirm zeigt die entsprechende Menütemperatur an, wenn nach 3 Sekunden keine Bedienung erfolgt, werden Temperatur und Zeit abwechselnd angezeigt; zum Einstellen von

Temperatur und Zeit wählen Sie zuerst die Temperatur- und Zeitauswahl taste , wenn die

entsprechende Anzeige auf beiden Seiten des Bildschirms aufleuchtet, drücken Sie , um die

Temperatur und Zeit einzustellen. Drücken Sie nach der Einstellung die Start- und Pausentaste , deren

Anzeige leuchtet. Nach der Einstellung leuchtet die Leuchte des ausgewählten Menüs konstant, die anderen Menüleuchten sind ausgeschaltet, das Gerät geht in den Arbeitsmodus über, und auf dem Display

werden abwechselnd Temperatur und Uhrzeit angezeigt. Sobald die Fritteuse in Betrieb ist, kann die

Menüauswahl Taste  nicht mehr gewählt werden ; .

9、 Wenn Topf 2 ausgewählt ist, wiederholen Sie die Schritte 3 und 4 ; .

6、 Wenn Topf 1 ausgewählt ist, aber nicht im Arbeitsmodus, leuchtet das Licht von Topf  , Topf 1 zeigt abwechselnd das Menü Temperatur und Zeit an. Wählen Sie dann Topf 2, wiederholen Sie Schritt 3 und Schritt

4 für Topf 2, drücken Sie die Start&Pause-Taste  , wenn die Auswahl abgeschlossen ist. Wenn beide Töpfe im Arbeitsmodus sind, zeigt das Display abwechselnd die Temperatur und die Uhrzeit ihrer Menüs an.

Wenn Topf 2 bereits ausgewählt ist und Sie Topf 1 einstellen möchten, drücken Sie zuerst Topf 1  , nach der Einstellung drücken Sie die Start&Pause-Taste  , beide Töpfe sind gleichzeitig im Arbeitsmodus ; .

7、 Drücken Sie die Start&Pause-Taste  während das Gerät arbeitet, seine Kontrollleuchte leuchtet, die , entsprechenden Menüleuchten und die Topfleuchten blinken, die anderen Menüleuchten leuchten konstant, das Gerät unterbricht den Heizbetrieb, der Lüfter wird mit einer Verzögerung von 20 Sekunden gestoppt, zwei Töpfe hören gleichzeitig auf zu arbeiten; Wenn Sie den Betrieb von Topf 1 unterbrechen möchten, wählen Sie

die Taste des Topfes  , drücken Sie die Start&Pause-Taste  , Topf 1 wird zur Einstellung unterbrochen. Während der Unterbrechung zeigt das entsprechende Display abwechselnd die programmierte Temperatur und Zeit an; Wiederholen Sie den gleichen Vorgang, um den Betrieb von Topf 2 zu stoppen;

8、 Drücken Sie die Start&Pause-Taste  während des Betriebs 2 Sekunden lang, das Gerät piept, beide Töpfe hören gleichzeitig auf zu arbeiten, auf dem Display erscheint OFF, die Kontrollleuchte der Start&Pause-Taste leuchtet und die anderen Leuchten sind aus.  Wenn Sie Topf 1 oder Topf 2 separat ausschalten

möchten, wählen Sie das entsprechende Menü des Topfes  oder  und drücken Sie die Start&Pause-Taste  für 2 Sekunden, der entsprechende Topf hört auf zu arbeiten, der Bildschirm zeigt OFF;

9、 Wenn Sie die Temperatur einstellen möchten, wählen Sie zunächst den Topf  oder  , dann die Temperatur- bzw. Zeittasten  , um die Temperatur und die Zeit einzustellen, 5 Sekunden nach der Einstellung verlassen Sie den Debugging-Modus ohne Bedienung;

10、 Nachdem Potentiometer 1 oder Potentiometer 2 ausgewählt wurde, drücken Sie die entsprechende Taste lange, um den Vorgang abzubrechen.

11、 Speicherfunktion: Dieses Gerät verfügt über eine Speicherfunktion. Wenn z.B. Topf 2 gekocht wird und das Drumstick Wing-Menü ausgewählt wird, wird die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 20 Minuten eingestellt. Diese Einstellung bleibt auch nach der Benutzung des Geräts erhalten und der Strom wird nicht abgeschaltet. Die Speicherfunktion wird nach 1 Stunde Stromausfall gelöscht.

12、 Synchron Endfunktion : Nach dem Einschalten, wählen Sie Topf  und Topf  im Menü, die 2 Töpfe haben unterschiedliche Garzeiten, drücken Sie **MATCH** , und SYNC-Anzeige bleibt an, drücken Sie die Starttaste, der Topf mit der langen Zeit beginnt zu laufen, der Topf mit der kurzen Zeit zeigt "HOLD", hört auf zu laufen, wenn beide Töpfe die gleiche lange Zeit erreichen, dann laufen sie synchron.

15、 Match-Funktion: Nach dem Einschalten, stellen Sie die Temperatur/Zeit für einen Topf ein, drücken Sie die MATCH-Taste, die Anzeige der MATCH-Taste leuchtet weiter, ein anderer, nicht eingestellter Topf kopiert die

gleiche Menüfunktion mit dem bereits ausgewählten Topf, drücken Sie die Start&Pause-Taste  , beide Töpfe arbeiten mit dem gleichen Menü; wenn sie zu laufen beginnen, ist die Anzeigeleuchte der MATCH-Taste aus, ihre Taste funktioniert nicht.

Einstellungen

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Richtwerte handelt. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht für die beste Einstellung für Ihre Zutaten garantieren.

Weil die Rapid Air Technologie die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder aufheizt

Wenn Sie den **Topf** während des Heißluftfritierens kurz aus dem Gerät ziehen, wird der Prozess kaum gestört.

Tipps

- *Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.*
- *Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.*
- *Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig gebraten werden.*
- *Geben Sie etwas Öl zu den frischen Kartoffeln, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.*
- *Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie z. B. Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.*
- *Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden*
- *Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes frites beträgt 500 Gramm.*
- *Mit vorgefertigtem Teig können Sie schnell und einfach gefüllte Snacks zubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.*
- *Legen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in den Heißluftfritteusen-Rost oder auf den Gitterrost, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten*
- *Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Zum Aufwärmen von Zutaten stellen Sie die Temperatur auf 150 °C für bis zu 10 Minuten ein.*

	Min-Max-Betrag (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Gefrorene Pommes frites	200–800	23	180	schütteln	
Hühnerflügel	200–800	23	180	schütteln	
Fisch	200–800	18	200	schütteln	
Krabben	200–800	14	200	schütteln	
Steak	100–400	15	180		
Pizza	100–400	17	200		
Torte	200–800	15	170		
Huhn	1000–2000	45	200		
Gemüse	100–400	8	160		
Wurst	200–800	23	180	schütteln	

Hinweis: Rechnen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist.

Wenn beide Pfannen gleichzeitig in Betrieb sind, verlängern Sie bitte die Betriebszeit um 5 Minuten.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Der Topf und das Gestell sind antihaftbeschichtet. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.

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

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

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

3 Reinigen Sie den Topf und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Sie können eine Entfettungsflüssigkeit verwenden, um den restlichen Schmutz zu entfernen.

Tipp: Wenn Schmutz am Gestell oder am Topfboden haftet, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie das Gestell in den Topf und lassen Sie den Topf und das Gestell etwa 10 Minuten lang einweichen.

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

5 Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

Lagerung

1 Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es abkühlen.

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

Umwelt

Werfen Sie das Gerät nicht in den normalen Hausmüll, wenn es aufgebraucht ist, sondern geben Sie es bei einer offiziellen Sammelstelle zum Recycling ab. Damit helfen Sie, die Umwelt zu schonen.

Garantie und Service

Wenn Sie Service oder Informationen benötigen oder ein Problem haben, wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicezentrum in Ihrer Nähe.

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Stellen Sie die Timer-Taste auf die gewünschte Zubereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.
Die in der Heißluftfritteuse gebratenen Zutaten sind nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Bratentopf ist zu groß.	Geben Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Bratentopf. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperaturtaste auf die gewünschte Temperatur ein (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Benutzung des Geräts").
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Verwendung des Geräts").
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder übereinander liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Verwendung des Geräts".

Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse bestimmt sind.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, damit sie knuspriger werden.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Bratentopf.	Füllen Sie den Topf nicht über die MAX-Anzeige hinaus.
	Das Gestell ist nicht richtig in den Topf eingesetzt.	Drücken Sie den Korb nach unten in den Topf, bis Sie ein Klicken hören.
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, tritt eine große Menge Öl in den Topf aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker erhitzen als üblich. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Der Topf enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch Fett verursacht, das sich in der Pfanne erhitzt. Achten Sie darauf, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Braten nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.

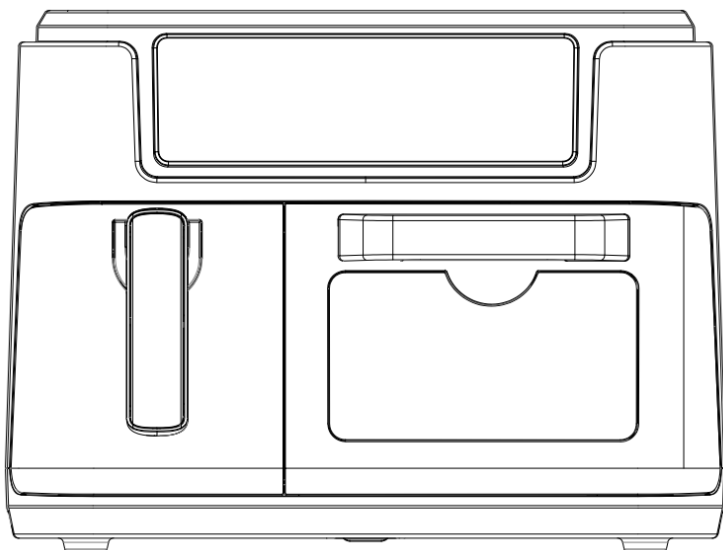
Korrekte Entsorgung dieses Produkts	
 	Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr Altgerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben. Dieser kann das Produkt einem umweltgerechten Recycling zuführen.



Nexxt Airfryer Oven

Bedienings- en veiligheidsinstructies

Model : 901A



**- VOOR BINNEN
ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK-**

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar hem voor toekomstig gebruik.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:

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

BELANGRIJKE WAARBORGEN

Wanneer je elektrische apparaten gebruikt, moet je altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht nemen, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies.
2. Raak geen hete oppervlakken aan.
3. Ter bescherming tegen elektrische schokken mogen snoer, stekkers of basis niet in water of een andere vloeistof worden ondergedompeld.
4. **WAARSCHUWING:** Dit elektrische apparaat bevat een verwarmingsfunctie. Oppervlakken, ook andere dan de functionele oppervlakken, kunnen hoge temperaturen ontwikkelen. Omdat temperaturen door verschillende personen verschillend worden waargenomen, moet dit apparaat met **VOORZICHTIGHEID** worden gebruikt. Raak de apparatuur alleen aan bij de bedoelde handgrepen en grijpvlakken en gebruik hittebescherming zoals handschoenen of iets dergelijks. Andere oppervlakken dan de bedoelde grijpvlakken moeten voldoende tijd krijgen om af te koelen voordat ze worden aangeraakt.
5. Haal de stekker uit het stopcontact als je het apparaat niet gebruikt en voordat je het schoonmaakt. Laat afkoelen voordat u het onderdelen verwijderen.
6. Type Y: Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
7. Het gebruik van hulpstukken die niet worden aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan verwondingen veroorzaken.
8. Niet buitenshuis gebruiken
9. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen of hete oppervlakken aanraken.
10. Niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander plaatsen, of in een verwarmde oven.
11. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete stoffen bevat.
vloeistoffen.
12. Steek de stekker altijd eerst in het apparaat en daarna in het stopcontact. Om de stekker uit het stopcontact te halen, zet u een willekeurige knop op "uit" en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact.
13. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
14. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
15. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
16. De apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

INLEIDING

Deze heteluchtfriteuse biedt een gemakkelijke en gezonde manier om je favoriete ingrediënten te bereiden. Door gebruik te maken van hete snelle luchtcirculatie en een

bovengrill kan hij talloze gerechten maken. Het beste is dat de heteluchtfriteuse voedsel in alle richtingen verwarmt en dat de meeste ingrediënten geen olie nodig hebben.

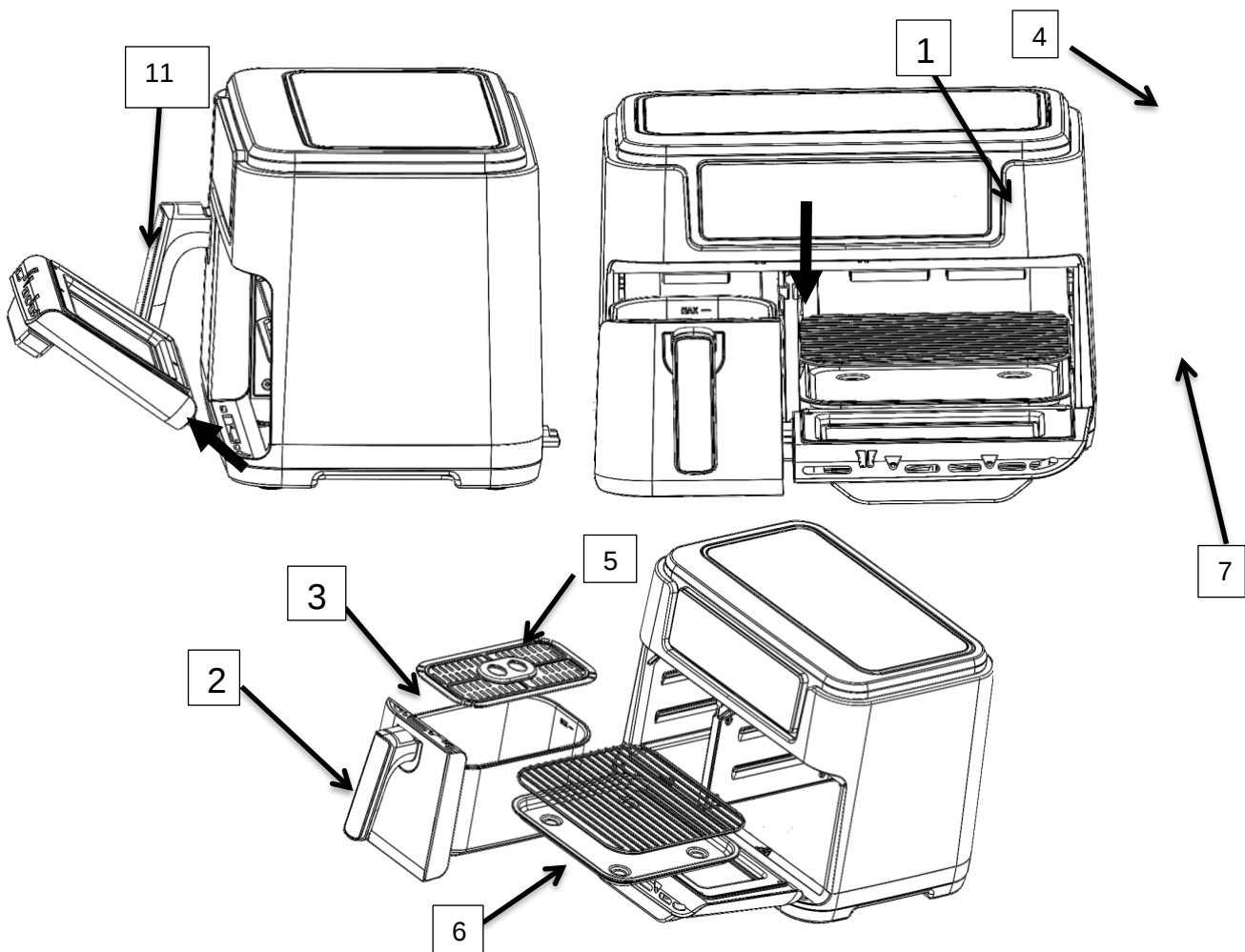
TECHNISCHE GEGEVENS :

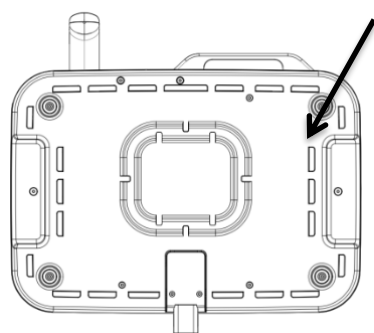
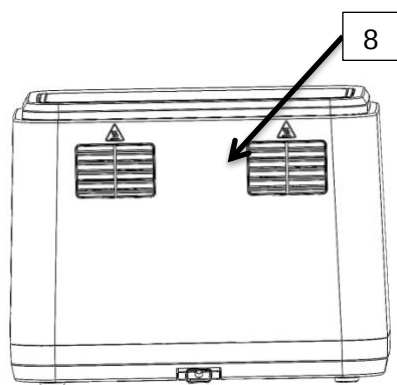
- Spanning: 220-240V~ 50-60Hz
- Wattage: 2400W(850+1550W)
- Inhoud: 3,5 liter+8 liter
- Instelbare temperatuur: 60 - 200°C
- Timer (0-60min)

ALGEMENE BESCHRIJVING

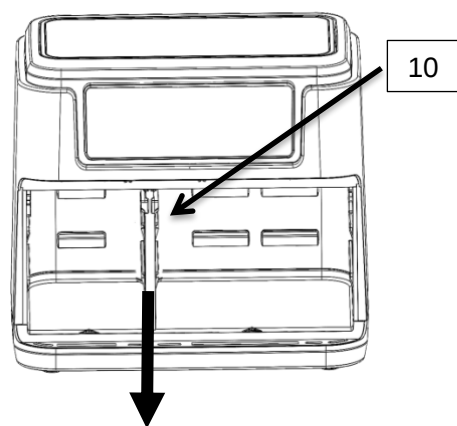
:

4. 1.Bedieningspaneel 2.Mandgreep 3.Afneembare isolatieplaat Braadpan 4.Bovendeksel
5.Rek 6.Lekbak 7.Gaasrooster 8.Luchtluitlaat 9.Snoeropberging 10.Afneembare isolatieplaat
11.Ovendeur





9



Belangrijk

Gevaar

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
 - Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
 - Dompel de behuizing, die elektrische onderdelen en verwarmingselementen bevat, nooit onder in water en spoel hem nooit af onder de kraan.
 - Laat geen water of andere vloeistoffen in het apparaat lopen om elektrische schokken te voorkomen.
 - Leg de ingrediënten die gefrituurd moeten worden altijd in het mandje om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
 - Bedek de luchtinlaat en de luchtuitlaatopeningen niet wanneer het apparaat in werking is.
 - Vul de pan niet met olie, want dat kan brand veroorzaken.
 - Raak de binnenkant van het apparaat nooit aan terwijl het werkt.
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is.

WAARSCHUWING

- Controleer of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Ga niet naar een onbevoegd persoon om een beschadigd netsnoer te vervangen of te repareren.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit het apparaat niet aan en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen...
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minstens 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat.
- Plaats niets op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
- Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer je de pan uit het apparaat haalt.
- Bereikbare oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik.
- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rookontwikkeling stopt voordat u de pan uit het apparaat haalt.

Let op

- Zorg ervoor dat het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor veilig gebruik in omgevingen zoals personeelskeukens, boerderijen, motels en andere niet-residentiële omgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door klanten in hotels, motels, bed & breakfasts en andere residentiële omgevingen.
- Als het apparaat ondeskundig of voor professionele of semi-professionele doeleinden wordt gebruikt of als het niet wordt gebruikt volgens de instructies in de gebruikershandleiding, vervalt de garantie en kunnen wij elke aansprakelijkheid voor veroorzaakte schade afwijzen.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt.
- Het apparaat moet ongeveer 30 minuten afkoelen om veilig te kunnen worden gehanteerd of gereinigd.

Voor het eerste gebruik

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
 2. Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat .
 3. Maak de gebakken plaat en pan grondig schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
 4. Neem de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
- Dit is een olievrije friteuse die werkt op hete lucht. Vul de pan niet rechtstreeks met olie of frituurvet.**

Let op: Wanneer uw airfryer voor het eerst wordt opgewarmd, kan er een lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal bij veel verwarmingsapparaten. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van uw apparaat.

Klaarmaken voor gebruik

1 Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.

Plaats het apparaat niet op een niet-warmtebestendig oppervlak.

2 Plaats de gebakken plaat in de pan .

Vul de pan niet met olie of een andere vloeistof.

Plaats niets bovenop het apparaat, de luchtstroom wordt verstoord en beïnvloedt het heteluchtfrituurresultaat.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

De olievrije kan een groot aantal ingrediënten bereiden.

Hete lucht frituren

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.

2. Trek de pan voorzichtig uit de heteluchtfriteuse.

3. Doe de ingrediënten in de pan.

4. Schuif de pan terug in de heteluchtfriteuse.

Let erop dat u deze zorgvuldig uitlijnt met de geleiders in de behuizing van de friteuse.

Gebruik de pan nooit zonder de Fried plate erin.

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

5. Bepaal de benodigde bereidingstijd voor het ingrediënt (zie sectie 'Instellingen' in dit hoofdstuk).

6. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie hoofdstuk "Instellingen" in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten te schudden, trekt u de pan aan het handvat uit het apparaat en schudt u hem. Schuif de pan vervolgens terug in de air fryer.

Tip: Als je de timer instelt op de helft van de bereidingstijd, hoor je de timer zoemen wanneer je de ingrediënten moet schudden. Dit betekent echter dat u de timer opnieuw moet instellen op de resterende bereidingstijd na het schudden.

7. Wanneer u de zoemer van de timer hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Trek de pan uit het apparaat

Tip: Je kunt de temperatuur of tijd tijdens het gebruik aanpassen aan je smaak. Je instellingen blijven ongeveer 10 minuten bewaard nadat je de pan uit de body hebt gehaald.

8. Controleer of de ingrediënten klaar zijn.

Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif je de pan gewoon terug in het apparaat en stel je de timer in op een paar extra minuten.

12. Om ingrediënten (bijv. friet) te verwijderen, trekt u de pan uit de heteluchtfriteuse en plaatst u deze op een rooster.

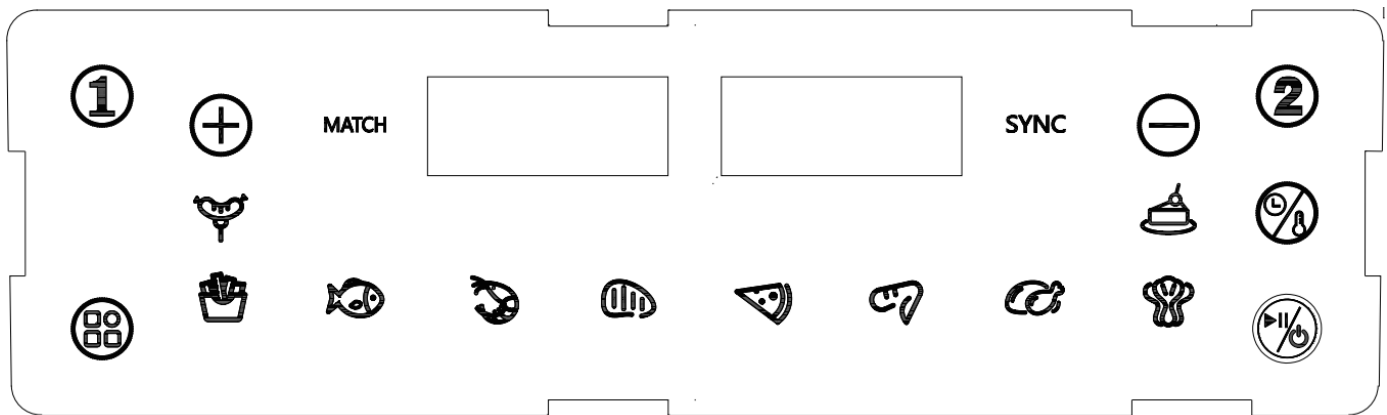
Draai de bakplaat niet ondersteboven terwijl de pan er nog aan vastzit, want overtollige olie die zich op de bodem van de pan heeft verzameld, zal op de ingrediënten lekken.

Als de pan en de ingrediënten heet zijn. Afhankelijk van het type ingrediënten in de airfryer kan er stoom uit de pan ontsnappen.

10. Giet de koekenpan leeg in een kom of op een bord.

14. Als een partij ingrediënten klaar is, is de heteluchtfriteuse meteen klaar om een andere partij te bereiden.

INSTRUCTIE BEDIENINGSPANEEL S



Bedieningsinstructies:

4. Nadat het apparaat is ingeschakeld, branden alle indicatoren en digitale buizen 1 seconde en gaan dan uit.

Tegelijkertijd klinkt de zoemer en brandt het voedingslampje .

2. Druk gedurende 0,5 seconde op om de machine te starten. Nadat de machine gestart is, zijn 8 lampjes op de twee schermen uit en de andere lampjes op de twee schermen geven "--" weer.

3. Op dit punt kiest de consument pot 1 of pot 2 volgens zijn behoeften, zodra pot geselecteerd is, knipperen de indicatielampjes van en .

Het display van pan 1 licht op en toont het standaardmenu van 180°C/15min . De temperatuur en de tijd worden afwisselend weergegeven. De linker- en rechterindicator die de temperatuur en tijd aangeven, worden overeenkomstig weergegeven; "----" wordt weergegeven op het scherm dat overeenkomt met pot 2.

10. Menuselectie , selecteer de menu-toets, het overeenkomstige menulampje knippert, andere menulampjes branden constant, het displayscherm toont de overeenkomstige menutemperatuur, als er na 3 seconden geen bediening is, worden afwisselend de temperatuur en de tijd weergegeven; om de temperatuur

en de tijd aan te passen, selecteert u eerst de temperatuur- en tijdkeuzetoets , als de overeenkomstige

indicator aan beide zijden van het displayscherm oplicht, drukt u op om de temperatuur en de tijd

aan te passen. Druk na het instellen op de start&pauzeknop waarvan het lampje brandt. Na het instellen brandt het lampje van het geselecteerde menu constant, zijn de andere menulampjes uit, gaat het apparaat over in de werkmodus en worden op het displayscherm afwisselend de temperatuur en de tijd

weergegeven. Zodra de luchtfriteuse werkt, kan de menuselectietoets niet meer worden geselecteerd ;

11. Wanneer pot 2 is geselecteerd, herhaalt u stap 3 en 4 ;

6. Wanneer pot 1 geselecteerd is, maar niet in werkmodus staat, brandt het lampje van pot , pot 1 geeft afwisselend de menutemperatuur en -tijd weer. Kies vervolgens pan 2, herhaal stap 3 en stap 4 voor pan 2,

druk op de start&pauzetoets  wanneer de selectie voltooid is. Wanneer beide pannen in werkmodus staan, geeft het displayscherm afwisselend de temperatuur en de tijd van hun menu's weer; Wanneer pot 2 al

geselecteerd is terwijl u pot 1 wilt aanpassen, drukt u eerst op pot 1 , na het aanpassen drukt u op de

start&pauzeknop , beide pannen staan tegelijkertijd in werkmodus ;

7、Druk op de start&pauzetoets  terwijl de machine werkt, het indicatielampje brandt, de overeenkomstige menulampjes en potlampjes knipperen, andere menulampjes blijven branden, de machine onderbreekt de verwarming, de ventilator vertraagt 20 seconden om te stoppen, twee potten stoppen tegelijkertijd met werken;

Als u pot 1 wilt pauzeren, selecteert u de toets van pot , drukt u op de start&pauzetoets , pot 1 wordt onderbroken voor afstelling. Tijdens de onderbreking geeft het overeenkomstige displayscherm afwisselend de geprogrammeerde temperatuur en tijd weer; Herhaal dezelfde handeling om de werking van pot 2 te stoppen;

8、Druk lang op de start&pauzeknop  terwijl de machine 2 seconden werkt, de machine zal piepen, beide potten stoppen tegelijkertijd met werken, het display toont OFF, het indicatielampje van de start&pauzeknop

brandt en de andere lampjes zijn uit.  Als u pot 1 of pot 2 apart wilt uitschakelen, selecteert u het overeenkomstige menu van de pot  of , druk dan lang op de start&pauzeknop  gedurende 2 seconden, de overeenkomstige pot stopt met werken en het scherm toont OFF;

9、Als u de temperatuur wilt aanpassen, selecteert u eerst de pot  of , Selecteer vervolgens

respectievelijk de temperatuur- en tijdtoetsen  om de temperatuur en tijd aan te passen, 5 seconden na het aanpassen verlaat u de debugmodus zonder bediening;

10、Als pot 1 of pot 2 geselecteerd is, druk dan lang op de corresponderende knop om te annuleren.

11、Geheugenfunctie: Deze machine heeft een geheugenfunctie. Bijvoorbeeld, wanneer pot 2 wordt gekookt en het drumstick vleugel menu wordt geselecteerd, wordt de temperatuur ingesteld op 200°C en de tijd ingesteld op 20min. Dit blijft zo na gebruik van de machine en de stroom wordt niet uitgeschakeld. De geheugenfunctie verdwijnt na 1 uur stroomuitval.

12、Synchroon einde functie: Na het inschakelen, selecteer pot  en pot  in het menu, de 2 potten kooktijd verschilt, druk op MATCH knop, en **SYNC** display blijft aan, druk op de start knop, de tijd-lange pot begint te draaien, tijd-korte pot toont "HOLD", stoppen met draaien, wanneer beide potten bereiken dezelfde tijd lang, dan draaien ze synchroon.

15、Match functie: Nadat het is ingeschakeld, stel de temp / tijd voor een pot, druk op de **MATCH** knop, de indicator van de **MATCH** knop blijft branden, een andere niet-ingestelde pot kopieert dezelfde menu-functie

met degene die al is geselecteerd, druk op start & pauze knop , beide potten zullen werken met hetzelfde menu, wanneer ze beginnen te draaien, het indicatielampje van MATCH is uit, de knop niet werkt.

Instellingen

De onderstaande tabel helpt je bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten.

Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen indicaties zijn. Omdat ingrediënten verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen wat de beste instelling is voor jouw ingrediënten.

Omdat de Rapid Air technologie de lucht in het apparaat onmiddellijk opnieuw verwarmt

De **pan** kort uit het apparaat trekken tijdens het heteluchtfrituren verstoort het proces nauwelijks.

Tips

– Kleinere ingrediënten vereisen meestal een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.

- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist alleen een iets langere bereidingstijd, een kleinere hoeveelheid ingrediënten vereist alleen een iets kortere bereidingstijd.
- Het schudden van kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd optimaliseert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gebakken ingrediënten helpen voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Bak je ingrediënten in de heteluchtfriteuse binnen een paar minuten nadat je de olie hebt toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worst in de heteluchtfriteuse.
- Snacks die in een oven kunnen worden bereid, kunnen ook worden bereid in de heteluchtfriteuse.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van krokante frietjes is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te maken. Kant-en-klaar deeg heeft ook een kortere bereidingstijd nodig dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakblik of ovenschaal in het heteluchtfriteuse-rek of op het gaasrooster als u een cake of quiche wilt bakken of als u fragiele ingrediënten of gevulde ingrediënten wilt frituren.
- U kunt de heteluchtfriteuse ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen. Om ingrediënten opnieuw op te warmen, stelt u de temperatuur in op 150 °C voor maximaal 10 minuten.

	Min-max Bedrag (g)	Tijd)	Temperatuur (°C))	Schudden	Extra informatie
Diepvriesfrietten	200-800	23	180	schudden	
Kippenvleugel	200-800	23	180	schudden	
Vis	200-800	18	200	schudden	
Garnalen	200-800	14	200	schudden	
Biefstuk	100-400	15	180		
Pizza	100-400	17	200		
Taart	200-800	15	170		
Kip	1000-2000	45	200		
Groenten	100-400	8	160		
Worst	200-800	23	180	schudden	

Opmerking: Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als u begint met frituren terwijl de heteluchtfriteuse nog koud is.

Als beide pannen tegelijk werken, verleng de werktijd dan met 5 minuten.

Schoonmaken

Reinig het apparaat na elk gebruik.

De pan en het rek hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om ze schoon te maken, want dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

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

Opmerking: Verwijder de pan om de heteluchtfriteuse sneller te laten afkoelen.

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

3 Maak de pan en het mandje schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. Je kunt ontvettingsvloeistof gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.

Tip: Als er vuil vastzit aan het rek of de bodem van de pan, vul de pan dan met heet water met wat afwasmiddel. Plaats het rek in de pan en laat de pan en het rek ongeveer 10 minuten weken.

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

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

Opslag

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

2 Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

Milieu

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

Garantie en service

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, neem dan contact op met uw plaatselijke erkende servicecentrum.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De heteluchtfriteuse werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet ingesteld.	Stel de timertoets in op de gewenste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.
De ingrediënten die met de airfryer worden gebakken, zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in de braadpan is te groot.	Doe kleinere porties ingrediënten in de pan. Kleinere batches worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de temperatuurknop in op de gewenste temperatuurstelling (zie hoofdstuk 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Gebruik van het apparaat').
	De voorbereidingstijd is te kort.	Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd (zie hoofdstuk "Instellingen" in het hoofdstuk "Het apparaat gebruiken").
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de airfryer.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijv. friet) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie het gedeelte 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	Je hebt een soort snacks gebruikt die bedoeld zijn om te worden bereid in een traditionele friteuse.	Gebruik ovenhapjes of bestrijk de hapjes lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	Er zitten te veel ingrediënten in de braadpan.	Vul de pan niet verder dan de MAX-indicatie.
	Het rekje is niet goed in de pan geplaatst.	Duw het mandje in de pan tot je een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Je bereidt vette ingrediënten.	Als je vette ingrediënten frituurt in de airfryer, lekt er een grote hoeveelheid olie in de pan. De olie produceert witte rook en de pan kan meer opwarmen dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De pot bevat nog vetresten van vorig gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat opwarmt in de pan. Zorg ervoor dat je de pan goed schoonmaakt na elk gebruik.
Verse frietjes worden ongelijk	Je hebt niet de juiste aardappelsoort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken.

gebakken in de airfryer.	Je hebt de aardappelsticks niet goed afgespoeld voordat je ze ging bakken.	Spoel de aardappelsticks goed af om het zetmeel van de buitenkant te verwijderen.
Verse frietjes zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.	Zorg ervoor dat je de aardappelsticks goed droogt voordat je de olie toevoegt.
		Snijd de aardappelsticks kleiner voor een knapperiger resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.

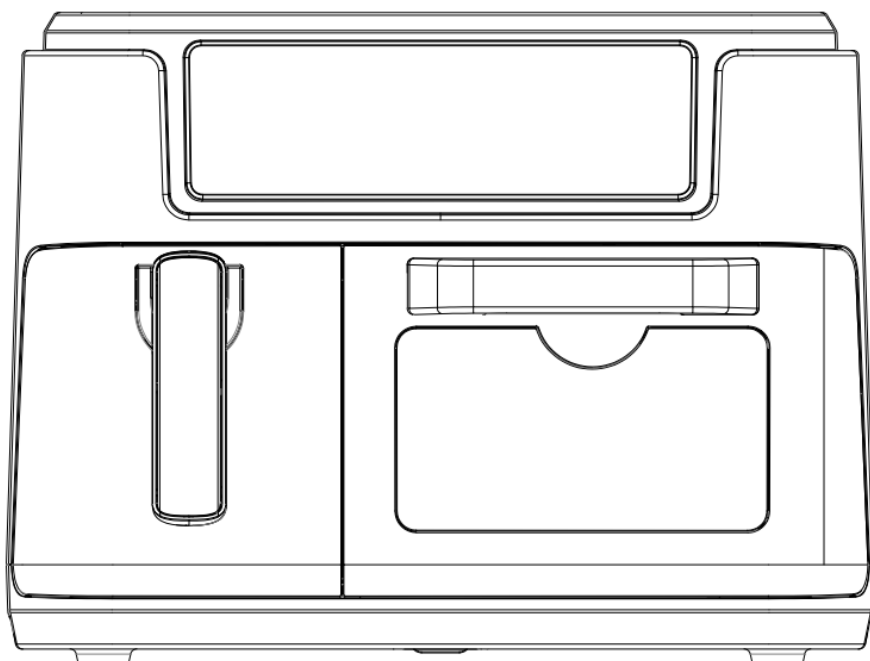
Correcte verwijdering van dit product	
	Deze markering geeft aan dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval in de EU mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de volksgezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u het op verantwoorde wijze recyclen om duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Als u uw gebruikte apparaat wilt inleveren, gebruik dan de inlever- en inzamelsystemen of neem contact op met de winkelier waar u het product hebt gekocht. Zij kunnen dit product meenemen voor een milieuveilige recycling.



Horno Airfryer Nexxt

Instrucciones de uso y seguridad

Modelo : 901A



**- PARA INTERIOR
SÓLO PARA USO DOMÉSTICO-**

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato está destinado a aplicaciones domésticas y similares como:

- cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- granjas;
- por los clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- entornos tipo bed & breakfast.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, respete siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
4. ADVERTENCIA: Este aparato eléctrico contiene una función de calentamiento. Las superficies, incluso las que no son funcionales, pueden desarrollar altas temperaturas. Dado que las temperaturas se perciben de forma diferente según las personas, este aparato debe utilizarse con PRECAUCIÓN. Toque el aparato únicamente por las asas y superficies de agarre previstas y utilice protección térmica como guantes o similar. Las superficies que no sean las superficies de agarre previstas deben dejarse enfriar durante un tiempo suficiente antes de tocarlas.
5. Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de quitar piezas.
6. Tipo Y: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar peligros.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No utilizar al aire libre
9. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Extrema las precauciones al mover un aparato que contenga aceite caliente u otras sustancias calientes.
líquidos.
12. Inserte siempre primero el enchufe en el aparato y después en la toma de corriente. Para desenchufar el aparato, ponga cualquier botón en "off" y luego desenchufe el aparato.
13. No utilice el aparato para fines distintos de los previstos.
14. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
15. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
16. Los aparatos no están destinados a ser controlados por un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

INTRODUCCIÓN

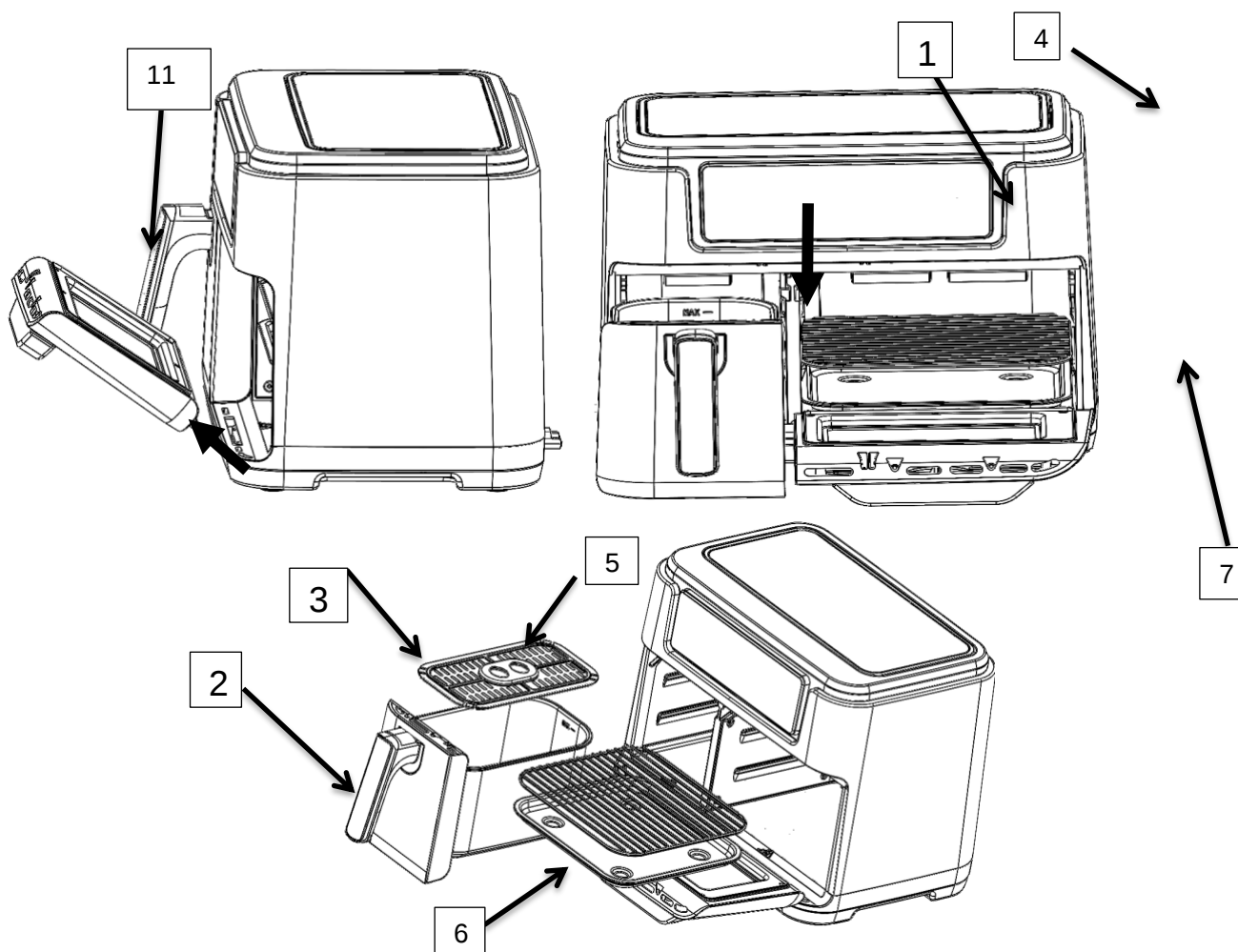
Esta freidora de aire caliente ofrece una forma fácil y saludable de cocinar sus ingredientes favoritos. Utilizando una rápida circulación de aire caliente y una parrilla superior, puede hacer innumerables platos. Lo mejor de todo es que la freidora de aire caliente calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

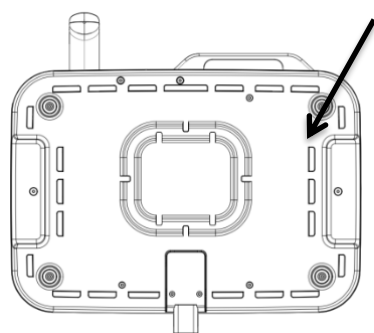
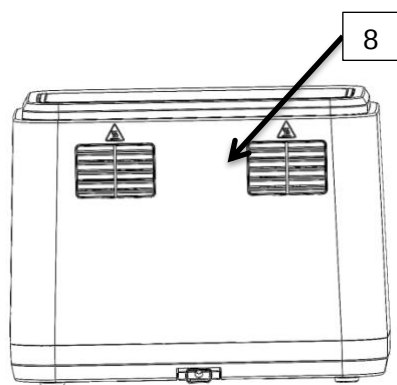
DATOS TÉCNICOS :

- Voltaje: 220-240V~ 50-60Hz
- Voltaje: 2400W(850+1550W)
- Contenido: 3,5 litros+8 litros
- Temperatura regulable: 60 - 200 °C
- Temporizador (0-60min)

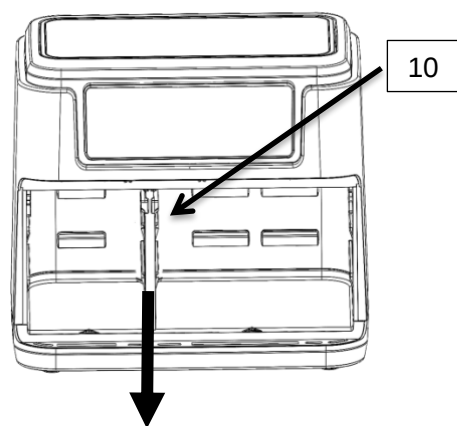
DESCRIPCIÓN GENERAL :

5. 1.Panel de control 2.Asa 3.Placa aislante extraíble 4.Tapa superior 5.Rejilla 6.Bandeja recogegotas 7.Rejilla de malla 8.Salida de aire 9.Almacenamiento del cable 10.Placa aislante extraíble
Puerta del horno





9



Importante

Peligro

-Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

-Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

-No sumerja nunca la carcasa, que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.

-No deje que entre agua u otros líquidos en el aparato para evitar descargas eléctricas.

-Coloque siempre los ingredientes que vaya a freír en la cesta para evitar que entren en contacto con las resistencias.

-No cubra las aberturas de entrada y salida de aire cuando la unidad esté en funcionamiento.

-No llene la sartén con aceite, ya que puede provocar un incendio.

-No toque nunca el interior del aparato mientras esté funcionando.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

ADVERTENCIA

- Compruebe que la tensión indicada en el aparato coincide con la tensión de red local.

- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.

- No acuda a una persona no autorizada para sustituir o reparar un cable de alimentación dañado.

- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.

- No conecte el aparato ni maneje el panel de control con las manos mojadas....

- No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre detrás y a los lados y 10 cm por encima del aparato.

No coloque nada sobre el aparato.

- No utilice el aparato para fines distintos de los descritos en este manual.

- No deje que el aparato funcione sin supervisión.

- Mantenga las manos y la cara a una distancia prudencial de los orificios de salida de vapor y aire. Tenga cuidado también con el vapor caliente y el aire al retirar la olla del aparato.

-Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.

- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo. Espere a que deje de salir humo antes de retirar la olla del aparato.

Nota

- Asegúrate de que el aparato está sobre una superficie horizontal, plana y estable.

- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. No es adecuado para un uso seguro en entornos como cocinas de personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales.

Tampoco está pensado para ser utilizado por clientes de hoteles, moteles, bed & breakfasts y otros entornos residenciales.

- Si el aparato se utiliza de forma inadecuada o para fines profesionales o semiprofesionales, o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario, la garantía quedará anulada y podremos declinar cualquier responsabilidad por los daños causados.

-Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice.

-El aparato debe enfriarse durante unos 30 minutos para poder manipularlo o limpiarlo con seguridad.

Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje.

2. Retire las pegatinas o etiquetas del dispositivo .

3. Limpie bien la placa de cocción y la bandeja con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.

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

Se trata de una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene la sartén directamente con aceite o grasa para freír.

Nota: Cuando su airfryer se calienta por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Esto es normal en muchos aparatos de calefacción. Esto no afecta a la seguridad de su aparato.

Preparación para su uso

1 Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.

No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.

2 Coloque el plato horneado en la sartén .

No llene la sartén de aceite ni de ningún otro líquido.

No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se verá perturbado y afectará al resultado de la fritura con aire caliente.

USO DEL DISPOSITIVO

Sin aceite puede preparar una amplia gama de ingredientes.

Freír con aire caliente

1. Enchúfalo a una toma con conexión a tierra.

2. Saque con cuidado la sartén de la freidora de aire caliente.

3. Añada los ingredientes a la sartén.

4. Vuelva a introducir la sartén en la freidora de aire caliente.

Asegúrese de alinearla cuidadosamente con las guías de la carcasa de la freidora.

No utilice nunca la sartén sin la placa Fried dentro.

Nota: No toque la sartén durante el uso ni durante un tiempo después, ya que se calienta mucho. Sujete la sartén sólo por el mango.

5. Determine el tiempo de cocción necesario para el ingrediente (véase el apartado "Ajustes" de este capítulo).

6. Algunos ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de cocción (véase el apartado "Ajustes" de este capítulo). Para sacudir los ingredientes, saque la sartén del aparato por el asa y sacúdala. A continuación, vuelva a introducir la sartén en la freidora de aire.

Consejo: Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de cocción, oirá el zumbido del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que tiene que volver a ajustar el temporizador al tiempo de cocción restante después de agitar.

7. Cuando oiga la señal acústica del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de cocción ajustado. Saque la olla del aparato

Consejo: Puede ajustar la temperatura o el tiempo durante el uso para adaptarlos a su gusto. Los ajustes se mantendrán durante unos 10 minutos después de retirar la olla del cuerpo.

8. Compruebe que los ingredientes están listos.

Si los ingredientes aún no están listos, basta con volver a introducir el recipiente en el aparato y programar el temporizador unos minutos más.

13. Para retirar ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), saque la sartén de la freidora de aire caliente y colóquela sobre una rejilla.

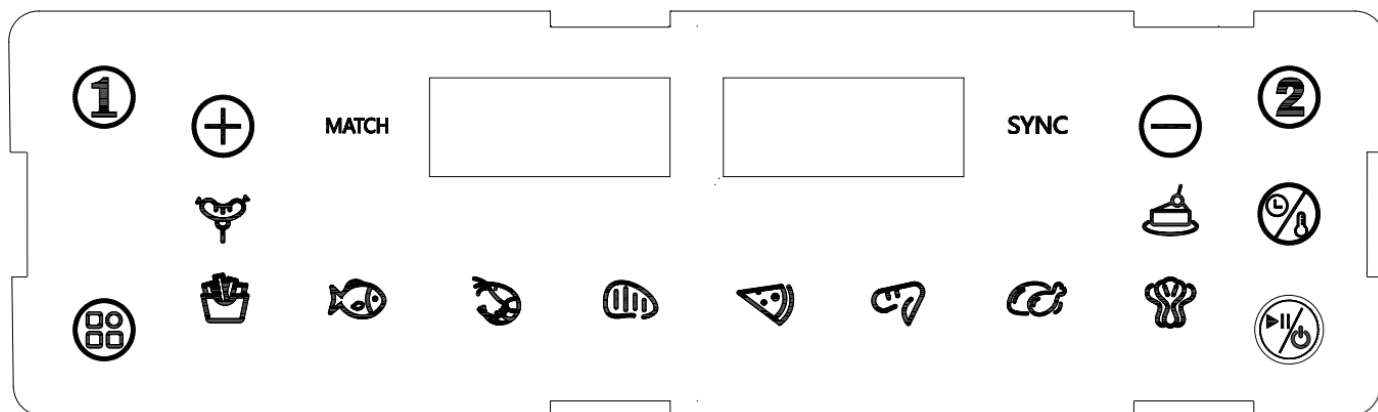
No le dé la vuelta a la bandeja de hornear mientras el molde siga unido a ella, ya que el exceso de aceite que se ha acumulado en el fondo del molde se derramará sobre los ingredientes.

Cuando la sartén y los ingredientes estén calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes de la airfryer, puede salir vapor de la sartén.

10. Vaciar la sartén en un bol o en un plato.

15. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora de aire caliente está inmediatamente lista para preparar otro lote.

INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL S



Instrucciones de uso:

5、Tras encender el aparato, todos los indicadores y tubos digitales se encienden durante 1 segundo y luego se apagan.

Al mismo tiempo, suena el zumbador y se enciende el piloto de encendido . 

2、Pulse  durante 0,5 segundos para arrancar la máquina. Después de arrancar la máquina, 8 luces de las dos pantallas se apagan y las otras luces de las dos pantallas muestran "--".

3、En este punto el consumidor selecciona la olla 1 o la olla 2 según sus necesidades, una vez seleccionada la olla  , se encienden las luces indicadoras de  y  .

La pantalla del plato 1 se enciende y muestra el menú estándar de 180°C/15min . La temperatura y la hora se muestran alternativamente. Los indicadores izquierdo y derecho que indican la temperatura y el tiempo se visualizan en consecuencia; "----" se visualiza en la pantalla correspondiente a la olla 2.

12、Selección de menú  , seleccione el botón de menú, la lámpara de menú correspondiente parpadea, otras lámparas de menú se encienden constantemente, la pantalla de visualización muestra la temperatura de menú correspondiente, si no hay ninguna operación después de 3 segundos, la temperatura y la hora se muestran alternativamente; para ajustar la temperatura y la hora, primero seleccione el botón de selección de

temperatura y hora  , si el indicador correspondiente se enciende en ambos lados de la pantalla de

visualización, pulse   para ajustar la temperatura y la hora. Después del ajuste, pulse el botón de

inicio y pausa  cuyo indicador se ilumina. Después del ajuste, la luz del menú seleccionado se enciende constantemente, las otras luces del menú se apagan, el aparato entra en modo de trabajo y la pantalla de visualización muestra alternativamente la temperatura y la hora. Una vez que la freidora de aire

está funcionando, el botón de selección de menú  no puede seleccionarse ;

13、Si se selecciona el pote 2, repita los pasos 3 y 4 ; .

6、 Cuando la olla 1 está seleccionada pero no en modo de trabajo, la luz de la olla ① , la olla 1 muestra alternativamente la temperatura y la hora del menú. A continuación, seleccione la olla 2, repita los pasos 3 y 4

para la olla 2, pulse el botón de inicio&pausa  cuando la selección haya finalizado. Cuando ambas ollas estén en modo de trabajo, la pantalla mostrará alternativamente la temperatura y la hora de sus menús;

Cuando la olla 2 ya esté seleccionada y quiera ajustar la olla 1, pulse primero la olla 1 ① , después de

ajustar, pulse el botón start&pause  , ambas ollas estarán en modo de trabajo ; al mismo tiempo.

7、 Pulse el botón de inicio&pausa  mientras la máquina está funcionando, la luz indicadora se enciende, las luces del menú correspondiente y las luces de la olla parpadean, otras luces del menú permanecen encendidas, la máquina pausa el calentamiento, el ventilador se ralentiza durante 20 segundos para detenerse, dos ollas dejan de funcionar al mismo tiempo; Para poner en pausa la olla 1, seleccione el botón de la olla ① , presione el botón de inicio y pausa  , la olla 1 se interrumpe para el ajuste. Durante la interrupción, la pantalla correspondiente muestra alternativamente la temperatura y el tiempo programados; Repita la misma operación para detener el funcionamiento de la olla 2;

8、 Pulse prolongadamente el botón de inicio y pausa  mientras la máquina está funcionando durante 2 segundos, la máquina emitirá un pitido, ambas ollas dejarán de funcionar al mismo tiempo, la pantalla mostrará

OFF, la luz indicadora del botón de inicio y pausa se encenderá y las demás luces se apagarán.  Si desea apagar la olla 1 o la olla 2 por separado, seleccione el menú correspondiente de la olla ① o ② ,

luego pulse prolongadamente el botón de inicio y pausa  durante 2 segundos, la olla correspondiente dejará de funcionar y la pantalla mostrará OFF;

9、 Si desea ajustar la temperatura, primero seleccione la olla ① o ② , luego seleccione los botones de temperatura y tiempo  respectivamente para ajustar la temperatura y el tiempo, 5 segundos después de ajustar, salga del modo de depuración sin operación;

10、 Si se selecciona el pote 1 o el pote 2, pulse prolongadamente el botón correspondiente para cancelar.

11、 Función de memoria: Esta máquina tiene una función de memoria. Por ejemplo, cuando el pote 2 se cocina y el menú del ala del muslo se selecciona, la temperatura se fija a 200°C y el tiempo se fija a 20min. Esto permanece así después de utilizar la máquina y no se desconecta la alimentación. La función de memoria desaparece después de 1 hora de apagón.

12、 Función final sincronizada: Después de encender, seleccione la olla ① y la olla ② en el menú, el tiempo de cocción de las 2 ollas difiere, pulse el botón MATCH, y la pantalla **SYNC** permanece encendida, pulse el botón start, la olla de tiempo largo empieza a girar, la olla de tiempo corto muestra "HOLD", deja de girar, cuando ambas ollas alcanzan el mismo tiempo largo, entonces giran sincronizadamente.

15、 Función Match: Después de encenderlo, ajuste la temperatura/tiempo para una olla, presione el botón **MATCH**, el indicador del botón **MATCH** permanecerá encendido, otra olla no ajustada copia la misma función

del menú con la ya seleccionada, presione el botón start & pause  , ambas ollas trabajarán con el mismo menú, cuando empiecen a funcionar, la luz indicadora de MATCH estará apagada, el botón no funcionará.

Ajustes

La tabla siguiente le ayudará a seleccionar los ajustes básicos de los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicativos. Como los ingredientes varían en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.
Porque la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire del interior de la unidad
Retirar brevemente la **sartén del** aparato durante la fritura con aire caliente apenas interrumpe el proceso.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de cocción ligeramente inferior al de los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de cocción ligeramente más largo, una menor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de cocción ligeramente más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de cocción optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se cocinen de forma desigual.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener resultados crujientes. Fría sus ingredientes en la freidora de aire caliente a los pocos minutos de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora de aire caliente .
- Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utilice masa preparada para hacer bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa preparada también necesita menos tiempo de preparación que la masa casera.
- Coloque una bandeja o fuente de horno en la rejilla de la freidora de aire caliente o en la rejilla de malla si desea hornear un pastel o una quiche o freír ingredientes frágiles o rellenos
- También puede utilizar la freidora de aire caliente para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

	Cantidad mín-máx (g))	Tiempo)	Temperatura (°C))	Agitar	Información complementaria
Patatas fritas congeladas	200-800	23	180	agitar	
Alitas de pollo	200-800	23	180	agitar	
Pescado	200-800	18	200	agitar	
Gambas	200-800	14	200	agitar	
Bistec	100-400	15	180		
Pizza	100-400	17	200		
Pastel	200-800	15	170		
Pollo	1000-2000	45	200		
Verduras	100-400	8	160		
Salchichas	200-800	23	180	agitar	

Nota: Añada 3 minutos al tiempo de cocción si empieza a freír cuando la freidora de aire caliente aún está fría.
Si las dos ollas trabajan al mismo tiempo, prolongue el tiempo de trabajo 5 minutos.

Limpieza

Limpe el aparato después de cada uso.

La sartén y la rejilla tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios metálicos ni limpiadores abrasivos para limpiarlos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.

- 1 Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
Nota: Retire la sartén para que la freidora de aire caliente se enfríe más rápido.
- 2 Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- 3 Limpie la cubeta y la cesta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
Puedes utilizar líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.
Consejo: Si la suciedad se pega a la rejilla o al fondo de la sartén, llénala de agua caliente con un poco de detergente líquido. Coloca la rejilla en la olla y deja que la olla y la rejilla se empapen durante unos 10 minutos.
- 4 Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- 5 Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.

Almacenamiento

- 1 Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
- 2 Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

Medio ambiente

No tires el aparato con la basura normal cuando se agote, entrégalo en un punto de recogida oficial para su reciclaje. De este modo contribuirás a proteger el medio ambiente.

Garantía y servicio

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

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire caliente no funciona	El aparato no está conectado.	Enchúfalo a una toma con conexión a tierra.
	No ha ajustado el temporizador.	Ponga el botón del temporizador en el tiempo de cocción deseado para encender el aparato.
Los ingredientes horneados con la airfryer no se cocinan.	La cantidad de ingredientes de la cazuela es demasiado grande.	Ponga porciones más pequeñas de ingredientes en la sartén. Las porciones más pequeñas se cocinan más uniformemente.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Ajuste el mando de la temperatura a la temperatura deseada (véase "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el temporizador al tiempo de cocción deseado (véase "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato").
Los ingredientes se cocinan de forma desigual en la airfryer.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de cocción.	Los ingredientes que estén unos encima de otros (por ejemplo, patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de cocción. Consulte el apartado "Ajustes" del capítulo "Uso del aparato".
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la airfryer.	Ha utilizado un tipo de aperitivos pensados para ser preparados en una freidora tradicional.	Utilice chips de horno o unte ligeramente los bocados con aceite para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la sartén en el	Hay demasiados ingredientes en la cazuela.	No llene el recipiente más allá de la indicación MAX.

aparato correctamente.	La rejilla no está bien colocada en la sartén.	Empuje la cesta en la sartén hasta que oiga un clic.
Sale humo blanco del aparato.	Se preparan ingredientes grasos.	Cuando se fríen ingredientes grasos en la airfryer, una gran cantidad de aceite se filtra en la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La olla aún contiene restos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco se debe a que la grasa se calienta en la sartén. Asegúrese de limpiar bien la sartén después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se cocinan de forma desigual en la airfryer.	No usaste el tipo correcto de patata.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la cocción.
	No has enjuagado bien los palitos de patata antes de freírlos.	Enjuagar bien los bastones de patata para eliminar la fécula del exterior.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la airfryer.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrate de secar bien los palitos de patata antes de añadir el aceite.
		Corte los palitos de patata más pequeños para obtener un resultado más crujiente.
		Añada un poco más de aceite para obtener resultados más crujientes.

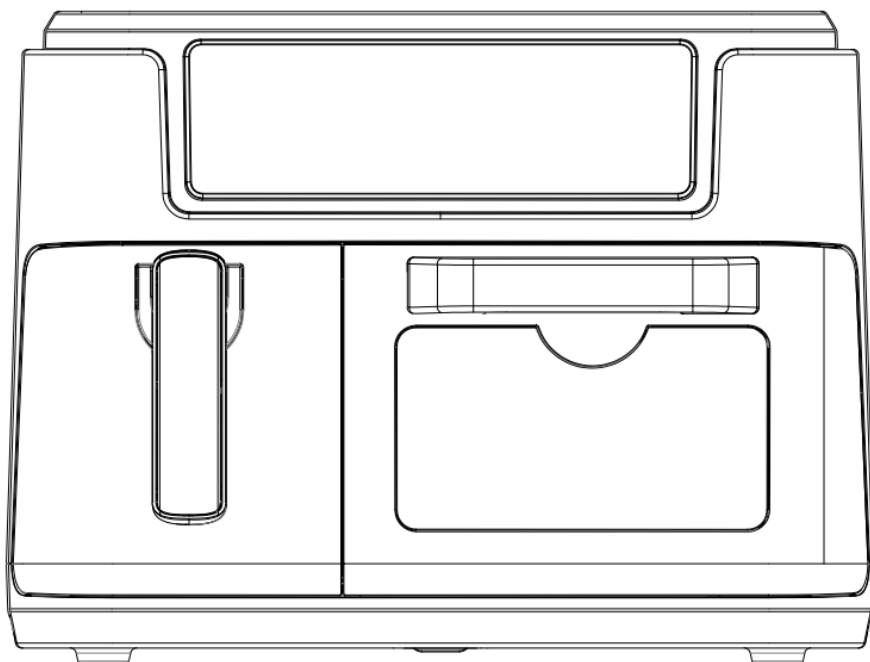
Eliminación correcta de este producto	
	Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana derivados de la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Si desea devolver su aparato usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos pueden recoger este producto para reciclarlo de forma segura para el medio ambiente.



Forno Nexxt Airfryer

Istruzioni per l'uso e la sicurezza

Modello: 901A



**- PER L'INTERNO
SOLO PER USO DOMESTICO.**

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Questo dispositivo è destinato ad applicazioni domestiche e simili, quali:

- cucine per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- aziende agricole;
- dai clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- ambienti in stile bed & breakfast.

IMPORTANTI SALVAGUARDIE

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde.
3. Per evitare scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine o la base in acqua o altri liquidi.
4. **AVVERTENZA:** Questo apparecchio elettrico contiene una funzione di riscaldamento. Le superfici, comprese quelle non funzionali, possono sviluppare temperature elevate. Poiché le temperature sono percepite in modo diverso da persone diverse, questo apparecchio deve essere utilizzato con CAUTELA. Toccare l'apparecchio solo in corrispondenza delle impugnature e delle superfici di presa previste e utilizzare protezioni termiche come guanti o simili. Le superfici diverse da quelle di presa devono essere lasciate raffreddare a sufficienza prima di essere toccate.
5. Scollegare l'apparecchio quando non viene utilizzato e prima di pulirlo. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di rimuovere le parti.
6. Tipo Y: se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone analogamente qualificate per evitare pericoli.
7. L'utilizzo di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può provocare lesioni.
8. Non utilizzare all'aperto
9. Non lasciare che il cavo penda oltre il bordo di un tavolo o di un piano di lavoro e non toccare superfici calde.
10. Non collocare su o vicino a un bruciatore a gas o elettrico caldo o in un forno riscaldato.
11. Quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altre sostanze calde, occorre prestare la massima attenzione.
liquidi.
12. Inserire sempre la spina prima nell'apparecchio e poi nella presa. Per scollegare l'apparecchio, posizionare un pulsante qualsiasi su "off" e quindi scollegare l'apparecchio.
13. Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli per cui è stato concepito.
14. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e che ne comprendano i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
15. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini al di sotto degli 8 anni.
16. Gli apparecchi non sono destinati a essere controllati da un timer esterno o da un sistema di controllo remoto separato.

INTRODUZIONE

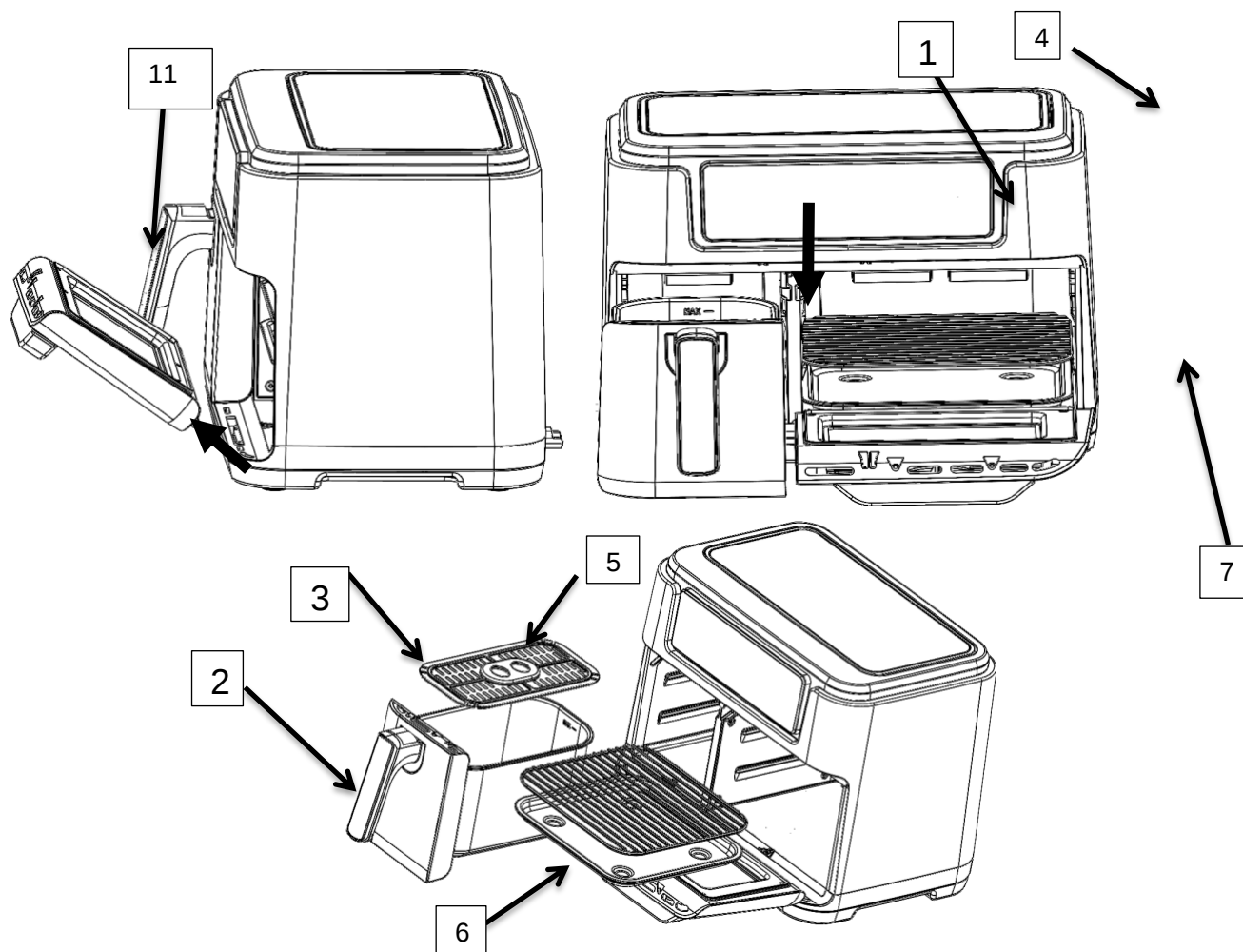
Questa friggitrice ad aria calda offre un modo facile e sano di cucinare i vostri ingredienti preferiti. Grazie alla rapida circolazione dell'aria calda e alla griglia superiore, è in grado di preparare innumerevoli piatti. La cosa migliore è che la friggitrice ad aria calda riscalda gli alimenti in tutte le direzioni e la maggior parte degli ingredienti non richiede olio.

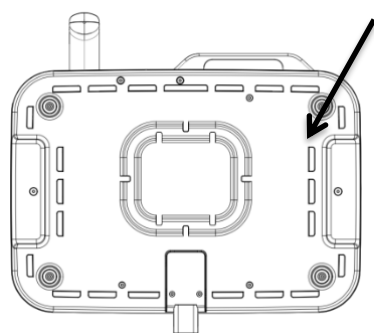
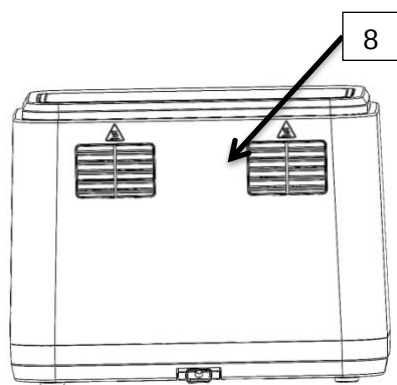
DATI TECNICI :

- Tensione: 220-240V~ 50-60Hz
- Wattaggio: 2400W (850+1550W)
- Contenuto: 3,5 litri+8 litri
- Temperatura regolabile: 60 - 200°C
- Timer (0-60min)

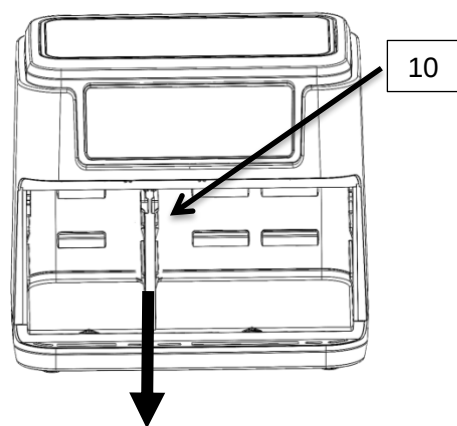
DESCRIZIONE GENERALE :

6. Pannello di controllo 2.Maniglia 3.Piastra isolante rimovibile Teglia 4.Coperchio superiore
5.Cestello 6.Vassoio di sgocciolamento 7.Griglia a maglie 8.Uscita dell'aria 9.Ripostiglio per il
cavo 10.Piastra isolante rimovibile
Porta del forno





9



Importante

Pericolo

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
 - Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini al di sotto degli 8 anni.
 - Non immergere mai l'involucro, che contiene componenti elettrici ed elementi riscaldanti, in acqua o sciacquarlo sotto il rubinetto.
 - Non lasciare che acqua o altri liquidi finiscano nell'apparecchio per evitare scosse elettriche.
 - Collocare sempre gli ingredienti da friggere nel cestello per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
 - Non coprire le aperture di ingresso e di uscita dell'aria quando l'unità è in funzione.
 - Non riempire la pentola d'olio per non provocare incendi.
 - Non toccare mai l'interno del dispositivo mentre è in funzione.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

ATTENZIONE

- Verificare che la tensione indicata sul dispositivo corrisponda alla tensione di rete locale.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o altre parti sono danneggiate.
- Non rivolgersi a persone non autorizzate per sostituire o riparare un cavo di alimentazione danneggiato.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare il dispositivo o utilizzare il pannello di controllo con le mani bagnate....
- Non collocare l'apparecchio contro una parete o contro altri dispositivi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio.
- Non appoggiare nulla sul dispositivo.
- Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Non lasciare che il dispositivo funzioni senza sorveglianza.
- Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dalle aperture di uscita del vapore e dell'aria.
- Fare attenzione anche al vapore e all'aria calda quando si rimuove la pentola dall'apparecchio.
- Le superfici raggiungibili possono diventare calde durante l'uso.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si nota del fumo scuro proveniente dall'apparecchio.
- Attendere che il fumo cessi prima di rimuovere la pentola dall'apparecchio.

Nota

- Assicurarsi che il dispositivo si trovi su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è adatto all'uso sicuro in ambienti quali cucine del personale, aziende agricole, motel e altri ambienti non residenziali. Non è inoltre destinato all'uso da parte di clienti di alberghi, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semiprofessionali, o se non viene utilizzato secondo le istruzioni contenute nel manuale d'uso, la garanzia decade e possiamo declinare ogni responsabilità per i danni causati.
- Scollegare sempre la spina dell'apparecchio quando non viene utilizzato.
- L'apparecchio deve raffreddarsi per circa 30 minuti per poter essere maneggiato o pulito in modo sicuro.

Prima del primo utilizzo

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

Questa è una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda. Non riempire la padella direttamente con olio o grasso di frittura.

Nota: quando l'airfryer viene riscaldato per la prima volta, è possibile che si sprigioni un leggero fumo o odore. Si tratta di un fenomeno normale in molti apparecchi di riscaldamento. Ciò non influisce sulla sicurezza dell'apparecchio.

Preparazione all'uso

1 Posizionare il dispositivo su una superficie stabile, orizzontale e piana.

Non collocare l'apparecchio su una superficie non resistente al calore.

2 Posizionare la piastra da forno nella teglia.

Non riempire la padella con olio o altri liquidi.

Non collocare nulla sopra l'apparecchio, in quanto il flusso d'aria verrebbe disturbato e comprometterebbe il risultato della frittura ad aria calda.

USO DEL DISPOSITIVO

L'oil-free può preparare un'ampia gamma di ingredienti.

Frittura ad aria calda

1. Collegare la spina a una presa di corrente con messa a terra.

2. Estrarre con cautela la padella dalla friggitrice ad aria calda.

3. Aggiungere gli ingredienti alla padella.

4. Far scivolare di nuovo la padella nella friggitrice ad aria calda.

Assicurarsi di allinearla con cura alle guide nell'alloggiamento della friggitrice.

Non utilizzare mai la padella senza la piastra Fried.

Nota: non toccare la padella durante e per qualche tempo dopo l'uso, perché diventa molto calda. Tenere la padella solo per il manico.

5. Determinare il tempo di cottura richiesto per l'ingrediente (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo).

6. Alcuni ingredienti devono essere scossi a metà del tempo di cottura (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per scuotere gli ingredienti, estrarre la padella dall'apparecchio tenendola per il manico e scuoterla. Quindi inserire nuovamente la padella nella friggitrice ad aria.

Suggerimento: se si imposta il timer su metà del tempo di cottura, si sentirà il segnale acustico del timer quando si devono scuotere gli ingredienti. Tuttavia, ciò significa che è necessario reimpostare il timer sul tempo di cottura rimanente dopo aver agitato.

7. Quando si sente il cicalino del timer, il tempo di cottura impostato è trascorso. Estrarre la pentola dall'apparecchio

Suggerimento: è possibile regolare la temperatura o il tempo durante l'uso in base ai propri gusti. Le impostazioni rimangono attive per circa 10 minuti dopo aver rimosso la pentola dal corpo.

8. Controllare che gli ingredienti siano pronti.

Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente reinserire la padella nell'apparecchio e impostare il timer per qualche minuto in più.

14. Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio le patatine), estrarre la padella dalla friggitrice ad aria calda e posizionarla su una griglia.

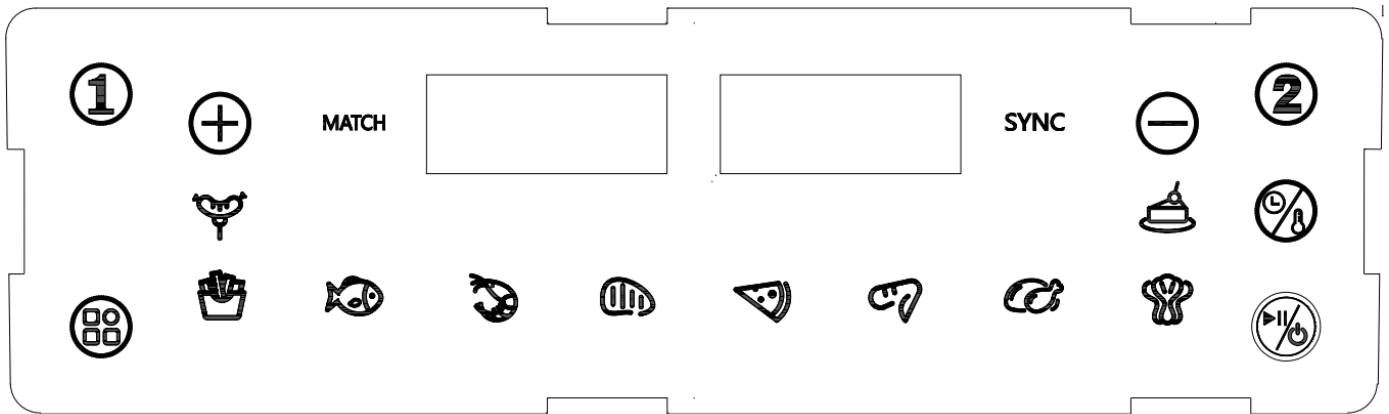
Non capovolgere la teglia quando è ancora attaccata ad essa, perché l'olio in eccesso che si è accumulato sul fondo della teglia colerà sugli ingredienti.

Quando la padella e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti presenti nell'airfryer, è possibile che dalla padella fuoriesca del vapore.

10. Svuotare la padella in una ciotola o in un piatto.

16. Quando una partita di ingredienti è pronta, la friggitrice ad aria calda è immediatamente pronta a prepararne un'altra.

ISTRUZIONI PER IL PANNELLO DI CONTROLLO S



Istruzioni per l'uso:

6. Dopo l'accensione del dispositivo, tutti gli indicatori e i tubi digitali si accendono per 1 secondo e poi si spengono. Contemporaneamente, il cicalino suona e la spia di alimentazione si accende. 

2. Premere  per 0,5 secondi per avviare la macchina. Dopo l'avvio della macchina, 8 spie sui due schermi sono spente e le altre spie sui due schermi visualizzano "--".

3. A questo punto il consumatore seleziona il vaso 1 o il vaso 2 in base alle proprie esigenze; una volta selezionato il vaso  si accendono le spie luminose di  e .

Il display del pannello 1 si accende e visualizza il menu standard di 180°C/15min. La temperatura e l'ora vengono visualizzate alternativamente. Gli indicatori di sinistra e di destra che indicano la temperatura e l'ora vengono visualizzati di conseguenza; sullo schermo corrispondente alla pentola 2 viene visualizzato "----".

14. Selezione del menu , selezionare il pulsante del menu, la spia del menu corrispondente lampeggia, le altre spie del menu si accendono costantemente, il display visualizza la temperatura del menu corrispondente, se non si effettua alcuna operazione dopo 3 secondi, la temperatura e l'ora vengono visualizzate alternativamente; per regolare la temperatura e l'ora, selezionare prima il pulsante di selezione

della temperatura e dell'ora , se l'indicatore corrispondente si accende su entrambi i lati del display,

premere   per regolare la temperatura e l'ora. Dopo l'impostazione, premere il pulsante di avvio e

pausa  il cui indicatore si accende. Dopo l'impostazione, la spia del menu selezionato si accende costantemente, le altre spie del menu si spengono, l'apparecchio entra in modalità di funzionamento e il display visualizza alternativamente la temperatura e l'ora. Una volta che la friggitrice ad aria è in funzione, il

pulsante di selezione del menu  non può essere selezionato ; .

15. Se si seleziona il potenziometro 2, ripetere i passaggi 3 e 4 ; .

6, Quando la pentola 1 è selezionata ma non è in modalità di lavoro, la luce della pentola  , la pentola 1 visualizza alternativamente la temperatura e l'ora del menu. Selezionare quindi la pentola 2, ripetere i passaggi

3 e 4 per la pentola 2, premere il pulsante di avvio e pausa  al termine della selezione. Quando entrambe le pentole sono in modalità di lavoro, il display visualizza alternativamente la temperatura e l'ora dei rispettivi menu; se la pentola 2 è già selezionata e si desidera regolare la pentola 1, premere prima la pentola 1  ,

dopo averla regolata, premere il pulsante di avvio e pausa  , entrambe le pentole sono in modalità di lavoro ; contemporaneamente.

7, premere il pulsante start & pausa  mentre la macchina è in funzione, la spia si accende, le spie dei menu e delle pentole corrispondenti lampeggiano, le altre spie dei menu rimangono accese, la macchina mette in pausa il riscaldamento, la ventola rallenta per 20 secondi e si ferma, due pentole smettono di funzionare

contemporaneamente; Per mettere in pausa la pentola 1, selezionare il tasto della pentola  , premere il

tasto start & pause  , la pentola 1 viene interrotta per la regolazione. Durante l'interruzione, il display corrispondente visualizza alternativamente la temperatura e l'ora programmate; Ripetere la stessa operazione per arrestare il funzionamento del vaso 2;

8, premere a lungo il pulsante start & pausa  mentre la macchina è in funzione per 2 secondi, la macchina emetterà un segnale acustico, entrambe le pentole smetteranno di funzionare contemporaneamente, il display

visualizzerà OFF, la spia del pulsante start & pausa sarà accesa e le altre spie saranno spente.  Se si desidera spegnere la pentola 1 o la pentola 2 separatamente, selezionare il menu corrispondente della pentola

 o  , poi premere a lungo il pulsante start & pausa  per 2 secondi, la pentola corrispondente smetterà di funzionare e il display visualizzerà OFF;

9, Se si desidera regolare la temperatura, selezionare prima il piatto  o  , poi selezionare i pulsanti

temperatura e tempo  rispettivamente per regolare la temperatura e il tempo, 5 secondi dopo la regolazione, uscire dalla modalità di debug senza operazioni;

10, Se è stato selezionato il potenziometro 1 o il potenziometro 2, premere a lungo il tasto corrispondente per annullarlo.

11, funzione di memoria: questa macchina è dotata di una funzione di memoria. Ad esempio, quando si cucina la pentola 2 e si seleziona il menu delle ali di bacchetta, la temperatura è impostata su 200°C e il tempo è impostato su 20 minuti. Questa funzione rimane attiva anche dopo l'utilizzo dell'apparecchio e senza spegnere la macchina. La funzione di memoria scompare dopo 1 ora di interruzione dell'alimentazione.

12, Funzione di fine sincrono: dopo l'accensione, selezionare la pentola  e la pentola  nel menu, i tempi di cottura delle due pentole differiscono, premere il pulsante MATCH e il display **SYNC** rimane acceso, premere il pulsante start, la pentola a tempo inizia a girare, la pentola a tempo mostra "HOLD", smette di girare, quando entrambe le pentole raggiungono lo stesso tempo lungo, allora girano in modo sincrono.

15, funzione Match: dopo l'accensione, impostare la temperatura/il tempo per una pentola, premere il pulsante **MATCH**, l'indicatore del pulsante **MATCH** rimarrà acceso, un'altra pentola non impostata copia la stessa

funzione del menu con quella già selezionata, premere il pulsante di avvio e pausa  , entrambe le pentole funzioneranno con lo stesso menu, quando iniziano a funzionare, l'indicatore luminoso di MATCH è spento, il pulsante non funziona.

Impostazioni

La tabella seguente vi aiuterà a selezionare le impostazioni di base degli ingredienti.

Nota: queste impostazioni sono indicative. Poiché gli ingredienti variano per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione migliore per i vostri ingredienti.

La tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'unità.

Se si toglie brevemente la **padella** dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda, il processo non viene praticamente interrotto.

Suggerimenti

- Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di cottura leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di cottura leggermente più lungo, una quantità minore di ingredienti richiede solo un tempo di cottura leggermente più breve.
- Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà cottura ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare una cottura non uniforme.
- Aggiungete un po' di olio alle patate fresche per ottenere risultati croccanti. Friggete gli ingredienti nella friggitrice ad aria calda entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi, come le salsicce, nella friggitrice ad aria calda.
- Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria calda.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.
- Utilizzate la pasta pronta per preparare snack ripieni in modo semplice e veloce. La pasta pronta richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto a quella fatta in casa.
- Posizionare una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria calda o sulla griglia se si desidera cuocere una torta o una quiche o friggere ingredienti fragili o ingredienti ripieni.
- È possibile utilizzare la friggitrice ad aria calda anche per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150 °C per un massimo di 10 minuti.

	Min-max Quantità (g))	Tempo)	Temperatura (°C))	Agitare	Informazioni aggiuntive
Patatine fritte congelate	200-800	23	180	scuotere	
Ala di pollo	200-800	23	180	scuotere	
Pesce	200-800	18	200	scuotere	
Gamberi	200-800	14	200	scuotere	
<u>Bistecca</u>	100-400	15	180		
Pizza	100-400	17	200		
Torta	200-800	15	170		
<u>Pollo</u>	1000-2000	45	200		
Verdure	100-400	8	160		
Salsiccia	200-800	23	180	scuotere	

Nota: aggiungere 3 minuti al tempo di cottura se si inizia a friggere quando la friggitrice ad aria calda è ancora fredda.

Se entrambe le pentole lavorano contemporaneamente, prolungare il tempo di lavoro di 5 minuti.

Pulizia

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

La padella e il ripiano sono dotati di un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili metallici o detergenti abrasivi per pulirli, perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

1 Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

Nota: rimuovere la padella per consentire alla friggitrice ad aria calda di raffreddarsi più rapidamente.

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

3 Pulire la pentola e il cestello con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva.

È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere lo sporco rimasto.

Suggerimento: se la sporcizia si attacca alla rastrelliera o al fondo della padella, riempire la padella con acqua calda e un po' di detersivo. Posizionare la rastrelliera nella pentola e lasciarla in ammollo per circa 10 minuti.

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

5 Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere i residui di cibo.

Immagazzinamento

1 Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

2 Assicurarci che tutte le parti siano pulite e asciutte.

Ambiente

Non gettate il dispositivo con i normali rifiuti domestici quando si esaurisce, ma consegnatelo presso un punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio. In questo modo contribuirete a proteggere l'ambiente.

Garanzia e assistenza

Se avete bisogno di assistenza o di informazioni o se avete un problema, rivolgetevi al centro di assistenza autorizzato di zona.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria calda non funziona	Il dispositivo non è collegato.	Collegare la spina a una presa di corrente con messa a terra.
	Non è stato impostato il timer.	Per accendere l'apparecchio, impostare il pulsante del timer sul tempo di cottura desiderato.
Gli ingredienti cotti con l'airfryer non sono cotti.	La quantità di ingredienti nella casseruola è eccessiva.	Mettete nella padella porzioni più piccole di ingredienti. Le porzioni più piccole cuociono in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare la manopola della temperatura sulla temperatura desiderata (vedere "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Impostare il timer sul tempo di cottura desiderato (vedere "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").
Gli ingredienti vengono cotti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere scossi a metà del tempo di cottura.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro (ad esempio le patatine) devono essere scossi a metà del tempo di cottura. Vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio".
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dall'airfryer.	Avete utilizzato un tipo di snack destinato a essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Per un risultato più croccante, utilizzare le patatine da forno o spennellare leggermente i bocconcini con olio.

Non riesco a far scorrere correttamente la pentola nell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nella casseruola.	Non riempire la pentola oltre l'indicazione MAX.
	Il ripiano non è posizionato correttamente nella teglia.	Spingere il cestello nella pentola finché non si sente uno scatto.
Dal dispositivo esce del fumo bianco.	Preparate gli ingredienti grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce dalla padella. L'olio produce fumo bianco e la padella può riscaldarsi più del normale. Questo non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	La pentola contiene ancora residui di grasso dovuti all'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nella padella. Assicuratevi di pulire bene la padella dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche vengono cotte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non avete usato il tipo di patata giusto.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la cottura.
	Non avete sciacquato bene i bastoncini di patate prima di friggerli.	Sciacquare bene i bastoncini di patate per eliminare l'amido dalla parte esterna.
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua contenuta.	Assicuratevi di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare i bastoncini di patate più piccoli per ottenere un risultato più croccante.
		Aggiungere un po' più di olio per ottenere risultati più croccanti.

Smaltimento corretto di questo prodotto	
	Questo marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici nell'UE. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana dovuti allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, si prega di riciclarlo responsabilmente per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Se si desidera restituire l'apparecchio usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Il prodotto potrà essere riciclato in modo sicuro per l'ambiente.