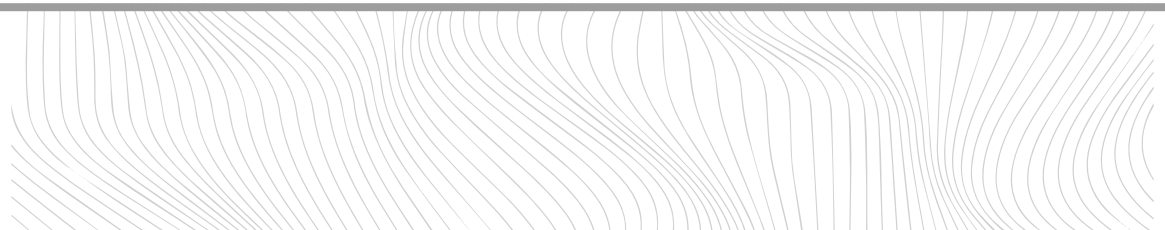
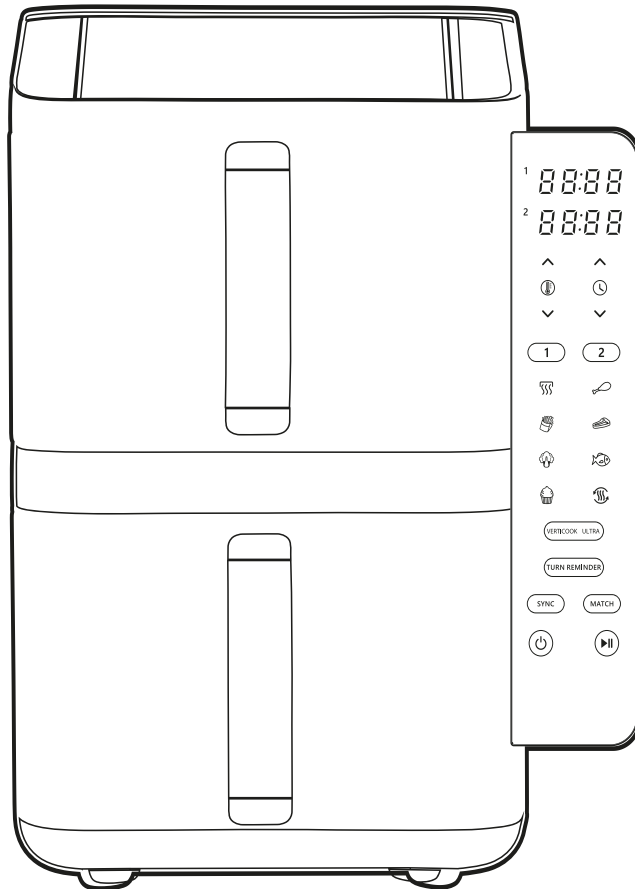
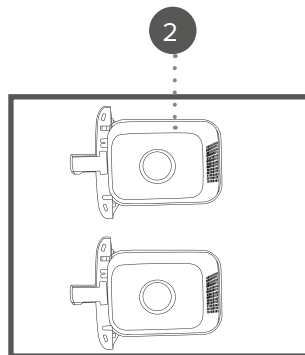
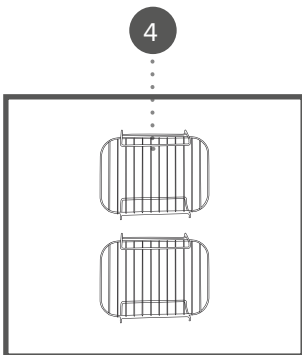
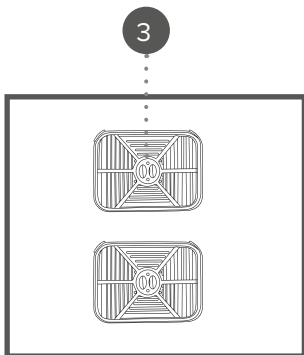
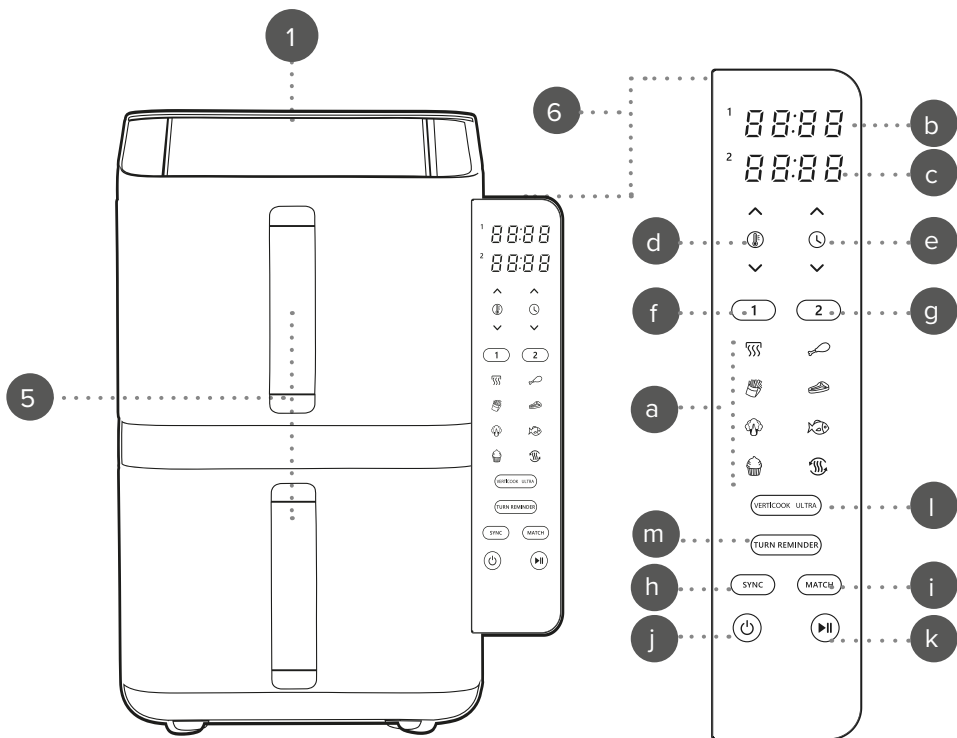


User manual

VertiCook Ultra





EN | Description of parts

1. Air fryer main unit
2. Cooking compartments
3. Non-stick coated cooking trays
4. Cooking racks
5. Cooking compartment handles
6. Digital control panel
 - a. Cooking presets
 - b. Compartment 1 display
 - c. Compartment 2 display
 - d. Temperature adjustment buttons
 - e. Time adjustment buttons
 - f. Compartment 1 button
 - g. Compartment 2 button
 - h. Sync cook button
 - i. Match cook button
 - j. Power button
 - k. Start/Pause button
 - l. VertiCook Ultra button
 - m. Turn reminder button

FR | Description des pièces

1. Unité principale de la friteuse à air
2. Compartiments de cuisson
3. Plateaux de cuisson à revêtement antiadhésif
4. Grilles de cuisson
5. Poignées du compartiment de cuisson
6. Panneau de commande numérique
 - a. Programmes de cuisson
 - b. Écran du compartiment 1
 - c. Écran du compartiment 2
 - d. Boutons de réglage de la température
 - e. Boutons de réglage de la durée
 - f. Bouton du compartiment 1
 - g. Bouton du compartiment 2
 - h. Bouton de synchronisation de cuisson
 - i. Bouton de correspondance de cuisson
 - j. Bouton d'alimentation
 - k. Bouton de marche/pause
 - l. Bouton VertiCook Ultra
 - m. Bouton de rappel pour retourner

NL | Beschrijving van onderdelen

1. Hoofdeunit van de heteluchtfriteuse
2. Bakcompartimenten
3. Bakplaten met antiaanbaklaag
4. Bakrekjes
5. Handvat van de bakcompartimenten
6. Digitaal bedieningspaneel
 - a. Voorinstellingen voor bereiding
 - b. Display van compartiment 1
 - c. Display van compartiment 2
 - d. Bedieningsknop voor de temperatuur
 - e. Bedieningsknop voor de tijd
 - f. Knop compartiment 1
 - g. Knop compartiment 2
 - h. Sync cook-knop
 - i. Match cook-knop
 - j. Aan-uitknop
 - k. Start-/pauzeknop
 - l. VertiCook Ultra-knop
 - m. Knop voor herinnering om te draaien

DE | Beschreibung der Teile

1. Hauptinheit der Heißluftfriteuse
2. Garfach
3. Antihafbeschichteter Frittierkorb
4. Garroste
5. Griffe des Garfachs
6. Digitales Bedienfeld
 - a. Garvoreinstellungen
 - b. Anzeige Fach 1
 - c. Anzeige Fach 2
 - d. Tasten zur Temperatureinstellung
 - e. Tasten zur Zeiteinstellung
 - f. Taste Fach 1
 - g. Taste Fach 2
 - h. Taste zum aufeinander abgestimmten Garen
 - i. Taste zum gleichzeitigen Garen
 - j. Ein-/Aus-Taste
 - k. Start/Pause-Taste
 - l. VertiCook Ultra-Taste
 - m. Taste zur Wendeerinnerung

ES | Descripción de las piezas

1. Unidad principal de la freidora de aire
2. Compartimentos de cocción
3. Bandejas de cocción con revestimiento antiadherente
4. Rejillas de cocción
5. Asas de los compartimentos de cocción
6. Panel de control digital
 - a. Preamjustes de cocción
 - b. Pantalla del compartimento 1
 - c. Pantalla del compartimento 2
 - d. Botones de ajuste de la temperatura
 - e. Botones de ajuste del tiempo
 - f. Botón del compartimento 1
 - g. Botón del compartimento 2
 - h. Botón de cocción sincronizada
 - i. Botón de cocción combinada
 - j. Botón de encendido
 - k. Botón de inicio/pausa
 - l. Botón VertiCook Ultra
 - m. Botón de aviso de vuelta

PT | Descrição das partes

1. Unidade principal da fritadeira de ar
2. Compartimentos de preparação
3. Tabuleiros revestidos antiaderentes
4. Grelhas de preparação
5. Pegas do compartimento de preparação
6. Painel de controlo digital
 - a. Predefinições de preparação
 - b. Visor do compartimento 1
 - c. Visor do compartimento 2
 - d. Botões de ajuste da temperatura
 - e. Botões de ajuste do tempo
 - f. Botão do compartimento 1
 - g. Botão do compartimento 2
 - h. Botão Sync cook (Sincronizar preparação)
 - i. Botão Match Cook (Combinar preparação)
 - j. Botão de alimentação
 - k. Botão Iniciar/Pausa
 - l. Botão VertiCook Ultra
 - m. Botão de lembrete para viragem

IT | Descrizione dei componenti

1. Unità principale della friggitrice ad aria
2. Vani cottura
3. Vassoi di cottura antiaderenti
4. Griglie di cottura
5. Manici dei vani cottura
6. Pannello di controllo digitale
 - a. Preimpostazioni di cottura
 - b. Display vano 1
 - c. Display vano 2
 - d. Pulsanti di regolazione della temperatura
 - e. Pulsanti di regolazione del tempo
 - f. Pulsante vano 1
 - g. Pulsante vano 2
 - h. Pulsante Sync cook (Sincronizza cottura)
 - i. Pulsante Match cook (Abbina cottura)
 - j. Pulsante di accensione
 - k. Pulsante di avvio/pausa
 - l. Pulsante VertiCook Ultra
 - m. Pulsante Turn reminder (Promemoria per girare gli alimenti)

PL | Opis części

1. Jednostka główna frytownicy na powietrze
2. Komory smażenia
3. Wymywane tace z powłoką zapobiegającą przywieraniu
4. Ruszty do smażenia
5. Uchwyty komór smażenia
6. Cyfrowy panel sterowania
 - a. Zaprogramowane ustawienia smażenia
 - b. Wyświetlacz komory 1
 - c. Wyświetlacz komory 2
 - d. Przyciski regulacji temperatury
 - e. Przyciski regulacji czasu
 - f. Przycisk komory 1
 - g. Przycisk komory 2
 - h. Przycisk synchronizacji smażenia
 - i. Przycisk dopasowania smażenia
 - j. Przycisk zasilania
 - k. Przycisk rozpoczęcia/wstrzymania (Start/Pause)
 - l. Przycisk gotowania wertykalnego ultra
 - m. Przycisk przypomnienia o przewróceniu na drugą stronę

SAFETY INSTRUCTIONS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
- Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and knowledge, if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should not perform cleaning or user maintenance, unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance is not a toy.
- If the power supply cord, plug or any part of the appliance is malfunctioning or if it has been dropped or damaged, cease using the product immediately to avoid potential injury.
- This appliance contains no user serviceable parts, only a qualified electrician should carry out repairs. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- Keep the appliance and its power supply cord out of the reach of children.
- Keep the appliance out of the reach of children when it is switched on or cooling down.
- Keep the appliance and its power supply cord away from heat or sharp edges that could cause damage.
- Keep the power supply cord away from any parts of the appliance that may become hot during use.
- Keep the appliance away from other heat emitting appliances.
- Do not allow the power supply cord to hang over worktops, touch hot surfaces or become twisted.
- Do not immerse the electrical components of the appliance in water or any other liquid.
- Do not operate the appliance with wet hands or if any connections are wet.
- If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water.
- Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.
- Do not remove the appliance from the mains power supply by pulling the cord; switch it off and remove the plug by hand.
- Do not pull or carry the appliance by its power supply cord.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not use any accessories other than those supplied.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not store the appliance in direct sunlight or in high humidity conditions.
- Do not move the appliance whilst it is in use.
- Always unplug the appliance after use and allow it to cool fully before any cleaning, user maintenance or storing away.
- Always use the appliance on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.
- This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Use of an extension cord with the appliance is not recommended.
- This appliance is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.



CAUTION: Hot surface – do not touch hot sections or heating components of the appliance.



WARNING: Keep the appliance away from flammable materials.

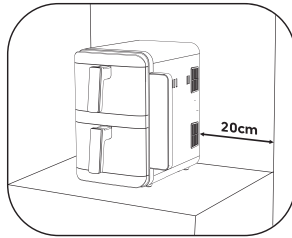
Dos and don'ts

DO:

Check that the cooking compartments are securely fitted before use. Not doing so will prevent the air fryer from operating. Only hold the cooking compartments by the cooking compartment handle. Take care when removing the cooking compartments, as steam may be emitted. Ensure there is a sufficient gap between the unit and any obstructions.

DON'T:

Invert the cooking compartments, as hot oil or fat may pour out of the air vents at the rear of the cooking compartment. Always keep the cooking compartments upright to avoid injury. Cover the air fryer or block its air inlets, as this will disrupt the airflow and may cause overheating or inconsistent cooking results. Fill the cooking compartments with oil or any other liquid. Touch the cooking compartments during or straight after use, as they will be hot; only hold each cooking compartment by the cooking compartment handle.



WARNING: ENSURE THAT THE AIR FRYER OVEN HAS AT LEAST 20 CM OF FREE SPACE IN ALL DIRECTIONS BEFORE USE.

Automatic switch-off

The air fryer is fitted with an automatic switch-off. This will activate when the set cooking time has elapsed, causing the timer to sound and the air fryer to turn off.



NOTE: If the air fryer needs to be turned off before the set cooking time has elapsed, switch off and unplug it from the mains power supply.

Care and maintenance

Before attempting any cleaning or maintenance, switch off and unplug the air fryer from the mains power supply and allow it to fully cool.

STEP 1: Wipe the air fryer main unit with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

STEP 2: Clean the non-stick coated cooking trays and cooking racks in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. Clean the cooking compartment with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the air fryer or its accessories, as this could cause damage.



NOTE: The air fryer should be cleaned after each use.

Instructions for use

Before first use

Clean the air fryer following the instructions outlined in the section entitled '**Care and maintenance**'.



NOTE: When using the air fryer for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the air fryer during use. It is advised to run the air fryer without food for approx. 10 minutes before first use; this will prevent the initial smoke or odour from affecting the taste of the food.

Assembling the air fryer

STEP 1: Line up the cooking compartment handles with the slots in the cooking compartments and push down until they click into place. The handles are not designed to be removed once attached to the cooking basket.

STEP 2: Fit the non-stick coated cooking trays into the cooking compartments, checking that they are seated securely.

STEP 3: For cooking on four levels, place the cooking racks on top of the cooking trays, ensuring that the handles are on the left and right sides of the cooking compartment.

STEP 4: Slide the cooking compartments into the air fryer main unit.

Using the control panel

When the air fryer is plugged in and switched on at the mains power supply, the air fryer main unit will beep and the power button will illuminate to indicate that it is powered.


Press the power button to switch on the air fryer.

Manual function

The time and temperature can be set manually; time and temperature values are dependent on the food being cooked.

STEP 1: Plug in and switch on the air fryer at the mains power supply.

STEP 2: Select the relevant compartment by tapping '1' or '2'. The compartment number will flash to indicate the selection.

STEP 3: Press  to select the manual function.

STEP 4: Use the temperature adjustment buttons to select the desired temperature. Temperature can be set from 60 to 220 °C.

STEP 5: Use the time adjustment buttons to select the desired time, up to a max. of 2 hours.

STEP 6: Press the start/pause button to begin cooking.



NOTE: Refer to the recipe booklet for additional information and cooking guidelines.

Preset functions

STEP 1: Plug in and switch on the air fryer at the mains power supply.









STEP 2: Select the relevant compartment by tapping '1' or '2'. The compartment number will flash to indicate the selection.

STEP 3: Press the desired preset function. The preset function can be adjusted manually using the time and temperature adjustment buttons if required.

STEP 4: Press the start/pause button to begin cooking.



NOTE: To pause cooking, press the start/pause button. To resume cooking, press the start/pause button again. Once the preset time has elapsed, the timer will sound and the air fryer will switch off. During cooking, the time and temperature can be adjusted at any time by pressing the time and temperature adjustment buttons. If both cooking compartments are in use, press '1' or '2' before changing the time and temperature of the individual basket. If the cooking compartment is removed during cooking, cooking will be paused for the preset function on this compartment only; reinsert the cooking compartment to resume the cooking process. To switch off the air fryer, press and hold the power button.

| Function | Preset temperature (°C) | Preset time |
|---|-------------------------|-------------|
| Manual  | 200 | 15 mins |
| Chicken  | 200 | 20 mins |
| Chips  | 200 | 22 mins |
| Steak  | 200 | 10 mins |
| Vegetable  | 160 | 15 mins |
| Fish  | 180 | 10 mins |
| Bake  | 160 | 25 mins |
| Keep Warm  | 50 | 30 mins |
| VertiCook Ultra | 230 | 20 mins |

Using the sync cook setting

When cooking different foods in each compartment with different times and temperatures, use the sync cook setting so that both compartments finish cooking at the same time.

STEP 1: Press compartment button 1 and set the required settings following the instructions in the section entitled 'Using the control panel'.

STEP 2: Repeat for the second cooking compartment by pressing compartment button 2.

STEP 3: Press the sync cook button; the button will flash to signal that the setting has been selected.

STEP 4: Press the start/pause button to begin cooking.

Using the match cook setting

Use the match cook setting when using both cooking compartments to cook the same foods; cooking will finish at the same time for both compartments.

STEP 1: Press compartment button 1 or 2 and set the required settings following the instructions in the section entitled 'Using the control panel'.

STEP 2: Press the match cook button; the button will flash to signal that the setting has been selected.

STEP 3: Press the start/pause button to begin cooking.

Using the VertiCook Ultra setting

Use the VertiCook Ultra setting to quickly select a high temperature setting.

STEP 1: Press compartment button 1 or 2 and press the VertiCook Ultra button; the button will flash to signal that the setting has been selected and the display will show 230 °C.

STEP 2: Use the time adjustment buttons to select the desired time, up to a max. of 30 minutes.

STEP 3: Press the start/pause button to begin cooking.



NOTE: The power button will remain illuminated whilst the air fryer is plugged in.

Using the air fryer

STEP 1: Plug in and switch on the air fryer at the mains power supply; the air fryer will beep and the power button will illuminate to indicate that the air fryer is plugged in.

STEP 2: Press the power button to switch on the air fryer; the LED display and control panel will illuminate, indicating the air fryer is ready to be programmed.

STEP 3: Remove the cooking compartments by pulling them out of the air fryer using the handles. Position the cooking compartments onto a flat, stable, heat-resistant surface.

STEP 4: Place the ingredients onto the non-stick coated cooking tray. For cooking on four levels, place the cooking racks on top of the cooking trays, ensuring that the handles are on the left and right sides of the cooking compartment.

STEP 5: Slide the cooking compartments back into the air fryer main unit to close it.

STEP 6: Following the instructions in the section entitled 'Using the control panel', use the digital control panel to set the cooking time and temperature as required for the ingredients. Time and temperature settings can also be set using the preset functions, which automatically cycle between time and temperature presets for cooking various foods when pressed. These presets can then be adjusted using the time and temperature adjustment buttons as required.

STEP 7: Some ingredients may require shaking halfway through the cooking time. If required, press the turn reminder button before cooking. Halfway through the cooking time, the air fryer will beep several times as a reminder to turn/shake the ingredients. Remove the cooking compartments from the air fryer main unit using the cooking compartment handle. Shake the cooking compartments gently and then slide back into the air fryer main unit to continue cooking. Do not invert or tilt the cooking compartment, as hot oil or fat may pour out of the rear air vents.

STEP 8: Once cooking is complete and the preset time has elapsed, the air fryer will beep several times and switch off. Check whether the ingredients are ready; if the ingredients are not cooked, close the cooking compartments and replace back into the air fryer main unit. If the food is cooked, transfer the contents into a bowl or onto a plate using a heat-resistant utensil.



NOTE: If the cooking time or temperature setting needs to be changed during use, use the time and temperature adjustment buttons as required.



CAUTION: Do not tip the food directly into a bowl or onto a plate, as excess oil or fat may collect at the bottom of the cooking compartments and leak onto the ingredients or serving bowl. Exercise caution when opening and closing the cooking compartments during use, as they will become very hot.



WARNING: Nominal voltage is still present even when the air fryer is switched off. To permanently switch off the air fryer, switch off and unplug from the mains power supply.

Storage

Check that the air fryer is cool, clean and dry before storing in a cool, dry place. Never wrap the cord tightly around the air fryer; wrap it loosely to avoid causing damage.

Specifications

Product code: EK6642
Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Output: 2400 W

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance à effectuer par l'utilisateur sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.

- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.
- N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation. Éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



ATTENTION : surface chaude. Ne touchez pas les parties chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.



AVERTISSEMENT : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

À faire et à ne pas faire

À FAIRE :

Vérifiez que les compartiments de cuisson sont bien fixés avant utilisation. À défaut, la friteuse à air risque de ne pas fonctionner.

Tenez les compartiments de cuisson uniquement par leur poignée.

Faites attention lorsque vous retirez les compartiments de cuisson, car de la vapeur peut être émise.

Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'écart entre l'appareil et les éventuelles obstructions.

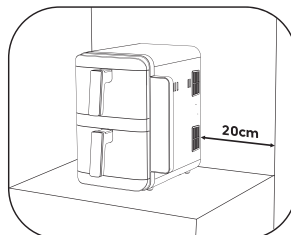
À NE PAS FAIRE :

Ne retournez pas les compartiments de cuisson, car de l'huile ou de la graisse chaude risque de s'écouler des aérations à l'arrière du compartiment de cuisson. Maintenez toujours les compartiments de cuisson à la verticale pour éviter de vous blesser.

Ne couvrez pas la friteuse à air et n'obstruez pas ses entrées d'air, car cela perturbera le flux d'air et pourrait causer une surchauffe ou empêcher une cuisson uniforme.

Ne remplissez pas les compartiments de cuisson d'huile ou de tout autre liquide.

Ne touchez pas les compartiments de cuisson pendant ou juste après l'utilisation, car ils deviennent très chauds ; il convient de les tenir uniquement par leur poignée





AVERTISSEMENT : AVANT UTILISATION, ASSUREZ-VOUS QU'IL Y A AU MOINS 20 CM D'ESPACE LIBRE AUTOUR DE CHAQUE CÔTÉ DE LA FRITEUSE À AIR CHAUD.

Arrêt automatique

La friteuse à air est équipée d'un arrêt automatique. Il s'active lorsque le temps de cuisson défini est écoulé, ce qui déclenche le minuteur et éteint la friteuse à air.



REMARQUE : si la friteuse à air doit être éteinte avant que le temps de cuisson programmé ne soit écoulé, éteignez-la et débranchez-la de l'alimentation électrique.

Entretien et maintenance

Avant de procéder à un nettoyage ou à une maintenance, éteignez et débranchez la friteuse à air de l'alimentation secteur, puis laissez-la refroidir complètement.

ÉTAPE 1 : essuyez l'unité principale de la friteuse à air avec un chiffon doux et humide et séchez-la complètement.

ÉTAPE 2 : nettoyez les plateaux de cuisson à revêtement antiadhésif et les grilles de cuisson à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les complètement. Nettoyez le compartiment de cuisson à l'aide d'un chiffon doux et humide, puis séchez-le soigneusement.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs ou d'éponges métalliques pour nettoyer la friteuse à air ou ses accessoires, car vous pourriez les endommager.



REMARQUE : la friteuse à air doit être nettoyée après chaque utilisation.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Nettoyez la friteuse à air en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



REMARQUE : lors de la première utilisation de la friteuse à air, une légère fumée et/ou une odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour de la friteuse à air pendant l'utilisation pour une bonne ventilation. Il est conseillé de faire fonctionner la friteuse à air sans aliments pendant environ 10 minutes avant la première utilisation, afin d'éviter que la fumée ou qu'une odeur préalable n'affecte le goût des aliments.

Assemblage de la friteuse à air

ÉTAPE 1 : alignez les poignées du compartiment de cuisson avec les fentes dans les compartiments de cuisson et poussez jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent. Les poignées ne sont pas conçues pour être retirées une fois fixées au panier de cuisson.

ÉTAPE 2 : placez les plateaux de cuisson à revêtement antiadhésif dans les compartiments de cuisson, en vérifiant qu'ils sont fermement installés.

ÉTAPE 3 : pour la cuisson sur les quatre niveaux, placez les grilles de cuisson sur les plateaux de cuisson, en veillant à ce que les poignées se trouvent sur les côtés gauche et droit du compartiment de cuisson.

ÉTAPE 4 : placez les compartiments de cuisson dans l'unité principale de la friteuse à air.

Utilisation du panneau de commande

Lorsque la friteuse à air est branchée sur l'alimentation secteur, l'unité principale de la friteuse à air émet un signal sonore et le bouton d'alimentation s'allume pour indiquer qu'elle est alimentée.

Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer la friteuse à air.

Fonction manuelle

Vous pouvez régler manuellement la durée et la température. Leurs valeurs dépendent des ingrédients préparés.

ÉTAPE 1 : branchez la friteuse à air sur l'alimentation secteur, puis allumez-la.

ÉTAPE 2 : sélectionnez le compartiment concerné en appuyant sur « **1** » ou sur « **2** ». Le numéro du compartiment clignote pour indiquer votre sélection.

ÉTAPE 3 : appuyez sur « **MAN** » pour sélectionner la fonction manuelle.

ÉTAPE 4 : utilisez les boutons de réglage de la température pour sélectionner la température souhaitée. La température peut être réglée de 60 à 220 °C.

ÉTAPE 5 : utilisez les boutons de réglage de la durée pour sélectionner la durée souhaitée, jusqu'à 2 heures.

ÉTAPE 6 : appuyez sur le bouton de marche/pause pour démarrer la cuisson.



REMARQUE : reportez-vous au livret de recettes pour obtenir des informations supplémentaires et des instructions de cuisson.

Fonctions pré-réglées

ÉTAPE 1 : branchez la friteuse à air sur l'alimentation secteur, puis allumez-la.









ÉTAPE 2 : sélectionnez le compartiment concerné en appuyant sur « **1** » ou sur « **2** ». Le numéro du compartiment clignote pour indiquer votre sélection.

ÉTAPE 3 : appuyez sur la fonction pré-réglée souhaitée. La fonction pré-réglée peut être ajustée manuellement à l'aide des boutons de réglage de la température et de la durée le cas échéant.

ÉTAPE 4 : appuyez sur le bouton de marche/pause pour démarrer la cuisson.



REMARQUE : pour interrompre la cuisson, appuyez sur le bouton de marche/pause. Pour reprendre la cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton de marche/pause. Une fois la durée prédéfinie écoulée, le minuteur retentit et la friteuse à air s'éteint. Pendant la cuisson, vous pouvez régler à tout moment la durée et la température en appuyant sur les boutons de réglage de la durée et de la température. Si les deux compartiments de cuisson sont utilisés, appuyez sur « **1** » ou sur « **2** » avant de changer la durée et la température du panier individuel. Si le compartiment de cuisson est retiré pendant la cuisson, la cuisson est interrompue uniquement pour la fonction pré-réglée de ce compartiment. Réinsérez le compartiment de cuisson pour reprendre le processus de cuisson. Pour éteindre la friteuse à air, appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé.

| Fonction | Température (°C) pré-réglée | Durée pré-réglée |
|---|-----------------------------|------------------|
| Manuel  | 200 | 15 min |
| Poulet  | 200 | 20 min |
| Frites  | 200 | 22 min |
| Steak  | 200 | 10 min |
| Légumes  | 160 | 15 min |
| Poisson  | 180 | 10 min |
| Cuire  | 160 | 25 min |
| Maintien au chaud  | 50 | 30 min |
| VertiCook Ultra | 230 | 20 min |

Utilisation du réglage de synchronisation de cuisson

Lorsque vous cuisinez divers ingrédients dans chaque compartiment avec des durées et des températures différentes, utilisez le réglage de synchronisation de cuisson pour que la cuisson des deux compartiments se termine en même temps.

ÉTAPE 1 : appuyez sur le bouton du compartiment 1 et définissez les réglages requis en suivant les instructions de la section intitulée « **Utilisation du panneau de commande** ».

ÉTAPE 2 : répétez l'opération pour le second compartiment de cuisson en appuyant sur le bouton du compartiment 2.

ÉTAPE 3 : appuyez sur le bouton de synchronisation de cuisson. Le bouton clignote pour indiquer que le réglage a été sélectionné.

ÉTAPE 4 : appuyez sur le bouton de marche/pause pour démarrer la cuisson.

Utilisation du réglage de correspondance de cuisson

Utilisez le réglage de correspondance de cuisson lorsque vous utilisez les deux compartiments de cuisson pour cuire les mêmes aliments. La cuisson des deux compartiments se terminera en même temps.

ÉTAPE 1 : appuyez sur le bouton du compartiment 1 ou 2 et définissez les réglages requis en suivant les instructions de la section intitulée « **Utilisation du panneau de commande** ».

ÉTAPE 2 : appuyez sur le bouton de correspondance de cuisson. Le bouton clignote pour indiquer que le réglage a été sélectionné.

ÉTAPE 3 : appuyez sur le bouton de marche/pause pour démarrer la cuisson.

Utilisation du réglage VertiCook Ultra

Utilisez le réglage VertiCook Ultra pour sélectionner rapidement un réglage de température élevée.

ÉTAPE 1 : appuyez sur le bouton du compartiment 1 ou sur le bouton du compartiment 2, puis sur le bouton VertiCook Ultra ; le bouton clignote pour signaler que le réglage a été sélectionné et l'écran affiche 230 °C.

ÉTAPE 2 : utilisez les boutons de réglage de la durée pour sélectionner la durée souhaitée, jusqu'à 30 minutes.

ÉTAPE 3 : appuyez sur le bouton de marche/pause pour démarrer la cuisson.



REMARQUE : le bouton d'alimentation reste allumé lorsque la friteuse à air est branchée.

Utilisation de la friteuse à air

ÉTAPE 1 : branchez la friteuse à air sur l'alimentation secteur et allumez-la. La friteuse à air émet un signal sonore et le bouton d'alimentation s'allume pour indiquer que la friteuse à air est branchée.

ÉTAPE 2 : appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer la friteuse à air. L'écran LED et le panneau de commande s'allument, ce qui indique que vous pouvez programmer la friteuse à air.

ÉTAPE 3 : retirez les compartiments de cuisson en les tirant de la friteuse à air à l'aide des poignées. Placez les compartiments de cuisson sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.

ÉTAPE 4 : placez les ingrédients sur le plateau de cuisson à revêtement antiadhésif. Pour la cuisson sur les quatre niveaux, placez les grilles de cuisson sur les plateaux de cuisson, en veillant à ce que les poignées se trouvent sur les côtés gauche et droit du compartiment de cuisson.

ÉTAPE 5 : replacez les compartiments de cuisson dans l'unité principale de la friteuse à air pour les fermer.

ÉTAPE 6 : suivez les instructions de la section intitulée « **Utilisation du panneau de commande** » et utilisez le panneau de commande numérique pour régler la température et la durée de cuisson requises pour les ingrédients. Vous pouvez aussi définir les réglages de durée et de température à l'aide des fonctions pré-réglées, qui, lorsque vous appuyez dessus, alternent automatiquement entre la durée et la température prédéfinies pour la cuisson de divers ingrédients. Ces réglages prédéfinis peuvent ensuite être modifiés selon vos besoins à l'aide des boutons de réglage de la durée et de la température.

ÉTAPE 7 : certains ingrédients doivent être remués à la moitié du temps de cuisson. Le cas échéant, appuyez sur le bouton de rappel pour retourner avant la cuisson. À mi-cuisson, la friteuse à air émet plusieurs signaux sonores pour vous rappeler de retourner/remuer les ingrédients. Retirez les compartiments de cuisson de l'unité principale de la friteuse à air à l'aide de la poignée du compartiment de cuisson. Remuez doucement les compartiments de cuisson, puis replacez-les dans l'unité principale de la friteuse à air pour poursuivre la cuisson. Ne retournez pas ou ne penchez pas le compartiment de cuisson, car de l'huile ou de la graisse chaude pourrait s'écouler des aérations à l'arrière.

ÉTAPE 8 : une fois la cuisson terminée et la durée prédéfinie écoulée, la friteuse à air émet plusieurs signaux sonores et s'éteint. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. S'ils ne sont pas bien cuits, fermez les compartiments de cuisson et replacez-les dans l'unité principale de la friteuse à air. Si les aliments sont cuits, transférez-les dans un saladier ou sur une assiette à l'aide d'un ustensile résistant à la chaleur.



REMARQUE : pour modifier le temps de cuisson ou la température pendant la cuisson, utilisez les boutons de réglage de la durée et de la température, selon vos besoins.



ATTENTION : ne versez pas les aliments directement dans un saladier ou sur une assiette, car un excès d'huile ou de graisse pourrait s'accumuler au fond des compartiments de cuisson et couler sur les aliments, le saladier ou l'assiette. Faites preuve de prudence lors de l'ouverture et de la fermeture des compartiments de cuisson, car ceux-ci deviennent très chauds pendant l'utilisation de l'appareil.



AVERTISSEMENT : la tension nominale reste présente même lorsque la friteuse à air est éteinte. Pour éteindre la friteuse à air de façon permanente, arrêtez-la et débranchez-la de l'alimentation secteur.

Rangement

Vérifiez que la friteuse à air est froide, propre et sèche avant de la ranger dans un endroit frais et sec. N'enroulez jamais le cordon étroitement autour de la friteuse à air. Enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Spécifications

Code produit : EK6642
Entrée : 220–240 V ~ 50–60 Hz
Sortie : 2400 W

NL | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage dat is aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis mogen dit apparaat onder toezicht gebruiken of nadat ze instructie hebben ontvangen en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat alleen schoonmaken of onderhouden als ze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden.
- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect is, of als het apparaat gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen als het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken en zorg dat het niet gedraaid zit.
- Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als de aansluitingen nat zijn.
- Als dit apparaat valt of per ongeluk in water wordt ondergedompeld, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Steek uw hand niet in het water.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.

- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken. Schakel het apparaat uit en trek de stekker handmatig uit het stopcontact.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in een vochtige omgeving.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond en op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.



LET OP: Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.



WAARSCHUWING: Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen.

Wat u wel en niet moet doen

WEL DOEN:

Controleer vóór gebruik of de bakcompartimenten goed vast zitten. Als dit niet het geval is, werkt de heteluchtfriteuse niet. Houd de bakcompartimenten alleen vast aan het handvat.

Wees voorzichtig bij het verwijderen van de bakcompartimenten, aangezien er stoom kan vrijkomen.

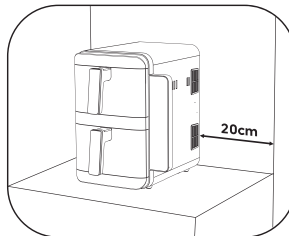
Zorg voor voldoende ruimte tussen het apparaat en eventuele andere voorwerpen.

NIET DOEN:

Draai de bakcompartimenten niet om, omdat er hete olie of vet uit de ventilatieopeningen aan de achterkant van het bakcompartiment kan lopen. Houd de bakcompartimenten altijd rechtop om letsel te voorkomen.

Dek de luchtfriteuse en de luchtinlaten niet af, aangezien dit de luchtstroom belemmert en tot oververhitting of inconsistente bakresultaten kan leiden. Vul de bakcompartimenten niet met olie of een andere vloeistof.

Raak de bakcompartimenten niet aan tijdens of direct na gebruik, aangezien ze erg heet worden. Houd de bakcompartimenten alleen vast aan het handvat.



WAARSCHUWING: ZORG ERVOOR DAT DE HETELUCHTFRITEUSE IN ALLE RICHTINGEN TEN MINSTE 20 CENTIMETER VRIJE RUIMTE HEEFT VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT.

Automatische uitschakelfunctie

De heteluchtfriteuse is uitgerust met een automatische uitschakelfunctie. Deze wordt geactiveerd wanneer de ingestelde bereidingstijd is verstreken. De timer maakt een geluid en de heteluchtfriteuse wordt uitgeschakeld.



OPMERKING: Als de heteluchtfriteuse moet worden uitgeschakeld voordat de ingestelde bereidingstijd is verstreken, schakelt u het stopcontact uit en haalt u de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

Verzorging en onderhoud

Voordat u de heteluchtfriteuse gaat schoonmaken of onderhouden, moet u het apparaat uitschakelen, de stekker van het apparaat eruit halen en het apparaat volledig laten afkoelen.

STAP 1: Veeg de hoofdunit van de heteluchtfriteuse schoon met een zachte, vochtige doek en droog grondig af.

STAP 2: Was de bakplaten met antiaanbakraag en de bakrekjes af in een warm sopje, spoel ze goed schoon en droog ze grondig af. Maak het bakcompartiment schoon met een zachte, vochtige doek en droog goed af.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de heteluchtfriteuse of bijbehorende accessoires schoon te maken. Dit kan schade veroorzaken.



OPMERKING: De heteluchtfriteuse moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Gebruikershandleiding Vóór het eerste gebruik

Reinig de heteluchtfriteuse volgens de instructies in het gedeelte 'Verzorging en onderhoud'.



OPMERKING: Wanneer u de heteluchtfriteuse voor de eerste keer gebruikt, kan deze een lichte rook of geur afgeven. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg tijdens gebruik voor voldoende ventilatie rondom de heteluchtfriteuse. Het is aan te raden de heteluchtfriteuse vóór het eerste gebruik ongeveer 10 minuten aan te zetten zonder voedsel erin. Hierdoor wordt voorkomen dat de rook of geur van het eerste gebruik de smaak van het voedsel beïnvloedt.

De heteluchtfriteuse in elkaar zetten

STAP 1: Lijn de handgrepen van de bakcompartimenten uit met de sleuven in de bakcompartimenten en duw ze omlaag totdat ze op hun plaats klikken. De handvatten zijn niet ontworpen om te worden verwijderd nadat ze aan de bakmand zijn bevestigd.

STAP 2: Plaats de bakplaten met antiaanbakraag in de bakcompartimenten en zorg dat ze stevig vastzitten.

STAP 3: Als u op vier niveaus wilt koken, plaatst u de rekken boven op de bakplaten. Zorg er daarbij voor dat de handgrepen zich aan de linker- en rechterkant van het bakcompartiment bevinden.

STAP 4: Schuif de bakcompartimenten in de hoofdunit van de heteluchtfriteuse.

Het bedieningspaneel gebruiken

Wanneer de stekker van de luchtfriteuse in het stopcontact wordt gestoken en het stopcontact wordt ingeschakeld, piept de hoofdunit en gaat de aan-uitknop branden om aan te geven dat het apparaat van stroom wordt voorzien.

Druk op de aan-uitknop om de heteluchtfriteuse in te schakelen.

Handmatige functie

De tijd en temperatuur kunnen handmatig worden ingesteld. Deze zijn afhankelijk van het voedsel dat wordt bereid.

STAP 1: Steek de stekker van de heteluchtfriteuse in het stopcontact en schakel het apparaat in.

STAP 2: Selecteer het betreffende compartiment door op '1' of '2' te tikken. Het compartimentnummer knippert om de selectie aan te geven.

STAP 3: Druk op  om de handmatige functie te selecteren.

STAP 4: Gebruik de temperatuurregelingsknoppen om de gewenste temperatuur in te stellen. De temperatuur kan worden ingesteld van 60 tot 220 °C.

STAP 5: Gebruik de knoppen om de gewenste tijd te selecteren, tot een maximum van 2 uur.

STAP 6: Druk op de start-/pauzeknop om te beginnen met bakken.



OPMERKING: Raadpleeg het receptenboekje voor meer informatie en bereidingsrichtlijnen.

Presetfuncties

STAP 1: Steek de stekker van de heteluchtfriteuse in het stopcontact en schakel het apparaat in.






STAP 2: Selecteer het betreffende compartiment door op '1' of '2' te tikken. Het compartimentnummer knippert om de selectie aan te geven.




STAP 3: Druk op de gewenste vooraf ingestelde functie. De vooraf ingestelde functie kan indien nodig handmatig worden aangepast met de tijd- en temperatuurknoppen.

STAP 4: Druk op de start-/pauzeknop om te beginnen met bakken.



OPMERKING: Druk op de start-/pauzeknop om het bakken te onderbreken. Druk nogmaals op de start-/pauzeknop om door te gaan met bakken. De timer gaat af zodra de ingestelde tijd is verstreken. De heteluchtfriteuse wordt vervolgens uitgeschakeld. Tijdens het bakken kunt u de tijd en temperatuur op elk gewenst moment aanpassen door op de bedieningsknoppen voor de tijd en de temperatuur te drukken. Als beide bakcompartimenten in gebruik zijn, drukt u op '1' of '2' voordat u de tijd en temperatuur van de afzonderlijke mand wijzigt. Als het bakcompartiment tijdens het bakken wordt verwijderd, wordt het bereidingsproces voor de vooraf ingestelde bereidingsfunctie onderbroken voor uitsluitend het desbetreffende compartiment. Plaats het bakcompartiment terug om de bereiding te hervatten. Houd de aan-uitknop ingedrukt om de heteluchtfriteuse uit te schakelen.

| Functie | Vooraf ingestelde temperatuur (°C) | Vooraf ingestelde tijd |
|---|------------------------------------|------------------------|
| Handmatig  | 200 | 15 minuten |
| Kip  | 200 | 20 minuten |
| Patat  | 200 | 22 minuten |
| Steak  | 200 | 10 minuten |
| Groenten  | 160 | 15 minuten |

| Functie | Voor ingestelde temperatuur (°C) | Voor ingestelde tijd |
|---|----------------------------------|----------------------|
| Vis  | 180 | 10 minuten |
| Bakken  | 160 | 25 minuten |
| Warm houden  | 50 | 30 minuten |
| Verticook Ultra | 230 | 20 minuten |

De Sync Cook-stand gebruiken

Als u verschillende etenswaren in elk compartiment bereidt, met verschillende tijden en temperaturen, gebruik dan de sync cook-stand zodat beide compartimenten tegelijkertijd klaar zijn.

STAP 1: Druk op compartimentknop 1 en stel de vereiste instellingen in volgens de instructies in het gedeelte '**Het bedieningspaneel gebruiken**'.

STAP 2: Herhaal dit voor het tweede bakcompartiment door op compartimentknop 2 te drukken.

STAP 3: Druk op de Sync Cook-knop. De knop gaat branden om aan te geven dat de instelling is geselecteerd.

STAP 4: Druk op de start-/pauzeknop om te beginnen met bakken.

De Match Cook-stand gebruiken

Gebruik de match cook-stand wanneer u beide bereidingscompartimenten gebruikt om dezelfde etenswaren te bereiden. Beide compartimenten zijn dan tegelijkertijd klaar.

STAP 1: Druk op compartimentknop 1 of 2 en stel de gewenste instellingen in volgens de instructies in het gedeelte '**Het bedieningspaneel gebruiken**'.

STAP 2: Druk op de match cook-knop. De knop gaat branden om aan te geven dat de instelling is geselecteerd.

STAP 3: Druk op de start-/pauzeknop om te beginnen met bakken.

De VertiCook Ultra-instelling gebruiken

Gebruik de VertiCook Ultra-instelling om snel een hoge temperatuurstand te kiezen.

STAP 1: Druk op de knop voor compartiment 1 of 2 en druk op de VertiCook Ultra-knop. De knop knippert om aan te geven dat de instelling is geselecteerd en op het display wordt 230 °C weergegeven.

STAP 2: Druk op de tijdknoppen om de bereidingstijd te wijzigen tot maximaal 30 minuten.

STAP 3: Druk op de start-/pauzeknop om te beginnen met bakken.



OPMERKING: De aan-uitknop blijft branden zolang de stekker van de luchtfriteuse in het stopcontact zit.

De heteluchtfriteuse gebruiken

STAP 1: Steek de stekker van de luchtfriteuse in het stopcontact. De luchtfriteuse piept en de aan-uitknop gaat branden om aan te geven dat de stekker van de luchtfriteuse in het stopcontact zit.

STAP 2: Druk op de aan-uitknop om de luchtfriteuse in te schakelen. Het leddisplay licht op om aan te geven dat de luchtfriteuse klaar is om te worden ingesteld.

STAP 3: Verwijder de bakcompartimenten door ze aan het handvat uit de heteluchtfriteuse te trekken. Plaats de bakcompartimenten op een vlak, stabiel, hittebestendig oppervlak.

STAP 4: Plaats de ingrediënten op de bakplaat met antiaanbaklaag. Als u op vier niveaus wilt koken, plaatst u de bakrekjes boven op de bakplaten. Zorg ervoor dat de handgrepen zich aan de linker- en rechterkant van het bakcompartiment bevinden.

STAP 5: Schuif de bakcompartimenten terug in de heteluchtfriteuse om het apparaat te sluiten.

STAP 6: Volg de instructies in het gedeelte '**Het bedieningspaneel gebruiken**' om de bereidingstijd en -temperatuur voor de ingrediënten in te stellen op het digitale bedieningspaneel. U kunt de tijd- en temperatuurinstellingen ook instellen met de voor ingestelde functies. Deze schakelen automatisch tussen de voor ingestelde tijd en temperatuur voor het bereiden van verschillende etenswaren wanneer u op de knop drukt. Deze vooraf ingestelde functies kunt u naar wens aanpassen met de bedieningsknoppen voor de tijd en de temperatuur.

STAP 7: Sommige etenswaren moeten mogelijk halverwege de bereidingstijd worden geschud. Druk indien nodig op de knop voor de draaierinnering voordat u gaat koken. Halverwege de bereidingstijd piept de heteluchtfriteuse enkele keren om u eraan te herinneren de etenswaren te draaien/schudden. Verwijder de bakcompartimenten uit de hoofddunit van de luchtfriteuse met behulp van het handvat van het bakcompartiment. Schud de bakcompartimenten voorzichtig en schuif ze terug in de hoofddunit van de luchtfriteuse om verder te gaan met bakken. Draai of kantel het bakcompartiment niet. Er kan hete olie of vet uit de ventilatieopeningen aan de achterkant lopen.

STAP 8: Zodra het bakken is voltooid en de ingestelde tijd is verstreken, piept de luchtfriteuse meermaals en wordt deze uitgeschakeld. Controleer of de etenswaren gaar zijn. Als de etenswaren niet gaar zijn, sluit u de bakcompartimenten en plaatst u ze terug in de hoofddunit van de luchtfriteuse. Als de etenswaren gaar zijn, doet u de inhoud in een kom of op een bord met hittebestendig keukengerei.



OPMERKING: Als u tijdens gebruik de instellingen voor de bereidingstijd of de temperatuur wilt wijzigen, gebruikt u de bedieningsknoppen voor de tijd of de temperatuur.



LET OP: Doe de etenswaren niet rechtstreeks in een kom of op een bord, aangezien overtollige olie of vet zich kan verzamelen onder in de bakcompartimenten en dus op de etenswaren, in de kom of op het bord kan lekken. Wees voorzichtig als u de bakcompartimenten tijdens gebruik opent en sluit, want deze worden erg heet.



WAARSCHUWING: De nominale spanning blijft aanwezig, zelfs wanneer de heteluchtfriteuse uitgeschakeld is. Als u de heteluchtfriteuse helemaal wilt uitschakelen, schakelt u het apparaat uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.

Opbergen

Controleer of de heteluchtfriteuse afgekoeld, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt. Wikkel het snoer nooit strak om de heteluchtfriteuse, maar losjes, om schade te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK6642

Ingangsspanning: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitgangsspanning: 2400 W

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Wissen verwendet werden, solange sie unter Aufsicht sind oder eine Anleitung erhalten haben und die Gefahrenquellen im vollen Umfang verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn die Anschlüsse nass sind.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.
- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung oder Wartung sowie vor dem Aufbewahren, dass es vollständig abgekühlt ist.

- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es darf nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.



ACHTUNG: Heiße Oberfläche: Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.



WARNUNG: Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten. Wichtig beim Umgang.

WAS SIE TUN SOLLTEN:

Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob die Garfächer sicher geschlossen sind. Andernfalls kann die Heißluftfritteuse nicht betrieben werden. Berühren Sie die Garfächer ausschließlich am Griff der Garfächer.

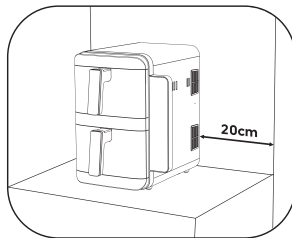
Beim Entfernen der Garfächer ist Vorsicht geboten, da Dampf austreten kann. Stellen Sie sicher, dass zwischen dem Gerät und allen Hindernissen ausreichend Abstand besteht.

WAS SIE VERMEIDEN SOLLTEN:

Kippen Sie die Garfächer nicht, da heißes Öl oder Fett aus den hinteren Lüftungsöffnungen austreten könnte. Halten Sie die Garfächer immer aufrecht, um Verletzungen zu vermeiden.

Decken Sie die Heißluftfritteuse nicht ab oder blockieren deren Lufteinlässe, da dies zu Überhitzung führen und die Garergebnisse beeinträchtigen kann. Füllen Sie die Garfächer nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.

Berühren Sie die Garfächer keinesfalls während oder direkt nach dem Gebrauch, da sie sehr heiß werden. Fassen Sie nur den Griff der Garfächer an.



WARNUNG: STELLEN SIE VOR DER VERWENDUNG SICHER, DASS DIE HEISSLUFTFRITTEUSE IN ALLE RICHTUNGEN ÜBER MINDESTENS 20 CM FREIRAUM VERFÜGT.

Automatische Abschaltung

Die Heißluftfritteuse ist mit einer automatischen Abschaltung ausgestattet. Diese Funktion wird aktiviert, wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, wodurch der Timer ertönt und die Heißluftfritteuse sich ausschaltet.



HINWEIS: Wenn Sie die Heißluftfritteuse vor Ablauf der eingestellten Garzeit ausschalten möchten, schalten Sie sie aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Pflege und Wartung

Schalten Sie die Heißluftfritteuse vor der Reinigung oder Wartung aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

SCHRITT 1: Wischen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

SCHRITT 2: Reinigen Sie die anthaftbeschichteten Frittierkörbe und die Garoste in warmem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie gründlich. Reinigen Sie die Garfächer mit einem weichen, feuchten Tuch und lassen Sie diese vollständig trocknen.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer zur Reinigung der Heißluftfritteuse oder ihres Zubehörs, da dies zu Schäden führen kann.



HINWEIS: Die Heißluftfritteuse sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

**Gebrauchsanweisung
Vor dem ersten Gebrauch**

Reinigen Sie die Heißluftfritteuse gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Pflege und Wartung“.



HINWEIS: Wenn Sie die Heißluftfritteuse zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie während des Gebrauchs für ausreichend Belüftung an der Heißluftfritteuse. Es wird empfohlen, die Heißluftfritteuse vor dem ersten Gebrauch ca. 10 Minuten lang ohne Speisen zu betreiben. Dadurch wird verhindert, dass der anfängliche Rauch oder Geruch den Geschmack der Speisen beeinträchtigt.

Zusammenbau der Heißluftfritteuse

SCHRITT 1: Richten Sie die Griffe des Garfachs an den Schlitz in den Garfächern aus und drücken Sie sie nach unten, bis sie einrasten. Die Griffe können nicht entfernt werden, nachdem sie am Garkorb befestigt wurden.

SCHRITT 2: Setzen Sie die antihafbeschichteten Frittierkörbe in die Garfächer und stellen Sie sicher, dass sie einrasten.

SCHRITT 3: Platzieren Sie die Garroste auf die vier Ebenen oben auf den Gareinsätzen. Stellen Sie sicher, dass sich die Griffe auf der linken und rechten Seite des Garfachs befinden.

SCHRITT 4: Schieben Sie die Garfächer in die Heißluftfritteuse.

Verwenden des Bedienfelds

Wenn die Heißluftfritteuse an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist, ertönt ein Signalton von der Haupteinheit der Heißluftfritteuse und die Ein-/Aus-Taste leuchtet auf.


Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um die Heißluftfritteuse einzuschalten.

Manuelle Funktion

Sie können die Zeit und Temperatur manuell einstellen. Die Zeit- und Temperaturwerte hängen von den zu garenden Speisen ab.

SCHRITT 1: Die Heißluftfritteuse an das Stromnetz anschließen und einschalten.

SCHRITT 2: Wählen Sie das entsprechende Garfach aus, indem Sie auf „1“ oder „2“ tippen. Die Fachnummer leuchtet auf, um die Auswahl anzuzeigen.

SCHRITT 3: Drücken Sie auf „“, um die manuelle Funktion auszuwählen.

SCHRITT 4: Mithilfe der Tasten zur Temperatureinstellung die Temperatur nach Wunsch einstellen. Die Temperatur kann von 60 auf 220 °C eingestellt werden.

SCHRITT 5: Mit den Schalfächern zur Zeiteinstellung kann die gewünschte Zeit bis max. Eingestellt werden Von 2 Stunden.

SCHRITT 6: Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um mit dem Garen zu beginnen.



HINWEIS: Weitere Informationen und Leitfäden zum Garen finden Sie im Rezeptheft.

Voreinstellungen

SCHRITT 1: Die Heißluftfritteuse an das Stromnetz anschließen und einschalten.









SCHRITT 2: Wählen Sie das entsprechende Garfach aus, indem Sie auf „1“ oder „2“ tippen. Die Fachnummer leuchtet auf, um die Auswahl anzuzeigen.

SCHRITT 3: Drücken Sie die gewünschte Voreinstellung. Die Voreinstellungen können bei Bedarf manuell über die Tasten zur Zeit- und Temperatureinstellung sowie mit dem Drehregler angepasst werden.

SCHRITT 4: Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um mit dem Garen zu beginnen.



HINWEIS: Um den Garvorgang anzuhalten, drücken Sie die Start-/Pausetaste. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut die Start-/Pausetaste. Nachdem die voreingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt der Timer und die Heißluftfritteuse schaltet sich automatisch aus. Während des Garvorgangs können die Zeit und die Temperatur jederzeit mit den Tasten zur Zeit- und Temperatureinstellung angepasst werden. Wenn beide Kochfächer in Gebrauch sind, drücken Sie „1“ oder „2“, bevor Sie die Zeit und Temperatur des einzelnen Korbs ändern. Wird das Garfach während des Garvorgangs entfernt, wird auch der Garvorgang unterbrochen. Setzen Sie das Fach wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen. Um die Heißluftfritteuse auszuschalten, halten Sie die Ein-/Aus-Taste erneut gedrückt.

| Funktion | Voreingestellte Temperatur (°C) | Voreingestellte Zeit |
|---|---------------------------------|----------------------|
| Manuell  | 200 | 15 Min. |
| Hähnchen  | 200 | 20 Min. |
| Pommes frites  | 200 | 22 Min. |
| Steak  | 200 | 10 Min. |
| Gemüse  | 160 | 15 Min. |
| Fisch  | 180 | 10 Min. |
| Backen  | 160 | 25 Min. |
| Warm halten  | 50 | 30 Min. |
| VertiCook Ultra | 230 | 20 Min. |

Verwenden der Einstellung zum aufeinander abgestimmten Garen

Wenn Sie in jedem Garfach unterschiedliche Speisen mit unterschiedlichen Zeiten und Temperaturen zubereiten, können Sie die Einstellung zum aufeinander abgestimmten Garen verwenden, damit die Speisen in beiden Fächern gleichzeitig fertig sind.

SCHRITT 1: Drücken Sie die Taste Fach 1. Befolgen Sie dabei die Anweisungen im Abschnitt „Verwenden des Bedienfelds“.

SCHRITT 2: Wiederholen Sie den Vorgang für das zweite Garfach, indem Sie auf die Taste Fach 2 drücken.

SCHRITT 3: Drücken Sie die Taste zum aufeinander abgestimmten Garen. Die Taste leuchtet auf und zeigt damit an, dass die Einstellung ausgewählt wurde.

SCHRITT 4: Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um mit dem Garen zu beginnen.

Verwenden der Einstellung zum gleichzeitigen Garen

Verwenden Sie die Einstellung zum gleichzeitigen Garen, wenn Sie beide Garfächer verwenden und in den Fächern die gleichen Speisen zubereiten. So sind die Speisen in beiden Fächern zur gleichen Zeit fertig.

SCHRITT 1: Drücken Sie die Taste Fach 1 oder 2. Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „**Verwenden des Bedienfelds**“.

SCHRITT 2: Drücken Sie die Taste zum gleichzeitigen Garen. Die Taste leuchtet auf und zeigt damit an, dass die Einstellung ausgewählt wurde.

SCHRITT 3: Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um mit dem Garen zu beginnen.

Verwenden der VertiCook Ultra -Einstellung

Verwenden Sie die VertiCook Ultra-Einstellung, um schnell eine hohe Temperatur auszuwählen.

SCHRITT 1: Drücken Sie die Fachtaste 1 oder 2 und drücken Sie die VertiCook Ultra- Taste; die Taste blinkt, um zu signalisieren, dass die Einstellung ausgewählt wurde, und auf dem Display wird 230 °C angezeigt.

SCHRITT 2: Drücken Sie die Taste zur Zeiteinstellung und wählen Sie über den Drehregler die gewünschte Zeit aus. Der Maximalwert liegt bei 30 Minuten.

SCHRITT 3: Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um mit dem Garen zu beginnen.



HINWEIS: Die Ein-/Aus-Taste leuchtet weiterhin auf, während die Heißluftfritteuse angeschlossen ist.

Verwenden der Heißluftfritteuse

SCHRITT 1: Schließen Sie die Heißluftfritteuse an die Stromversorgung an und schalten Sie sie ein. Die Heißluftfritteuse gibt ein Tonsignal aus und die Ein-/Aus-Taste leuchtet auf. Dadurch wird angezeigt, dass die Heißluftfritteuse Strom führt.

SCHRITT 2: Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um die Heißluftfritteuse einzuschalten. Das LED-Display und Bedienfeld leuchten auf. Das bedeutet, dass Sie die Heißluftfritteuse einstellen können.

SCHRITT 3: Nehmen Sie die Garfächer heraus, indem Sie sie an den Griffen aus der Heißluftfritteuse ziehen. Stellen Sie die Garfächer auf eine ebene, stabile, hitzebeständige Oberfläche.

SCHRITT 4: Geben Sie die Zutaten auf den antihafbeschichteten Gareinsatz. Platzieren Sie die Garrosse auf die vier Ebenen oben auf den Gareinsätzen. Stellen Sie sicher, dass sich die Griffe auf der linken und rechten Seite des Garfachs befinden.

SCHRITT 5: Schieben Sie die Garfächer wieder in die Heißluftfritteuse, um sie zu schließen.

SCHRITT 6: Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „**Verwenden des Bedienfelds**“. Stellen Sie die Garzeit und Temperatur mithilfe des digitalen Bedienfelds den Zutaten entsprechend ein. Sie können die Zeit und Temperatur auch über die Voreinstellungen festlegen. Beim Drücken der Taste wechseln diese automatisch zwischen Zeit- und Temperatureinstellungen für das Garen verschiedener Speisen hin und her. Diese Voreinstellungen können bei Bedarf mit den Tasten zur Zeit- und Temperatureinstellung angepasst werden.

SCHRITT 7: Einige Zutaten müssen möglicherweise nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Drücken Sie bei Bedarf vor dem Kochen die Taste zur Wendeerinnerung. Nach der Hälfte der Garzeit gibt die Heißluftfritteuse mehrere Signaltöne aus, um Sie daran zu erinnern, die Zutaten zu wenden/zu schütteln. Nehmen Sie die Garfächer am Griff aus der Heißluftfritteuse heraus. Schütteln Sie die Garfächer vorsichtig und schieben Sie sie dann wieder in das Gehäuse der Heißluftfritteuse, um mit dem Garen fortzufahren. Drehen Sie das Garfach nicht um und neigen Sie es nicht, da heißes Öl oder Fett aus den Luftenlässen an der Rückseite austreten kann.

SCHRITT 8: Nach Abschluss des Garvorgangs und Ablauf der voreingestellten Zeit gibt die Heißluftfritteuse mehrmals einen Signalton aus und schaltet sich aus. Überprüfen Sie, ob die Speisen fertig gegart sind. Wenn die Speisen nicht gegart sind, schließen Sie die Garfächer und schieben Sie sie wieder in die Heißluftfritteuse. Wenn die Speisen gegart sind, leeren Sie den Inhalt in eine Schüssel oder auf einen Teller. Verwenden Sie hierfür ein hitzebeständiges Utensil.



HINWEIS: Wenn Sie die Garzeit oder -temperatur während des Garvorgangs ändern möchten, verwenden Sie einfach je nach Bedarf die Tasten zur Zeit- und Temperatureinstellung.



ACHTUNG: Kippen Sie die Speisen nicht direkt in eine Schüssel oder auf einen Teller, da sich überschüssiges Öl oder Fett am Boden der Garfächer ansammeln und auf die Zutaten oder die Servierschüssel tropfen kann. Gehen Sie beim Öffnen und Schließen der Garfächer während des Betriebs vorsichtig vor, da sie sehr heiß werden.



WARNUNG: Die Nennspannung ist selbst bei ausgeschalteter Heißluftfritteuse noch vorhanden. Um die Heißluftfritteuse vollständig auszuschalten, schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.

Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass die Heißluftfritteuse abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie sie an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Wickeln Sie das Kabel niemals fest um die Heißluftfritteuse. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Spezifikationen

Produktcode: EK6642

Eingangslleistung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 2400 W

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Este dispositivo pueden usarlo los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin conocimientos al respecto, siempre y cuando se les den instrucciones y se los supervise, y solo si comprenden los riesgos que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar labores de limpieza ni de mantenimiento del dispositivo.
- Este dispositivo no es un juguete.
- Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.
- Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
- Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
- No sumerja los componentes eléctricos del dispositivo en agua ni en otros líquidos.
- No manipule el aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- Si el aparato sufre una caída o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No sumerja las manos en el agua.
- Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
- No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
- No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
- No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
- No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso y deje que se enfríe por completo antes de guardarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable y resistente al calor, a una altura cómoda para el usuario.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.

- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.



PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del dispositivo.



ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

Qué hacer y qué no hacer

QUÉ HACER:

Compruebe que los compartimentos de cocción están correctamente colocados antes de usar la freidora. De lo contrario, la freidora de aire no funcionará. Sujete los compartimentos de cocinado únicamente por el asa destinada a tal fin.

Tenga cuidado al retirar los compartimentos de cocción, ya que pueden emitir vapor.

Asegúrese de que hay suficiente espacio entre la unidad y cualquier obstrucción.

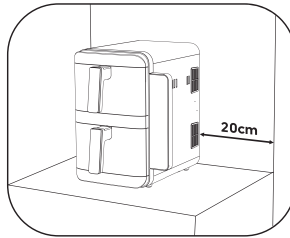
QUÉ NO HACER:

No gire los compartimentos de cocción, ya que puede salir aceite o grasa caliente por los orificios de ventilación situados en la parte posterior del compartimento de cocción. Mantenga siempre los compartimentos de cocción en posición vertical para evitar lesiones.

No cubra la freidora de aire ni bloquee sus entradas de aire, ya que esto alterará el flujo de aire y podría causar un sobrecalentamiento o irregularidades en los resultados de cocción.

No llene los compartimentos de cocción con aceite ni ningún otro líquido.

No toque los compartimentos de cocción durante su uso o directamente después, ya que estarán calientes; sujete los compartimentos de cocción solo por el asa.



ADVERTENCIA: ASEGÚRESE DE QUE LA FREIDORA DE AIRE ESTÉ AL MENOS A 20 CM DE DISTANCIA DE OTROS OBJETOS EN TODAS LAS DIRECCIONES ANTES DE UTILIZARLA.

Apagado automático

La freidora de aire está equipada con una función de apagado automático. Se activará cuando haya transcurrido el tiempo de cocción establecido, lo que provocará que el temporizador emita un sonido y la freidora de aire se apague.



NOTA: Si necesita apagar la freidora de aire antes de que transcurra el tiempo de cocción establecido, apáguela y desenchúfela de la corriente eléctrica.

Cuidados y mantenimiento

Antes de limpiarla o realizar alguna labor de mantenimiento, apague la freidora de aire y desenchúfela de la corriente eléctrica, y deje que se enfríe por completo.

PASO 1: Limpie la unidad principal de la freidora de aire con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

PASO 2: Limpie las bandejas de cocción con revestimiento antiadherente y las rejillas con agua caliente y jabón, enjuáguelas y séquelas completamente. Limpie el compartimento de cocción con un paño suave y húmedo, y séquelo bien.

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la freidora de aire ni sus accesorios, ya que podrían causar daños.



NOTA: La freidora de aire debe limpiarse después de cada uso.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Limpie la freidora de aire siguiendo las instrucciones de la sección "Cuidados y mantenimiento".



NOTA: Cuando utilice la freidora de aire por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal que desaparezca pronto. Deje que haya suficiente ventilación alrededor de la freidora de aire durante su uso. Se recomienda utilizar la freidora de aire sin alimentos durante aproximadamente 10 minutos antes de utilizarla por primera vez; esto evitará que el humo o el olor iniciales afecten al sabor de la comida.

Montaje de la freidora de aire

PASO 1: Alinee las asas de los compartimentos de cocción con las ranuras de los compartimentos y empujelas hacia abajo hasta que encajen en su sitio. Las asas no están diseñadas para desmontarse una vez colocadas en la cesta de cocción.

PASO 2: Coloque las bandejas de cocción con revestimiento antiadherente en los compartimentos de cocinado hasta que queden fijadas de forma segura.

PASO 3: Para cocinar en cuatro niveles, coloque las rejillas encima de las bandejas de cocción, asegurándose de que las asas queden en los lados izquierdo y derecho del compartimento de cocción.

PASO 4: Deslice los compartimentos de cocción dentro de la unidad principal de la freidora de aire.

Uso del panel de control

Cuando la freidora de aire esté enchufada y conectada a la corriente eléctrica, la unidad principal emitirá un sonido y el botón de encendido se iluminará para indicar que está conectada.

Pulse el botón de encendido para encender la freidora de aire.

Función manual

El tiempo y la temperatura se pueden ajustar manualmente; los valores de tiempo y temperatura dependen de los alimentos que se cocinen.

PASO 1: Conecte la freidora de aire a la corriente eléctrica.

PASO 2: Seleccione el compartimento correspondiente tocando "1" o "2". El número del compartimento parpadeará para indicar la selección.

PASO 3: Pulse "MANUAL" para seleccionar la función manual.

PASO 4: Use los botones de ajuste de la temperatura para seleccionar la temperatura deseada. La temperatura se puede ajustar de 60 a 220 °C.

PASO 5: Utilice los botones de ajuste del tiempo para seleccionar el tiempo deseado, hasta un máximo de 2 horas.

PASO 6: Pulse el botón de inicio/pausa para comenzar a cocinar.



NOTA: Consulte el cuaderno de recetas para obtener información adicional y pautas de cocinado.

Funciones preestablecidas

PASO 1: Conecte la freidora de aire a la corriente eléctrica.

PASO 2: Seleccione el compartimento correspondiente tocando "1" o "2". El número del compartimento parpadeará para indicar la selección.

PASO 3: Pulse la función preestablecida deseada. La función preestablecida se puede ajustar manualmente mediante los botones de ajuste del tiempo y de la temperatura, si es necesario.

PASO 4: Pulse el botón de inicio/pausa para comenzar a cocinar.



NOTA: Para pausar el proceso de cocción, pulse el botón de inicio/pausa. Para reanudar la cocción, vuelva a pulsar el botón de inicio/pausa. Una vez transcurrido el tiempo programado, sonará el temporizador y la freidora de aire se apagará. Durante el cocinado, puede ajustar el tiempo y la temperatura en cualquier momento pulsando los botones de ajuste del tiempo y la temperatura. Si ambos compartimentos de cocción están en uso, pulse "1" o "2" antes de cambiar el tiempo y la temperatura de las cestas individuales. Si se retira el compartimento de cocción antes de que la comida esté lista, se interrumpirá el proceso para la función preestablecida solo en este compartimento. Vuelva a colocarlo para reanudar la cocción. Para apagar la freidora de aire, mantenga pulsado el botón de encendido.

| Función | Temperatura preestablecida (°C) | Tiempo programado |
|------------------------|---------------------------------|-------------------|
| Manual | 200 | 15 minutos |
| Pollo | 200 | 20 minutos |
| Patatas fritas | 200 | 22 minutos |
| Bistec | 200 | 10 minutos |
| Verduras | 160 | 15 minutos |
| Pescado | 180 | 10 minutos |
| Hornear | 160 | 25 minutos |
| Conservación del calor | 50 | 30 minutos |
| VertiCook Ultra | 230 | 20 minutos |

Uso del ajuste de cocción sincronizada

Cuando cocine diferentes alimentos en cada compartimento con diferentes tiempos y temperaturas, utilice el ajuste de cocción sincronizada para que ambos compartimentos terminen de cocinar al mismo tiempo.

PASO 1: Pulse el botón del compartimento 1 y establezca los ajustes necesarios siguiendo las instrucciones de la sección "Uso del panel de control".

PASO 2: Repita el proceso para el segundo compartimento de cocción pulsando el botón del compartimento 2.

PASO 3: Pulse el botón de cocción sincronizada; el botón parpadeará para indicar que se ha seleccionado ese ajuste.

PASO 4: Pulse el botón de inicio/pausa para comenzar a cocinar.

Uso del ajuste de cocción combinada

Utilice el ajuste de cocción combinada cuando utilice ambos compartimentos de cocción para cocinar los mismos alimentos; la cocción terminará al mismo tiempo en los dos compartimentos.

PASO 1: Pulse el botón del compartimento 1 o 2 y establezca los ajustes necesarios siguiendo las instrucciones de la sección "Uso del panel de control".

PASO 2: Pulse el botón de cocción combinada; el botón se iluminará para indicar que se ha seleccionado ese ajuste.

PASO 3: Pulse el botón de inicio/pausa para comenzar a cocinar.

Uso del ajuste VertiCook Ultra

Utilice el ajuste VertiCook Ultra para seleccionar rápidamente un ajuste de temperatura alta.

PASO 1: Pulse el botón del compartimento 1 o 2 y después el botón VertiCook Ultra; el botón parpadeará para indicar que el ajuste se ha seleccionado y la pantalla mostrará 230 °C.

PASO 2: Utilice los botones de ajuste del tiempo para seleccionar el tiempo deseado, hasta un máximo de 30 minutos.

PASO 3: Pulse el botón de inicio/pausa para comenzar a cocinar.



NOTA: El botón de encendido permanecerá iluminado mientras la freidora de aire esté enchufada.

Uso de la freidora de aire

PASO 1: Conecte la freidora de aire a la corriente eléctrica y enciéndala. La freidora emitirá un sonido y el botón de encendido se iluminará para indicar que la freidora de aire está enchufada.

PASO 2: Pulse el botón de encendido para encender la freidora de aire; la pantalla LED y el panel de control se iluminarán, lo que indica que la freidora de aire está lista para ser programada.

PASO 3: Retire los compartimentos de cocción de la freidora de aire cogiéndolos por las asas. Coloque los compartimentos de cocción en una superficie estable, plana y resistente al calor.

PASO 4: Coloque los ingredientes en la bandeja con revestimiento antiadherente. Para cocinar en cuatro niveles, coloque las rejillas encima de las bandejas de cocción, asegurándose de que las asas queden en los lados izquierdo y derecho del compartimento de cocción.

PASO 5: Deslice los compartimentos de cocción dentro de la unidad principal de la freidora de aire para cerrarlos.

PASO 6: De acuerdo con las instrucciones de la sección "**Uso del panel de control**", utilice el panel de control digital para ajustar el tiempo y la temperatura de cocción según sea necesario en función de los ingredientes. Los ajustes de tiempo y temperatura también se pueden configurar con las funciones preestablecidas, que alternan automáticamente entre los ajustes predefinidos de tiempo y temperatura para cocinar diversos alimentos. Estos valores predefinidos se pueden ajustar con los botones de ajuste de la temperatura y el tiempo según sea necesario.

PASO 7: Es posible que algunos ingredientes deban agitarse mientras se están preparando. Si es necesario, pulse el botón de aviso de vuelta antes de cocinar. A mitad del tiempo de cocción, la freidora de aire emitirá varios pitidos para recordarle que debe dar la vuelta a los ingredientes o agitarlos. Retire los compartimentos de cocción de la unidad principal de la freidora de aire cogiéndolos por el asa. Sacuda suavemente los compartimentos de cocción y vuelva a introducirlos en la unidad principal de la freidora de aire para seguir cocinando. No gire ni incline el compartimento de cocción, ya que puede salir aceite o grasa caliente por los orificios de ventilación.

PASO 8: Una vez finalizada la cocción y transcurrido el tiempo programado, la freidora de aire emitirá varios sonidos y se apagará. Compruebe si los ingredientes están listos; si los ingredientes no están cocinados, cierre los compartimentos de cocción y vuelva a colocarlos en la unidad principal de la freidora de aire. Si los alimentos están cocinados, pase el contenido a un recipiente o un plato con un utensilio resistente al calor.



NOTA: Si necesita cambiar el tiempo de cocción o los ajustes de temperatura durante el uso de la freidora, solo tiene que utilizar los botones de ajuste de la temperatura y el tiempo, según sea necesario.



PRECAUCIÓN: No vuelque los alimentos directamente en un recipiente o plato, ya que el exceso de aceite o grasa puede acumularse en el fondo de los compartimentos de cocción y gotear sobre los ingredientes o el plato. Tenga cuidado al abrir y cerrar los compartimentos de cocción durante su uso, ya que alcanzarán una temperatura muy alta.



ADVERTENCIA: La tensión nominal persiste incluso cuando la freidora de aire está apagada. Para apagar por completo la freidora de aire, desenchúfela de la corriente eléctrica.

Almacenamiento

Asegúrese de que la freidora de aire está seca y limpia antes de guardarla en un lugar fresco y seco.

No apriete el cable al enrollarlo alrededor de la freidora de aire; déjelo más suelto para evitar causar daños.

Especificaciones

Código del producto: EK6642

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Salida: 2400 W

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.
- Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada elétrica.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento, desde que tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.
- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.

- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e forem supervisionadas.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.
- Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um electricista qualificado deve efetuar reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer peças do aparelho que possam aquecer durante a utilização.
- Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradiem calor.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos do aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se alguma ligação estiver molhada.
- Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
- Não desligue o aparelho da tomada elétrica puxando pelo cabo. Desligue e retire a ficha à mão.
- Não puxe nem transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.
- Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.
- Não utilize este aparelho no exterior.
- Não guarde o aparelho sob luz solar direta ou em condições de humidade elevada.
- Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de qualquer limpeza, manutenção a realizar pelo utilizador ou armazenamento.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
- Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem com um sistema de controlo remoto separado.
- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



CUIDADO: superfície quente – não toque nas secções quentes nem nos componentes de aquecimento do aparelho.



AVISO: mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

O que fazer e o que não fazer

O QUE FAZER:

Verificar se os compartimentos de preparação estão bem encaixados antes de utilizar. Caso contrário, a fritadeira de ar não funciona. Segurar nos compartimentos de preparação apenas pelas respetivas pegas. Ter cuidado ao remover os compartimentos de preparação, pois pode ser emitido vapor. Certifique-se de que existe uma folga suficiente entre a unidade e quaisquer obstáculos.

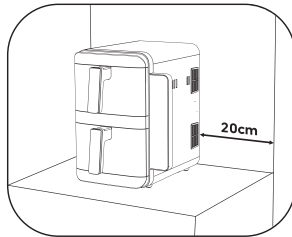
O QUE NÃO FAZER:

Inverter os compartimentos de preparação, uma vez que o óleo ou a gordura quente podem sair pelas saídas de ar na parte de trás do compartimento de preparação. Manter sempre os compartimentos de preparação na vertical para evitar ferimentos.

Tapar a fritadeira de ar ou bloquear as respetivas entradas de ar, pois irá perturbar o fluxo de ar, podendo causar sobreaquecimento ou resultados de preparação inconsistentes.

Encher os compartimentos de preparação com óleo ou qualquer outro líquido.

Tocar nos compartimentos de preparação durante ou imediatamente após a utilização, pois estarão quentes. Deve segurar no compartimento de preparação apenas pela pega do mesmo.



AVISO: CERTIFIQUE-SE DE QUE O FORNO FRITADEIRA DE AR TEM PELO MENOS 20 CM DE ESPAÇO LIVRE EM TODAS AS DIREÇÕES ANTES DE O UTILIZAR.

Desativação automática

A fritadeira de ar quente está equipada com uma função de desativação automática. Esta será ativada quando o tempo de preparação definido tiver terminado, fazendo com que o temporizador emita um sinal sonoro e a fritadeira de ar se desligue.



NOTA: se for necessário desligar a fritadeira de ar antes de terminar o tempo de preparação definido, desligue-a e retire a ficha da tomada elétrica.

Cuidados e manutenção

Antes de tentar realizar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a fritadeira de ar, retire a ficha da tomada elétrica e deixe-a arrefecer completamente.

PASSO 1: limpe a unidade principal da fritadeira de ar com um pano macio e húmido, e deixe secar completamente.

PASSO 2: limpe os tabuleiros revestidos antiaderentes e as grelhas de preparação em água quente com detergente e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente. Limpe o compartimento de preparação com um pano macio e húmido, e seque bem.

Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos ou esfregões para limpar a fritadeira de ar ou os respetivos acessórios, pois pode causar danos.



NOTA: a fritadeira de ar deve ser limpa após cada utilização.

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

limpe a fritadeira de ar seguindo as instruções descritas na secção "Cuidados e manutenção".



NOTA: ao utilizar a fritadeira de ar pela primeira vez, pode detetar um ligeiro fumo ou odor. É uma situação normal e irá desaparecer em breve. Permita uma ventilação suficiente à volta da fritadeira de ar durante a utilização. Recomenda-se que coloque a fritadeira de ar a trabalhar sem alimentos durante, aproximadamente, 10 minutos antes da primeira utilização. Isto evitará que o fumo ou o odor inicial afete o sabor dos alimentos.

Montar a fritadeira de ar

PASSO 1: alinhe as pegas do compartimento de preparação com as ranhuras nos compartimentos de preparação e pressione para baixo até encaixarem na posição correta. As pegas não foram concebidas para serem removidas após serem encaixadas no cesto de preparação.

PASSO 2: coloque os tabuleiros revestidos antiaderentes nos compartimentos de preparação, verificando se estão assentes de forma segura.

PASSO 3: para cozinhar em quatro níveis, coloque as grelhas de preparação por cima dos tabuleiros de preparação, certificando-se de que as pegas estão nos lados esquerdo e direito do compartimento de preparação.

PASSO 4: deslize os compartimentos de preparação para a unidade principal da fritadeira de ar.

Utilizar o painel de controlo

Ao inserir a ficha da fritadeira de ar na tomada elétrica e ligar a fritadeira, a unidade principal da fritadeira de ar emite um sinal sonoro e o botão de alimentação acende-se para indicar que está ligada.

Prima o botão de alimentação para ligar a fritadeira de ar.

Função manual

O tempo e a temperatura podem ser ajustados manualmente; os valores de tempo e temperatura dependem da preparação do alimento.

PASSO 1: ligue a ficha da fritadeira de ar à tomada elétrica e ligue-o aparelho.

PASSO 2: seleccione o compartimento relevante ao tocar em "1" ou "2". O número do compartimento fica intermitente para indicar a seleção.

PASSO 3: prima "MAN" para seleccionar a função manual.

PASSO 4: utilize os botões de ajuste de temperatura para seleccionar a temperatura pretendida. A temperatura pode ser ajustada de 60 a 220 °C.

PASSO 5: utilize os botões de ajuste do tempo para seleccionar o tempo pretendido, até um máximo de 2 horas.

PASSO 6: prima o botão Iniciar/Pausa para começar a preparação.



NOTA: consulte o livro de receitas para obter informações adicionais e instruções de preparação.

Funções predefinidas

PASSO 1: ligue a ficha da fritadeira de ar à tomada elétrica e ligue-o aparelho.

PASSO 2: selecione o compartimento relevante ao tocar em "1" ou "2". O número do compartimento fica intermitente para indicar a seleção.

PASSO 3: prima a função predefinida pretendida. A função predefinida pode ser ajustada manualmente utilizando os botões de ajuste de tempo e temperatura, se necessário.

PASSO 4: prima o botão Iniciar/Pausa para começar a preparação.



NOTA: para interromper a preparação, prima o botão Iniciar/Pausa. Para retomar a preparação, prima novamente o botão Iniciar/Pausa. Quando o tempo predefinido tiver terminado, o temporizador emite um sinal sonoro e a fritadeira de ar desliga-se. Durante a preparação, é possível ajustar o tempo e a temperatura a qualquer momento, premindo os botões de ajuste do tempo e da temperatura. Se ambos os compartimentos de preparação estiverem a ser utilizados, prima "1" ou "2" antes de alterar o tempo e a temperatura do cesto individual. Se remover o compartimento de preparação durante a preparação, esta será interrompida apenas para a função predefinida neste compartimento. Volte a inserir o compartimento de preparação para retomar o processo. para desligar a fritadeira de ar, mantenha premido o botão de alimentação.

| Função | Temperatura (°C) predefinida | Tempo predefinido |
|-----------------|------------------------------|-------------------|
| Manual | 200 | 15 min. |
| Frango | 200 | 20 min. |
| Batatas fritas | 200 | 22 min. |
| Bife | 200 | 10 min. |
| Vegetais | 160 | 15 min. |
| Peixe | 180 | 10 min. |
| Cozer | 160 | 25 min. |
| Manter quente | 50 | 30 min. |
| VertiCook Ultra | 230 | 20 min. |

Utilizar a definição Sync Cook (Sincronizar preparação)

Ao preparar alimentos diferentes em cada compartimento com diferentes durações e temperaturas, utilize a definição Sync Cook (Sincronizar preparação) para que ambos os compartimentos terminem a preparação ao mesmo tempo.

PASSO 1: prima o botão do compartimento 1 e configure as definições necessárias seguindo as instruções na secção "Utilizar o painel de controlo".

PASSO 2: repita para o segundo compartimento de preparação pressionando o botão do compartimento 2.

PASSO 3: prima o botão Sync Cook (Sincronizar preparação). O botão fica intermitente para indicar que a definição foi selecionada.

PASSO 4: prima o botão Iniciar/Pausa para começar a preparação.

Utilizar a definição Match Cook (Combinar preparação)

Utilize a definição Match Cook (Combinar preparação) quando utilizar ambos os compartimentos para preparar os mesmos alimentos; a preparação de ambos os compartimentos termina ao mesmo tempo.

PASSO 1: prima o botão do compartimento 1 ou 2 e configure as definições necessárias seguindo as instruções da secção intitulada "Utilizar o painel de controlo".

PASSO 2: prima o botão Match Cook (Combinar preparação). O botão fica intermitente para indicar que a definição foi selecionada.

PASSO 3: prima o botão Iniciar/Pausa para começar a preparação.

Utilizar a função VertiCook Ultra

Utilize a função VertiCook Ultra para selecionar rapidamente uma definição de temperatura elevada.

PASSO 1: prima o botão do compartimento 1 ou 2 e prima o botão VertiCook Ultra. O botão fica intermitente para indicar que a definição foi selecionada e o visor apresenta 230 °C.

PASSO 2: utilize os botões de ajuste do tempo para selecionar o tempo pretendido, até um máximo de 30 minutos.

PASSO 3: prima o botão Iniciar/Pausa para começar a preparação.



NOTA: o botão de alimentação permanece aceso enquanto a fritadeira de ar estiver ligada.

Utilizar a fritadeira de ar

PASSO 1: insira a ficha na tomada elétrica e ligue a fritadeira de ar. Esta emitirá um sinal sonoro e o botão de alimentação acender-se-á para indicar que a ficha da fritadeira de ar está inserida na tomada.

PASSO 2: prima o botão de alimentação para ligar a fritadeira de ar; o visor LED e o painel de controlo acendem-se, indicando que a fritadeira de ar está pronta para ser programada.

PASSO 3: retire os compartimentos de preparação puxando-os para fora da fritadeira de ar quente, segurando nas pegas. Coloque os compartimentos de preparação numa superfície plana, estável e resistente ao calor.

PASSO 4: coloque os ingredientes no tabuleiro revestido antiaderente. Para cozinhar em quatro níveis, coloque as grelhas de preparação por cima dos tabuleiros de preparação, certificando-se de que as pegas estão nos lados esquerdo e direito do compartimento de preparação.

PASSO 5: deslize os compartimentos de preparação novamente para a unidade principal da fritadeira de ar quente para a fechar.

PASSO 6: seguindo as instruções da secção "Utilizar o painel de controlo", utilize o painel de controlo digital para definir o tempo e a temperatura de preparação, conforme necessário para os ingredientes. Também pode definir as definições de tempo e temperatura utilizando as funções predefinidas, que alternam automaticamente entre as predefinições de tempo e temperatura para preparar vários alimentos quando premidos. É então possível ajustar estas predefinições utilizando os botões de ajuste do tempo e da temperatura, conforme necessário.

PASSO 7: pode ser necessário agitar determinados ingredientes a meio do tempo de preparação. Se necessário, prima o botão de lembrete para viragem antes de cozinhar. A meio do tempo de preparação, a fritadeira de ar emite vários sinais sonoros para se lembrar de virar/agitar os ingredientes. Retire os compartimentos de preparação da unidade principal da fritadeira de ar utilizando as respetivas pegas. Agite suavemente os compartimentos de preparação e, em seguida, volte a deslizar-los para a unidade principal da fritadeira de ar para continuar a preparação. Não inverta nem incline o compartimento de preparação, uma vez que óleo ou gordura quente podem sair pelas saídas de ar traseiras.

PASSO 8: quando a preparação estiver concluída e o tempo predefinido tiver terminado, a fritadeira de ar emite vários sinais sonoros e desliga-se. Verifique se os ingredientes estão prontos; se a preparação não estiver concluída, feche os compartimentos de preparação e volte a colocá-los na unidade principal da fritadeira de ar. Se os alimentos estiverem cozinhados, transfira o conteúdo para uma taça ou um prato utilizando um utensílio resistente ao calor.



NOTA: se for necessário alterar o tempo ou a temperatura de preparação durante a utilização, utilize os botões de ajuste do tempo e da temperatura, conforme necessário.



CUIDADO: não deite os alimentos diretamente para uma taça ou para um prato, pois o excesso de óleo ou gordura pode acumular-se no fundo dos compartimentos de preparação e verter para os ingredientes ou para a taça de servir. Tenha cuidado ao abrir e fechar os compartimentos de preparação durante a utilização, pois fica muito quente.



AVISO: a tensão nominal continua presente mesmo quando a fritadeira de ar está desligada. Para desligar permanentemente a fritadeira de ar, desligue e retire a ficha da tomada elétrica.

Armazenamento

Verifique se a fritadeira de ar está fria, limpa e seca antes de a guardar num local fresco e seco. Nunca enrole o cabo muito apertado à volta da fritadeira de ar. Enrole-o sem apertar para evitar danos.

Especificações

Código do produto: EK6642
Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Saída: 2400 W

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte, nonché conoscenze limitate, se assistite e istruite in merito al suo corretto utilizzo e se comprendono i rischi che comporta.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- I bambini possono eseguire operazioni di pulizia o manutenzione solo se hanno un'età superiore agli 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o ha subito cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto, onde evitare possibili infortuni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente. Rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie potrebbero provocare danni a chi utilizza l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.

- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso o in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o spigoli vivi per evitare danni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
- Evitare che il cavo di alimentazione penda su piani di lavoro, tocchi superfici calde o si attorcigli.
- Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o nel caso in cui i collegamenti elettrici risultino umidi.
- Se l'apparecchio cade o viene involontariamente immerso in acqua, scollegarlo immediatamente dalla presa a muro. Non tentare di afferrarlo in acqua.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non interrompere l'alimentazione elettrica dell'apparecchio tirando il cavo; è consigliabile spegnerlo e staccare la spina afferrandola.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio utilizzando il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione e prima di riporlo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore a un'altezza confortevole per l'utente.
- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghie.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



ATTENZIONE: superficie calda! Non toccare le superfici calde o i componenti dell'apparecchio che generano calore.



AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

Cosa fare e cosa non fare

COSA FARE

Prima dell'uso, verificare che i vani di cottura siano ben fissati. In caso contrario, la friggitrice non funzionerà.

Afferrare il vano cottura esclusivamente dal manico.

Fare attenzione durante la rimozione del vano cottura, poiché è possibile che venga emesso del vapore.

Assicurarsi che ci sia uno spazio sufficiente tra l'unità ed eventuali ostacoli.

COSA NON FARE

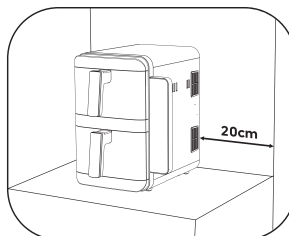
Non capovolgere i vani cottura poiché olio o grasso ad alte temperature potrebbero fuoriuscire dalle prese d'aria sul retro di ogni vano cottura.

Tenere sempre i vani cottura in posizione verticale per evitare infortuni.

Non coprire la friggitrice ad aria o le sue prese d'aria, poiché in questo modo viene interrotto il flusso d'aria e si potrebbe provocare un surriscaldamento o risultati di cottura non uniformi.

Non riempire i vani cottura con olio o altri liquidi.

Non toccare i vani cottura durante o immediatamente dopo l'uso, poiché raggiungono temperature molto alte; afferrare i vani cottura esclusivamente dal manico.





AVVERTENZA: PRIMA DELL'USO, VERIFICARE CHE IL PRODOTTO DISPONGA DI ALMENO 20 CM DI SPAZIO LIBERO IN TUTTE LE DIREZIONI.

Spegnimento automatico

La friggitrice ad aria è dotata di un sistema di spegnimento automatico. Trascorso il tempo di cottura impostato, il timer emette un segnale acustico e la friggitrice ad aria si spegne.



NOTA: se è necessario spegnere la friggitrice ad aria prima della fine del tempo impostato, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica.

Cura e manutenzione

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, spegnere la friggitrice ad aria, scollegarla dall'alimentazione elettrica e lasciarla raffreddare completamente.

PASSAGGIO 1: pulire l'unità principale della friggitrice ad aria con un panno morbido e umido, quindi asciugarla accuratamente.

PASSAGGIO 2: lavare i vassoi di cottura antiaderenti e le griglie di cottura con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarli e asciugarli accuratamente. Pulire il vano cottura con un panno morbido e umido e asciugarlo accuratamente.

Non utilizzare detersivi aggressivi o spugne abrasive per la pulizia della friggitrice ad aria e dei relativi accessori, onde evitare possibili danni.



NOTA: la friggitrice ad aria deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Pulire la friggitrice ad aria seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Cura e manutenzione".



NOTA: al primo utilizzo, la friggitrice ad aria potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno all'apparecchio durante l'utilizzo. Si consiglia di utilizzare la friggitrice ad aria senza cibo al suo interno per circa 10 minuti prima del primo utilizzo; ciò impedirà che il fumo o l'odore emessi compromettano il gusto degli alimenti.

Assemblaggio della friggitrice ad aria

PASSAGGIO 1: Allineare i manici dei vani cottura con le fessure dei vani stessi e spingere verso il basso fino a farli scattare in posizione. I manici non sono progettati per essere rimossi una volta collegati al cestello di cottura.

PASSAGGIO 2: inserire i recipienti di cottura con rivestimento antiaderente nei vani cottura, verificando che siano inseriti correttamente.

PASSAGGIO 3: per la cottura su quattro livelli, posizionare le griglie di cottura sopra i vassoi di cottura, assicurandosi che i manici si trovino sui lati sinistro e destro di ogni vano cottura.

PASSAGGIO 4: inserire i vani cottura nell'unità principale della friggitrice ad aria.

Utilizzo del pannello di controllo

Quando viene collegata all'alimentazione elettrica e accesa, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico e il pulsante di accensione si accende per indicare che è collegata all'alimentazione.

Premere il pulsante di accensione per accendere la friggitrice ad aria.

Funzione manuale

Il tempo e la temperatura possono essere impostati manualmente; i valori di tempo e temperatura dipendono dal cibo da cuocere.

PASSAGGIO 1: collegare la friggitrice ad aria all'alimentazione elettrica e accenderla.

PASSAGGIO 2: Selezionare il relativo vano toccando "1" o "2". Il numero del vano lampeggia in blu per indicare la selezione.

PASSAGGIO 3: Premere "MAN" per selezionare la funzione manuale.

PASSAGGIO 4: utilizzare i pulsanti di controllo della temperatura per selezionare la temperatura desiderata. La temperatura può essere impostata da 60 a 220 °C.

PASSAGGIO 5: utilizzare i pulsanti di regolazione del tempo per selezionare il tempo desiderato, fino a un massimo di 2 ore.

PASSAGGIO 6: premere il pulsante di avvio/pausa per iniziare la cottura.



NOTA: per ulteriori informazioni e linee guida sulla cottura, fare riferimento al ricettario.

Funzioni preimpostate

PASSAGGIO 1: collegare la friggitrice ad aria all'alimentazione elettrica e accenderla.









PASSAGGIO 2: Selezionare il relativo vano toccando "1" o "2". Il numero del vano lampeggia in blu per indicare la selezione.

PASSAGGIO 3: premere la funzione preimpostata desiderata. La funzione preimpostata può essere regolata manualmente utilizzando i pulsanti di tempo e temperatura, se necessario.

PASSAGGIO 4: premere il pulsante di avvio/pausa per iniziare la cottura.



NOTA: per mettere in pausa la cottura, premere il pulsante di avvio/pausa. Per riprendere la cottura, premere nuovamente il pulsante di avvio/pausa. Una volta trascorso il tempo preimpostato, il timer emette un segnale acustico e la friggitrice ad aria si spegne. Durante la cottura, il tempo e la temperatura possono essere regolati in qualsiasi momento utilizzando i pulsanti di regolazione del tempo e della temperatura. Se sono in uso entrambi i vani cottura, premere "1" o "2" prima di modificare il tempo e la temperatura del singolo cestello. Se il vano cottura viene rimosso durante la cottura, questa viene messa in pausa in base alla funzione preimpostata esclusivamente per questo vano; reinserire il vano per riprendere il processo di cottura. Per spegnere la friggitrice ad aria, tenere premuto il pulsante di accensione.

| Funzione | Temperatura preimpostata (°C) | Timer preimpostato |
|--|-------------------------------|--------------------|
| Manuale  | 200 | 15 min |
| Pollo  | 200 | 20 min |
| Patatine chips  | 200 | 22 min |
| Bistecca  | 200 | 10 min |
| Verdure  | 160 | 15 min |
| Pesce  | 180 | 10 min |
| Dolci  | 160 | 25 min |
| Mantenimento temperatura  | 50 | 30 min |
| VertiCook Ultra | 230 | 20 min |

Utilizzo dell'impostazione di sincronizzazione cotture

Quando per ogni vano si impostano temperature e tempi di cottura diversi, l'impostazione "Sync Cook" (Sincronizza cottura) consente di far terminare la cottura nello stesso momento in entrambi i vani.

PASSAGGIO 1: premere il pulsante del vano 1 e impostare come necessario seguendo le istruzioni nella sezione "Utilizzo del pannello di controllo".

PASSAGGIO 2: ripetere per il secondo vano cottura premendo il pulsante vano 2.

PASSAGGIO 3: premere il pulsante Sync cook (Sincronizza cottura); il pulsante lampeggia per indicare che l'impostazione è stata selezionata.

PASSAGGIO 4: premere il pulsante di avvio/pausa per iniziare la cottura.

Utilizzo dell'impostazione di cottura abbinata

Quando si utilizzano entrambi i vani cottura per cuocere gli stessi alimenti, l'impostazione Match Cook (Abbina cottura) consente di far terminare la cottura nello stesso momento in entrambi i vani.

PASSAGGIO 1: premere il pulsante vano 1 o 2 e selezionare le impostazioni richieste seguendo le istruzioni riportate nella sezione intitolata "Utilizzo del pannello di controllo".

PASSAGGIO 2: premere il pulsante Match cook (Abbina cottura); il pulsante lampeggia per indicare che l'impostazione è stata selezionata.

PASSAGGIO 3: premere il pulsante di avvio/pausa per iniziare la cottura.

Utilizzo dell'impostazione VertiCook Ultra

Utilizzare l'impostazione VertiCook Ultra per selezionare rapidamente una temperatura elevata.

PASSAGGIO 1: premere il pulsante vano 1 o 2 e premere il pulsante VertiCook Ultra; il pulsante lampeggia per indicare che l'impostazione è stata selezionata e sul display viene visualizzato 230 °C.

PASSAGGIO 2: utilizzare i pulsanti di regolazione del tempo per selezionare il tempo desiderato, fino a un massimo di 30 minuti.

PASSAGGIO 3: premere il pulsante di avvio/pausa per iniziare la cottura.



NOTA: il pulsante di accensione rimane acceso mentre la friggitrice d'aria è collegata.

Utilizzo della friggitrice ad aria

PASSAGGIO 1: collegare la friggitrice ad aria all'alimentazione e accenderla; viene emesso un segnale acustico e il pulsante di accensione si illumina a indicare che la friggitrice ad aria è collegata.

PASSAGGIO 2: premere il pulsante di accensione per accendere la friggitrice ad aria; il display LED e il pannello di controllo si illuminano a indicare che la friggitrice ad aria è pronta per essere programmata.

PASSAGGIO 3: estrarre i vani cottura dalla friggitrice ad aria afferrandoli dal manico. Collocare i vani cottura su una superficie piana, stabile e resistente al calore.

PASSAGGIO 4: posizionare gli ingredienti sul vassoio di cottura con rivestimento antiaderente. Per la cottura su quattro livelli, posizionare le griglie di cottura sopra i vassoi di cottura, assicurandosi che i manici si trovino sui lati sinistro e destro di ogni vano cottura.

PASSAGGIO 5: reinserire i vani cottura nell'unità principale della friggitrice ad aria per chiuderla.

PASSAGGIO 6: seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Utilizzo del pannello di controllo", impostare il tempo e la temperatura di cottura per gli ingredienti utilizzati, mediante il pannello di controllo digitale. È possibile impostare il tempo e la temperatura anche premendo le funzioni preimpostate, che consentono di selezionare automaticamente dei valori predefiniti per la cottura di diversi alimenti. Queste funzioni preimpostate possono quindi essere regolate utilizzando i pulsanti di tempo e temperatura, se necessario.

PASSAGGIO 7: in alcuni casi potrebbe essere necessario scuotere gli ingredienti a metà cottura. Se necessario, premere il pulsante Turn reminder (Promemoria per girare gli alimenti) prima della cottura. A metà cottura, la friggitrice ad aria emette alcuni segnali acustici per ricordare di girare/scuotere gli alimenti. Rimuovere ogni vano cottura dall'unità principale della friggitrice ad aria mediante il manico. Agitare delicatamente i vani cottura e reinserirli nella friggitrice ad aria, quindi proseguire la cottura. Non capovolgere o inclinare i vani cottura, poiché olio caldo o grasso potrebbero fuoriuscire dai fori di ventilazione posteriori.

PASSAGGIO 8: al termine della cottura e una volta trascorso il tempo preimpostato, la friggitrice ad aria emette alcuni segnali acustici e si spegne. Verificare che gli ingredienti siano cotti; in caso contrario, chiudere i vani cottura e inserirli di nuovo nell'unità principale della friggitrice ad aria. Se gli alimenti sono cotti, trasferire il contenuto in un recipiente o in un piatto utilizzando un utensile resistente al calore.



NOTA: se il tempo di cottura o la temperatura devono essere modificati durante l'uso, utilizzare i pulsanti di regolazione del tempo e della temperatura, se necessario.



ATTENZIONE: non versare gli alimenti direttamente in un recipiente o in un piatto, poiché olio o grasso in eccesso potrebbe depositarsi alla base dei vani cottura e finire sugli alimenti o nel recipiente. Prestare attenzione durante l'apertura e la chiusura dei vani cottura durante l'uso, poiché si surriscaldano.



AVVERTENZA: la tensione nominale è presente anche quando la friggitrice ad aria è spenta. Per spegnere completamente l'apparecchio, spegnerlo e scollegarlo dall'alimentazione elettrica.

Come riporre il prodotto

Controllare che la friggitrice ad aria sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e privo di umidità. Avvolgere il cavo attorno alla friggitrice senza stringerlo troppo, per evitare che si danneggi.

Specifiche

Codice prodotto: EK6642
Ingresso: 220-240 V ~ 50-60 Hz
Uscita: 2400 W

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

ISTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy, o ile znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i o ile są świadome związanych z tym zagrożeń.
- Zabrania się dzieciom zabawy urządzeniem.
- Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
- Ten produkt nie jest zabawką.
- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inna część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.
- To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.
- Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwiisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma ani jeśli złącza są mokre.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub przypadkowo zostanie w niej zanurzone, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie należy próbować wyławić urządzenia.

- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód — należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
- Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
- Nie należy przesuwac urządzenia, gdy jest ono używane.
- Zawsze po użyciu należy odłączyć urządzenie od zasilania, a przed czyszczeniem, konserwacją lub odłożeniem na dłuższy czas pozostawić je do ostygnięcia.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.



PRZESTROGA: gorąca powierzchnia – nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.



OSTRZEŻENIE: urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

Zalecenia i ograniczenia

ZALECENIA:

Przed użyciem należy sprawdzić, czy komory smażenia są dobrze zamocowane. W przeciwnym razie frytownica nie będzie działać. Komory smażenia należy trzymać wyłącznie za uchwyt.

Podczas wyjmowania komór smażenia z frytownicy należy zachować ostrożność, ponieważ może wydzielać się para. Upewnić się, że między urządzeniem a wszelkimi przeszkodami znajduje się wolna przestrzeń.

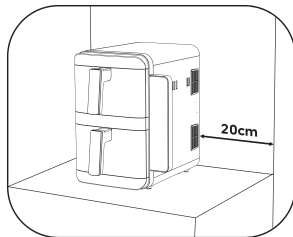
ZAKAZY:

Podczas wyjmowania komór smażenia z frytownicy należy zachować ostrożność, ponieważ może wydzielać się para. Aby uniknąć obrażeń, komory gotowania należy zawsze trzymać w pozycji pionowej.

Nie przykrywać frytownicy ani nie blokować wlotów powietrza, ponieważ zaburzyłyby to przepływ powietrza i mogłyby spowodować przegrzanie albo zmienić rezultaty smażenia.

Nie napełniać komór smażenia olejem ani żadnym innym płynem.

Nie dotykać komór smażenia w trakcie użytkowania lub krótko potem, ponieważ stają się one bardzo gorące; każdą komorę smażenia trzymać wyłącznie za uchwyt.



OSTRZEŻENIE: PRZED UŻYCIEM SPRAWDŹ, CZY WOKÓŁ FRYTOWNICY JEST CO NAJMNIEJ 20 CM WOLNEJ PRZESTRZENI.

Automatyczne wyłączenie

Frytownica na gorące powietrze jest wyposażona w funkcję automatycznego wyłączenia. Funkcja ta włączy się po upływie ustawionego czasu gotowania, co spowoduje włączenie alertu dźwiękowego i wyłączenie frytownicy.



UWAGA: jeśli konieczne jest wyłączenie frytownicy przed upływem ustawionego czasu przyrządzania, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.

Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy wyłączyć frytownicę na gorące powietrze i odłączyć ją od zasilania, a następnie poczekać, aż ostygnie.

KROK 1: przetrzyj jednostkę główną frytownicy na powietrze miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.

KROK 2: wyczyść tace z powłoką zapobiegającą przywieraniu i ruszty ciepłą wodą z dodatkiem mydła, a następnie dokładnie wypłucz i osusz. Wytrzyj komorę smażenia miękką, wilgotną szmatką i dokładnie ją wysusz.

Do czyszczenia frytownicy i jej akcesoriów nie wolno używać silnie działających lub ściernych detergentów ani druczianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.



UWAGA: frytownicę na powietrze należy wyczyścić po każdym użyciu.

Instrukcja obsługi Przed pierwszym użyciem

Frytownicę należy wyczyścić zgodnie z instrukcjami podanymi w części „Konserwacja”.



UWAGA: przy pierwszym użyciu frytownicy może pojawić się nieprzyjemny zapach lub trochę dymu. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Zapewnij odpowiednią wentylację w trakcie korzystania z frytownicy na gorące powietrze. Przed pierwszym użyciem frytownicy należy ją uruchomić na około 10 minut bez umieszczania w niej jedzenia. Dzięki temu wydobywający się z urządzenia na początku dym i nieprzyjemny zapach nie wpłyną na jego smak.

Montaż frytownicy na gorące powietrze

KROK 1: wyrównaj uchwyty komory gotowania z otworami w komorach i docisnij, aż zatrzasną się na miejscu. Uchwyty nie są przeznaczone do zdejmowania po zamocowaniu do kosza.

KROK 2: umieść tace do smażenia pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu w komorach smażenia, sprawdzając, czy są prawidłowo osadzone.

KROK 3: aby gotować na czterech poziomach, umieść ruszty na tacach, sprawdzając, czy uchwyty znajdują się po lewej i prawej stronie komory.

KROK 4: wsuń komory smażenia do jednostki głównej frytownicy.

Korzystanie z panelu sterowania

Gdy frytownica zostanie podłączona do zasilania sieciowego i włączona, jednostka główna frytownicy na gorące powietrze wyemituje sygnał dźwiękowy, a przycisk zasilania zaświeci się, wskazując, że frytownica jest podłączona do źródła zasilania.


Aby włączyć frytownicę, naciśnij przycisk zasilania.

Funkcja ręczna

Czas i temperaturę można ustawić ręcznie. Wartości czasu i temperatury zależą od rodzaju przygotowywanych potraw.

KROK 1: podłącz frytownicę do źródła zasilania i włącz ją.

KROK 2: Wybierz odpowiednią komorę, dotykając opcji „1” lub „2”. Numer komory zaświeci się, wskazując wybór.

KROK 3: naciśnij przycisk „”, aby wybrać funkcję trybu ręcznego.

KROK 4: za pomocą przycisków regulacji temperatury wybierz żądaną temperaturę. Temperaturę można ustawić w zakresie od 60 do 220°C.

KROK 5: za pomocą przycisków regulacji czasu wybierz żądany czas, maksymalnie 2 godz.

KROK 6: naciśnij przycisk rozpoczynania/wstrzymywania, aby rozpocząć smażenie.



UWAGA: dodatkowe informacje i wskazówki dotyczące smażenia można znaleźć w broszurze z przepisami.

Wstępnie ustawione funkcje

KROK 1: podłącz frytownicę do źródła zasilania i włącz ją.



KROK 2: Wybierz odpowiednią komorę, dotykając opcji „1” lub „2”. Numer komory zaświeci się, wskazując wybór.







KROK 3: naciśnij żądaną funkcję. Zaprogramowaną funkcję można w razie potrzeby regulować ręcznie za pomocą przycisków czasu i temperatury.

KROK 4: naciśnij przycisk rozpoczynania/wstrzymywania, aby rozpocząć smażenie.



UWAGA: aby wstrzymać gotowanie, naciśnij przycisk rozpoczynania/wstrzymywania. Aby wznowić gotowanie, ponownie naciśnij przycisk rozpoczynania/wstrzymywania. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i frytownica się wyłączy. Podczas smażenia czas i temperaturę można regulować w dowolnym momencie, używając przycisków regulacji czasu i temperatury. Jeśli obie komory są używane, naciśnij przycisk „1” lub „2” przed zmianą czasu i temperatury każdego kosza. Jeśli komora zostanie wyjęta podczas smażenia, proces zostanie wstrzymany tylko dla zaprogramowanej funkcji dla tej komory; wólt ponownie pojemnik, aby wznowić proces smażenia. aby wyłączyć frytownicę, naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania.

| Funkcja | Zaprogramowana temperatura (°C) | Zaprogramowany czas |
|---|---------------------------------|---------------------|
| Ręczna  | 200 | 15 min |
| Kurczak  | 200 | 20 min |

| Funkcja | Zaprogramowana temperatura (°C) | Zaprogramowany czas |
|---|---------------------------------|---------------------|
| Frytki  | 200 | 22 min |
| Stek  | 200 | 10 min |
| Warzywa  | 160 | 15 min |
| Ryba  | 180 | 10 min |
| Pieczenie  | 160 | 25 min |
| Utrzymywanie ciepła  | 50 | 30 min |
| Gotowanie wertykalne Ultra | 230 | 20 min |

Corzystanie z ustawienia synchronizacji pieczenia

W przypadku przyrządzania różnych potraw w każdej z komór w różnym czasie i temperaturze należy użyć synchronizacji smażenia, aby smażenie zakończyło się w obu komorach w tym samym czasie.

KROK 1: naciśnij przycisk 1 komory i ustaw żądane ustawienia zgodnie z instrukcjami w sekcji „**Corzystanie z panelu sterowania**”.

KROK 2: powtórz te czynności dla drugiej komory, naciskając przycisk 2 komory.

KROK 3: naciśnij przycisk synchronizacji smażenia. Przycisk zaświeci się, sygnalizując, że ustawienie zostało wybrane.

KROK 4: naciśnij przycisk rozpoczęcia/wstrzymywania, aby rozpocząć smażenie.

Corzystanie z ustawienia dopasowania smażenia

W przypadku gotowania wertykalnego Ultra, aby szybko wybrać ustawienie wysokiej temperatury, smażenie zostanie zakończone w obu komorach w tym samym czasie.

KROK 1: naciśnij przycisk 1 lub 2 komory i ustaw żądane ustawienia zgodnie z instrukcjami w sekcji „**Corzystanie z panelu sterowania**”.

KROK 2: naciśnij przycisk dopasowania smażenia; przycisk zaświeci się, sygnalizując, że ustawienie zostało wybrane.

KROK 3: naciśnij przycisk rozpoczęcia/wstrzymywania, aby rozpocząć smażenie.

Corzystanie z ustawienia gotowania wertykalnego Ultra

Użyj ustawienia gotowania wertykalnego Ultra, aby szybko wybrać ustawienie wysokiej temperatury.

KROK 1: naciśnij przycisk komory 1 lub 2 i wciśnij przycisk gotowania wertykalnego ultra; przycisk zacznie migać, sygnalizując, że ustawienie zostało wybrane, a na wyświetlaczu pojawi się 230 °C.

KROK 2: naciśnij przycisk czasu i wybierz żądany czas (maks 30 minut).

KROK 3: naciśnij przycisk rozpoczęcia/wstrzymywania, aby rozpocząć smażenie.



UWAGA: przycisk zasilania pozostanie podświetlony tak długo, jak frytownica będzie podłączona.

Corzystanie z frytownicy na gorące powietrze

KROK 1: podłącz frytownicę na do sieci elektrycznej i włóż ją. Frytownica wyemituje sygnał dźwiękowy i zaświeci się przycisk zasilania, aby zasynchronizować, że jest podłączona.

KROK 2: dotknij przycisku zasilania, aby wyłączyć frytownicę. Wyświetlacz LED się zaświeci, sygnalizując, że frytownica jest gotowa do zaprogramowania.

KROK 3: wyjmij komory smażenia, wyciągając je z frytownicy za pomocą uchwytów. Umieść komory smażenia na płaskiej, stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.

KROK 4: umieść przygotowane składniki na tacy pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu. Aby gotować na czterech poziomach, umieść ruszty na tacach, sprawdzając, czy uchwyty znajdują się po lewej i prawej stronie komory.

KROK 5: wsuń komory pieczenia do jednostki głównej frytownicy, aby ją zamknąć.

KROK 6: postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w sekcji „**Corzystanie z panelu sterowania**”, za pomocą cyfrowego panelu sterowania ustaw czas i temperaturę smażenia odpowiednio do składników. Ustawienia czasu i temperatury można również wybrać za pomocą zaprogramowanych funkcji, które po naciśnięciu automatycznie przełączają się między ustawieniami czasu i temperatury zaprogramowanymi dla różnych potraw. Ustawienia te można w razie potrzeby dostosować za pomocą przycisków regulatora czasu i temperatury.

KROK 7: niektóre składniki mogą wymagać potrząśnięcia po upływie połowy czasu smażenia. W razie potrzeby przed gotowaniem naciśnij przycisk przypomnienia o odwróceniu. W połowie czasu gotowania frytownica wyemituje kilka razy sygnał dźwiękowy, aby przypomnieć o obracaniu składników / potrząśnaniu nimi. Wyjmij komory smażenia z jednostki głównej frytownicy za pomocą uchwytów komory smażenia. Potrząśnij delikatnie komorami smażenia, a następnie wsuń je z powrotem do jednostki głównej frytownicy, aby kontynuować smażenie. Nie należy odwracać ani przechylać komór, ponieważ z tylnych otworów wentylacyjnych może wylać się gorący olej lub tłuszcz.

KROK 8: po zakończeniu smażenia i upływie ustawionego czasu frytownica wyemituje kilka sygnałów dźwiękowych i się wyłączy. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli nie, zamknij komory smażenia i włóż je z powrotem do jednostki głównej frytownicy. Gdy jedzenie będzie gotowe, wyłóż zawartość komór do miski lub na talerz za pomocą odpornej na wysokie temperatury przyboru kuchennego.



UWAGA: jeśli podczas pracy urządzenia konieczna jest zmiana ustawień czasu lub temperatury, wystarczy użyć przycisków regulatora czasu lub temperatury.



PRZESTROGA: nie należy wrzucać jedzenia bezpośrednio do miski ani na talerz, ponieważ na dnie komór może gromadzić się nadmiar oleju, który wycieknie na składniki. Kiedy urządzenie jest włączone, podczas otwierania i zamykania komór należy zachować ostrożność, ponieważ nagrzewają się one do bardzo wysokiej temperatury.



OSTRZEŻENIE: napięcie znamionowe jest nadal obecne nawet po wyłączeniu frytownicy na powietrze. Aby na stałe wyłączyć frytownicę na powietrze, wyłącz ją i odłącz od źródła zasilania.

Przechowywanie

Przed odłożeniem frytownicy w chłodne i suche miejsce należy sprawdzić, czy jest ona schłodzona, czysta i sucha. Nigdy nie należy ściśle owijać przewodu wokół frytownicy. Należy owinać go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK6642

Wejście: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Wyjście: 2400 W



EN | Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment

This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.

FR | Élimination des piles usagées et des équipements électriques et électroniques

Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.

NL | Weggooien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur

Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het niet weggegooid mag worden met uw andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en elektronische apparaten die niet selectief worden gesorteerd, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Raadpleeg uw gemeente of de afvalverwijderingsdienst voor het inleveren en recyclen van dit product

DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikgeräten

Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EC unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder

Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

ES | Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos

Este producto está etiquetado con el símbolo de un cubo de basura tachado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EC para indicar que no puede desecharse junto con los demás residuos domésticos. Debido a su contenido en sustancias, mezclas o componentes peligrosos, los aparatos eléctricos y electrónicos que no se clasifican de forma selectiva para su reciclado son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana. Consulte a su Ayuntamiento o a su servicio de recogida de residuos local para la devolución y el reciclaje del producto.

PT | Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos e pilhas/baterias

Este produto é rotulado com este símbolo do contentor do lixo barrado, em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EC, para indicar que não deve ser eliminado juntamente com os seus restantes resíduos domésticos. Devido à presença de substâncias, misturas ou componentes nocivos, os dispositivos elétricos e eletrónicos que não estão sujeitos a triagem seletiva são potencialmente perigosos para o ambiente e para a saúde humana. Consulte o seu departamento municipal ou serviço de eliminação de resíduos locais para realizar a devolução e a reciclagem deste produto.

IT | Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. I dispositivi elettronici ed elettrici non inclusi in un processo di riciclo sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose. Si prega di smaltire l'apparecchiatura in modo responsabile presso centri idonei di raccolta differenziata o di consegnarla al rivenditore seguendo una delle seguenti modalità:

- nel caso di apparecchiature di piccolissime dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm), consegna gratuita senza obbligo di acquisto nei negozi con superficie di vendita di apparecchiature elettriche ed elettroniche superiore ai 400 mq (modalità "uno contro zero"). Per i negozi con superficie inferiore tale modalità è facoltativa.
- nel caso di apparecchiature di dimensioni esterne superiori a 25 cm, consegna gratuita al rivenditore all'atto dell'acquisto di un prodotto equivalente (modalità "uno contro uno").

PL | Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Ten produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EC, co oznacza, że nie można go wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych, urządzenia elektryczne i elektroniczne, które nie są selektywnie sortowane, stanowią potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi. Informacje na temat zwrotu i recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta lub w firmie zajmującej się utylizacją odpadów.

UK
CA
C
E



FR

Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



OU

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. ROI.

MADE IN CHINA.

CD310125/MD000000/V1