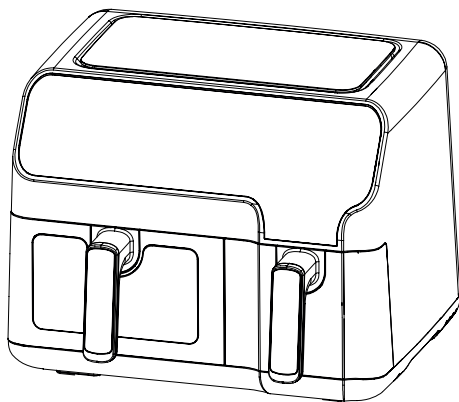


bodum[®]

12331 MELIOR Air Fryer L



| | | |
|-------------------------------|-----------------------------|-------------------|
| Air Fryer L | Instructions for use | ENGLISH |
| Heißluftfritteuse L | Gebrauchsanweisung | DEUTSCH |
| Friteuse à Air Chaud L | Mode d'emploi | FRANÇAIS |
| Airfryer L | Brugsanvisning | DANSK |
| Freidora de Aire L | Instrucciones de uso | ESPAÑOL |
| Friggitrice ad Aria L | Istruzioni per l'uso | ITALIANO |
| Air Fryer L | Gebruiksaanwijzing | NEDERLANDS |
| Varmluftsfritösen L | Bruksanvisning | SVENSKA |
| Air Fryer L | Manual de instruções | PORTUGUÊS |
| Airfryer L | Käyttöohje | SUOMI |
| Аэрогриль L | Руководство по эксплуатации | РУССКИЙ |

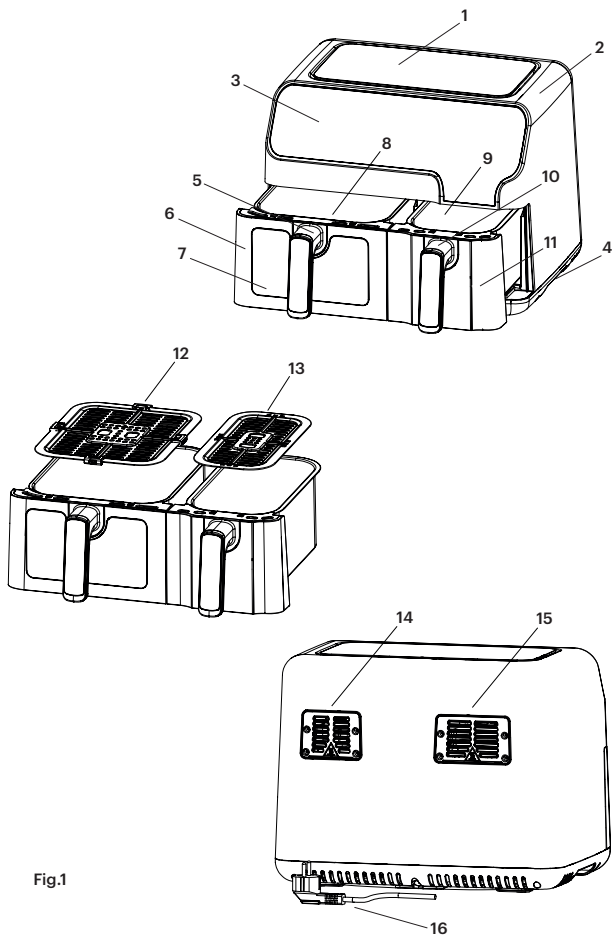


Fig.1

EN AIR FRYER L**Description of appliance**

- 1 Top Cover
- 2 Shell
- 3 Control panel
- 4 Base
- 5 Left drawer handle
- 6 Left drawer panel
- 7 Visual window
- 8 Left drawer
- 9 Right drawer
- 10 Right drawer handle
- 11 Right drawer panel
- 12 Right tray
- 13 Left tray
- 14 Right air outlet
- 15 Left air outlet
- 16 Main cord (Electrical cord)

**DE HEISLUFTFRIT-
TUSE L****Gerätebeschreibung**

- 1 Abdeckung
- 2 Gehäuse
- 3 Steuerpanel
- 4 Basis
- 5 Linker Schubladen Griff
- 6 Linkes Schubladenpaneel
- 7 Sichtfenster
- 8 Linker Topf
- 9 Rechter Topf
- 10 Rechter Schubladen Griff
- 11 Rechtes Schubladenpaneel
- 12 Rechte Ablage
- 13 Linke Ablage
- 14 Rechter Lufteinlass
- 15 Linker Lufteinlass
- 16 Hauptkabel (Stromkabel)

**FR FRITEUSE À AIR
CHAUD L****Description de l'appareil**

- 1 Couvercle supérieur
- 2 Boîtier
- 3 Panneau de contrôle
- 4 Base
- 5 Poignée du tiroir gauche
- 6 Panel du tiroir gauche
- 7 Fenêtre visuelle
- 8 Pot de gauche
- 9 Pot de droite
- 10 Poignée du tiroir droit
- 11 Panel du tiroir droit
- 12 Plateau droit
- 13 Plateau gauche
- 14 Sortie d'air droite
- 15 Sortie d'air gauche
- 16 Cordon principal (Cordon électrique)

DA AIRFRYER L**Beskrivelse af apparatet**

- 1 Topdæksel
- 2 Skål
- 3 Kontrolpanel
- 4 Base
- 5 Venstre skuffehåndtag
- 6 Venstre skuffepanel
- 7 Visuelt vindue
- 8 Venstre gryde
- 9 Højre gryde
- 10 Højre skuffehåndtag
- 11 Højre skuffepanel
- 12 Højre bakke
- 13 Venstre bakke
- 14 Højre luftudløb
- 15 Venstre luftudløb
- 16 Hovedledning (Elektrisk ledning)

ES FREIDORA DE AIRE L**Descripción del aparato**

- 1 Tapa superior

- 2 Carcasa

- 3 Panel de control
- 4 Base
- 5 Mango del cajón izquierdo
- 6 Panel del cajón izquierdo
- 7 Ventana visual
- 8 Olla izquierda
- 9 Olla derecha
- 10 Mango del cajón derecho
- 11 Panel del cajón derecho
- 12 Bandeja derecha
- 13 Bandeja izquierda
- 14 Salida de aire derecha
- 15 Salida de aire izquierda
- 16 Cable principal (Cable eléctrico)

**IT FRIGGITRICE AD
ARIA L****Descrizione dell'apparecchio**

- 1 Coperchio superiore
- 2 Guscio
- 3 Pannello di controllo
- 4 Base
- 5 Maniglia del cassetto sinistro
- 6 Pannello del cassetto sinistro
- 7 Finestra visiva
- 8 Pentola sinistra
- 9 Pentola destra
- 10 Maniglia del cassetto destro
- 11 Pannello del cassetto destro
- 12 Vassoio destro
- 13 Vassoio sinistro
- 14 Uscita d'aria destra
- 15 Uscita d'aria sinistra
- 16 Cavo principale (Cavo elettrico)

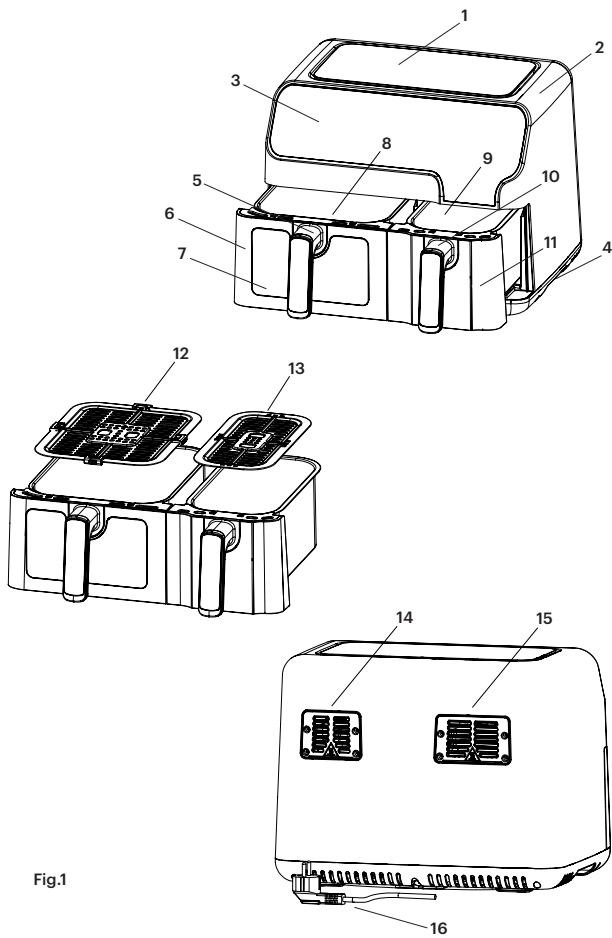


Fig.1

NL AIR FRYER L
**Beschrijving van het
apparaat**

- 1 Bovenklep
- 2 Behuizing
- 3 Bedieningspaneel
- 4 Basis
- 5 Linker ladehandvat
- 6 Linker lade paneel
- 7 Visueel venster
- 8 Linker pot
- 9 Rechter pot
- 10 Rechter ladehandvat
- 11 Rechter lade paneel
- 12 Rechter dienblad
- 13 Linker dienblad
- 14 Rechter luchtuitlaat
- 15 Linker luchtuitlaat
- 16 Hoofdsnoer (Elektrisch snoer)

**SV VARMLUFTS-
FRITÖSEN L**
**Beskrivning av ap-
paraten**

- 1 Topplöck
- 2 Skål
- 3 Kontrollpanel
- 4 Bas
- 5 Vänster lådhandtag
- 6 Vänster lådpanel
- 7 Visuellt fönster
- 8 Vänster krukka
- 9 Höger krukka
- 10 Höger lådhandtag
- 11 Höger lådpanel
- 12 Höger bricka
- 13 Vänster bricka
- 14 Höger luftutlopp
- 15 Vänster luftutlopp
- 16 Huvudkabel (Elkabel)

PT AIR FRYER L
Descrição do aparelho

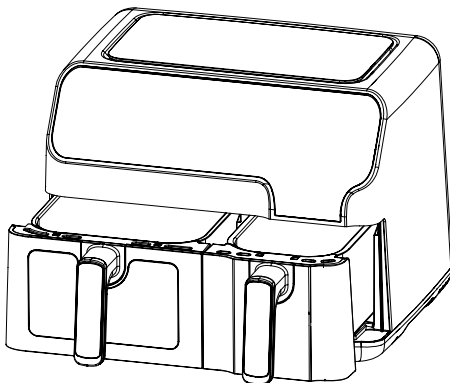
- 1 Cobertura superior
- 2 Carcasa
- 3 Painel de controle
- 4 Base
- 5 Puxador da gaveta esquerda
- 6 Painel da gaveta esquerda
- 7 Janela visual
- 8 Pote esquerdo
- 9 Pote direito
- 10 Puxador da gaveta direita
- 11 Painel da gaveta direita
- 12 Bandeja direita
- 13 Bandeja esquerda
- 14 Saída de ar direita
- 15 Saída de ar esquerda
- 16 Cabo principal (Cabo elétrico)

FI AIRFRYER L
Laitteen kuvaus

- 1 Kannen päällinen
- 2 Kuori
- 3 Ohjauspaneeli
- 4 Jalusta
- 5 Vasen vetolaatikon kahva
- 6 Vasen vetolaatikon paneeli
- 7 Näyttöikkuna
- 8 Vasen potti
- 9 Oikea potti
- 10 Oikea vetolaatikon kahva
- 11 Oikea vetolaatikon paneeli
- 12 Oikea tarjotin
- 13 Vasen tarjotin
- 14 Oikea ilman ulosotto
- 15 Vasen ilman ulosotto
- 16 Pääjohto (Sähköjohto)

RU АЭРОГРИЛЬ L
Описание прибора

- 1 Верхняя крышка
- 2 Корпус
- 3 Панель управления
- 4 Основание
- 5 Ручка левого ящика
- 6 Панель левого ящика
- 7 Визуальное окно
- 8 Левая кастрюля
- 9 Правая кастрюля
- 10 Ручка правого ящика
- 11 Панель правого ящика
- 12 Правый лоток
- 13 Левый лоток
- 14 Правый воздушный выход
- 15 Левый воздушный выход
- 16 Основной шнур (Электрический шнур)



Please read these instructions carefully before using.

ENGLISH

Bitte lesen Sie diese Hinweise sorgfältig vor der Benutzung.

DEUTSCH

Veuillez lire attentivement ces instructions avant l'utilisation.

FRANÇAIS

Læs venligst disse instruktioner nøje før brug.

DANSK

Lea cuidadosamente estas instrucciones antes de utilizar el producto.

ESPAÑOL

Leggere attentamente le presenti istruzioni prima dell'uso del prodotto.

ITALIANO

Lees, voordat u het apparaat in gebruik neemt, deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.

NEDERLANDS

Läs dessa anvisningar noggrant innan du använder kaffebryggaren.

SVENSKA

Por favor, leia cuidadosamente estas instruções antes de utilizar.

PORTUGUÊS

Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen käyttöä.

SUOMI

Пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство перед использованием.

РУССКИЙ

Congratulations! You are now the proud owner of a MELIOR Air Fryer L, an electric fryer by BODUM®. Please read these instructions carefully before using the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

Read all instructions carefully.

Do not touch hot surfaces.

To protect against electric shock, do not immerse the cord, plugs, or base in water or other liquid.

WARNING! This electrical appliance contains a heating function. Surfaces other than the functional surfaces can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with CAUTION. The equipment shall be touched only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces should be allowed sufficient time to cool down before being touched.

Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons to avoid a hazard.

Avoid using accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer as they may cause injuries.

Do not use outdoors.

Do not let the cord hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces.

Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

Always attach the plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove the plug from the wall outlet.

Do not use the appliance for other than intended use.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

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

This appliance is not intended to be used in household and similar applications such as staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.

Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.

Always put the ingredients to be fried in the tray, to prevent it from coming into contact with the heating elements.

Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.

Do not fill the drawer with oil as this may cause a fire hazard.

Never touch the inside of the appliance while it is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

WARNING! Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.

Do not use the appliance if there is any damage to the plug, mains cord, or other parts.

Do not go to any unauthorized person to replace or fix the damaged main cord.

Keep the mains cord away from hot surfaces.

Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

Do not place the appliance against a wall or against other appliances.

Leave at least 10 cm of free space on the back and sides and 10 cm of free space above the appliance.

Do not place anything on top of the appliance.

Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.

Do not let the appliance operate unattended.

During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the drawer from the appliance.

Any accessible surfaces may become hot during use (Fig. 2).

Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the drawer from the appliance.

CAUTION! Ensure the appliance is placed on a horizontal, even, and stable surface.

This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts, and other residential environments.

If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.

The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for safe handling or cleaning. Always unplug the appliance while not in use.

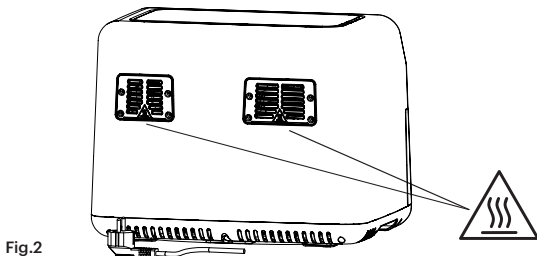


Fig.2

**Retain these user instructions for future reference.
FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY**

INTRODUCTION

This new air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favourite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food from all directions.

BEFORE FIRST USE

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

CAUTION! This is an oil-free fryer that works using hot air. Do not fill the drawer with oil or frying fat directly.

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

PREPARING FOR USE

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

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

2. Place the trays in the drawers (Fig. 4).

NOTE: The tray is properly secured only once it snaps into place.

WARNING! Do not fill the drawer with oil or any other liquid.

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

USING THE APPLIANCE

The oil-free appliance can prepare a wide range of ingredients.

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

2. Carefully pull the drawer out of the air fryer (Fig.3)

3. Put the ingredients into the tray (Fig. 5).

4. Slide the drawer back into the air fryer (Fig 6)

NOTE: Carefully align the drawers with the guides in the body of the fryer.

CAUTION! Never use the outer drawer without the inner tray inside.

CAUTION! Do not touch the outer drawer during and after use, as it gets very hot. Only touch the handle.

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

6. Some ingredients require a shake halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter).

To shake the ingredients, pull the drawer out of the appliance by the handle and shake well. Then slide the drawer back into the air fryer.

TIP: If you set the timer to half the preparation time, the timer buzzer will "beep" when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to reset the timer for the remaining preparation time.

7. When you hear the timer buzzer, pull the drawer out of the appliance.

NOTE: Holding down the power button for 2 seconds switches off the appliance manually.

TIP: You can adjust temperature or time as preferred. Your settings are retained for about 60 mins after the removal of the drawer.

8. Check if the ingredients are ready.

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

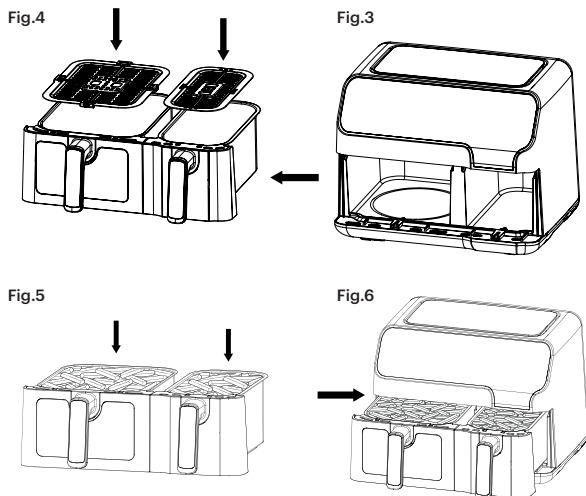
9. To remove ingredients (e.g. chips), pull the drawer out of the air fryer and place it on heat resistance framework.

CAUTION! Do not turn the tray upside down, as any excess oil that has collected on the bottom of the drawer will drip onto the ingredients.

CAUTION! The drawer and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the drawer.

10. Use tongs or other kitchen utensil to transfer food to a plate.

11. When one batch of ingredients is ready, the air fryer can be used immediately for the next batch.



CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



OPERATION INSTRUCTIONS

1. Power Button

Once the tray and drawer are properly positioned, the Power button (3) will be illuminated. Tap the power button to put the machine into standby mode. After selecting the drawer type, tap the Power button a second time to start the cooking process. Hold the power button for 2 seconds to shut down the entire device during cooking,

NOTE: During cooking, you can touch any button to control the pause and restart of cooking.

2. Preset Button

Selecting the Preset button (2) enables you to scroll through the 8 popular food choices (17-24). Once selected, the preset time and cooking temperature function are activated.

3. The Left drawer Button

Tapping this button (1) illuminates various functions. The indicator flashes on the first default menu item (chips). For chips, the programme display shows the temperature in the upper left and the time in the lower left. The light will always be on for the time. If you hold down the button for 2 seconds, you cancel the selection and switch to standby mode.



4. The Right Drawer Button

Tapping this button (2) illuminates various functions. The indicator flashes on the first default menu item (chips). For chips, the programme display shows the temperature in the upper left and the time in the lower left. The light will always be on for the time. If you hold down the button for 2 seconds, you cancel the selection and switch to standby mode.


5 & 6. Temperature and Timer Control Buttons

Button 5 (+) and Button 6 (-) symbols enable you to increase or decrease cooking temperature 5°C at a time for the left drawer. Keeping the button held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80°C–200°C. Similarly, for the Timer control, holding it down will rapidly change the time. Time Control range: 1 min-60min.


7 & 8. Temperature and Timer Control Button

Button 7  and Button 8  symbols enable you to increase or decrease cooking temperature 5°C at a time for the left drawer. Keeping the button held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80°C—200°C. Similarly, for the Timer button, holding it down will rapidly change the time. Time Control range: 1 min-60min.

9. Temperature /Time Button Icons

To adjust the temperature and time you need, just tap the  button and scroll through to select the required amounts

10. Synchronization Button

Use this button  to set the times for two different recipes simultaneously.

Indicator light "11" Left drawer display

Indicator light "12" Left drawer temperature

Indicator light "13" Left drawer timer.

Indicator light "14" Right drawer display

Indicator light "15" Right drawer temperature

Indicator light "16" Right drawer timer

Indicator light "17-24" Recipe indicator

DETAILED OPERATING INSTRUCTIONS

1. Boot Mode

Before powering up, check that the drawers is correctly fitted and the machine plugged in. The machine will "beep" once when turned on and the lights will flash for one second only. The "Power Button" will stay illuminated.

2. Standby Mode

Tapping the "Power Button" illuminates the drawer selection icons which stay illuminated in standby mode. The machine automatically returns to Boot mode after 5 mins when no selection is made.

3. The Left/Right Drawer Buttons

3.1. When you touch the drawer (1) and (2) buttons, the function and menu indicators will light up and remain on. The indicator for the default menu (fries) will flash, while the other indicators will stay on. Meanwhile, the temperature and time indicators will flash. To cancel the selection for the left drawer, press and hold the corresponding button for 2 seconds. Similarly, press and hold the other button the right drawer. If both drawers are canceled by pressing the buttons, the product will enter Standby mode.

3.2. To select a recipe, touch the "Preset Button". Adjust the temperature and time based on the specific food requirements. Pressing

the temperature adjustment button will change the temperature by 5° C with each press. For continuous adjustment, long press the "+" or "-" key. The temperature can be adjusted within the range of 80° C to 200° C for each menu. To adjust the time, pressing the time adjustment button will change the time by 1 minute with each press. The time can be adjusted within the range of 1 minute to 60 minutes.

3.3. Once the recipe, temperature, and time have been set, touch the "Power Button" icon to start the cooking process. Drawer(1) or (2) will begin working, and the display will show the current cooking time in a countdown format. The flashing will stop. The indicator for the selected recipe will remain steady, while the indicators for other recipes will turn off.

3.4. If you need to adjust the temperature or time during the cooking process, press the Temp or Time buttons once, and then use the "+" or "-" buttons to make the desired adjustments. The machine will continue working during the adjustment process.

3.5. If you need to reset the recipe during the cooking process, lightly press the "Preset Button" once to pause it. The heater and motor will stop working, and both the indicator for the recipe and the display screen will flash. Adjust the recipe as required during this time, and you can also adjust the temperature and time if needed.

3.6. Press the "Power Button" during cooking, and the device will stop. If inactive, the machine will automatically return to standby mode after 5 minutes.

3.7. If you need to turn off the machine during cooking, press the "Power Button" for 2 seconds. The buzzer "beeps" and the display shows "OFF" to confirm this.

3.8. After the cooking process is complete, the display screen will show the word "OFF," and the buzzer will emit a series of 5 prompt sounds, "beep." The display screen will turn off, and the machine will return to the standby mode.

3.9. During the cooking cycle, if you remove the drawers, the display screen will show the word "OPEN", and the machine stops working. To reset the machine, re-insert the drawers.

4. Dual drawer working mode

4.1 Operating the 2 drawers

4.1.1. Firstly, select one drawer. Select the recipe, temperature and time according to needs. Secondly, select the other drawer, the recipe, temperature and time just like the first drawer.

4.1.2. By pressing the "Power Button", both drawers (1)/(2) will start working simultaneously. The button and indicator light for drawer (1) recipe will flash once every 6 seconds, while the button and

indicator light for drawer (2) recipe will also flash once every 6 seconds. The display will alternate between drawer (1) and drawer (2), with approximately a 3-second interval.

4.1.3. Alternatively, you can start drawer (1) first by pressing the "Power Button" after setting the parameters for drawer (1). Then, press the button to set the parameters for drawer (2). Once drawer (2) is ready, press the "Power Button" again to start drawer (2).

4.1.4. In the dual drawer operating mode, the time is the default display. Press the Temp and Time buttons once for each drawer to make the corresponding selections for the desired recipe. The machine will switch back to the time display after 3 seconds of inactivity.

4.2 Debug during the double drawers working process

4.2.1. While both drawers are cooking simultaneously, if you need to adjust the temperature or time for drawer (1), press the corresponding button and make the necessary adjustments. Please note that you cannot adjust the recipe in this state. If there is no further operation within 10 seconds after making adjustments, the display screen will automatically return to the normal mode.

4.2.2. If you need to amend the temp or time settings for drawer (2), refer to "4.2.1."

4.2.3. During the cooking process, recipe and temp/time can be adjusted by choosing the desired drawer and pressing the "Power Button". Cancel the pause mode by press "Power Button" again.

4.2.4. When the machine enters the pause mode, and there is no activity for 5 minutes, cooking is suspended and the machine enters standby mode.

4.3 Shutdown both Drawers

4.3.1. Hold down the "Power Button" for 2 seconds, and the selected drawer will stop working and return to standby mode.

4.4 Pull out the Drawer

4.4.1. During cooking, if one drawer is pulled out, the display will show "OPEN". It will resume working when the tray is put back. One drawer can be removed and reloaded without affecting the other drawer.

4.4.2. When the drawer is pulled out and the machine is in standby mode, the display will show "OPEN" and cooking is suspended.

4.5 Pausing Both Drawers

4.5.1. For dual drawer cooking, press "Power Button" once, and both drawers will enter pause mode simultaneously. Press the "Power Button" again to resume cooking.

4.5.2. When 2 drawers are paused at the same time for 5 minutes, both drawers will stop working and return to standby mode.

4.5.3. While both drawers are cooking, lightly press the "Power Button" once to activate the pause mode for both drawers simultaneously. If you need to make adjustments, first press the buttons to select the desired drawer, and then adjust the recipe, temperature, and time according to your requirements. After completing the adjustments, press the "Power Button" once again to resume the cooking process for both drawers simultaneously.

4.5.4. During 2 drawer cooking, gently press "Power Button" once, both drawers will enter the pause mode at the same time. Hold the "Power Button" again for 2 seconds, both will stop working at the same time, the left and right screens will display "OFF", and the product will return to the standby mode after a prompt sound of "beep".

4.6 Stop both drawers

4.6.1. During double drawer cooking, hold down the "Power Button" for 2 seconds, both will stop working at the same time, and the left and right screens will display "OFF". The machine will enter the standby mode after the "beep" sounds.

4.6.2. If there is no operation during the simultaneous cooking of two drawers, once the display time expires, both the heating and motor functions will stop. The display screen will show "OFF". After the buzzer emits 5 prompt sounds "beep", the display screen will turn off, and the machine will return to the standby mode.

4.6.3. If you want to turn off one of the two drawers while cooking, press the desired drawer button first, and then press and hold the "Power Button" for 2 seconds. The selected drawer will stop working, and its corresponding display screen will show "OFF". After a prompt sound of "beep", the machine will return to the standby mode. At this point, the machine will switch to the single drawer working mode.

4.7 Simultaneous function

4.7.1. This function is activated only when two recipes with different times are selected in 2 drawers mode.

4.7.2. After selecting the menu, press the "Synchronization Button" first, which will remain on. Press the "Power Button" again to start the machine. In this state, the drawer with the longer cooking time will start working, while the display of the drawer with the shorter cooking time will show "HOLD". Once the additional time has elapsed, the drawer with the shorter cooking time will begin working. The "Synchronization Button" will remain continuously on throughout this process.

4.7.3. During operation, if the displayed time on one drawer in the "HOLD" state is set to be longer than the other drawer, the synchronization mode will be exited, and the indicator for the "Synchronization Button" will turn off.

4.7.4. While the machine is working, if one drawer is removed, the timer for that drawer will be paused, and the timer for the other drawer will also be paused. The display screen will show "HOLD". If the removed drawer is reinserted, the synchronization will continue.

4.7.5. During the synchronous operation, if one drawer is paused while the other drawer continues working, the synchronization function will be exited, and the indicator for the "Synchronization Button" will turn off.

Remarks

1. Boot mode: When in this mode, only the "Power Button" icon is illuminated;
2. Standby mode: the "Power Button" and drawer (1) / drawer (2) buttons are illuminated;
3. Debug the unit when the unit is not working: the corresponding function button is always on, the selected recipe indicator is flashing, the rest of the menu indicator is always on, the corresponding display is flashing alternately to show the temperature/time of the selected recipe. When adjusting the menu, the selected recipe is flashing, when debugging the temperature, press the temperature button, the display is flashing to show the current temperature, press the time key to adjust the time, the display switches the current time and flashes to show. When the 2 pot is in the selected state at the same time, the side that is not selected, the corresponding menu does not flash, the corresponding display alternately shows the temperature and time without flashing, in this process heaters and motors are not work;
4. Debugging mode during the cooking process: the recipe indicator does not flash. The screen flashes to display the temp and time. You can adjust the temp and time, but the recipe cannot be adjusted;
5. Single pot pause mode: the corresponding function key is on, and the menu indicator blinks when selected. The other menu indicators are on, and the corresponding display screen blinks, indicating temperature/time. The corresponding key blinks, and the menu, temperature and time can be adjusted;
6. 2 pot pause mode: the corresponding function key is on, the selected menu indicator blinks, the other menu indicator is on, the display screen blinks, showing the corresponding temperature/time;
7. Working mode: the corresponding function button is on, the selected menu indicator is on, other menu indicators are off, and the corresponding time is displayed;
8. When both drawers are working simultaneously, the button indicator and the corresponding menu indicator of the drawer (1) will

blink simultaneously every 6 seconds, with an extinguishing time of less than 0.5 seconds. After 3 seconds, the button indicator and the corresponding menu indicator of the drawer (2) will also blink simultaneously every 6 seconds, with an extinguishing time of less than 0.5 seconds. The blinking will alternate between the left and right sides, with a 3-second interval between them;

9. The machine has a memory function. After a cooking cycle is completed, the machine will not power off, and when the same drawer is selected for the next use, it will directly display the previously used menu. The memory function will be deactivated if the machine is powered off for 1 hour. After more than 1 hour, the machine will display its initial state when powered on again;

10. The machine has a power-off memory feature. If the machine is in use and accidentally loses power, as long as it is re-energized within 30 minutes, the machine will return to the working state it was in before the power interruption.

SETTINGS

The next table will help you to select the basic settings for the ingredients.

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

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the drawer out of the appliance during the frying process hardly disturbs the process.

TIPS:

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

- Use ready-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Ready-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Air Fryer tray if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the Air Fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C (300°F) for up to 10 minutes.

| Menu | Reference weight | | Default temperature | Default drawer time | Temperature range | Time Frame | Shake |
|-----------------------|------------------|-------|---------------------|---------------------|-------------------|------------|-------|
| | | | | | | | |
| ☉ Frozen French Fries | Big | 500 g | 200° C | 20 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Small | 300 g | | | | | |
| ☉ Cake | Big | 300 g | 150° C | 25 min | 80-200° C | 1-60 min | |
| | Small | 150 g | | | | | |
| ☉ Steak | Big | 175 g | 200° C | 15 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Small | 85 g | | | | | |
| ☉ Drumsticks | Big | 800 g | 200° C | 30 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Small | 300 g | | | | | |
| ☉ Chicken Wings | Big | 500 g | 180° C | 22 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Small | 300 g | | | | | |
| ☉ Shrimp | Big | 350 g | 190° C | 10 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Small | 175 g | | | | | |
| ☉ Roast Sausage | Big | 240 g | 160° C | 10 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Small | 130 g | | | | | |
| ☉ Egg Tart | Big | 290 g | 170° C | 20 min | 80-200° C | 1-60 min | |
| | Small | 150 g | | | | | |

NOTE: Add 3 minutes to the preparation time if you start frying when the Air Fryer is still cold.

NOTE: You can adjust the temperature or time according to the actual cooking effect when using two cooking drawers at the same time.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating.

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

TIP: Remove the drawer to let the air fryer cool down faster.

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

3. Clean the drawer and tray with hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

NOTE: You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

TIP: If dirt is stuck to the trays or the bottom of the drawer, fill the drawer with hot water mixed with washing-up liquid. Put the trays in the drawer and let the drawer and the trays soak for about 10 minutes.

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

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

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.

2. Make sure all parts are clean and dry.

ENVIRONMENT

Do not dispose of the appliance in normal household waste, but hand it in at an official collection point for recycling. Doing this will help to protect the environment.

TROUBLESHOOTING

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

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSE | SOLUTION |
|--|---|--|
| The ingredients fried with the air fryer are not done | The quantity of ingredients in the tray is too big | Put smaller batches of ingredients in the tray. Smaller batches are fried more evenly. |
| | The temperature setting is too low | Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance'). |
| | The preparation time is too short | Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'). |
| The ingredients are fried unevenly in the air fryer | Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time | Layers of Ingredients (e.g. chips) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings'. |
| Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer | You used a type of food better prepared in a traditional deep fryer | Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result. |
| I cannot slide the pan into the appliance properly | There are too many ingredients in the tray. | Do not fill the tray above the MAX indication. |
| | The tray is not placed in the drawer correctly. | Push the tray down into the drawer until you hear a click. |
| White smoke comes out of the appliance | You are preparing greasy ingredients | When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will drip into the drawer. The oil produces white smoke causing the drawer to heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result. |
| | The pan still contains grease residues from previous use | White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use. |

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSE | SOLUTION |
|--|--|---|
| My chips are fried unevenly in the Air Fryer | You did not use the right potato type | Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying. |
| | You did not rinse the potato sticks properly before you fried them | Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks. |
| My chips are not crispy when they come out of the Air Fryer | The crispiness of the chips/fries depends on the amount of oil and water in them/the fries | Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil |
| | | Cut the potato sticks smaller for a crispier result. |
| | | Add slightly more oil for a crispier result. |

TECHNICAL SPECIFICATIONS

TECHNICAL DATA

| | |
|-----------------------|---------------------|
| Voltage | 220-240V- 50HZ-60Hz |
| Wattage | 2700 Watts |
| Capacity of drawer | 5.1 L +3.2 L |
| Ajustable temperature | 80°C - 200° C |
| Timer | (0-60 min) |

MANUFACTURER GUARANTEE FOR THE USA & CAN, THE EU AND CH.

Guarantee: BODUM® AG, Switzerland, guarantees the MELIOR Air Fryer for a period of two years from the date of original purchase against faulty materials and malfunctions that can be traced back to defects in design or manufacturing. Repairs are carried out free of charge if all guarantee conditions are met. Refunds are not available.

Guarantor: BODUM® (Schweiz) AG, Altgasse 82, 6340 Baar, Switzerland

Guarantee conditions: The guarantee certificate must be completed by the seller at the time of purchase. You must present the guarantee certificate to obtain guarantee services. Should your BODUM® product require guarantee service, please contact your BODUM® retailer, a BODUM® store, your country's BODUM® distributor, or visit www.bodum.com.

BODUM® will not provide warranty for damage resulting from inappropriate use, improper handling, normal wear and tear, inadequate or incorrect maintenance or care, incorrect operation or use of the appliance by unauthorized persons.

This Manufacturer Guarantee does not affect your statutory rights under applicable national laws in force, nor your right against the dealer arising from their sales/purchase contract.

ENVIRONMENTALLY ACCEPTABLE DISPOSAL

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

DEUTSCH

Herzlichen Glückwunsch! Sie sind jetzt stolzer Besitzer eines MELIOR Air Fryer L, einer elektrischen Fritteuse von BODUM®. Bitte lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.

Berühren Sie keine heißen Oberflächen.

Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, die Stecker oder die Basis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

WARNUNG! Dieses elektrische Gerät enthält eine Heizfunktion. Oberflächen außerhalb der funktionalen Flächen können hohe Temperaturen erreichen. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, sollte dieses Gerät VORSICHTIG verwendet werden. Das Gerät sollte nur an vorgesehenen Griffen und Griffflächen berührt werden und Hitzeschutz wie Handschuhe oder Ähnliches verwenden. Oberflächen außerhalb der vorgesehenen Griffbereiche sollten ausreichend Zeit zum Abkühlen haben, bevor sie berührt werden.

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Verwenden Sie keine Zubehörteile, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, da sie Verletzungen verursachen können.

Nicht im Freien verwenden.

Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen oder heiße Oberflächen berühren.

Stellen Sie es nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Ofen.

Es muss äußerste Vorsicht beim Bewegen eines Geräts mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten verwendet werden.

Stecken Sie den Stecker immer in die Steckdose. Zum Trennen drehen Sie alle Steuerungen auf "Aus" und entfernen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn ihnen eine Aufsicht oder Anweisung zur sicheren Verwendung des Geräts gegeben wurde und sie die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder

dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, die älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.

Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Die Geräte sind nicht dazu bestimmt, mit Hilfe eines externen Timers oder eines separaten Fernbedienungssystems betrieben zu werden.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF.

WICHTIG! Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie zur späteren Verwendung auf.

Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen wie Personal-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, Bauernhäusern, von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen sowie Bed & Breakfast-Umgebungen vorgesehen.

Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und die Heizelemente enthält, niemals in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.

Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.

Legen Sie immer die zu frittierenden Zutaten in die Schublade, um den Kontakt mit den Heizelementen zu verhindern.

Bedecken Sie nicht den Lufteinlass und die äußeren Lufteinlässe, während das Gerät in Betrieb ist.

Füllen Sie die Schublade nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.

Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.

Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann beim Betrieb des Geräts hoch sein.

WARNUNG! Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.

Wenden Sie sich nicht an eine nicht autorisierte Person, um das beschädigte Netzkabel zu ersetzen oder zu reparieren.

Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.

Stecken Sie das Gerät nicht ein oder bedienen Sie das Bedienfeld mit nassen Händen.

Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder neben andere Geräte.

Lassen Sie auf der Rückseite und den Seiten mindestens 10 cm Freiraum und 10 cm Freiraum über dem Gerät.

Platzieren Sie nichts auf dem Gerät.

Verwenden Sie das Gerät nur für den in dieser Anleitung beschriebenen Zweck.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.

Während des Heißluftfrittierens tritt heißer Dampf durch die Lufteinlassöffnungen aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht sicher von dem Dampf und den Lufteinlassöffnungen entfernt. Seien Sie auch vorsichtig mit heißem Dampf und Luft, wenn Sie die Schublade aus dem Gerät herausnehmen.

Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden (Abb. 2).

Ziehen Sie das Gerät sofort aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät aufsteigen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie die Schublade aus dem Gerät entfernen.

VORSICHT! Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Haushalten bestimmt. Es ist möglicherweise nicht sicher für den Gebrauch in Umgebungen wie Personal-Küchen, Bauernhöfen, Motels und anderen nicht-wohnlichen Umgebungen. Es ist auch nicht für den Gebrauch durch Gäste in Hotels, Motels, Bed & Breakfasts und anderen Wohngebieten vorgesehen.

Wenn das Gerät unsachgemäß verwendet wird, für professionelle oder semi-professionelle Zwecke oder nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und wir können jegliche Haftung für entstandene Schäden ablehnen.

Das Gerät benötigt etwa 30 Minuten zum Abkühlen, um sicher gehandhabt oder gereinigt zu werden.

Trennen Sie das Gerät immer vom Netz, wenn es nicht in Gebrauch ist.

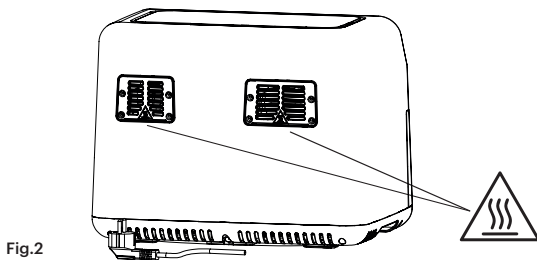


Fig.2

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf, um sie zu einem späteren Zeitpunkt lesen zu können.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT, NICHT IM FREIEN VERWENDEN

EINLEITUNG

Diese neue Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Durch die Verwendung von heißer, schneller Luftzirkulation und einem oberen Grill ist sie in der Lage, zahlreiche Gerichte zuzubereiten. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse das Essen von allen Seiten erhitzt.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie die Tablett und Schubladen gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht abrasiven Schwamm.
4. Wischen Sie das Innere und Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

VORSICHT! Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit heißer Luft funktioniert. Füllen Sie die Schublade nicht direkt mit Öl oder Frittierfett.

HINWEIS: Wenn Ihre Heißluftfritteuse zum ersten Mal erhitzt wird, kann es zu etwas Rauch oder Geruch kommen. Dies ist bei vielen erhitzten Geräten normal. Dies beeinträchtigt nicht die Sicherheit Ihres Geräts.

VORBEREITUNG ZUR VERWENDUNG

1. Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, horizontalen und ebenen Oberfläche.

VORSICHT! Stellen Sie das Gerät nicht auf eine hitzeempfindliche Oberfläche.

2. Legen Sie die Tablett in die Schubladen (Abb. 4).

HINWEIS: Das Tablett ist nur dann richtig gesichert, wenn es einrastet.

WARNUNG! Füllen Sie die Schublade nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

WARNUNG! Legen Sie nichts auf das Gerät, da der Luftstrom gestört wird und sich auf das Ergebnis des Heißluftfrittierens auswirkt.

DIE VERWENDUNG DES GERÄTS

Die ölfreie Fritteuse kann eine Vielzahl von Zutaten zubereiten.

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
2. Ziehen Sie vorsichtig die Schublade aus der Heißluftfritteuse heraus (Abb. 3).
3. Legen Sie die Zutaten in das Tablett (Abb. 5).
4. Schieben Sie die Schublade zurück in die Heißluftfritteuse (Abb. 6).

HINWEIS: Richten Sie die Schubladen sorgfältig mit den Führungen im Körper der Fritteuse aus.

VORSICHT! Verwenden Sie die äußere Schublade niemals ohne das innere Tablett.

VORSICHT! Berühren Sie die äußere Schublade während und nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Berühren Sie nur den Griff.

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

6. Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel).

Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Schublade am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie sie kräftig. Schieben Sie dann die Schublade zurück in die Heißluftfritteuse.

TIPP: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit einstellen, ertönt der Timer-Alarm, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Beachten Sie jedoch, dass Sie den Timer für die verbleibende Zubereitungszeit neu einstellen müssen.

7. Wenn Sie den Timer-Alarm hören, ziehen Sie die Schublade aus dem Gerät heraus.

HINWEIS: Durch das Gedrückthalten der Ein/Aus-Taste für 2 Sekunden schalten Sie das Gerät manuell aus.

TIPP: Sie können Temperatur oder Zeit nach Belieben anpassen. Ihre Einstellungen werden etwa 60 Minuten lang gespeichert, nachdem die Schublade entfernt wurde.

8. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.

Falls die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie die Schublade einfach zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten ein.

9. Um Zutaten (z. B. Pommes) zu entnehmen, ziehen Sie die Schublade aus der Fritteuse und stellen Sie sie auf einen hitzebeständigen Rahmen.

VORSICHT! Drehen Sie das Tablett nicht um, da überschüssiges

Öl, das sich am Boden der Schublade angesammelt hat, auf die Zutaten tropfen wird.

VORSICHT! Die Schublade und die Zutaten sind heiß. Je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus der Schublade entweichen.

10. Verwenden Sie Zangen oder andere Küchenutensilien, um die Lebensmittel auf einen Teller zu übertragen.

11. Sobald eine Portion Zutaten fertig ist, kann die Heißluftfritteuse sofort für die nächste Portion verwendet werden.

Fig.4

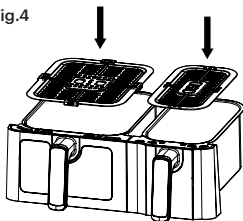


Fig.3

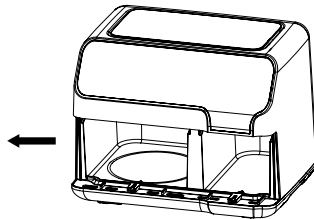


Fig.5

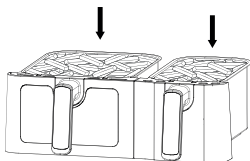
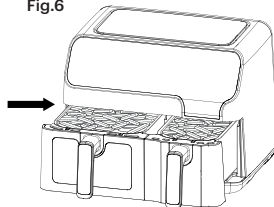


Fig.6




ANLEITUNG FÜR DIE BEDIENUNG DES BEDIENFELDS




BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Ein-/Aus-Taste


Sobald die Schale und die Schublade ordnungsgemäß positioniert sind, leuchtet die Ein-/Aus-Taste  auf. Tippen Sie auf die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen. Nach Auswahl des Schubladenmodells tippen Sie erneut auf die Ein-/Aus-Taste, um den Garvorgang zu starten. Halten Sie die Ein-/Aus-Taste während des Garvorgangs 2 Sekunden lang gedrückt, um das gesamte Gerät auszuschalten.

HINWEIS: Während des Garvorgangs können Sie eine beliebige Taste berühren, um die Pause und Wiederaufnahme des Garvorgangs zu steuern.


2. Voreinstellungstaste

Durch Auswahl der Voreinstellungstaste  können Sie durch die 8 beliebigen Lebensmitteloptionen 17-24 scrollen. Sobald ausgewählt, werden die voreingestellte Zeit und die Kochtemperatur aktiviert.



3. Linke Schubladen-Taste

Durch Tippen auf diese Taste  werden verschiedene Funktionen aktiviert. Die Anzeige blinkt beim ersten Standardmenüpunkt (Pommes). Für Pommes zeigt die Programm-Anzeige die Temperatur oben links und die Zeit unten links an. Die Anzeige für die Zeit bleibt immer eingeschaltet. Wenn Sie die Taste 2 Sekunden lang gedrückt halten, wird die Auswahl abgebrochen und in den Standby-Modus gewechselt.



4. Die rechte Schubladen-Taste

Durch Tippen auf diese Taste  werden verschiedene Funktionen aktiviert. Die Anzeige blinkt beim ersten Standardmenüpunkt (Pommes). Für Pommes zeigt die Programm-Anzeige die Temperatur oben links und die Zeit unten links an. Die Anzeige für die Zeit bleibt immer eingeschaltet. Wenn Sie die Taste 2 Sekunden lang gedrückt halten, wird die Auswahl abgebrochen und in den Standby-Modus gewechselt.

5 und 6. Tasten zur Temperatur- und Timer-Steuerung


Die Symbole auf Taste 5  und Taste 6  ermöglichen es Ihnen, die Kochtemperatur für die linke Schublade um jeweils 5°C zu erhöhen oder zu verringern. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Temperatur schnell zu ändern. Temperatursteuerungsbereich: 80°C - 200°C. Ähnlich funktioniert es mit der Timer-Taste: Halten Sie sie gedrückt, um die Zeit schnell zu ändern. Zeitsteuerungsbereich: 1 min - 60 min.

7 und 8. Tasten zur Temperatur- und Timer-Steuerung


Die Symbole auf Taste 7  und Taste 8  ermöglichen es Ihnen, die Kochtemperatur für die rechte Schublade um jeweils 5°C zu erhöhen oder zu verringern. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Temperatur schnell zu ändern. Temperatursteuerungsbereich: 80°C - 200°C.

Ähnlich funktioniert es mit der Timer-Taste: Halten Sie sie gedrückt, um die Zeit schnell zu ändern. Zeitsteuerungsbereich: 1 min - 60 min.

9. Symbole für die Temperatur- und Zeit-Tasten

Um die gewünschte Temperatur und Zeit einzustellen, tippen Sie einfach auf die Taste  und scrollen Sie, um die erforderlichen Werte auszuwählen.

10. Synchronisierungstaste

Verwenden Sie diese Taste , um die Zeiten für zwei verschiedene Rezepte gleichzeitig einzustellen.

Anzeigeleuchte "11": Anzeige für die linke Schublade

Anzeigeleuchte "12": Temperatur für die linke Schublade

Anzeigeleuchte "13": Timer für die linke Schublade

Anzeigeleuchte "14": Anzeige für die rechte Schublade

Anzeigeleuchte "15": Temperatur für die rechte Schublade

Anzeigeleuchte "16": Timer für die rechte Schublade

Anzeigeleuchten "17-24": Rezeptanzeige

AUSFÜHRLICHE BETRIEBSANWEISUNGEN

1. Startmodus

Vor dem Einschalten überprüfen Sie, ob die Schubladen richtig eingesetzt sind und das Gerät eingesteckt ist. Das Gerät gibt beim Einschalten einen kurzen "Piepton" von sich und die Lichter blinken nur eine Sekunde lang. Die "Power-Taste" bleibt beleuchtet.

2. Standby-Modus

Wenn Sie auf die „Power-Taste“ tippen, leuchten die Symbole für die Schubladenauswahl auf, was auch im Standby-Modus der Fall ist. Das Gerät kehrt nach 5 Minuten automatisch in den Startmodus zurück, wenn keine Auswahl getroffen wird.

3. Die Tasten für die linke und rechte Schublade

3.1. Wenn Sie die Tasten für die Schublade (1) und (2) berühren, leuchten die Funktions- und Menüanzeigen auf und bleiben eingeschaltet. Die Anzeige für das Standardmenü (Pommes frites) blinkt, während die anderen Anzeigen eingeschaltet bleiben. Temperatur- und Zeitanzeige blinken gleichzeitig. Um die Auswahl für die linke Schublade abzubrechen, halten Sie die entsprechende Taste 2 Sekunden lang gedrückt. Halten Sie auf die gleiche Weise die andere Taste für die rechte Schublade gedrückt. Wenn beide Schubladen durch Drücken der Tasten deaktiviert werden, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

3.2. Um ein Rezept auszuwählen, berühren Sie die „Preset-Taste“. Stellen Sie die Temperatur und die Zeit entsprechend den spezifischen Anforderungen der Speisen ein. Durch Drücken der

Temperatureinstellungstaste ändert sich die Temperatur bei jedem Drücken um 5 °C. Für eine kontinuierliche Einstellung drücken Sie lange die Taste „+“ oder „-“. Die Temperatur kann für jedes Menü in einem Bereich von 80° C bis 200° C eingestellt werden. Um die Zeit einzustellen, wird durch Drücken der Zeiteinstelltaste die Zeit bei jedem Drücken um 1 Minute geändert. Die Zeit kann in einem Bereich von 1 Minute bis 60 Minuten eingestellt werden.

3.3. Sobald Sie Rezept, Temperatur und Zeit eingestellt haben, berühren Sie die „Power-Taste“, um den Garvorgang zu starten. Die Schublade (1) oder (2) beginnt zu arbeiten und das Display zeigt die aktuelle Garzeit in einem Countdown-Format an.

Das Blinken stoppt.

Die Anzeige für das gewählte Rezept bleibt konstant, während die Anzeigen für die anderen Rezepte erlöschen.

3.4. Wenn Sie die Temperatur oder Zeit während des Garvorgangs anpassen möchten, drücken Sie einmal die Tasten „Temp“ oder „Zeit“ und nehmen Sie dann mit den Tasten „+“ oder „-“ die gewünschten Einstellungen vor. Das Gerät arbeitet während des Einstellvorgangs normal weiter.

3.5. Wenn Sie das Rezept während des Garvorgangs zurücksetzen müssen, drücken Sie einmal leicht die „Preset-Taste“, um den Garvorgang anzuhalten.

Die Heizung und der Motor stellen ihren Betrieb ein, und sowohl die Rezeptanzeige als auch das Display blinken. In dieser Zeit können Sie das Rezept nach Bedarf anpassen und bei Bedarf auch die Temperatur und die Zeit einstellen.

3.6. Drücken Sie während des Garvorgangs die „Power-Taste“ und das Gerät schaltet sich aus. Im inaktiven Zustand kehrt das Gerät nach 5 Minuten automatisch in den Standby-Modus zurück.

3.7. Wenn Sie das Gerät während des Garens ausschalten wollen, drücken Sie die „Power-Taste“ 2 Sekunden lang.

Zur Bestätigung ertönt ein „Piepton“ und auf dem Display erscheint „OFF“.

3.8. Nach Beendigung des Garvorgangs erscheint auf dem Display das Wort „OFF“ und es ertönen 5 nacheinander folgende „Pieptöne“. Das Display schaltet sich aus und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

3.9. Während des Garvorgangs, wenn Sie die Schubladen entfernen, zeigt das Display den Text "OFFEN" an und die Maschine stoppt die Arbeit. Um die Maschine zurückzusetzen, setzen Sie die Schubladen wieder ein.

4. Dual-Schubladen-Arbeitsmodus

4.1 Bedienung der 2 Schubladen

4.1.1. Zunächst eine Schublade auswählen. Danach das Rezept, die Temperatur und die Zeit wie gewünscht einstellen. Die gleichen Schritte nehmen Sie dann für die andere Schublade vor (Rezept, Temperatur und Zeit einstellen).

4.1.2. Durch Drücken der „Power-Taste“ beginnen beide Schubladen (1)/(2) gleichzeitig zu arbeiten. Die Taste und die Anzeigeleuchte beider Schubladen (1) und (2) blinken alle 6 Sekunden. Das Display wechselt in einem Intervall von ca. 3 Sekunden zwischen Schublade (1) und Schublade (2).

4.1.3. Sie können auch zuerst Schublade (1) starten, indem Sie die „Power-Taste“ drücken, nachdem Sie die Einstellungen für Schublade (1) vorgenommen haben. Drücken Sie dann die Einstellungstaste für Schublade (2). Sobald Schublade (2) bereit ist, drücken Sie erneut die „Power-Taste“, um Schublade (2) zu starten.

4.1.4. Im Dual-Schubladen-Betriebsmodus wird die Zeit standardmäßig angezeigt. Drücken Sie einmal die Temp- und Time-Tasten für jede Schublade, um die entsprechenden Einstellungen für das gewünschte Rezept vorzunehmen. Die Maschine wechselt nach 3 Sekunden Inaktivität wieder zur Anzeige der Zeit.

4.2 Fehlerbehebung während des Betriebs mit doppelten Schubladen

4.2.1. Wenn Sie beide Schubladen gleichzeitig benutzen und Sie die Temperatur oder die Zeit für Schublade (1) einstellen wollen, drücken Sie die entsprechende Taste und nehmen Sie die erforderlichen Einstellungen vor. Bitte beachten Sie, dass Sie in diesem Zustand das Rezept nicht einstellen können.

Wenn innerhalb von 10 Sekunden nach der Einstellung keine weitere Bedienung erfolgt, kehrt das Display automatisch in den Normalmodus zurück.

4.2.2. Wenn Sie die Temperatur- oder Zeiteinstellungen für Schublade (2) ändern wollen, lesen Sie bitte unter „4.2.1.“ nach.

4.2.3. Während des Garvorgangs können Sie das Rezept und die Temperatur sowie die Zeit einstellen, indem Sie die gewünschte Schublade auswählen und die „Power-Taste“ drücken. Um den Pausenmodus zu beenden, drücken Sie erneut die „Power-Taste“.

4.2.4. Wenn das Gerät in den Pausenmodus wechselt und 5 Minuten lang keine Aktivität erfolgt, wird der Garvorgang unterbrochen und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

4.3 Das Ausschalten beider Schubladen

4.3.1. Halten Sie die "Power-Taste" 2 Sekunden lang gedrückt, und die ausgewählte Schublade wird die Arbeit einstellen und in den Standby-Modus zurückkehren.

4.4. Ziehen Sie die Schublade heraus.

4.4.1. Während des Kochens wird auf dem Display "OFFEN" angezeigt, wenn eine Schublade herausgezogen wird. Die Arbeit wird fortgesetzt, wenn die Schublade wieder eingesetzt wird. Eine Schublade kann entfernt und wieder geladen werden, ohne die andere Schublade zu beeinflussen.

4.4.2. Wenn die Schublade herausgezogen und die Maschine im Standby-Modus ist, wird auf dem Display "OFFEN" angezeigt und das Kochen wird ausgesetzt. 4.5 Das Pausieren beider Schubladen

4.5.1. Für das Garen in zwei Schubladen drücken Sie einmal die „Power-Taste“, und beide Schubladen gehen gleichzeitig in den Pausemodus.

Drücken Sie die „Power-Taste“ erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

4.5.2. Wenn 2 Schubladen gleichzeitig für 5 Minuten pausiert werden, hören beide Schubladen auf zu arbeiten und kehren in den Standby-Modus zurück.

4.5.3. Während beide Schubladen in Betrieb sind, drücken Sie einmal leicht auf die „Power-Taste“, um den Pausemodus für beide Schubladen gleichzeitig zu aktivieren.

Wenn Sie Einstellungen vornehmen wollen, drücken Sie zunächst die Taste der gewünschten Schublade und stellen Sie dann das Rezept, die Temperatur und die Zeit nach Ihren Wünschen ein. Nachdem Sie die Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie erneut die „Power-Taste“, um den Garvorgang für beide Schubladen gleichzeitig fortzusetzen.

4.5.4. Wenn während des Garvorgangs in beiden Schubladen die „Power-Taste“ einmal leicht gedrückt wird, schalten sich beide Schubladen gleichzeitig in den Pausenmodus. Wenn Sie die „Power-Taste“ erneut 2 Sekunden lang gedrückt halten, werden beide Schubladen gleichzeitig gestoppt, auf dem linken und rechten Display wird „OFF“ angezeigt, und das Gerät kehrt nach einem Piepton in den Standby-Modus zurück.

4.6 Beide Schubladen stoppen

4.6.1. Wenn Sie zwei Schubladen gleichzeitig bedienen, halten Sie die „Power-Taste“ 2 Sekunden lang gedrückt, beide Schubladen schalten sich gleichzeitig aus, und auf dem linken und rechten Display wird „OFF“ angezeigt. Das Gerät schaltet nach dem Signalton in den Standby-Modus.

4.6.2. Wenn während des gleichzeitigen Garens mit zwei Schubladen kein Betrieb stattfindet, schalten sich nach Ablauf der Anzeigzeit sowohl die Heiz- als auch die Motorfunktion ab. Auf dem Display wird „OFF“ angezeigt. Nach 5 Signaltönen schaltet sich das Display aus und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

4.6.3. Wenn Sie eine der beiden Schubladen während des Garens ausschalten möchten, drücken Sie zuerst die Taste der gewünschten Schublade und halten Sie dann die „Power-Taste“ 2 Sekunden lang gedrückt. Die gewählte Schublade schaltet sich aus und auf dem entsprechenden Display wird „OFF“ angezeigt.

Nach einem Signaltönen kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück. Nun schaltet das Gerät in den Arbeitsmodus mit nur einer Schublade um.

4.7 Gleichzeitige Funktion

4.7.1. Diese Funktion wird nur aktiviert, wenn zwei Rezepte mit unterschiedlichen Zeiten im 2-Schubladen-Modus ausgewählt werden, und die Anzeigeleuchte leuchtet gleichzeitig auf.

Der aktivierte Zustand wird durch ein blinkendes Display angezeigt.

4.7.2. Nach der Auswahl des Menüs drücken Sie zunächst die „Synchronisationstaste“, die eingeschaltet bleibt. Drücken Sie erneut die „Power-Taste“, um das Gerät zu starten. In diesem Zustand beginnt die Schublade mit der längeren Garzeit zu arbeiten, während auf dem Display der Schublade mit der kürzeren Garzeit „HOLD“ angezeigt wird. Sobald die zusätzliche Zeit abgelaufen ist, beginnt die Schublade mit der kürzeren Garzeit zu arbeiten. Die „Synchronisationstaste“ bleibt während dieses Vorgangs kontinuierlich eingeschaltet.

4.7.3. Wenn während des Betriebs die angezeigte Zeit einer Schublade im Zustand „HOLD“ länger ist als die der anderen Schublade, wird der Synchronisationsmodus abgebrochen und die Anzeige der „Synchronisationstaste“ erlischt.

4.7.4. Wenn während des Betriebs des Geräts eine Schublade herausgenommen wird, wird der Timer für diese Schublade sowie der Timer für die andere Schublade pausiert. Auf dem Display wird „HOLD“ angezeigt. Sobald die entnommene Schublade wieder eingesetzt wird, wird die Synchronisation fortgesetzt.

4.7.5. Wenn während des Synchronisationsvorgangs eine Schublade gestoppt wird, während die andere Schublade weiterläuft, wird die Synchronisationsfunktion beendet und die Anzeige „Synchronisationstaste“ erlischt.

Hinweise

1. Boot-Modus: In diesem Modus leuchtet nur das Symbol der „Power-Taste“;

2. Standby-Modus: Die „Power-Taste“ und die Tasten der Schublade (1) / Schublade (2) leuchten;

3. Druck auf die „Preset-Taste“, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist: Die entsprechende Funktionstaste leuchtet kontinuierlich, die Anzeige für das ausgewählte Rezept blinkt, die anderen Menüanzeigen leuchten kontinuierlich, die Anzeige blinkt, um die Temperatur/Zeit des ausgewählten Rezepts anzuzeigen. Bei der Einstellung des Menüs blinkt das gewählte Rezept. Wenn Sie die Temperatur auswählen, drücken Sie die „Temperaturtaste“, die Anzeige blinkt und zeigt die aktuelle Temperatur an. Drücken Sie die „Zeit-Taste“, um die Zeit einzustellen, die Anzeige wechselt zur aktuellen Zeit und blinkt.

4. Druck auf die „Preset-Taste“ während des Garvorgangs: Die Rezept-Anzeige blinkt nicht. Das Display blinkt und zeigt die Temperatur und die Zeit an. Sie können die Temperatur und die Zeit einstellen, das Rezept kann jedoch nicht geändert werden;

5. Im Pausenmodus für eine einzelne Schublade leuchtet die entsprechende Funktionstaste weiter, und die Anzeige des ausgewählten Menüs blinkt.

Die anderen Menüanzeigen leuchten weiter, und das entsprechende Display blinkt und zeigt die Temperatur- und Zeiteinstellungen an.

Die entsprechende Schubladentaste blinkt ebenfalls und ermöglicht die Einstellung des Menüs, der Temperatur und der Zeit.

6. Wenn der Synchronisationsmodus pausiert ist, leuchtet die entsprechende Funktionstaste konstant.

Die Anzeige des ausgewählten Menüs blinkt, während die andere Menüanzeige konstant leuchtet.

Der Bildschirm blinkt und zeigt die Temperatur- und Zeiteinstellungen an.

Die entsprechenden Tasten der Schublade (1) und der Schublade (2) blinken ebenfalls.

7. Im Arbeitsmodus leuchtet die entsprechende Funktionstaste weiter.

Die Anzeige des gewählten Menüs bleibt ebenfalls beleuchtet, während die anderen Menüanzeigen ausgeschaltet sind.

Das Display der entsprechenden Tasten zeigt das Menü und die jeweilige Garzeit an.

8. Wenn beide Schubladen gleichzeitig in Betrieb sind, blinken die Tastenanzeige und die entsprechende Menüanzeige der Schublade (1) gleichzeitig alle 6 Sekunden, mit einer Löschezit von weniger als 0,5 Sekunden. Nach 3 Sekunden blinken die Tastenanzeige und die entsprechende Menüanzeige der Schublade (2) ebenfalls alle 6 Sekunden gleichzeitig, mit einer Löschezit von weniger als 0,5 Sekunden.

Das Blinken erfolgt abwechselnd auf der linken und rechten Seite mit einem Abstand von 3 Sekunden dazwischen.

9. Das Gerät verfügt über eine Speicherfunktion. Nach Beendigung eines Garvorgangs schaltet sich das Gerät nicht aus, und wenn die gleiche Schublade für die nächste Verwendung ausgewählt wird, zeigt es direkt das zuvor verwendete Menü an. Die Speicherfunktion wird deaktiviert, wenn das Gerät für 1 Stunde ausgeschaltet wird. Nach mehr als 1 Stunde zeigt das Gerät beim erneuten Einschalten seinen Ausgangszustand an.

10. Das Gerät verfügt über eine Power-Off-Memory-Funktion. Wenn das Gerät in Betrieb ist und versehentlich die Stromversorgung unterbrochen wird, kehrt es in den Arbeitszustand zurück, in dem es sich vor der Unterbrechung befand, sofern es innerhalb von 30 Minuten wieder eingeschaltet wird.

EINSTELLUNGEN

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der grundlegenden Einstellungen für die Zutaten.

HINWEIS: Beachten Sie, dass diese Einstellungen lediglich Empfehlungen sind. Da sich Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die besten Einstellungen für Ihre Zutaten nicht garantieren.

Durch die Rapid Air-Technologie wird die Luft im Gerät sofort wieder aufgeheizt. Das Herausziehen der Schublade während des Bratvorgangs stört den Prozess kaum.

TIPPS:

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel weniger Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit.
- Schütteln Sie kleinere Zutaten zur Hälfte der Zubereitungszeit, um das Ergebnis zu optimieren und eine ungleichmäßige Bräunung zu verhindern.
- Geben Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln für ein knuspriges Ergebnis. Braten Sie Ihre Zutaten im Heißluftfritteuse einige Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Braten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse.
- Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für knusprige Pommes Frites beträgt 500 Gramm.

- Verwenden Sie fertigen Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Fertiger Teig benötigt auch weniger Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Legen Sie eine Backform oder Auflaufform auf das Heißluftfritteusen-Tablett, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten braten möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Zum Aufwärmen stellen Sie die Temperatur auf 150°C (300°F) für bis zu 10 Minuten ein.

Heißluftfritteuse

| Speisekarte | Referenzgewicht/ Gewicht | | Standardtemperatur | Standard-Schubladenzzeit | Temperaturrange | Time Frame | Shake |
|------------------------------|-----------------------------|-------|--------------------|--------------------------|-----------------|------------|-------|
| ☉ Tiefgekühlte Pommes Frites | Groß | 500 g | 200° C | 20 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Klein | 300 g | | | | | |
| ☉ Kuchen | Groß | 300 g | 150° C | 25 min | 80-200° C | 1-60 min | |
| | Klein | 150 g | | | | | |
| ☉ Steak | Groß | 175 g | 200° C | 15 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Klein | 85 g | | | | | |
| ☉ Hähnchenschenkel | Groß | 800 g | 200° C | 30 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Klein | 300 g | | | | | |
| ☉ Hähnchenflügel | Groß | 500 g | 180° C | 22 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Klein | 300 g | | | | | |
| ☉ Garnelen | Groß | 350 g | 190° C | 10 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Klein | 175 g | | | | | |
| ☉ Bratwurst | Groß | 240 g | 160° C | 10 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Klein | 130 g | | | | | |
| ☉ Eierkuchen | Groß | 290 g | 170° C | 20 min | 80-200° C | 1-60 min | |
| | Klein | 150 g | | | | | |

HINWEIS: Fügen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn Sie mit dem Braten beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist.

HINWEIS: Sie können die Temperatur oder die Zeit an den tatsächlichen Kocheffekt anpassen, wenn Sie zwei Gar-Schubladen gleichzeitig verwenden.

REINIGUNG

Nach jeder Verwendung das Gerät reinigen.

Verwenden Sie keine metallischen Küchenutensilien oder abrasive Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

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

TIPP: Entfernen Sie die Schublade, um den Luftfritteusen schneller abzukühlen.

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

3. Reinigen Sie die Schublade und das Tablett mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht abrasiven Schwamm.

HINWEIS: Sie können fettlösendes Reinigungsmittel verwenden, um eventuelle Verschmutzungen zu entfernen.

TIPP: Wenn Schmutz an den Tablett oder am Boden der Schublade haftet, füllen Sie die Schublade mit heißem Wasser, das mit Spülmittel gemischt ist. Legen Sie die Tablett in die Schublade und lassen Sie die Schublade und die Tablett etwa 10 Minuten einweichen.

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

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

LAGERUNG

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

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

UMWELT

Bitte entsorgen Sie das Gerät nicht im normalen Hausmüll, sondern geben Sie es an einer offiziellen Sammelstelle für Recycling ab. Dadurch tragen Sie zum Umweltschutz bei.

FEHLERBEHEBUNG

Heißluftfritteuse

| PROBLEM | MÖGLICHE URSACHE | LÖSUNG |
|---|---|--|
| Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht. | Das Gerät ist nicht eingesteckt. | Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose. |
| | Sie haben den Timer nicht eingestellt. | Stellen Sie den Timer-Schlüssel auf die erforderliche Zubereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten. |
| Die mit der Heißluftfritteuse frittierten Zutaten sind nicht gar. | Die Menge der Zutaten in der Schale ist zu groß. | Geben Sie kleinere Mengen an Zutaten in die Schale. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert. |
| | Die Temperatureinstellung ist zu niedrig. | Stellen Sie den Temperaturschlüssel auf die gewünschte Temperatureinstellung ein (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Verwendung des Geräts"). |
| | Die Zubereitungszeit ist zu kurz. | Stellen Sie den Timer auf die erforderliche Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt 'Einstellungen' im Kapitel 'Verwendung des Geräts'). |
| Die Zutaten werden ungleichmäßig in der Heißluftfritteuse frittiert. | Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time | Die Schichten der Zutaten (z. B. Pommes) müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt 'Einstellungen'. |
| Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen. | You used a type of food better prepared in a traditional deep fryer | Verwenden Sie Ofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit etwas Öl für ein knusprigeres Ergebnis. |
| Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben. | There are too many ingredients in the tray. | Füllen Sie die Schale nicht über die MAX-Markierung hinaus. |
| | The tray is not placed in the drawer correctly. | Drücken Sie das Tablett nach unten in die Schublade, bis Sie ein Klicken hören. |

| PROBLEM | MÖGLICHE URSACHE | LÖSUNG |
|---|---|---|
| Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus. | Sie verwenden fettige Zutaten. | Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, tropft eine große Menge Öl in die Schublade. Das Öl erzeugt weißen Rauch und bewirkt, dass die Schublade stärker als üblich erhitzt wird. Dies beeinflusst jedoch weder das Gerät noch das Endergebnis. |
| | Die Pfanne enthält immer noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch. | Weißer Rauch entsteht, wenn das Fett in der Pfanne erhitzt wird. Stellen Sie sicher, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich reinigen. |
| Meine Pommes werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert. | Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet. | Verwenden Sie frische Kartoffeln und stellen Sie sicher, dass sie während des Frittierens fest bleiben. |
| | Sie haben die Kartoffelstäbchen nicht richtig abgespült, bevor Sie sie frittiert haben. | Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, um die Stärke von der Oberfläche zu entfernen. |
| Meine Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen. | Die Knusprigkeit der Pommes Frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab. | Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstäbchen gründlich trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen. |
| | | Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. |
| | | Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. |

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

TECHNISCHE DATEN

| | |
|-------------------------|---------------------|
| Spannung | 220-240V- 50HZ-60Hz |
| Leistung (in Watt) | 2700 Watts |
| Kapazität der Schublade | 5.1 L +3.2 L |
| Einstellbare Temperatur | 80°C - 200° C |
| Timer | (0-60 min) |

HERSTELLERGARANTIE FÜR DIE USA, KANADA, DIE EUROPÄISCHE UNION UND DIE SCHWEIZ.

Garantie: Die BODUM® AG, Schweiz, gewährt für die MELIOR Heißluftfritteuse L für einen Zeitraum von zwei Jahren ab dem ursprünglichen Kaufdatum eine Garantie gegen fehlerhaftes Material und Fehlfunktionen, die auf Konstruktions- oder Herstellungsfehler zurückgeführt werden können. Sofern die Garantiebedingungen erfüllt sind, wird BODUM® Mängel kostenfrei beheben. Eine Rückerstattung des Kaufpreises ist nicht möglich.

Garantiegeber: BODUM® (Schweiz) AG, Altgasse 82, 6340 Baar, Switzerland.

Garantiebedingungen: Das Garantiezertifikat (letzte Seite dieser Gebrauchsanweisung) muss vom Verkäufer beim Kauf ausgefüllt werden. Bei Inanspruchnahme der Garantie ist das Garantiezertifikat vorzulegen. Hierzu wenden Sie sich bitte an Ihren Bodum Händler, ein Bodum Verkaufsgeschäft, den für Ihr Land zuständigen Vertriebspartner oder kontaktieren Sie uns unter www.bodum.com

Diese Garantie gilt nicht, wenn der Defekt eines Geräts auf unsachgemäßer Behandlung, üblichem Verschleiß, unsachgemäßer Pflege und/oder Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung beruht.

Ihnen stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Rechte zu. Insbesondere werden die gesetzlichen Rechte des Verbrauchers, die ihm gegenüber seinem Vertragspartner zustehen, nicht eingeschränkt.

KORREKTE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTES

Alte Elektrogeräte dürfen nicht mehr zusammen mit dem Restmüll beseitigt werden, sondern müssen getrennt entsorgt werden. Die Abgabe bei kommunalen Sammelstellen durch Privatpersonen ist kostenfrei. Die Besitzer von Altgeräten sind verpflichtet, die Geräte zu den Sammelstellen zu bringen oder bei einer entsprechenden Sammlung abzugeben. Mit diesem kleinen persönlichen Aufwand tragen Sie dazu bei, dass wertvolle Rohstoffe recycelt und Schadstoffe gezielt behandelt werden können.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est toujours important de suivre les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes :

Lisez attentivement toutes les instructions.

Ne touchez pas les surfaces chaudes.

Pour protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les prises ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.

ATTENTION! Cet appareil électrique contient une fonction de chauffage. Les surfaces autres que les surfaces fonctionnelles peuvent atteindre des températures élevées. Étant donné que les températures sont perçues différemment par différentes personnes, cet équipement doit être utilisé avec PRÉCAUTION. L'équipement doit être touché uniquement aux poignées et aux surfaces de préhension prévues, et utilisez une protection thermique comme des gants ou similaires. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent être suffisamment refroidies avant d'être touchées.

Débranchez de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes également qualifiées pour éviter les risques.

Évitez d'utiliser des accessoires supplémentaires non recommandés par le fabricant de l'appareil, car ils peuvent causer des blessures.

Ne pas utiliser en extérieur.

Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes.

Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une plaque de cuisson à gaz ou électrique chaude, ou dans un four chauffé.

Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

Branchez toujours la fiche dans la prise murale. Pour la déconnexion, mettez tous les réglages sur "off" puis retirez la fiche de la prise murale.

N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont supervisés ou ont reçu des instructions sur

l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés.

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

Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

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

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans les applications domestiques et similaires telles que les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; les maisons de ferme; par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ; les chambres d'hôtes.

Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

Ne plongez jamais le boîtier, qui contient des composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

N'introduisez pas d'eau ni aucun autre liquide dans l'appareil pour éviter les chocs électriques.

Mettez toujours les ingrédients à frire dans le plateau pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.

Ne couvrez pas l'entrée d'air et les ouvertures extérieures pendant le fonctionnement de l'appareil.

Ne remplissez pas le tiroir d'huile, car cela pourrait créer un risque d'incendie.

Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

ATTENTION! Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.

N'utilisez pas l'appareil s'il y a des dommages à la fiche, au cordon secteur ou à d'autres pièces.

Ne confiez pas à une personne non autorisée le remplacement ou la réparation du cordon secteur endommagé.

Éloignez le cordon secteur des surfaces chaudes.

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

Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils.

Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés, ainsi que 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.

Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.

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

Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.

Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Soyez également prudent avec la vapeur et l'air chaud lorsque vous retirez le tiroir de l'appareil.

Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation (Fig. 2).

Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'en échapper. Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer le tiroir de l'appareil.

ATTENTION! Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.

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

Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel utilisateur, la garantie devient nulle et nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage causé.

L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir avant d'être manipulé ou nettoyé.

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

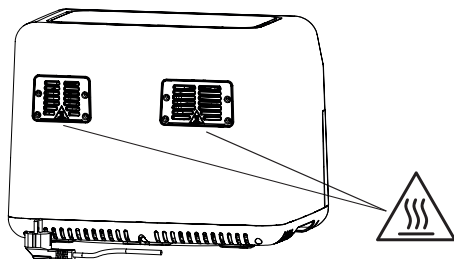


Fig.2

Gardez ces instructions d'utilisation pour référence ultérieure.

POUR UTILISATION UNIQUEMENT À L'INTÉRIEUR DU FOYER.

INTRODUCTION

Ce nouvel appareil à air chaud offre une façon facile et saine de préparer vos ingrédients préférés. En utilisant une circulation d'air chaud rapide et une grille supérieure, il est capable de préparer de nombreux plats. Le meilleur, c'est que la friteuse à air chaud chauffe les aliments de toutes les directions.

**AVANT LA
PREMIÈRE UTILI-
SATION**

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement les plateaux et les tiroirs avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

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

REMARQUE: Lorsque votre friteuse à air chaud est chauffée pour la première fois, il peut y avoir de la fumée ou une odeur. Cela est normal pour de nombreux appareils chauffants. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

**PRÉPARATION
AVANT UTILISATION**

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

ATTENTION ! Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.

2. Placez les plateaux dans les tiroirs (Fig. 4).

REMARQUE : Le plateau est correctement fixé uniquement lorsqu'il s'enclenche en place.

AVERTISSEMENT ! Ne remplissez pas le tiroir d'huile ou de tout autre liquide.

AVERTISSEMENT ! Ne posez rien sur le dessus de l'appareil, cela perturbera le flux d'air et affectera le résultat de la friture à l'air chaud.

**UTILISATION DE
L'APPAREIL**

L'appareil sans huile peut préparer une grande variété d'ingrédients.

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
2. Retirez délicatement le tiroir de la friteuse à air (Fig. 3).
3. Placez les ingrédients dans le plateau (Fig. 5).
4. Faites glisser le tiroir de nouveau dans la friteuse à air (Fig. 6).

REMARQUE : Alignez soigneusement les tiroirs avec les guides dans le corps de la friteuse.

ATTENTION ! N'utilisez jamais le tiroir extérieur sans le plateau intérieur.

ATTENTION ! Ne touchez pas le tiroir extérieur pendant et après utilisation, car il devient très chaud. Touchez uniquement la poignée.

5. Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient (voir la section "Réglages" dans ce chapitre).

6. Certains ingrédients nécessitent d'être secoués à mi-cuisson (voir la section "Réglages" dans ce chapitre).

Pour secouer les ingrédients, tirez le tiroir hors de l'appareil par la poignée et secouez-le bien. Ensuite, faites glisser le tiroir de nouveau dans la friteuse à air.

CONSEIL : Si vous réglez la minuterie à la moitié du temps de préparation, la sonnerie de la minuterie retentira lorsque vous devrez secouer les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devrez réinitialiser la minuterie pour le temps de préparation restant.

7. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, tirez le tiroir hors de l'appareil.

REMARQUE : Maintenir enfoncé le bouton d'alimentation pendant 2 secondes éteint manuellement l'appareil.

CONSEIL : Vous pouvez ajuster la température ou le temps selon vos préférences. Vos réglages sont conservés pendant environ 60 minutes après le retrait du tiroir.

8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.

Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remplacez simplement le tiroir dans l'appareil et réglez la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.

9. Pour retirer les ingrédients (par exemple, des frites), sortez le tiroir de la friteuse et placez-le sur un support résistant à la chaleur.

ATTENTION ! Ne retournez pas le plateau, car toute l'huile en excès qui s'est accumulée au fond du tiroir risque de tomber sur les ingrédients.

ATTENTION ! Le tiroir et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse à air, de la vapeur peut s'échapper du tiroir.

10. Utilisez des pinces ou un autre ustensile de cuisine pour transférer les aliments dans une assiette.

11. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air chaud peut être immédiatement utilisée pour le lot suivant.

Fig.4

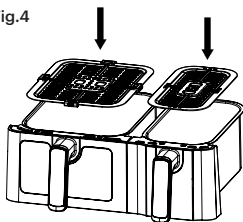


Fig.3

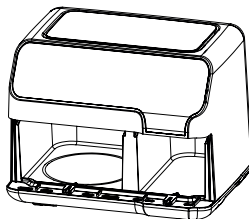


Fig.5

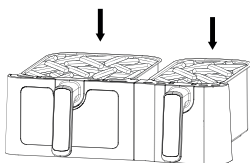
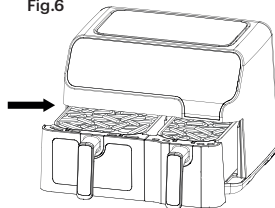


Fig.6




INSTRUCTIONS POUR LE PANNEAU DE CONTRÔLE




INSTRUCTIONS D'OPÉRATION

1. Bouton d'alimentation


Une fois que le plateau et le tiroir sont correctement positionnés, le bouton d'alimentation  s'allume. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil en mode veille. Après avoir sélectionné le type de tiroir, appuyez à nouveau sur le bouton d'alimentation pour démarrer le processus de cuisson. Maintenez le bouton d'alimentation enfoncé pendant 2 secondes pour éteindre complètement l'appareil pendant la cuisson.

NOTE : Pendant la cuisson, vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour mettre en pause et redémarrer la cuisson.


2. Bouton Préréglage

En sélectionnant le bouton Préréglage , vous pouvez faire défiler les 8 choix populaires de plats (17-24). Une fois sélectionné, le temps prédéfini et la fonction de température de cuisson sont activés.



3. Bouton Tiroir gauche

En appuyant sur ce bouton , différentes fonctions s'allument. L'indicateur clignote sur le premier élément du menu par défaut (chips). Pour les chips, l'affichage du programme montre la température en haut à gauche et le temps en bas à gauche. La lumière reste toujours allumée pour le temps. Si vous maintenez le bouton enfoncé pendant 2 secondes, vous annulez la sélection et passez en mode veille.



4. Bouton Tiroir droit

En appuyant sur ce bouton , différentes fonctions s'allument. L'indicateur clignote sur le premier élément du menu par défaut (chips). Pour les chips, l'affichage du programme montre la température en haut à gauche et le temps en bas à gauche. La lumière reste toujours allumée pour le temps. Si vous maintenez le bouton enfoncé pendant 2 secondes, vous annulez la sélection et passez en mode veille.


5 et 6. Boutons de contrôle de température et de minuterie

Les symboles du bouton 5  et du bouton 6  vous permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson de 5°C à la fois pour le tiroir gauche. En maintenant la touche enfoncée, la température change rapidement. Plage de contrôle de la température : 80°C - 200°C. De même, pour le bouton de minuterie, en le maintenant enfoncé, le temps change rapidement. Plage de contrôle du temps : 1 min - 60 min.


7 et 8. Boutons de contrôle de température et de minuterie

Les symboles du bouton 7  et du bouton 8  vous permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson de 5°C à la fois pour le tiroir droit. En maintenant la touche enfoncée, la température change rapidement. Plage de contrôle de la température : 80°C - 200°C. De même, pour le bouton de minuterie, en le maintenant enfoncé, le temps change rapidement. Plage de contrôle du temps : 1 min - 60 min.

9. Icônes des boutons Température/temps

Pour ajuster la température et le temps nécessaires, appuyez simplement sur le bouton  et faites défiler pour sélectionner les quantités requises.

10. Bouton de synchronisation

Utilisez ce bouton  pour définir les temps de cuisson de deux recettes différentes simultanément.

Indicateur lumineux "11" Affichage du tiroir gauche
Indicateur lumineux "12" Température du tiroir gauche
Indicateur lumineux "13" Minuterie du tiroir gauche.
Indicateur lumineux "14" Affichage du tiroir droit
Indicateur lumineux "15" Température du tiroir droit
Indicateur lumineux "16" Minuterie du tiroir droit
Indicateur lumineux "17-24" Indicateur de recette

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DÉTAILLÉES

1. Mode de démarrage

Avant de mettre sous tension, vérifiez que les tiroirs sont correctement installés et que la machine est branchée. La machine émettra un "bip" une fois allumée et les lumières clignoteront pendant une seconde seulement. Le bouton d'alimentation restera illuminé.

2. Mode veille

En appuyant sur le bouton d'alimentation, les icônes de sélection des tiroirs s'allument et restent allumées en mode veille. L'appareil revient automatiquement en mode démarrage au bout de cinq minutes si aucune sélection n'est effectuée.

3. Boutons des tiroirs gauche et droit

3.1. Lorsque vous touchez les boutons du tiroir (1) et (2), les indicateurs de fonction et de menu s'allument et restent allumés. Le voyant du menu par défaut (frites) clignote, tandis que les autres voyants restent allumés. Pendant ce temps, les indicateurs de température et de temps clignotent. Pour annuler la sélection du tiroir gauche, appuyez sur le bouton correspondant et maintenez-le enfoncé pendant deux secondes. De même, appuyez sur l'autre bouton et maintenez-le enfoncé pour le tiroir droit. Si les deux tiroirs sont annulés en appuyant sur les boutons, le produit entrera en mode veille.

3.2. Pour sélectionner une recette, appuyez sur le « bouton de présélection ». Réglez la température et la durée en fonction des besoins alimentaires spécifiques. En appuyant sur le bouton de réglage de la température, vous modifiez la température de 5 °C à chaque pression. Pour un réglage continu, appuyez longuement sur le bouton « + » ou « - ». La température peut être réglée entre 80 °C et 200 °C pour chaque menu. Pour régler l'heure, appuyez sur la touche de réglage de l'heure pour modifier l'heure d'une minute à chaque pression. L'heure peut être réglée entre 1 minute et 60 minutes.

3.3. Une fois la recette, la température et l'heure réglées, appuyez sur l'icône du « bouton d'alimentation » pour lancer le processus de cuisson. Le tiroir (1) ou (2) commence à fonctionner et l'écran affiche le temps de cuisson actuel sous forme de compte à rebours.

Le clignotement s'arrête. L'indicateur de la recette sélectionnée reste fixe, tandis que les indicateurs des autres recettes s'éteignent.

3.4. Si vous devez ajuster la température ou la durée pendant le processus de cuisson, appuyez une fois sur les boutons Temp ou Temps, puis utilisez les boutons « + » ou « - » pour effectuer les ajustements souhaités. L'appareil continuera à fonctionner pendant le processus de réglage.

3.5. Si vous devez réinitialiser la recette pendant la cuisson, appuyez légèrement sur le « bouton de présélection » pour la mettre en pause. Le chauffage et le moteur s'arrêtent de fonctionner et l'indicateur de la recette ainsi que l'écran d'affichage clignotent. Ajustez la recette si nécessaire pendant ce temps, et vous pouvez également ajuster la température et la durée si nécessaire.

3.6. Si vous appuyez sur le « bouton d'alimentation » pendant la cuisson, l'appareil s'arrête. S'il est inactif, l'appareil revient automatiquement en mode veille au bout de cinq minutes.

3.7. Si vous devez éteindre l'appareil pendant la cuisson, appuyez sur le « bouton d'alimentation » pendant deux secondes. L'avertisseur émet un « bip » et l'écran affiche « ARRÊT » pour confirmer l'opération.

3.8. Une fois la cuisson terminée, l'écran affiche le mot « ARRÊT » et l'avertisseur émet une série de cinq bips sonores. L'écran d'affichage s'éteint et l'appareil revient en mode veille.

3.9. Pendant le cycle de cuisson, si vous retirez les tiroirs, l'écran d'affichage affichera le mot "OUVERT" et la machine s'arrêtera de fonctionner. Pour réinitialiser la machine, réinsérez les tiroirs.

4. Mode de fonctionnement à double tiroir

4.1 Utilisation des 2 tiroirs

4.1.1. Commencez par sélectionner un tiroir. Sélectionnez la recette, la température et la durée en fonction de vos besoins. Ensuite, sélectionnez l'autre tiroir, la recette, la température et le temps comme pour le premier tiroir.

4.1.2. En appuyant sur le « bouton d'alimentation », les deux tiroirs (1)/(2) commencent à fonctionner simultanément. Le bouton et le témoin lumineux de la recette du tiroir (1) clignoteront une fois toutes les six secondes, tandis que le bouton et le témoin lumineux de la recette du tiroir (2) clignoteront également une fois toutes les six secondes. L'affichage alterne entre le tiroir (1) et le tiroir (2), avec un intervalle d'environ trois secondes.

4.1.3. Vous pouvez également démarrer le tiroir (1) en premier en appuyant sur le « bouton d'alimentation » après avoir réglé les paramètres du tiroir (1). Appuyez ensuite sur le bouton pour régler les

paramètres du tiroir (2). Une fois que le tiroir (2) est prêt, appuyez à nouveau sur le « bouton d'alimentation » pour démarrer le tiroir (2).

4.1.4. En mode double tiroir, l'heure est affichée par défaut. Appuyez une fois sur les boutons Température et Temps pour chaque tiroir afin de faire les sélections correspondantes pour la recette souhaitée. La machine reviendra à l'affichage de l'heure après 3 secondes d'inactivité.

4.2 Débogage pendant le fonctionnement avec les deux tiroirs

4.2.1. Pendant que les deux tiroirs cuisent simultanément, si vous devez ajuster la température ou la durée pour le tiroir (1), appuyez sur le bouton correspondant et effectuez les ajustements nécessaires. Veuillez noter qu'il n'est pas possible d'ajuster la recette dans cet état. Si aucune autre opération n'est effectuée dans les 10 secondes suivant le réglage, l'écran d'affichage revient automatiquement au mode normal.

4.2.2. Si vous devez modifier les réglages de température ou de temps pour le tiroir (2), reportez-vous au point « 4.2.1. ».

4.2.3. Pendant la cuisson, la recette et la température/le temps peuvent être ajustés en sélectionnant le tiroir souhaité et en appuyant sur le « bouton d'alimentation ». Annulez le mode pause en appuyant à nouveau sur le « bouton d'alimentation ».

4.2.4. Lorsque l'appareil entre en mode pause et qu'il n'y a pas d'activité pendant cinq minutes, la cuisson est suspendue et l'appareil passe en mode veille.

4.3 Arrêt des deux tiroirs

4.3.1. Maintenez le bouton "Power" enfoncé pendant 2 secondes, et le tiroir sélectionné cessera de fonctionner et reviendra en mode veille.

4.4. Tirez le tiroir.

4.4.1. Pendant la cuisson, si un tiroir est retiré, l'affichage affiche "OUVERT". Il reprendra son fonctionnement lorsque le plateau sera remis en place. Un tiroir peut être retiré et rechargé sans affecter l'autre tiroir.

4.4.2. Lorsque le tiroir est tiré et que la machine est en mode veille, l'affichage affiche "OUVERT" et la cuisson est suspendue.

4.5 Mise en pause des deux tiroirs

4.5.1. Pour la cuisson dans deux tiroirs, appuyez une fois sur le « bouton d'alimentation » et les deux tiroirs entreront simultanément en mode pause. Appuyez à nouveau sur le « bouton d'alimentation » pour reprendre la cuisson.

4.5.2. Lorsque deux tiroirs sont mis en pause simultanément

pendant cinq minutes, les deux tiroirs s'arrêtent de fonctionner et reviennent en mode veille.

4.5.3. Lorsque les deux tiroirs sont en cours de cuisson, appuyez légèrement sur le « bouton d'alimentation » une fois pour activer le mode pause pour les deux tiroirs simultanément. Si vous devez effectuer des réglages, appuyez d'abord sur les boutons pour sélectionner le tiroir souhaité, puis réglez la recette, la température et la durée en fonction de vos besoins. Une fois les réglages terminés, appuyez à nouveau sur le « bouton d'alimentation » pour reprendre le processus de cuisson pour les deux tiroirs simultanément.

4.5.4. Pendant la cuisson dans deux tiroirs, appuyez doucement sur le « bouton d'alimentation » une fois, les deux tiroirs entreront en mode pause en même temps. Maintenez à nouveau le « bouton d'alimentation » pendant deux secondes, les deux tiroirs s'arrêteront de fonctionner en même temps, les écrans gauche et droit afficheront « ARRÊT », et l'appareil reviendra en mode veille après un « bip » sonore.

4.6 Arrêt des deux tiroirs

4.6.1. Pendant la cuisson dans deux tiroirs, maintenez le « bouton d'alimentation » enfoncé pendant deux secondes, les deux tiroirs s'arrêteront de fonctionner en même temps, et les écrans gauche et droit afficheront « ARRÊT ». L'appareil passera en mode veille après avoir émis un « bip ».

4.6.2. Si aucune opération n'est effectuée pendant la cuisson simultanée de deux tiroirs, une fois le temps d'affichage écoulé, les fonctions de chauffage et de moteur s'arrêteront. L'écran affiche « ARRÊT ». Après que l'avertisseur a émis cinq « bips » sonores, l'écran d'affichage s'éteint et l'appareil revient en mode d'attente.

4.6.3. Si vous souhaitez éteindre l'un des deux tiroirs pendant la cuisson, appuyez d'abord sur le bouton du tiroir souhaité, puis appuyez sur le « bouton d'alimentation » pendant deux secondes. Le tiroir sélectionné cessera de fonctionner et l'écran d'affichage correspondant indiquera « ARRÊT ». Après un « bip », l'appareil revient en mode veille. À ce stade, l'appareil passe en mode de fonctionnement avec un seul tiroir.

4.7 Fonction simultanée

4.7.1. Cette fonction n'est activée que lorsque deux recettes avec des durées différentes sont sélectionnées en mode 2 tiroirs.

4.7.2. Après avoir sélectionné le menu, appuyez d'abord sur le « bouton de synchronisation », qui restera allumé. Appuyez à nouveau sur le « bouton d'alimentation » pour démarrer l'appareil. Dans cet état, le tiroir avec le temps de cuisson le plus long commencera à fonctionner, tandis que l'écran du tiroir avec le temps de cuisson le plus

court affichera « MAINTENIR ». Une fois le temps supplémentaire écoulé, le tiroir ayant le temps de cuisson le plus court commencera à fonctionner. Le « bouton de synchronisation » reste allumé en permanence pendant toute la durée de ce processus.

4.7.3. Pendant le fonctionnement, si le temps affiché sur un tiroir en état « MAINTENIR » est réglé pour être plus long que l'autre tiroir, le mode de synchronisation sera quitté et l'indicateur du « bouton de synchronisation » s'éteindra.

4.7.4. Pendant que l'appareil fonctionne, si l'un des tiroirs est retiré, la minuterie de ce tiroir sera mise en pause, et la minuterie de l'autre tiroir sera également mise en pause. L'écran d'affichage indique « MAINTENIR ». Si le tiroir retiré est réinséré, la synchronisation se poursuit.

4.7.5. Pendant l'opération de synchronisation, si un tiroir est mis en pause alors que l'autre tiroir continue à fonctionner, la fonction de synchronisation sera abandonnée et l'indicateur du « bouton de synchronisation » s'éteindra.

Remarques

1. Mode démarrage : Dans ce mode, seule l'icône du « bouton d'alimentation » est allumée ;
2. Mode veille : le « bouton d'alimentation » et les boutons tiroir (1)/tiroir (2) sont allumés ;
3. Appuyez sur le « bouton de présélection » lorsque l'appareil ne fonctionne pas : la touche de fonction correspondante est toujours allumée, l'indicateur de la recette sélectionnée clignote, l'indicateur du reste du menu est toujours allumé, l'écran correspondant clignote alternativement pour indiquer la température/l'heure de la recette sélectionnée. Lorsque vous réglez le menu, la recette sélectionnée clignote. Lorsque vous choisissez la température, appuyez sur le « bouton de température », l'écran clignote pour indiquer la température actuelle. Appuyez sur le bouton de réglage de l'heure pour ajuster l'heure, l'écran affiche l'heure actuelle et clignote.
4. Si vous appuyez sur le « bouton de présélection » pendant la cuisson, l'indicateur de recette ne clignote pas. L'écran clignote pour afficher la température et l'heure. Vous pouvez ajuster la température et l'heure, mais pas la recette ;
5. En mode pause tiroir simple, la touche de fonction correspondante reste allumée et l'indicateur de menu sélectionné clignote. Les autres indicateurs de menu restent allumés et l'écran d'affichage correspondant clignote, indiquant les réglages de la température et de l'heure. La touche de tiroir correspondante clignote également, ce qui permet de régler le menu, la température et l'heure.
6. Lorsque le mode de synchronisation est en pause, le bouton de fonction correspondant reste allumé en permanence. L'indicateur

de menu sélectionné clignote, tandis que l'autre indicateur de menu reste allumé en permanence. L'écran d'affichage clignote et indique les réglages de la température et de l'heure. Les touches de tiroir (1) et de tiroir (2) correspondantes clignent également.

7. En mode de fonctionnement, la touche de fonction correspondante reste allumée. L'indicateur de menu sélectionné reste également allumé, tandis que les autres indicateurs de menu s'éteignent. L'écran d'affichage des touches correspondantes indique le menu et son temps de cuisson respectif.

8. Lorsque les deux tiroirs fonctionnent simultanément, l'indicateur de bouton et l'indicateur de menu correspondant du tiroir (1) clignent simultanément toutes les 6 secondes, avec un temps d'extinction inférieur à 0,5 seconde. Après trois secondes, le voyant de la touche et le voyant du menu correspondant du tiroir (2) clignent également simultanément toutes les six secondes, avec un temps d'extinction inférieur à 0,5 seconde. Le clignotement alterne entre les côtés gauche et droit, avec un intervalle de trois secondes.

9. L'appareil est doté d'une fonction de mémorisation. Lorsqu'un cycle de cuisson est terminé, l'appareil ne s'éteint pas, et lorsque le même tiroir est sélectionné pour la prochaine utilisation, il affiche directement le menu précédemment utilisé. La fonction de mémoire est désactivée si l'appareil est éteint pendant une heure. Après plus d'une heure, l'appareil affichera son état initial lorsqu'il sera remis sous tension.

10. L'appareil est doté d'une fonction de mémorisation de la mise hors tension. Si l'appareil est en cours d'utilisation et qu'il subit une coupure de courant accidentelle, il reviendra à l'état de fonctionnement dans lequel il se trouvait avant la coupure de courant, à condition d'être remis sous tension dans les 30 minutes qui suivent.

RÉGLAGES

La prochaine table vous aidera à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients.

NOTE : Gardez à l'esprit que ces réglages sont des suggestions. Comme les ingrédients diffèrent en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir les meilleurs réglages pour vos ingrédients.

Grâce à la technologie de l'air chaud rapide qui réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, retirer le tiroir de l'appareil pendant la cuisson ne perturbe pratiquement pas le processus.

CONSEILS :

- Les ingrédients de petite taille nécessitent généralement un temps de préparation plus court que les ingrédients de grande taille.

- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de préparation légèrement plus long, tandis qu'une plus petite quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de préparation légèrement plus court.
- Secouer les petits ingrédients à mi-temps de la préparation optimise le résultat et peut aider à éviter une cuisson inégale des ingrédients.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans le Hot-air fryer quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- N'utilisez pas le Air Fryer pour frire des ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses.
- Les collations qui peuvent être préparées au four peuvent également être préparées dans le Air Fryer.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte prête à l'emploi pour préparer rapidement et facilement des collations garnies. La pâte prête à l'emploi nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- Placez un moule à gâteau ou un plat de cuisson dans le plateau du Air Fryer si vous souhaitez faire cuire un gâteau ou une quiche, ou si vous voulez frire des ingrédients fragiles ou garnis.
- Vous pouvez également utiliser le Air Fryer pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température à 150°C (300°F) pendant jusqu'à 10 minutes.

| Menu | Référence poids | | Température par défaut | Durée par défaut du tiroir | Plage de température | Période de temps | Secouer |
|----------|-----------------|-------|------------------------|----------------------------|----------------------|------------------|---------|
| | | | | | | | |
| ⊙ Frites | Grand | 500 g | 200° C | 20 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Petit | 300 g | | | | | |
| ⊙ Gâteau | Grand | 300 g | 150° C | 25 min | 80-200° C | 1-60 min | |
| | Petit | 150 g | | | | | |
| ⊙ Steak | Grand | 175 g | 200° C | 15 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Petit | 85 g | | | | | |

| Menu | Référence poids | | Température par défaut | Durée par défaut du tiroir | Plage de température | Période de temps | Secouer |
|-----------------------|-----------------|-------|------------------------|----------------------------|----------------------|------------------|---------|
| | | | | | | | |
| ☉ Cuisses de poulet | Grand | 800 g | 200° C | 30 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Petit | 300 g | | | | | |
| ☉ Ailes de poulet | Grand | 500 g | 180° C | 22 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Petit | 300 g | | | | | |
| ☉ Crevettes | Grand | 350 g | 190° C | 10 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Petit | 175 g | | | | | |
| ☉ Sauce rôtie | Grand | 240 g | 160° C | 10 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Petit | 130 g | | | | | |
| ☉ Tartelette aux œufs | Grand | 290 g | 170° C | 20 min | 80-200° C | 1-60 min | |
| | Petit | 150 g | | | | | |

NOTE: Ajoutez 3 minutes au temps de préparation si vous commencez à frire lorsque l'Air Fryer est encore froid.

NOTE: Vous pouvez ajuster la température ou le temps en fonction de l'effet de cuisson réel lors de l'utilisation de deux tiroirs de cuisson en même temps.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de matériaux abrasifs pour le nettoyage, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

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

CONSEIL : Retirez le tiroir pour permettre au friteuse à air de refroidir plus rapidement.

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

3. Nettoyez le tiroir et le plateau avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

NOTE : Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté restante.

CONSEIL : Si de la saleté est collée aux plateaux ou au fond du tiroir, remplissez le tiroir d'eau chaude mélangée avec du liquide vaisselle. Placez les plateaux dans le tiroir et laissez-les tremper pendant environ 10 minutes.

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

5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.

STOCKAGE

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

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

ENVIRONNEMENT

Ne jetez pas l'appareil dans les déchets ménagers ordinaires, mais remettez-le à un point de collecte officiel pour le recyclage. Cela contribuera à protéger l'environnement.

DÉPANNAGE

| PROBLÈME | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|---|--|--|
| La friteuse à air chaud ne fonctionne pas. | L'appareil n'est pas branché. | Branchez la fiche principale dans une prise murale reliée à la terre. |
| | Vous n'avez pas réglé la minuterie. | Réglez la clé de la minuterie sur la durée de préparation requise pour allumer l'appareil. |
| Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas cuits. | La quantité d'ingrédients dans le plateau est trop importante. | Put smaller batches of ingredients in the tray. Smaller batches are fried more evenly. |
| | Le réglage de la température est trop bas. | Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance'). |
| | Le temps de préparation est trop court. | Réglez la minuterie sur la durée de préparation requise (voir la section "Réglages" dans le chapitre "Utilisation de l'appareil"). |

| PROBLÈME | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|---|--|--|
| Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air. | Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-chemin pendant la durée de préparation. | Les couches d'ingrédients (par exemple, les chips) doivent être secouées à mi-chemin pendant la durée de préparation. Consultez la section "Réglages". |
| Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse à air. | Vous avez utilisé un type d'aliment qui se prépare mieux dans une friteuse traditionnelle à immersion. | Utilisez des snacks spécifiques pour le four ou appliquez légèrement de l'huile sur les snacks pour obtenir un résultat plus croustillant. |
| Je ne peux pas insérer correctement la poêle dans l'appareil. | Il y a trop d'ingrédients dans le plateau. | Ne remplissez pas le plateau au-dessus de l'indication MAX. |
| | Le plateau n'est pas correctement placé dans le tiroir. | Poussez le plateau vers le bas dans le tiroir jusqu'à ce que vous entendiez un clic. |
| De la fumée blanche sort de l'appareil. | Vous préparez des ingrédients gras. | Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile va s'écouler dans le tiroir. L'huile produit de la fumée blanche, ce qui fait chauffer le tiroir plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final. |
| | La poêle contient encore des résidus de graisse provenant de l'utilisation précédente. | La fumée blanche est causée par la surchauffe de la graisse dans la poêle. Assurez-vous de nettoyer correctement la poêle après chaque utilisation. |
| Mes chips sont frits de manière inégale dans la friteuse à air. | Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre. | Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture. |
| | Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pomme de terre avant de les frire. | Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon de leur surface. |

| PROBLÈME | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|--|--|--|
| Mes chips ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air. | La croustillance des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent. | Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pomme de terre avant d'ajouter l'huile. |
| | | Coupez les bâtonnets de pomme de terre plus petits pour obtenir un résultat plus croustillant. |
| | | Ajoutez légèrement plus d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant. |

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

DONNÉES TECHNIQUES

| | |
|----------------------|---------------------|
| Tension électrique | 220-240V- 50HZ-60Hz |
| Puissance électrique | 2700 Watts |
| Capacité du plateau | 5.1 L +3.2 L |
| Température réglable | 80°C - 200° C |
| Minuterie | (0-60 min) |

FR

GARANTIE FABRICANT POUR LES ÉTATS-UNIS & CANADA, L'UNION EUROPÉENNE ET LA SUISSE.

Garantie: BODUM® AG, Suisse, garantit la friteuse à air chaud L MELIOR pendant une période de deux ans à compter de la date d'achat initiale contre les matériaux défectueux et les dysfonctionnements qui peuvent être attribués à des vices de conception ou de fabrication. Les réparations seront effectuées gratuitement si toutes les conditions de garantie sont remplies. Des remboursements ne sont pas possibles.

Garant: BODUM® (Schweiz) AG, Altgasse 82, 6340 Baar, Switzerland.

Conditions de garantie: Le certificat de garantie doit être rempli par le vendeur au moment de l'achat. Vous devez présenter le certificat de garantie pour obtenir les services de garantie. Si votre produit BODUM® nécessite un service de garantie, veuillez contacter votre revendeur BODUM®, un magasin BODUM®, le distributeur BODUM® de votre pays, ou allez sur www.bodum.com.

BODUM® ne peut pas garantir des dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une manipulation incorrecte, d'une usure normale, d'un entretien inapproprié ou incorrect, d'une fausse manœuvre, ou de l'utilisation par des personnes non autorisées.

Cette garantie fabricant n'affecte pas vos droits légaux provenant des droits locaux applicables, ni vos droits contre le revendeur provenant de leur contrat de vente/d'achat.

Mode d'emploi

MISE AU REBUT CORRECT DE CE PRODUIT



Ce sigle indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'UE. Pour éviter d'éventuels impacts néfastes pour l'environnement ou la santé humaine dus à des dépôts incontrôlés de déchets, recyclez-le de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des matières premières. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser des systèmes de retour et de collecte, ou contactez le revendeur où le produit a été acheté. Il peut reprendre le produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

DANSK

Tillykke! Du er nu den stolte ejer af en MELIOR Air Fryer L, en elektrisk frituregryde fra BODUM®. Læs venligst disse instruktioner grundigt, før du bruger apparatet.

VIKTIGE FORANSTALTNINGER

Ved brug af elektriske apparater skal der altid følges grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, herunder følgende:

Læs alle instruktioner omhyggeligt.

Rør ikke ved varme overflader.

For at beskytte mod elektrisk stød må ledningen, stikket eller basen ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.

ADVARSEL! Dette elektriske apparat indeholder en varmekontrol. Overflader ud over de funktionelle overflader kan blive meget varme. Da forskellige personer opfatter temperaturer forskelligt, skal dette udstyr anvendes MED FORSİGTİGHED. Udstyret må kun røres ved de tilsigtede håndtag og grebsoverflader, og der skal anvendes varmebeskyttelse som handsker eller lignende. Overflader ud over de tilsigtede grebsoverflader skal have tilstrækkelig tid til at køle af, inden de røres ved.

Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og inden rengøring. Lad det køle af, før du påsætter eller fjerner dele.

Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes servicetekniker eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare.

Undgå brug af tilbehør, der ikke anbefales af apparatproducenten, da det kan medføre skader.

Brug ikke udendørs.

Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet eller disken eller berøre varme overflader.

Placer ikke på eller i nærheden af en varm gas- eller elektrisk kogeplade eller i en opvarmet ovn.

Vær ekstremt forsigtig, når du flytter et apparat, der indeholder varm olie eller andre varme væsker.

Sæt altid stikket i stikkontakten. For at frakoble drejer du enhver kontrol til "sluk" og fjerner derefter stikket fra stikkontakten.

Brug ikke apparatet til andet end dets tilsigtede formål.

Dette apparat kan bruges af børn, der er 8 år eller ældre, og af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental evne eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet givet tilsyn eller instruktion i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugerpleje må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.

Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.

Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningsystem.

GEM DISSE INSTRUKTIONER.

VIGTIGT! Læs venligst denne manual omhyggeligt, før du bruger apparatet, og gem den til senere brug.

Dette apparat er ikke beregnet til brug i husholdnings- og lignende applikationer såsom personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer; bondegårde; af gæster på hoteller, moteller og andre boliglignende miljøer; bed and breakfast-miljøer.

Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.

Nedsæk aldrig kabinettet, der indeholder elektriske komponenter og varmeelementerne, i vand eller skyl det under hanen.

Lad ikke vand eller andre væsker komme ind i apparatet for at forhindre elektrisk stød.

Sæt altid ingredienserne, der skal steges, i bakken for at forhindre, at de kommer i kontakt med varmeelementerne.

Dæk ikke luftindtaget og luftudgangene, mens apparatet er i brug.

Fyld ikke skuffen med olie, da dette kan medføre brandfare.

Rør aldrig indersiden af apparatet, mens det er i brug.

Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i brug.

ADVARSEL! Kontroller, om spændingen angivet på apparatet passer til lokalnetspændingen.

Brug ikke apparatet, hvis der er skader på stikket, netledningen eller andre dele.

Gå ikke til nogen uautoriseret person for at udskifte eller reparere den beskadigede hovedledning.

Hold netledningen væk fra varme overflader.

Tilslut ikke apparatet eller betjen betjeningspanelet med våde hænder.

Placer ikke apparatet mod en væg eller andre apparater.

Efterlad mindst 10 cm fri plads på bagsiden og siderne og 10 cm fri plads over apparatet.

Placer ikke noget oven på apparatet.

Brug ikke apparatet til andre formål end beskrevet i denne manual.

Lad ikke apparatet køre uden opsyn.

Under varmluftstegning frigøres der varm damp gennem luftudgangene. Hold hænderne og ansigtet på sikker afstand fra dampen og luftudgangene. Vær også forsigtig med varm damp og luft, når du fjerner skuffen fra apparatet.

Eventuelle tilgængelige overflader kan blive varme under brug (Fig. 2).

Tag straks stikket ud af apparatet, hvis der kommer mørk røg ud af apparatet. Vent, indtil røgudslippet stopper, før du fjerner skuffen fra apparatet.

FORSIGTIGHED! Sørg for, at apparatet er placeret på en vandret, jævn og stabil overflade.

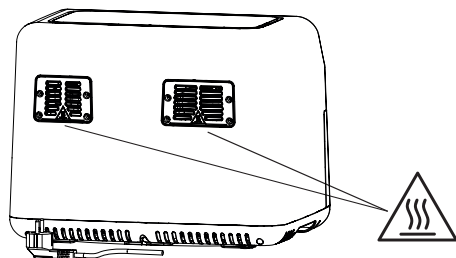
Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Det kan være uegnet til at blive brugt sikkert i miljøer som personale

køkkener, gårde, moteller og andre ikke-boligmæssige miljøer. Det er heller ikke beregnet til brug af gæster på hoteller, moteller, bed and breakfasts og andre boligmæssige miljøer.

Hvis apparatet bruges forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller ikke bruges i henhold til instruktionerne i brugermanualen, bortfalder garantien, og vi kan afvise ethvert ansvar for forårsagede skader.

Apparatet skal køle ned i cirka 30 minutter, før det kan håndteres eller rengøres sikkert.

Afbryd altid strømmen til apparatet, når det ikke er i brug.



**Behold disse brugerinstruktioner til senere reference.
KUN TIL INDENDØRS HUSSTANDBRUG**

INTRODUKTION

Denne nye luftfrituregryde giver en nem og sund måde at tilberede dine yndlingsingredienser på. Ved at bruge varm hurtig luftcirkulation og en øverste grill er den i stand til at lave adskillige retter. Det bedste er, at luftfrituregryden varmer maden fra alle retninger.

INDEN FØRSTE BRUG

1. Fjern al emballage.
2. Fjern eventuelle klistermærker eller labels fra apparatet.
3. Rengør bakker og skuffer grundigt med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.

4. Tør indersiden og ydersiden af apparatet af med en fugtig klud.

FORSIGTIG! Dette er en oliefri frituregryde, der fungerer ved hjælp af varm luft. Fyld ikke skuffen direkte med olie eller friturefedt.

BEMÆRK: Når din air fryer er opvarmet første gang, kan den afgive lidt røg eller lugt. Dette er normalt for mange opvarmede apparater. Det påvirker ikke apparatets sikkerhed.

FORBEREDELSE TIL BRUG

1. Placer apparatet på en stabil, vandret og jævn overflade.

FORSIGTIG! Anbring ikke apparatet på en ikke-varmebestandig overflade.

2. Placer bakkerne i skufferne (fig. 4).

BEMÆRK: Bakken er korrekt fastgjort, når den klikker på plads.

ADVARSEL! Fyld ikke skuffen med olie eller andre væsker.

ADVARSEL! Læg ikke noget oven på apparatet, da luftstrømmen forstyrres, hvilket påvirker resultatet af luftfriture.

BRUG AF APPARATET

Følg disse trin for at bruge din MELIOR Air Fryer L:

1. Tilslut netstikket til en jordet vægstikkdåse.

2. Træk forsigtigt skuffen ud af air fryeren (Fig. 3).

3. Kom ingredienserne i bakken (Fig. 5).

4. Skub skuffen tilbage i air fryeren (Fig. 6).

BEMÆRK: Justér skufferne forsigtigt med vejledningerne i friturekroppen.

FORSIGTIG! Brug aldrig den ydre skuffe uden den indre bække.

FORSIGTIG! Berør ikke den ydre skuffe under og efter brug, da den bliver meget varm. Berør kun håndtaget.

5. Bestem den nødvendige tilberedningstid for ingrediensen (se afsnittet "Indstillinger" i dette kapitel).

6. Nogle ingredienser kræver, at de rystes halvvejs gennem tilberedningstiden (se afsnittet "Indstillinger" i dette kapitel).

For at ryste ingredienserne trækker du skuffen ud af apparatet ved håndtaget og ryster den godt. Skub derefter skuffen tilbage i air fryeren.

TIP: Hvis du indstiller timeren til halvdelen af tilberedningstiden, vil timerens alarm lyde, når du skal ryste ingredienserne. Dette betyder dog, at du skal nulstille timeren for den resterende tilberedningstid.

7. Når du hører timerens alarm, trækker du skuffen ud af apparatet.

BEMÆRK: Hvis du holder tænd/sluk-knappen nede i 2 sekunder, slukkes apparatet manuelt.

TIP: Du kan justere temperaturen eller tiden efter behov. Dine indstillinger bevares i ca. 60 minutter efter fjernelsen af skuffen.

8. Kontroller, om ingredienserne er klar.

Hvis ingredienserne endnu ikke er klar, skal du blot skubbe skuffen tilbage i apparatet og nulstille timeren til et par ekstra minutter.

9. For at fjerne ingredienser (f.eks. pommes frites) trækkes skuffen ud af luftfrituregryden og placeres på en varmebestandig overflade.

VÆR OPMÆRKSOM! Vend ikke bakken på hovedet, da eventuel overskydende olie, der er samlet i bunden af skuffen, vil dryppe ned på ingredienserne.

FORSIGTIG! Skuffen og ingredienserne er varme. Afhængigt af ingrediensernes type i air fryeren kan damp slippe ud fra skuffen.

10. Brug tænger eller andre køkkenredskaber til at overføre maden til en tallerken.

11. Når en portion af ingredienser er klar, kan luftfrituregryden straks bruges til næste portion.

Fig.4

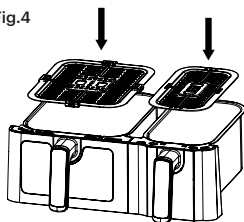


Fig.3

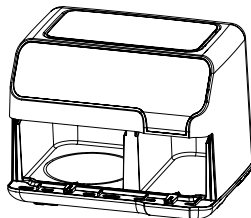


Fig.5

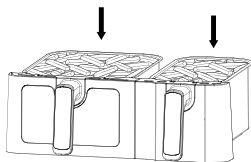
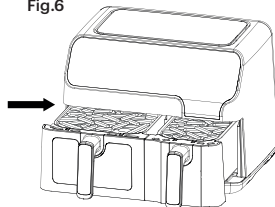


Fig.6



INSTRUKTIONER TIL BETJENINGS- PANELET



DA

BETJENINGSVEJ- LEDNING

1. Tænd/Sluk-knap

Når bakken og skuffen er korrekt placeret, vil Tænd/Sluk-knappen (⊕) blive oplyst. Tryk på Tænd/Sluk-knappen for at sætte maskinen i standby-tilstand. Efter valg af skuffetype trykkes Tænd/Sluk-knappen igen for at starte tilberedningsprocessen. Hold Tænd/Sluk-knappen nede i 2 sekunder for at slukke hele apparatet under tilberedningen.

BEMÆRK: Under tilberedningen kan du røre ved en hvilken som helst knap for at kontrollere pause og genstart af tilberedningen.

2. Forudindstillet knap

Ved at vælge Forudindstillet knap (⊖) kan du bladre gennem de 8 populære madvalg 17-24. Når det er valgt, aktiveres forudindstillet tid og temperatur for tilberedningen.

3. Venstre skuffeknap

Tryk på denne knap (1) for at aktivere forskellige funktioner. Indikatoren blinker på den første forudindstillede menu (pommes frites). For pommes frites vises temperaturen øverst til venstre og tiden nederst til venstre på displayet. Lyset vil altid være tændt for tiden. Hvis du holder knappen nede i 2 sekunder, annullerer du valget og skifter til standby-tilstand.

4. Højre skuffeknap



Tryk på denne knap (2) for at aktivere forskellige funktioner. Indikatoren blinker på den første forudindstillede menu (pommes frites). For pommes frites vises temperaturen øverst til venstre og tiden nederst til venstre på displayet. Lyset vil altid være tændt for tiden. Hvis du holder knappen nede i 2 sekunder, annullerer du valget og skifter til standby-tilstand.

5 & 6. Knapper til temperatur- og tidsstyring


Knappen 5 (⊕) og knappen 6 (⊖) giver dig mulighed for at øge eller mindske tilberedningstemperaturen med 5°C ad gangen for venstre skuffe. Hvis du holder knappen nede, skifter temperaturen hurtigt. Temperaturområdet: 80°C-200°C. På samme måde, for tidsknappen, hvis du holder den nede, ændres tiden hurtigt. Tidsområde: 1 min-60 min.

Brugsanvisning


7 & 8. Knapper til temperatur- og tidsstyring

Knappen 7  og knappen 8  giver dig mulighed for at øge eller mindske tilberedningstemperaturen med 5°C ad gangen for højre skuffe. Hvis du holder knappen nede, skifter temperaturen hurtigt. Temperaturområde: 80°C-200°C. På samme måde, for tidsknappen, hvis du holder den nede, ændres tiden hurtigt. Tidsområde: 1 min-60 min.

9. Temperatur-/tidsknapper

For at justere den ønskede temperatur og tid skal du blot trykke på knappen  og rulle for at vælge de nødvendige værdier.

10. Synkroniseringsknap

Brug denne knap  til at indstille tiderne for to forskellige opskrifter samtidigt.

Indikatorlys "11" Venstre skuffevisning

Indikatorlys "12" Venstre skuffetemperatur

Indikatorlys "13" Venstre skuffetimer

Indikatorlys "14" Højre skuffevisning

Indikatorlys "15" Højre skuffetemperatur

Indikatorlys "16" Højre skuffetimer

Indikatorlys "17-24" Opskriftsindikator

DETALJEREDE BETJENINGSIN- STRUKTIONER

1. Boot-tilstand

Inden du tænder, skal du kontrollere, at skufferne er korrekt monteret, og at maskinen er tilsluttet. Maskinen vil udsende et "bip" én gang, når den tændes, og lysene vil kun blinke i ét sekund. "Power-knappen" forbliver belyst.

2. Vågeblus

Når du trykker på "Tænd-knappen", oplyses ikonerne for skuffevalg. De forbliver oplyst på vågeblus. Maskinen går automatisk tilbage til Opstartstilstand efter 5 min., hvis der ikke er foretaget et valg.

3. Højre/venstre skuffe-knapper

3.1. Når du trykker på skuffe (1) og (2)-knapperne, vil funktions- og menuindikatorerne lyse op og forblive tændt. Indikatoren for standardmenuen (pommes frites) vil blinke, hvorefter de andre indikatorer vil forblive tændt. Imens vil temperatur- og tidsindikatorerne blinke. For at annullere valget for den venstre skuffe, skal du trykke på og holde den tilsvarende knap nede i 2 sekunder. Ligeså skal du trykke på og holde den anden knap nede for den højre skuffe. Hvis begge skuffer annulleres ved at trykke på knapperne, vil produktet gå på Vågeblus.

3.2. For at vælge en opskrift, skal du trykke på "Forhåndsindstillingsknappen". Juster temperatur og tid ud fra behovet til den specifikke madvare. Når temperaturjusteringsknappen trykkes på, ændres temperaturen med 5° C for hvert tryk. For konsant justering, kan du trykke længe på "+" eller "-"-knapperne. Temperaturen kan justeres indenfor et interval på 80° C til 200° C for hver menu. Vil du justere tiden, ændrer et tryk på tidsjusteringsknappen tidsindstillingen med 1 minut for hvert tryk. Tiden kan justeres indenfor et interval på 1 minut til 60 minutter.

3.3. Når opskriften, temperaturen og tiden er blevet indstillet, skal du tjekke på "Tænd-knap"-ikonet for at starte tilberedningen. Skuffe(1) eller (2) vil begynde at virke, og skærmen vil vise den aktuelle tilberedningstid som en nedtælling. Det blinkende lys stopper. Indikatoren for den valgte opskrift vil forblive konstant, mens indikatorerne for de andre opskrifter slukkes.

3.4. Hvis du har brug for at justere temperaturen eller tiden under tilberedningen, skal du trykke på Temp- eller Tid-knappen én gang, og så bruge "+" eller "-"-knapperne for at foretage de ønskede justeringer. Maskinen vil fortsætte med at virke under justeringsprocessen.

3.5. Hvis du har brug for at nulstille opskriften under tilberedningen, kan du trykke let på "Forudindstillingsknappen" én gang, for at sætte den på pause. Opvarmeren og motoren stopper med at virke, og både indikatoren for opskriften og skærmen vil blinke. Juster opskriften som ønsker i løbet af denne tid. Du kan også justere temperatur og tid, hvis du ønsker det.

3.6. Tryk på "Tænd-knappen" under tilberedningen, så stopper apparatet. Hvis den er inaktiv, vil maskinen automatisk vende tilbage til vågeblus efter 5 minutter.

3.7. Hvis du har brug for at slukke maskinen under tilberedningen, skal du trykke på "Tænd-knappen" i 2 sekunder. Buzzeren "bipper" og skærmen viser "OFF" for at bekræfte dette.

3.8. Når tilberedningen er færdig, vil skærmen vise ordet "OFF", og buzzeren vil udsende en række af 5 bip-lyde. Skærmen vil slukke og maskinen vil vende tilbage til vågeblus.

3.9. Under tilberedningscyklussen, hvis du fjerner skufferne, viser displayet teksten "ÅBEN" og maskinen stopper med at fungere. For at nulstille maskinen, sæt skufferne i igen.

4. Dobbelt skuffe arbejdstilstand

4.1 Betjening af de 2 skuffer

4.1.1. Vælg først én skuffe. Vælg opskriften, temperaturen og tiden ud fra dit behov. Vælg derefter den anden skuffe, opskriften, temperaturen og tiden ligesom ved den første skuffe.

4.1.2. Ved at trykke på "Tænd-knappen", vil begge skuffer (1)/(2)

begynde at virke på samme tid. Knappen og indikatorlyset for skuffe (1)'s opskrift vil blinke én gang hvert 6. sekund, mens knappen og indikatorlyset for skuffe (2)'s opskrift også vil blinke hvert 6. sekund. Skærmen vil skifte mellem skuffe (1) og skuffe (2) med et interval på omtrent 3 sekunder.

4.1.3. Du kan også starte skuffe (1) først ved at trykke på "Tænd-knappen" efter du har valgt indstillingerne for skuffe (1). Derefter skal du trykke på knappen for at vælge indstillingerne for skuffe (2). Når skuffe (2) er klar, skal du trykke på "Tænd-knappen" igen for at starte skuffe (2).

4.1.4. I dobbelt skuffe-tilstand vises tiden som standard. Tryk en gang på knapperne Temp og Tid for hver skuffe for at foretage de tilsvarende valg for den ønskede opskrift. Maskinen skifter tilbage til visning af tiden efter 3 sekunders inaktivitet.

4.2 Fejlfinding under dobbelt skuffe arbejdsprocessen

4.2.1. Når begge skuffer tilbereder samtidig, og du har brug for at justere temperatur eller tid for skuffe (1), skal du trykke på den tilsvarende knap og foretage de ønskede justeringer. Bemærk, at du ikke kan ændre opskrift i denne tilstand. Hvis der ikke foretages mere inden for 10 sekunder efter justeringerne, vil skærmen automatisk vende tilbage til den normale tilstand.

4.2.2. Hvis du har brug for at ændre temperatur- eller tidsindstillingerne for skuffe (2): Se "4.2.1".

4.2.3. Under tilberedningen, kan opskrift og temp/tid justeres ved at vælge den ønskede skuffe og trykke på "Tænd-knappen". Annuller pausetilstanden ved at trykke på "Tænd-knappen" igen.

4.2.4. Når maskinen går i pausetilstand, og der ikke er aktivitet i 5 minutter, afsluttes tilberedningen og maskinen går på vågeblus.

4.3 Sluk for begge skuffer

4.3.1. Hold "Power-knappen" nede i 2 sekunder, og den valgte skuffe stopper med at fungere og vender tilbage til standby-tilstand.

4.4. Træk skuffen ud.

4.4.1. Under tilberedningen, hvis en skuffe trækkes ud, vises "ÅBEN" på displayet. Den vil genoptage arbejdet, når skuffen sættes tilbage. En skuffe kan fjernes og genindlæses uden at påvirke den anden skuffe.

4.4.2. Når skuffen trækkes ud, og maskinen er i standby-tilstand, vises "ÅBEN" på displayet, og tilberedningen suspenderes.

4.5 Begge skuffer på pause

4.5.1. For dobbeltskuffetilberedning, skal du trykke på "Tænd-knappen" én gang, hvorefter begge skuffer går i pausetilstand samtidig. Tryk på "Tænd-knappen" igen for at fortsætte tilberedningen.

4.5.2. Når 2 skuffer sættes på pause samtidig i 5 minutter, vil begge skuffer stoppe med at virke og vende tilbage til vågeblus.

4.5.3. Når begge skuffer tilbereder, skal du trykke let på "Tænd-knappen" én gang for at aktivere pausetilstand for begge skuffer på samme tid. Hvis du har brug for at justere, skal du først trykke på knapperne for at vælge den ønskede skuffer og derefter justere opskrift, temperatur og tid ud fra dine ønsker. Når du er færdig med at justere, skal du trykke på "Tænd-knappen" én gang igen for at genoptage tilberedningen for begge skuffer på samme tid.

4.5.4. Under tilberedning med 2 skuffer, skal du trykke let på "Tænd-knappen" én gang, hvorefter begge skuffer vil gå i pausetilstand på samme tid. Ved at holde "Tænd-knappen" inden igen i 2 sekunder, får du begge til at stoppe med at virke på samme tid. Venstre og højre skærm viser "OFF", og produktet vil vende tilbage til vågeblus efter en bip-lyd.

4.6 Stop begge skuffer

4.6.1. Under dobbeltskuffetilberedning skal du holde "Tænd-knappen" nede i 2 sekunder, hvorefter begge vil stoppe med at virke på samme tid. Den venstre og højre skærm vil vise "OFF". maskinen går på vågeblus efter bip-lydene.

4.6.2. Hvis maskinen ikke opereres under den samtidig tilberedning i to skuffer, vil både opvarmnings- og motorfunktion stoppe, når den viste tid udløber. Skærmen vil vise "OFF". Når buzzeren har udsendt 5 bip-lyde, slukker skærmen, hvorefter maskinen vender tilbage til vågeblus.

4.6.3. Hvis du vil slukke én af de to skuffer, mens der tilberedes, skal du først trykke på knappen for den ønskede skuffe og derefter trykke på og holde "Tænd-knappen" neden i 2 sekunder. Den valgte skuffe stopper med at virke, og dens korresponderende skærm vil vise "OFF". Efter en bip-lyd vender maskinen tilbage til vågeblus. Nu skifter maskinen til enkeltskuffetilberedning.

4.7 Samtidig funktion

4.7.1. Denne funktion aktiveres kun, når der er valgt to opskrifter med forskellige tider i 2 skuffe-tilstand.

4.7.2. Efter at have valgt menuen, skal du trykke på "Synkroniseringsknappen" først, som vil forblive tændt. Tryk på "Tænd-knappen" igen for at starte maskinen. I denne tilstand, vil skuffen med den længste tilberedningstid begynde at virke, mens skærmen for skuffen med den korteste tilberedningstid vil vise "HOLD". Når den yderligere tid er gået, vil skuffen med den korteste tilberedningstid begynde at virke. "Synkroniseringsknappen" vil fortsætte med at være tændt under denne proces.

4.7.3. Hvis den viste tid på en skuffe i "HOLD"-tilstand er indstillet til

at være længere end den anden skuffe under drift, vil synkroniseringsstilstanden afsluttes, og indikatoren for "Synkroniseringsknappen" vil blive slukket.

4.7.4. Hvis en skuffe fjernes, når maskinen er i gang, vil timeren for den skuffe blive sat på pause - og det samme med timeren for den anden. Skærmen vil vise "HOLD". Hvis den fjernede skuffe sættes tilbage, vil synkroniseringen fortsætte.

4.7.5. Under synkroniseret drift: Hvis én skuffe sættes på pause, mens den anden skuffe fortsætter med at virke, vil synkroniseringsfunktionen afsluttes og indikatoren for "Synkroniseringsknappen" vil blive slukket.

Bemærkninger

1. Opstartstilstand: Når du er i denne tilstand, er kun "Tænd-knappen" oplyst;
2. Vågeblus. "Tænd-knappen" og knapperne for skuffe (1) / skuffe (2) lyses op;
3. Når du trykker på "Forudindstillingsknappen", mens enheden ikke opererer: den tilsvarende funktionsknap er altid slået til, den valgte opskriftsindikator blinker, resten af menuindikatoren er altid tændt, den tilsvarende skærm blinker på skift for at vise temperaturen/tiden for den valgte opskrift. Når du ændrer i menuen, blinker den valgte opskrift. Når du vælger temperaturen ved at trykke på "Temperaturknappen", blinker skærmen for at vise den aktuelle temperatur. Tryk på "Tid-knappen" for at justere tiden. Skærmen skifter til den aktuelle tid og blinker.
4. Når du trykker på "Forudindstillingsknappen" under tilberedningen, blinker opskriftsindikatoren ikke. Skærmen blinker for at vise temperatur og tid. Du kan justere temperatur og tid, men opskriften kan ikke ændres;
5. I pausetilstanden for en enkelt skuffe, vil den tilsvarende funktionsknap fortsat være lyst op, og den valgte menuindikator vil blinke. De andre menuindikatorer vil fortsat være lyst op, og den tilsvarende skærm vil blinke og indikere temperatur- og tidsindstillingerne. Den tilsvarende skuffeknap blinker også, hvilket giver mulighed for at ændre i menu, temperatur og tid.
6. Synkroniseringstilstanden er sat på pause, vil den tilsvarende funktionsknap fortsat være tændt. Den valgte menuindikator vil blinke, mens den anden menuindikator vil være konstant tændt. Skærmen vil blinke og vise temperatur- og tidsindstillingerne. De tilsvarende skuffe (1)- og skuffe (2)-knapper vil også blinke.
7. I driftstilstanden vil den korresponderende funktionsknap forblive oplyst Den valgte menuindikator vil også forblive oplyst, mens de andre menuindikatorer vil være slået fra. Den tilsvarende knopvisningsskærm vil vise menuen og dens respektive tilberedningstid.

8. Når begge skuffer er i drift samtidig, vil knapindikatoren og den tilsvarende menuindikator for skuffe (1) blinke på samme tid hvert 6. sekund med slukketid på mindre end 0,5 sekunder. Efter 3 sekunder vil knapindikatoren og den korresponderende menuindikator for skuffe (2) også blinke på samme tid hvert 6. sekund med slukketid på mindre end 0,5 sekunder. Blinkene vil skifte mellem venstre og højre side med et interval på 3 sekunder.

9. Maskinen har en hukommelsesfunktion. Når en tilberedningscyklus er gennemført, vil maskinen ikke slukke, og når den samme skuffe vælges til næste brug, vil den vise den forrige anvendte menu direkte. Hukommelsesfunktionen vil blive deaktiveret, hvis maskinen er slukket i 1 time. Efter mere end 1 time, vil maskinen vise dens startende tilstand, når den tændes igen.

10. Maskinen har en hukommelsesfunktion, når den slukker. Hvis maskinen er i brug og ved et uheld mister strøm, vil den vende tilbage til den driftstilstand, den var i før strømafbrydelse - hvis den får strøm igen indenfor 30 minutter.

INDSTILLINGER

Næste tabel vil hjælpe dig med at vælge de grundlæggende indstillinger for ingredienserne.

BEMÆRK: Husk, at disse indstillinger er forslag. Da ingredienser varierer i oprindelse, størrelse, form og mærke, kan vi ikke garantere de bedste indstillinger for dine ingredienser.

På grund af den hurtige luftteknologi, der øjeblikkeligt genopvarmer luften inde i apparatet, forstyrrer det næsten ikke processen, når skuffen trækkes ud under stegningen.

TIPS:

- Ingredienser i lille størrelse kræver normalt kortere tilberedningstid end ingredienser i stor størrelse.
- En større mængde ingredienser kræver kun en lidt længere tilberedningstid, mens en mindre mængde ingredienser kun kræver en lidt kortere tilberedningstid.
- At ryste mindre ingredienser halvvejs gennem tilberedningstiden optimerer resultatet og kan hjælpe med at forhindre ujævn stegte ingredienser.
- Tilsæt lidt olie til friske kartofler for at opnå et sprødt resultat. Steg dine ingredienser i luftfritøren nogle minutter, efter du har tilsat olie.
- Frituresteg ikke ekstremt fedtede ingredienser som pølser i luftfritøren.
- Snacks, der kan tilberedes i en ovn, kan også tilberedes i luftfritøren.

- Den optimale mængde til tilberedning af sprøde pommes frites er 500 gram.
- Brug færdiglavet dej til at tilberede fyldte snacks hurtigt og nemt. Færdiglavet dej kræver også kortere tilberedningstid end hjemmelavet dej.
- Placér en bageform eller ovndisk i luftfritørens bakke, hvis du ønsker at bage en kage eller tærte eller hvis du vil stege skrøbelige ingredienser eller fyldte ingredienser.
- Du kan også bruge luftfritøren til at genopvarme ingredienser. For at genopvarme ingredienser, indstil temperaturen til 150°C (300°F) i op til 10 minutter.

Airfryer

| Menu | Referencevægt | | Standardtemperatur | Standard skuffetid | Temperaturområde | Tidsramme | Ryste |
|------------------------|---------------|-------|--------------------|--------------------|------------------|-----------|-------|
| ☉ Frosne pommes frites | Stort | 500 g | 200° C | 20 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Lille | 300 g | | | | | |
| ☉ Kage | Stort | 300 g | 150° C | 25 min | 80-200° C | 1-60 min | |
| | Lille | 150 g | | | | | |
| ☉ Bøf | Stort | 175 g | 200° C | 15 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Lille | 85 g | | | | | |
| ☉ Trommestikker | Stort | 800 g | 200° C | 30 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Lille | 300 g | | | | | |
| ☉ Kyllingevinger | Stort | 500 g | 180° C | 22 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Lille | 300 g | | | | | |
| ☉ Shrimp | Stort | 350 g | 190° C | 10 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Lille | 175 g | | | | | |
| ☉ Stegt Sausage | Stort | 240 g | 160° C | 10 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Lille | 130 g | | | | | |
| ☉ Ægget Tart | Stort | 290 g | 170° C | 20 min | 80-200° C | 1-60 min | |
| | Lille | 150 g | | | | | |

BEMÆRK: Tilføj 3 minutter til tilberedningstiden, hvis du begynder at stege, når luftfritøren stadig er kold.

BEMÆRK: Du kan justere temperaturen eller tiden i henhold til den faktiske madlavnings effekt, når du bruger to stegekurve samtidigt.

RENGØRING

Rengør apparatet efter hver brug.

Brug ikke metalredskaber eller abrasive rengøringsmidler, da det kan beskadige den non-stick-belægning.

1. Fjern stikket fra stikkontakten og lad apparatet køle af.

TIP: Fjern skuffen for at få luftfritøren til at køle hurtigere ned.

2. Tør ydersiden af apparatet af med en fugtig klud.

3. Rengør skuffen og bakken med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.

BEMÆRK: Du kan bruge fedtopløsende middel til at fjerne eventuel tilbageværende snavs.

TIP: Hvis snavs sidder fast på bakkerne eller bunden af skuffen, fyld skuffen med varmt vand blandet med opvaskemiddel. Læg bakkerne i skuffen og lad skuffen og bakkerne ligge i blød i cirka 10 minutter.

4. Rengør indersiden af apparatet med varmt vand og en ikke-slibende svamp.

5. Rengør varmeelementet med en rengøringsbørste for at fjerne eventuelle madrester.

OPBEVARING

1. Træk stikket ud af apparatet og lad det køle af.

2. Sørg for, at alle dele er rene og tørre.

MILJØ

Bortskaf ikke apparatet som almindeligt husholdningsaffald, men aflever det på en officiel indsamlingsplads til genbrug. Dette vil hjælpe med at beskytte miljøet.

FEJLFINDING

Airfryer

| PROBLEM | MULIG ÅRSAG | LØSNING |
|--|--|---|
| Luftfritøren virker ikke. | Apparatet er ikke tilsluttet. | Sæt netstikket i en jordet stikkontakt. |
| | Du har ikke indstillet timeren. | Indstil timerknappen til den ønskede tilberedningstid for at tænde apparatet. |
| De ingredienser, der er stegt med luftfritøren, er ikke færdige. | Mængden af ingredienser i bakken er for stor. | Læg mindre portioner af ingredienser i bakken. Mindre portioner bliver stegt mere jævnt. |
| | Temperaturen er indstillet for lavt. | Indstil temperaturknappen til den ønskede temperaturindstilling (sektionen "indstillinger" i kapitlet "Brug af apparatet"). |
| | Tilberedningstiden er for kort. | Indstil timeren til den ønskede tilberedningstid (sektionen "Indstillinger" i kapitlet "Brug af apparatet"). |
| Ingredienserne steges ujævnt i luftfritøren. | Visse typer ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden. | Lag af ingredienser (f.eks. chips) skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden. Se sektionen "Indstillinger". |
| Stegte snacks er ikke sprøde, når de tages ud af luftfritøren. | Du brugte en type mad, der er bedre egnet til tilberedning i en traditionel dybfryser. | Brug ovnsnacks eller pensl snacksene let med olie for at opnå en sprødere resultat. |
| Jeg kan ikke skubbe panden korrekt ind i apparatet. | Der er for mange ingredienser i bakken. | Fyld ikke bakken over MAX-markeringen. |
| | Bakken er ikke korrekt placeret i skuffen. | Tryk bakken ned i skuffen, indtil du hører et klik. |

| PROBLEM | MULIG ÅRSAG | LØSNING |
|--|--|--|
| Hvid røg kommer ud af apparatet. | Du tilbereder fedtede ingredienser. | Når du steger fedtede ingredienser i luftfritøren, vil der dryppe en stor mængde olie ned i skuffen. Olien producerer hvid røg, hvilket får skuffen til at blive varmere end normalt. Dette påvirker ikke apparatet eller det endelige resultat. |
| | Panden indeholder stadig fedt- eller olierester fra tidligere brug. | Hvid røg skyldes, at fedtet opvarmes i panden. Sørg for at rengøre panden ordentligt efter hver brug. |
| Mine pommes frites er stegt ujævnt i luftfritøren. | Du har ikke brugt den rigtige type kartofler. | Brug friske kartofler, og sørg for, at de forbliver faste under stegningen. |
| | Du skyllede ikke kartoffelstængerne ordentligt, inden du stegte dem. | Skyl kartoffelstængerne ordentligt for at fjerne stivelse fra overfladen af stængerne. |
| Mine pommes frites er ikke sprøde, når de tages ud af luftfritøren. | Sprødheden af pommes frites afhænger af mængden af olie og vand i dem. | Sørg for at tørre kartoffelstængerne ordentligt, inden du tilsætter olien. |
| | | Skær kartoffelstængerne mindre for at opnå et sprødere resultat. |
| | | Tilsæt en smule mere olie for at opnå et sprødere resultat. |

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

TEKNISKE DATA

| | |
|----------------------|---------------------|
| Spænding | 220-240V- 50HZ-60Hz |
| Effekt (i watt) | 2700 Watts |
| Kapacitet af skuffen | 5.1 L +3.2 L |
| Justerbar temperatur | 80°C - 200° C |
| Timer | (0-60 min) |

Airfryer

PRODUCENT GARANTI FOR EU & CH.

Garanti: BODUM® AG, Schweiz, garanterer MELIOR-airfryer L i en periode på to år fra datoen for originalkøbet mod ødelagte materialer og fejl, der kan skyldes design eller fremstillingen. Reparationer udføres gratis, hvis fejlet opfylder alle garantibetingelser. Tilbagebetaling er ikke tilgængelig.

Garant: BODUM® (Schweiz) AG, Altgasse 82, 6340 Baar, Switzerland

Garantibetingelser: Et garanticertifikat skal udfyldes af sælgeren på købstidspunktet. Du skal præsentere garantibeviset for at få garantiservice. Skulle din BODUM® produkt kræve garantiservice, skal du kontakte din BODUM® forhandler, en BODUM® butik, dit lands BODUM® forhandler, eller besøg www.bodum.com.

BODUM® vil ikke give garanti for skader som følge af uhensigtsmæssig brug, forkert håndtering, normalt slidage, mangelfuld eller forkert vedligeholdelse eller pleje, forkert betjening eller brug af apparatet af uautoriserede personer.

Denne producentgaranti påvirker ikke dine lovmæssige rettigheder i henhold til gældende nationale love i kraft, eller din ret mod forhandleren i forbindelse med salgs-/købekontrakt.

MILJØVENLIG BORTSKAFFELSE



Det er ulovligt at bortskaffe elektriske apparater, der er defekte eller forældede sammen med almindeligt affald. De skal bortskaffes særskilt. Forbrugeren har mulighed for at efterlade sådanne anordninger på genbrugsstationer gratis. Ejere af sådanne enheder er påkrævet for at bringe dem til indsamlingssteder eller sætte dem ud, når de respektive samlinger finder sted. Ved at gøre denne mindre personlig indsats, er du sikker på, at værdifulde råvarer genanvendes og forureninger håndteres korrekt.

IMPORTANTE MEDIDAS DE SEGURIDAD

Al utilizar electrodomésticos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, que incluyen lo siguiente:

Leer todas las instrucciones cuidadosamente.

No tocar superficies calientes.

Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumergir el cable, los enchufes o la base en agua u otros líquidos.

¡ADVERTENCIA! Este electrodoméstico contiene una función de calentamiento. Las superficies que no sean las superficies funcionales pueden alcanzar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de manera diferente por diferentes personas, este equipo debe usarse con PRECAUCIÓN. El equipo solo debe tocarse en los mangos y superficies de agarre previstos, y se debe usar protección térmica como guantes u otros similares. Las superficies que no sean las superficies de agarre previstas deben tener suficiente tiempo para enfriarse antes de tocarlas.

Desenchufar de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permitir que se enfríe antes de poner o quitar partes.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas de calificación similar para evitar un peligro.

Evitar el uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico, ya que pueden causar lesiones.

No utilizar al aire libre.

No dejar que el cable cuelgue por el borde de la mesa o el mostrador ni tocar superficies calientes.

No colocar sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.

Debe tenerse extrema precaución al mover un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

Siempre conectar el cable del enchufe a la toma de corriente. Para desconectar, girar cualquier control a "apagado" y luego retirar el enchufe de la toma de corriente.

No utilizar el electrodoméstico para fines distintos a los previstos.

Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre y cuando se les haya brindado supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y comprendan los peligros involucrados. Los niños

no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.

Mantener el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Los electrodomésticos no están destinados a ser operados mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES.

¡IMPORTANTE! Por favor, leer este manual cuidadosamente antes de utilizar el electrodoméstico y guardarlo para consultas futuras.

Este electrodoméstico no está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, como áreas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales; entornos de tipo bed and breakfast.

Mantener electrodoméstico y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Nunca sumergir la carcasa, que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores, en agua ni enjuagarla bajo el grifo.

No permitir que agua u otros líquidos ingresen al electrodoméstico para evitar descargas eléctricas.

Siempre poner los ingredientes a freír en la bandeja para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.

No cubrir la entrada de aire y las aberturas exteriores de aire mientras el electrodoméstico está en funcionamiento.

No llenar el cajón con aceite, ya que esto puede causar un peligro de incendio.

Nunca tocar el interior del electrodoméstico mientras está en funcionamiento.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.

¡ADVERTENCIA! Verificar si el voltaje indicado en el electrodoméstico coincide con el voltaje de la red local.

No utilizar el electrodoméstico si hay algún daño en el enchufe, el cable de red u otras partes.

No acudir a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable de red dañado.

Mantener el cable de red alejado de superficies calientes.

No enchufar el electrodoméstico ni operar el panel de control con las manos mojadas.

No colocar el electrodoméstico contra una pared ni contra otros electrodomésticos.

Dejar al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los costados y 10 cm de espacio libre sobre el electrodoméstico.

No colocar nada encima del electrodoméstico.

No utilizar el electrodoméstico para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.

No dejar que el electrodoméstico funcione sin supervisión.

Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantener las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tener cuidado con el vapor y el aire caliente al quitar el cajón del electrodoméstico.

Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso (Fig. 2).

Desenchufar inmediatamente el electrodoméstico si se observa humo oscuro saliendo del mismo. Esperar a que cese la emisión de humo antes de quitar el cajón del electrodoméstico.

¡PRECAUCIÓN! Asegurarse de que el electrodoméstico esté colocado sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.

Este electrodoméstico está diseñado solo para uso doméstico. Es posible que no sea adecuado para su uso seguro en entornos como cocinas de personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfasts y otros entornos residenciales.

Si el electrodoméstico se utiliza de manera incorrecta o para fines profesionales o semi-profesionales, o no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía quedará invalidada y podríamos negarnos a asumir cualquier responsabilidad por los daños causados.

El electrodoméstico necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse antes de manipularlo o limpiarlo de manera segura.

Siempre desenchufar el electrodoméstico cuando no se esté utilizando.

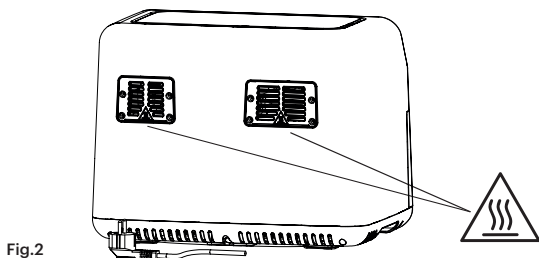


Fig.2

Conserva estas instrucciones de usuario para futuras consultas.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO EN INTERIORES.

INTRODUCCIÓN

Esta nueva freidora de aire proporciona una forma fácil y saludable de preparar tus ingredientes favoritos. Utilizando una circulación de aire caliente y un grill superior, es capaz de hacer numerosos platos. La mejor parte es que la freidora de aire caliente calienta la comida desde todas las direcciones.

ANTES DEL PRIMER USO.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire cualquier etiqueta o pegatina del electrodoméstico.
3. Limpie a fondo las bandejas y los cajones con agua caliente, detergente para lavar platos y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del electrodoméstico con un paño húmedo.

¡PRECAUCIÓN! Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene el cajón con aceite o grasa para freír directamente.

NOTA: Cuando se calienta la freidora de aire por primera vez, es posible que emita algo de humo u olor. Esto es normal en muchos electrodomésticos que generan calor. Esto no afecta la seguridad del electrodoméstico.

PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Coloca el electrodoméstico en una superficie estable, horizontal y nivelada.

¡PRECAUCIÓN! No coloques el electrodoméstico en una superficie no resistente al calor.

2. Coloque las bandejas en los cajones (Fig. 4).

NOTA: La bandeja está correctamente asegurada solo cuando encaja en su lugar.

¡ADVERTENCIA! No llenes la bandeja ni el cajón con aceite ni ningún otro líquido.

¡ADVERTENCIA! No coloques nada encima del electrodoméstico, ya que se interrumpirá el flujo de aire y afectará el resultado de la fritura con aire caliente.

USO DEL ELECTRODOMÉSTICO.

El electrodoméstico sin aceite puede preparar una amplia variedad de ingredientes.

1. Conecta el enchufe principal a un enchufe de pared con conexión a tierra.
2. Con cuidado, saca el cajón de la freidora de aire (Fig. 3).
3. Coloca los ingredientes en la bandeja (Fig. 5).

4. Desliza el cajón de vuelta dentro de la freidora de aire (Fig. 6).

NOTA: Alinee cuidadosamente las gavetas con las guías en el cuerpo de la freidora. **ES**

¡PRECAUCIÓN! Nunca uses el cajón exterior sin la bandeja interior.

¡PRECAUCIÓN! No toques el cajón exterior durante y después de usarlo, ya que se calienta mucho. Solo toca el asa.

5. Determina el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (consulta la sección "Configuración" en este capítulo).

6. Algunos ingredientes requieren agitarlos a mitad del tiempo de preparación (consulta la sección "Configuración" en este capítulo).

Para agitar los ingredientes, saca el cajón del electrodoméstico por el asa y agítalo bien. Luego, desliza el cajón de vuelta dentro de la freidora de aire.

CONSEJO: Si configuras el temporizador en la mitad del tiempo de preparación, la alarma sonará cuando tengas que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que debes restablecer el temporizador para el tiempo restante de preparación.

7. Cuando escuches la alarma del temporizador, saca el cajón del electrodoméstico.

NOTA: Mantener presionado el botón de encendido durante 2 segundos apagará manualmente el electrodoméstico.

CONSEJO: Puedes ajustar la temperatura o el tiempo según tus preferencias. Tus ajustes se mantendrán durante aproximadamente 60 minutos después de retirar el cajón.

8. Verifica si los ingredientes están listos.

Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelve a deslizar el cajón dentro del electrodoméstico y restablece el temporizador por unos minutos adicionales.

9. Para sacar los ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), saque la gaveta de la freidora de aire y colóquela en una superficie resistente al calor.

¡PRECAUCIÓN! No voltee la bandeja boca abajo, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la gaveta caerá sobre los ingredientes.

¡PRECAUCIÓN! El cajón y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora de aire, puede escapar vapor del cajón.

10. Usa pinzas u otros utensilios de cocina para transferir los alimentos a un plato.

11. Cuando un lote de ingredientes esté listo, la freidora de aire se puede utilizar de inmediato para el siguiente lote.

Fig.4

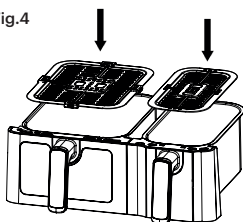


Fig.3

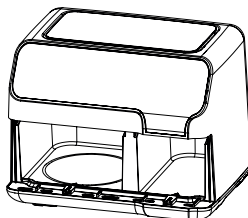


Fig.5

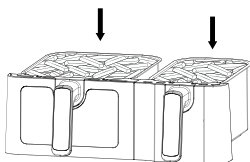
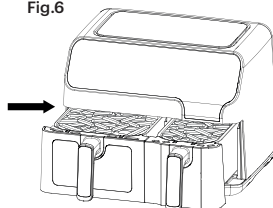


Fig.6



INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL.




INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN.

1. Botón de encendido


Una vez que la bandeja y el cajón estén correctamente posicionados, el botón de encendido (1) se iluminará. Toca el botón de encendido para poner la máquina en modo de espera. Después de seleccionar el tipo de cajón, toca el botón de encendido por segunda vez para iniciar el proceso de cocción. Mantén presionado el botón de encendido durante 2 segundos para apagar todo el dispositivo durante la cocción.


NOTA: Durante la cocción, puedes tocar cualquier botón para controlar la pausa y reiniciar la cocción.

2. Botón de preajuste



Al seleccionar el botón de preajuste , puedes desplazarte por las 8 opciones de alimentos populares del 17 al 24. Una vez seleccionado, se activan la función de tiempo preestablecido y la temperatura de cocción.

3. Botón del cajón izquierdo



Al tocar este botón , se iluminan varias funciones. El indicador parpadea en el primer elemento del menú predeterminado (papas fritas). Para las papas fritas, la pantalla del programa muestra la temperatura en la parte superior izquierda y el tiempo en la parte inferior izquierda. La luz siempre estará encendida para mostrar el tiempo. Si mantienes presionado el botón durante 2 segundos, cancelas la selección y cambias al modo de espera.

Al tocar este botón , se iluminan varias funciones. El indicador parpadea en el primer elemento del menú predeterminado (papas fritas). Para las papas fritas, la pantalla del programa muestra la temperatura en la parte superior izquierda y el tiempo en la parte inferior izquierda. La luz siempre estará encendida para mostrar el tiempo. Si mantienes presionado el botón durante 2 segundos, cancelas la selección y cambias al modo de espera.


5 y 6. Botones de control de temperatura y temporizador

Los símbolos del Botón 5  y del Botón 6  te permiten aumentar o disminuir la temperatura de cocción en incrementos de 5°C para el cajón izquierdo. Mantener presionada la tecla hará que la temperatura cambie rápidamente. Rango de control de temperatura: 80°C a 200°C. De manera similar, para el botón del temporizador, mantenerlo presionado hará que el tiempo cambie rápidamente. Rango de control de tiempo: 1 min-60 min.

7 y 8. Botones de control de temperatura y temporizador

Los símbolos del Botón 7  y del Botón 8  te permiten aumentar o disminuir la temperatura de cocción en incrementos de 5°C para el cajón derecho. Mantener presionada la tecla hará que la temperatura cambie rápidamente. Rango de control de temperatura: 80°C a 200°C. De manera similar, para el botón del temporizador, mantenerlo presionado hará que el tiempo cambie rápidamente. Rango de control de tiempo: 1 min-60 min.

9. Iconos del botón de temperatura/tiempo

Para ajustar la temperatura y el tiempo deseados, simplemente toca el botón  y desplázate para seleccionar las cantidades requeridas.

10. Botón de sincronización

Utiliza este botón  para establecer los tiempos de dos recetas diferentes simultáneamente.

Indicador luminoso "11": pantalla del cajón izquierdo
Indicador luminoso "12": temperatura del cajón izquierdo
Indicador luminoso "13": temporizador del cajón izquierdo
Indicador luminoso "14": pantalla del cajón derecho
Indicador luminoso "15": temperatura del cajón derecho
Indicador luminoso "16": temporizador del cajón derecho
Indicador luminoso "17-24": indicador de receta

INSTRUCCIONES DETALLADAS DE OPERACIÓN.

1. Modo de arranque

Antes de encender, asegúrese de que los cajones estén correctamente instalados y la máquina esté enchufada. La máquina emitirá un "pitido" una vez encendida y las luces parpadearán solo durante un segundo. El botón de encendido permanecerá iluminado.

2. Modo de espera

Al pulsar el "botón de encendido" se iluminan los iconos de selección de cajón, que permanecen iluminados en el modo de espera. La máquina vuelve automáticamente al modo de arranque después de cinco minutos si no se realiza ninguna selección.

3. Los botones izquierdo/derecho del cajón

3.1. Cuando toques los botones del cajón (1) y (2), los indicadores de función y menú se encenderán y permanecerán encendidos. El indicador del menú por defecto (patatas fritas) parpadeará, mientras que los demás indicadores permanecerán encendidos. Mientras tanto, los indicadores de temperatura y tiempo parpadearán. Para cancelar la selección del cajón izquierdo, mantén pulsado el botón correspondiente durante dos segundos. Del mismo modo, mantén pulsado el otro botón el cajón derecho. Si se cancelan ambos cajones pulsando los botones, el producto entrará en modo de espera.

3.2. Para seleccionar una receta, toca el "botón de preajuste". Ajusta la temperatura y el tiempo en función de los requisitos específicos del alimento. Si pulsas el botón de ajuste de temperatura, la temperatura cambiará 5 °C con cada pulsación. Para un ajuste continuo, pulsa prolongadamente la tecla "+" o "-". La temperatura se puede ajustar dentro del rango de 80 °C a 200 °C para cada menú. Para ajustar la hora, si pulsas el botón de ajuste de la hora, esta cambiará un minuto con cada pulsación. La hora se puede ajustar entre 1 minuto y 60 minutos.

3.3. Una vez ajustados la receta, la temperatura y el tiempo, toca el icono "botón de encendido" para iniciar el proceso de cocinado. El cajón (1) o (2) comenzará a funcionar, y la pantalla mostrará el tiempo de cocción actual en formato de cuenta atrás. El parpadeo se detendrá. El indicador de la receta seleccionada permanecerá fijo, mientras que los indicadores de las demás recetas se apagarán.

3.4. Si necesitas ajustar la temperatura o el tiempo durante el proceso de cocinado, pulsa una vez los botones Temp o Tiempo y, a continuación, utiliza los botones "+" o "-" para realizar los ajustes deseados. La máquina seguirá funcionando durante el proceso de ajuste.

3.5. Si necesitas reajustar la receta durante el proceso de cocción, pulsa ligeramente el "botón de preajuste" una vez para ponerla en pausa. El calentador y el motor dejarán de funcionar, y tanto el indicador de la receta como la pantalla de visualización parpadearán. Ajusta la receta según necesites durante este tiempo, y también puedes ajustar la temperatura y el tiempo si es necesario.

3.6. Pulsa el "botón de encendido" durante el cocinado y el aparato se detendrá. Si está inactivo, el aparato volverá automáticamente al modo de espera después de cinco minutos.

3.7. Si necesitas apagar la máquina durante el cocinado, pulsa el "botón de encendido" durante dos segundos. El zumbador "pita" y la pantalla muestra "APAGADO" para confirmarlo.

3.8. Una vez finalizado el proceso de cocinado, la pantalla de visualización mostrará la palabra "APAGADO", y el zumbador emitirá una serie de cinco sonidos de aviso, "bip". La pantalla de visualización se apagará y la máquina volverá al modo de espera.

3.9. Durante el ciclo de cocción, si retira los cajones, la pantalla mostrará la palabra "ABIERTO" y la máquina dejará de funcionar. Para restablecer la máquina, vuelve a colocar los cajones.

4. Modo de funcionamiento de doble cajón

4.1 Operación de los 2 cajones

4.1.1. En primer lugar, selecciona un cajón. Selecciona la receta, la temperatura y el tiempo según las necesidades. En segundo lugar, selecciona el otro cajón, la receta, la temperatura y el tiempo igual que en el primer cajón.

4.1.2. Al pulsar el "botón de encendido", ambos cajones (1)/(2) empezarán a funcionar simultáneamente. El botón y la luz indicadora de la receta del cajón (1) parpadearán una vez cada seis segundos, mientras que el botón y la luz indicadora de la receta del cajón (2) también parpadearán una vez cada seis segundos. La pantalla alternará entre el cajón (1) y el cajón (2), con un intervalo aproximado de tres segundos.

4.1.3. También puedes poner en marcha primero el cajón (1) pulsando el "botón de encendido" después de configurar los parámetros del cajón (1). A continuación, pulsa el botón para establecer los parámetros del cajón (2). Cuando el cajón (2) esté listo, pulsa de nuevo el "botón de encendido" para poner en marcha el cajón (2).

4.1.4. En el modo de operación de doble cajón, el tiempo es la

pantalla predeterminada. Presione una vez los botones de Temperatura y Tiempo para cada cajón y realizar las selecciones correspondientes para la receta deseada. La máquina volverá a mostrar el tiempo después de 3 segundos de inactividad.

4.2 Depuración durante el proceso de funcionamiento de los dos cajones.

4.2.1. Mientras ambos cajones están cocinando simultáneamente, si necesitas ajustar la temperatura o el tiempo del cajón (1), pulsa el botón correspondiente y realiza los ajustes necesarios. Ten en cuenta que no puedes ajustar la receta en este estado. Si no se realiza ninguna otra operación en los diez segundos siguientes a realizar los ajustes, la pantalla volverá automáticamente al modo normal.

4.2.2. Si necesitas modificar los ajustes de temperatura o tiempo del cajón (2), consulta "4.2.1".

4.2.3. Durante el proceso de cocinado, puedes ajustar la receta y la temperatura/tiempo eligiendo el cajón deseado y pulsando el "botón de encendido". Cancela el modo pausa pulsando de nuevo el "botón de encendido".

4.2.4. Cuando la máquina entra en modo de pausa y no hay actividad durante cinco minutos, se suspende el cocinado y la máquina entra en modo de espera.

4.3 Apagar ambos cajones.

4.3.1. Mantén presionado el botón "Power" durante 2 segundos y el cajón seleccionado dejará de funcionar y volverá al modo de espera.

4.4. Extrae el cajón.

4.4.1. Durante la cocción, si se saca un cajón, la pantalla mostrará "ABIERTO". Se reanudará el funcionamiento cuando se vuelva a colocar la bandeja. Se puede extraer y recargar un cajón sin afectar al otro cajón.

4.4.2. Cuando se saca el cajón y la máquina está en modo de espera, la pantalla mostrará "ABIERTO" y la cocción se suspende.

4.5 Pausa de ambos cajones

4.5.1. Para cocinar en dos cajones, pulsa una vez el "botón de encendido" y ambos cajones entrarán en modo de pausa simultáneamente. Pulsa de nuevo el "botón de encendido" para reanudar el cocinado.

4.5.2. Cuando dos cajones estén en pausa al mismo tiempo durante cinco minutos, ambos cajones dejarán de funcionar y volverán al modo de espera.

4.5.3. Mientras ambos cajones están cocinando, pulsa ligeramente el "botón de encendido" una vez para activar el modo de pausa para ambos cajones simultáneamente. Si necesitas hacer ajustes,

pulsa primero los botones para seleccionar el cajón deseado y, a continuación, ajusta la receta, la temperatura y el tiempo según tus necesidades. Una vez completados los ajustes, pulsa de nuevo el "botón de encendido" para reanudar el proceso de cocinado para ambos cajones simultáneamente.

4.5.4. Durante el cocinado en dos cajones, pulsa suavemente el "botón de encendido" una vez, ambos cajones entrarán en el modo de pausa al mismo tiempo. Vuelve a mantener pulsado el "botón de encendido" durante dos segundos, ambos dejarán de funcionar al mismo tiempo, las pantallas izquierda y derecha mostrarán "APAGADO", y el producto volverá al modo de espera tras un sonido de "bip".

4.6 Detener ambos cajones

4.6.1. Durante el cocinado en doble cajón, mantén pulsado el "botón de encendido" durante dos segundos, ambos dejarán de funcionar al mismo tiempo, y las pantallas izquierda y derecha mostrarán "APAGADO". La máquina entrará en el modo de espera después de que suene el "pitido".

4.6.2. Si no hay ninguna operación durante el cocinado simultáneo de dos cajones, una vez transcurrido el tiempo de visualización, se detendrán las funciones de calentamiento y motor. La pantalla de visualización mostrará "APAGADO". Después de que el zumbador emita cinco "pitidos", la pantalla de visualización se apagará y la máquina volverá al modo de espera.

4.6.3. Si quieres apagar uno de los dos cajones mientras cocinas, pulsa primero el botón del cajón deseado y, a continuación, mantén pulsado el "botón de encendido" durante dos segundos. El cajón seleccionado dejará de funcionar y su pantalla correspondiente mostrará "APAGADO". Tras un sonido de "bip", la máquina volverá al modo de espera. En ese momento, la máquina pasará al modo de trabajo con un solo cajón.

4.7 Función simultánea

4.7.1. Esta función se activa solo cuando se seleccionan dos recetas con tiempos diferentes en el modo de 2 cajones.

4.7.2. Tras seleccionar el menú, pulsa primero el "botón de sincronización", que permanecerá encendido. Pulsa de nuevo el "botón de encendido" para poner en marcha la máquina. En este estado, el cajón con el tiempo de cocinado más largo empezará a funcionar, mientras que la pantalla del cajón con el tiempo de cocinado más corto mostrará "MANTENER". Una vez transcurrido el tiempo adicional, empezará a funcionar el cajón con el tiempo de cocinado más corto. El "botón de sincronización" permanecerá continuamente encendido durante todo este proceso.

4.7.3. Durante el funcionamiento, si el tiempo mostrado en un cajón en estado "MANTENER" es mayor que el del otro cajón, se saldrá del modo de sincronización y el indicador del "botón de sincronización" se apagará.

4.7.4. Mientras la máquina está funcionando, si se retira un cajón, el temporizador de ese cajón se pondrá en pausa, y el temporizador del otro cajón también se pondrá en pausa. La pantalla mostrará "MANTENER". Si se vuelve a introducir el cajón retirado, la sincronización continuará.

4.7.5. Durante la operación de sincronización, si se detiene un cajón mientras el otro sigue funcionando, se saldrá de la función de sincronización y se apagará el indicador del "botón de sincronización".

Observaciones

1. Modo de arranque: en este modo, solo se ilumina el icono "botón de encendido";
2. Modo de espera: los botones "botón de encendido" y cajón (1)/cajón (2) se iluminan;
3. Al pulsar el "botón de preajuste" cuando el aparato no funciona: el botón de función correspondiente está siempre encendido, el indicador de la receta seleccionada parpadea, el indicador del resto del menú está siempre encendido, la pantalla correspondiente parpadea alternativamente para mostrar la temperatura/tiempo de la receta seleccionada. Al ajustar el menú, la receta seleccionada parpadea. Al elegir la temperatura, pulsa el "botón de temperatura", la pantalla parpadea para mostrar la temperatura actual. Al ajustar la hora, pulsa el "botón de hora", la pantalla cambia a la hora actual y parpadea.
4. Si pulsas el "botón de preajuste" durante el proceso de cocinado, el indicador de receta no parpadea. La pantalla parpadea para mostrar la temperatura y el tiempo. Puedes ajustar la temperatura y el tiempo, pero la receta no se puede ajustar;
5. En el modo de pausa de un solo cajón, la tecla de función correspondiente permanecerá iluminada y el indicador de menú seleccionado parpadeará. Los demás indicadores de menú permanecerán iluminados y la pantalla correspondiente parpadeará, indicando los ajustes de temperatura y tiempo. El botón del cajón correspondiente también parpadeará, permitiendo ajustar el menú, la temperatura y la hora.
6. Cuando el modo "Sincronización" esté en pausa, el botón de función correspondiente permanecerá encendido. El indicador del menú seleccionado parpadeará, mientras que el otro indicador del menú permanecerá encendido. La pantalla de visualización

parpadeará, mostrando los ajustes de temperatura y hora. Los botones de cajón (1) y cajón (2) correspondientes también parpadearán.

7. En el modo de funcionamiento, el botón de función correspondiente permanecerá iluminado. El indicador del menú seleccionado también permanecerá iluminado, mientras que los demás indicadores de menú se apagarán. La pantalla de visualización de los botones correspondientes mostrará el menú y su respectivo tiempo de cocinado.

8. Cuando ambos cajones estén funcionando simultáneamente, el indicador de botón y el correspondiente indicador de menú del cajón (1) parpadearán simultáneamente cada 6 segundos, con un tiempo de extinción inferior a 0,5 segundos. Después de 3 segundos, el indicador de botón y el correspondiente indicador de menú del cajón (2) también parpadearán simultáneamente cada 6 segundos, con un tiempo de extinción inferior a 0,5 segundos. El parpadeo se alternará entre los lados izquierdo y derecho, con un intervalo de 3 segundos entre ellos.

9. La máquina tiene una función de memoria. Una vez finalizado un ciclo de cocinado, la máquina no se apagará y, cuando se seleccione el mismo cajón para el siguiente uso, mostrará directamente el menú utilizado anteriormente. La función de memoria se desactivará si la máquina se apaga durante una hora. Después de más de una hora, la máquina mostrará su estado inicial cuando vuelva a encenderse.

10. La máquina tiene una función de memoria de apagado. Si la máquina está en uso y se desconecta accidentalmente, siempre que se vuelva a conectar antes de 30 minutos, la máquina volverá al estado de funcionamiento que tenía antes de la interrupción de la alimentación.

CONFIGURACIÓN

La siguiente tabla te ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes.

NOTA: Ten en cuenta que estos ajustes son sugerencias. Debido a que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar los mejores ajustes para tus ingredientes.

Debido a que la tecnología Rapid Air calienta instantáneamente el aire dentro del electrodoméstico, sacar el cajón del electrodoméstico durante el proceso de fritura apenas afecta el proceso.

CONSEJOS:

- Los ingredientes de tamaño pequeño generalmente requieren un tiempo de preparación más corto que los ingredientes de tamaño grande.

- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo, una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado y puede ayudar a prevenir ingredientes fritos de manera desigual.
- Añade un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Fríe tus ingredientes en la freidora de aire caliente unos minutos después de haber añadido el aceite.
- No frías ingredientes extremadamente grasosos, como salchichas, en la freidora de aire.
- Los aperitivos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utiliza masa lista para preparar aperitivos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa lista también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloca un molde para hornear o un recipiente para horno en la bandeja de la freidora de aire si deseas hornear un pastel o quiche, o si deseas freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
- También puedes utilizar la freidora de aire para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajusta la temperatura a 150°C (300°F) durante un máximo de 10 minutos.

| Menu | Peso de referencia | | Temperatura predeterminada | Tiempo predeterminado del cajón | Rango de temperatura | Marco de tiempo | Batido |
|---------------------------|--------------------|-------|----------------------------|---------------------------------|----------------------|-----------------|--------|
| | | | | | | | |
| © Papas fritas congeladas | grande | 500 g | 200° C | 20 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | pequeño | 300 g | | | | | |
| © Pastel | grande | 300 g | 150° C | 25 min | 80-200° C | 1-60 min | |
| | pequeño | 150 g | | | | | |
| © Filete | grande | 175 g | 200° C | 15 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | pequeño | 85 g | | | | | |
| © Muslos de pollo | grande | 800 g | 200° C | 30 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | pequeño | 300 g | | | | | |

| Menu | Peso de referencia | | Temperatura predeterminada | Tiempo predeterminado del cajón | Rango de temperatura | Marco de tiempo | Batido |
|-------------------|--------------------|-------|----------------------------|---------------------------------|----------------------|-----------------|--------|
| ☉ Alitas de pollo | grande | 500 g | 180° C | 22 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | pequeño | 300 g | | | | | |
| ☉ Camarón | grande | 350 g | 190° C | 10 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | pequeño | 175 g | | | | | |
| ☉ Salchicha asada | grande | 240 g | 160° C | 10 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | pequeño | 130 g | | | | | |
| ☉ Tarta de huevo | grande | 290 g | 170° C | 20 min | 80-200° C | 1-60 min | |
| | pequeño | 150 g | | | | | |

NOTA: Añade 3 minutos al tiempo de preparación si comienzas a freír cuando la freidora de aire aún está fría.

NOTA: Puedes ajustar la temperatura o el tiempo de acuerdo al efecto de cocción real cuando uses dos cajones de cocción al mismo tiempo.

LIMPIEZA

Limpia el electrodoméstico después de cada uso.

No utilices utensilios de cocina de metal ni materiales de limpieza abrasivos, ya que podrían dañar el recubrimiento antiadherente.

1. Desenchufa el electrodoméstico de la toma de corriente y déjalo enfriar.

CONSEJO: Retira el cajón para que la freidora de aire se enfríe más rápido.

2. Limpia la parte exterior del electrodoméstico con un paño húmedo.

3. Limpia el cajón y la bandeja con agua caliente, detergente para lavar platos y una esponja no abrasiva.

NOTA: Puedes usar un líquido desengrasante para eliminar cualquier suciedad restante.

CONSEJO: Si la suciedad está adherida a las bandejas o al fondo del cajón, llena el cajón con agua caliente mezclada con detergente para lavar platos. Coloca las bandejas en el cajón y deja que el cajón y las bandejas se remojen durante unos 10 minutos.

4. Limpia el interior del electrodoméstico con agua caliente y una esponja no abrasiva.

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

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufa el electrodoméstico y déjalo enfriar.
2. Asegúrate de que todas las piezas estén limpias y secas.

AMBIENTE

No deseches el electrodoméstico en los residuos normales del hogar, sino entrégalo en un punto de recogida oficial para su reciclaje. Hacer esto ayudará a proteger el medio ambiente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Freidora de Aire

| PROBLEMA | CAUSA POSIBLE | SOLUCIÓN |
|---|--|---|
| El freidor de aire caliente no funciona | El electrodoméstico no está enchufado. | Conecta el enchufe principal en un enchufe de pared con toma de tierra. |
| | No has configurado el temporizador. | Configura la llave del temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el electrodoméstico. |
| Los ingredientes fritos con el freidor de aire no están listos. | La cantidad de ingredientes en la bandeja es demasiado grande. | Coloca porciones más pequeñas de ingredientes en la bandeja. Las porciones más pequeñas se frien de manera más uniforme. |
| | La configuración de temperatura es demasiado baja. | Configura la tecla de temperatura en la configuración de temperatura requerida (consulta la sección "Configuraciones" en el capítulo "Uso del electrodoméstico"). |
| | El tiempo de preparación es demasiado corto. | Configura el temporizador al tiempo de preparación requerido (consulta la sección "Configuraciones" en el capítulo "Uso del electrodoméstico"). |
| Los ingredientes se frien de manera desigual en el freidor de aire. | Ciertos tipos de ingredientes necesitan ser agitados a la mitad del tiempo de preparación. | Es necesario agitar las capas de ingredientes (por ejemplo, papas fritas) a la mitad del tiempo de preparación. Consulta la sección "Configuraciones" para más información. |

| PROBLEMA | CAUSA POSIBLE | SOLUCIÓN |
|--|--|---|
| Los snacks fritos no están crujientes cuando salen del freidor de aire. | Has utilizado un tipo de alimento que se prepara mejor en una freidora tradicional de inmersión. | Utiliza snacks para horno o cepilla ligeramente un poco de aceite sobre los snacks para obtener un resultado más crujiente. |
| No puedo deslizar correctamente la bandeja en el electrodoméstico. | Hay demasiados ingredientes en la bandeja. | No llenes la bandeja por encima de la indicación MAX. |
| | La bandeja no está colocada correctamente en el cajón. | Empuje la bandeja hacia abajo en el cajón hasta que escuche un clic. |
| Sale humo blanco del electrodoméstico. | Estás preparando ingredientes grasosos. | Quando se frien ingredientes grasosos en el freidor de aire, una gran cantidad de aceite gotea en el cajón. El aceite produce humo blanco y hace que el cajón se caliente más de lo habitual. Esto no afecta al electrodoméstico ni al resultado final. |
| | La sartén todavía contiene residuos de grasa de usos anteriores. | El humo blanco se produce cuando la grasa se calienta en la sartén. Asegúrate de limpiar correctamente la sartén después de cada uso. |
| Mis papas fritas están fritas de manera desigual en el freidor de aire. | No utilizaste el tipo correcto de papa. | Utiliza papas frescas y asegúrate de que se mantengan firmes durante la fritura. |
| | No enjuagaste correctamente las tiras de papa antes de freirlas. | Enjuaga correctamente las tiras de papa para eliminar el almidón de la superficie de las mismas. |
| Mis papas fritas no están crujientes cuando salen del freidor de aire. | La crujencia de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan las papas fritas. | Asegúrate de secar correctamente las tiras de papa antes de agregarles aceite |
| | | Corta las tiras de papa más pequeñas para obtener un resultado más crujiente. |
| | | Agrega un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente. |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DATOS TÉCNICOS

| | |
|-------------------------|---------------------|
| Voltaje | 220-240V- 50HZ-60Hz |
| Potencia | 2700 Watts |
| Capacidad de la bandeja | 5.1 L +3.2 L |
| Temperatura ajustable. | 80°C - 200° C |
| Temporizador. | (0-60 min) |

Freidora de Aire

GARANTÍA DE FABRICANTE PARA EE. UU. Y CANADÁ, UE Y SUIZA.

Garantía: BODUM® AG, Suiza, asegura la garantía de la Freidora de Aire L MELIOR por un período de dos años a partir de la fecha de compra original en caso materiales defectuosos y fallos en el funcionamiento que puedan atribuirse a defectos de diseño o fabricación. Siempre y cuando las condiciones de garantía se cumplan, Bodum asume la eliminación de la falla sin costo alguno. No es posible la restitución del dinero de la compra.

Garante: BODUM® (Schweiz) AG, Altgasse 82, 6340 Baar, Switzerland .

Condiciones de la garantía: el vendedor debe rellenar un certificado de garantía en el momento de la compra. Debe presentar el certificado de garantía para obtener los servicios de garantía. Si su producto BODUM® requiere el servicio de garantía, póngase en contacto con su distribuidor de BODUM®, con una tienda BODUM®, con el distribuidor BODUM® de su país o visite www.bodum.com.

En la garantía BODUM® no se incluyen los daños causados por uso o manipulación inadecuados, desgaste normal, mantenimiento o cuidado incorrectos, mal funcionamiento o uso del aparato por personas no autorizadas.

Esta garantía del fabricante no afecta sus derechos estatutarios bajo las leyes nacionales en vigor ni sus derechos frente al proveedor, derivados de su contrato de compraventa.

DESECHO ECOLÓGICO



Los electrodomésticos viejos ya no pueden ser desechados con el resto de la basura, sino que se deben desechar por separado. La entrega en centros de recolección comunal por parte de personas privadas no tiene costo alguno. Los propietarios de electrodomésticos viejos están obligados a entregarlos en dichos centros de recolección o algún sitio similar. Con esta pequeña contribución personal está colaborando para que se puedan reciclar valiosos materiales y para que los materiales dañinos puedan tratarse como corresponde.

Congratulazioni! Ora sei il fiero proprietario di una friggitrice ad aria MELIOR L, una friggitrice elettrica di BODUM®. Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

IMPORTANTI PRECAUZIONI

Quando si utilizzano apparecchiature elettriche, è sempre necessario seguire precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

Leggere attentamente tutte le istruzioni.

Non toccare le superfici calde.

Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine o la base in acqua o altri liquidi.

ATTENZIONE! Questa apparecchiatura elettrica contiene una funzione di riscaldamento. Le superfici diverse dalle superfici funzionali possono raggiungere alte temperature. Poiché le temperature sono percepite in modo diverso da persone diverse, questa apparecchiatura deve essere utilizzata con CAUTELA. L'apparecchiatura deve essere toccata solo sulle impugnature e sulle superfici di presa previste, e utilizzare protezioni termiche come guanti o simili. Le superfici diverse dalle superfici di presa previste devono essere lasciate raffreddare a sufficienza prima di essere toccate.

Scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di mettere o togliere parti.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale altrettanto qualificato per evitare pericoli.

Evitare di utilizzare accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchiatura in quanto potrebbero causare lesioni.

Non utilizzare all'aperto.

Non lasciare che il cavo penzoli sul bordo del tavolo o del piano o tocchi superfici calde.

Non posizionare su o vicino a un fornello a gas o elettrico caldo, o in un forno caldo.

Deve essere usata estrema cautela quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.

Collegare sempre il cavo di alimentazione alla presa a muro. Per scollegare, girare tutti i comandi su "spegnere" e quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.

Non utilizzare l'apparecchiatura per scopi diversi da quelli previsti.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati forniti supervisione o istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchiatura e comprendono i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.

Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni. Queste apparecchiature non sono destinate a essere utilizzate tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

IMPORTANTE! Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchiatura e conservarlo per riferimento futuro.

Questo apparecchio non è destinato all'uso domestico e simile, come ad esempio nelle aree cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; nelle case di campagna; da parte dei clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali; in ambienti tipo bed and breakfast.

Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

Non immergere mai il contenitore, che contiene componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, in acqua né sciacquarlo sotto il rubinetto.

Non lasciare che acqua o altri liquidi entrino nell'apparecchiatura per evitare scosse elettriche.

Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel vassoio, per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.

Non coprire l'entrata d'aria e le aperture esterne dell'aria durante il funzionamento dell'apparecchio.

Non riempire il cassetto con olio poiché potrebbe causare un pericolo di incendio.

Non toccare mai l'interno dell'apparecchiatura durante il suo funzionamento.

La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata durante il funzionamento.

ATTENZIONE! Verificare se la tensione indicata sull'apparecchio corrisponde alla tensione di rete locale.

Non utilizzare l'apparecchiatura se la spina, il cavo di alimentazione o altre parti sono danneggiate.

Non rivolgersi a persone non autorizzate per sostituire o riparare il cavo di alimentazione principale danneggiato.

Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde.

Non collegare l'apparecchio o utilizzare il pannello di controllo con le mani bagnate.

Non posizionare l'apparecchio contro un muro o contro altre apparecchiature.

Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio.

Non posizionare nulla sopra l'apparecchio.

Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel manuale.

Non lasciare l'apparecchio in funzione senza sorveglianza.

Durante la friggitura ad aria calda, viene rilasciato vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. Mantenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Fare anche attenzione al vapore e all'aria calda quando si rimuove il cassetto dall'apparecchio.

Tutte le superfici accessibili possono diventare calde durante l'uso (Fig. 2).

Scollegare immediatamente l'apparecchio se si nota del fumo scuro che esce dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo si interrompa prima di rimuovere il cassetto dall'apparecchio.

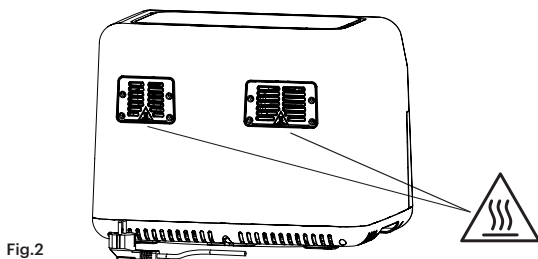
ATTENZIONE! Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, uniforme e stabile.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Potrebbe non essere adatto per un uso sicuro in ambienti come cucine per il personale, fattorie, motel e altri ambienti non residenziali. Non è neanche destinato ad essere utilizzato da clienti in hotel, motel, bed and breakfast e altri ambienti residenziali.

Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semi-professionali o se non viene utilizzato secondo le istruzioni del manuale dell'utente, la garanzia diventa invalida e potremmo rifiutare qualsiasi responsabilità per i danni causati.

L'apparecchio ha bisogno di circa 30 minuti per raffreddarsi in modo sicuro prima di essere maneggiato o pulito.

Scollegare sempre l'apparecchio quando non viene utilizzato.



Conservare queste istruzioni per l'utente per riferimenti futuri.

SOLO PER USO DOMESTICO IN AMBIENTE INTERNO.

INTRODUZIONE

Questa nuova friggitrice ad aria offre un modo facile e salutare per preparare i tuoi ingredienti preferiti. Utilizzando una circolazione di aria calda rapida e una griglia superiore, è in grado di preparare numerosi piatti. La cosa migliore è che la friggitrice ad aria calda riscalda il cibo da tutte le direzioni.

BEFORE FIRST USE

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3. Pulire accuratamente i vassoi e i cassetti con acqua calda, detergente per piatti e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

ATTENZIONE! Questa è una friggitrice senza olio che funziona utilizzando aria calda. Non riempire direttamente il cassetto con olio o grasso per friggere.

NOTA: Quando la tua friggitrice ad aria viene riscaldata per la prima volta, potrebbe emettere un po' di fumo o odore. Questo è normale per molti apparecchi riscaldati. Ciò non influisce sulla sicurezza del tuo apparecchio.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Posizionare l'elettrodomestico su una superficie stabile, orizzontale e uniforme.

ATTENZIONE! Non posizionare l'elettrodomestico su una superficie non resistente al calore.

2. Posizionare i vassoi nei cassetti (Fig. 4).

NOTA: Il vassoio è correttamente fissato solo quando si incastra al suo posto.

ATTENZIONE! Non riempire il vassoio o il cassetto di olio o qualsiasi altro liquido.

ATTENZIONE! Non mettere nulla sopra l'apparecchio, il flusso d'aria verrà interrotto, il che influisce sul risultato della friggitura ad aria calda.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio senza olio può preparare una vasta gamma di ingredienti.

1. Collegare la spina principale a una presa di corrente a terra.
2. Tirare delicatamente il cassetto dalla friggitrice ad aria (Fig.3).
3. Mettere gli ingredienti nel vassoio (Fig. 5).
4. Far scorrere il cassetto nella friggitrice ad aria (Fig. 6).

NOTA: Allineare attentamente i cassetti con le guide nel corpo della friggitrice.

ATTENZIONE! Non utilizzare mai il cassetto esterno senza il vassoio interno.

ATTENZIONE! Non toccare il cassetto esterno durante e dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Toccare solo l'impugnatura.

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

6. Alcuni ingredienti richiedono una scossa a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo).

Per scuotere gli ingredienti, tirare fuori il cassetto dall'apparecchio dall'impugnatura e scuotere bene. Quindi far scorrere il cassetto nella friggitrice ad aria.

SUGGERIMENTO: Se imposti il timer a metà del tempo di preparazione, il segnale acustico del timer suonerà quando dovrai scuotere gli ingredienti. Tuttavia, ciò significa che devi riavviare il timer per il tempo di preparazione rimanente.

7. Quando si sente il segnale acustico del timer, tirare fuori il cassetto dall'apparecchio.

NOTA: Tenere premuto il pulsante di accensione per 2 secondi spegne manualmente l'apparecchio.

SUGGERIMENTO: È possibile regolare la temperatura o il tempo come preferito. Le impostazioni vengono conservate per circa 60 minuti dopo la rimozione del cassetto.

8. Verificare se gli ingredienti sono pronti.

Se gli ingredienti non sono ancora pronti, far scorrere semplicemente il cassetto nell'apparecchio e riavviare il timer per alcuni minuti extra.

9. Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio, le patatine), tirare fuori il cassetto dalla friggitrice ad aria e posizionarlo su una superficie resistente al calore.

ATTENZIONE! Non capovolgere il vassoio, poiché qualsiasi eccesso di olio che si è accumulato sul fondo del cassetto gocciolerà sugli ingredienti.

ATTENZIONE! Il cassetto e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice ad aria, potrebbe fuoriuscire del vapore dal cassetto.

10. Usare pinze o altri utensili da cucina per trasferire il cibo su un piatto.

11. Quando un lotto di ingredienti è pronto, la friggitrice ad aria può essere utilizzata immediatamente per il lotto successivo.

Fig.4

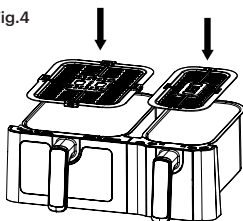


Fig.3

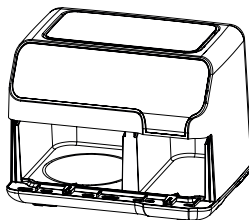


Fig.5

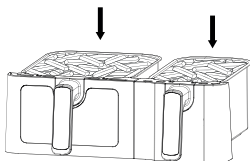
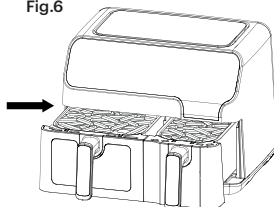


Fig.6




ISTRUZIONI PER IL PANNELLO DI CONTROLLO



ISTRUZIONI PER L'USO

1. Pulsante di accensione

Una volta che il vassoio e il cassetto sono correttamente posizionati, il pulsante di accensione  si illuminerà. Toccare il pulsante di accensione per mettere la macchina in modalità standby. Dopo aver selezionato il tipo di cassetto, toccare nuovamente il pulsante di accensione per avviare il processo di cottura. Tenere premuto il pulsante di accensione per 2 secondi per spegnere l'intero dispositivo durante la cottura.

NOTA: Durante la cottura, è possibile toccare qualsiasi pulsante per controllare la pausa e il riavvio della cottura.

2. Pulsante di impostazione predefinita

Selezionando il pulsante di impostazione predefinita \ominus , è possibile scorrere le 8 scelte di cibo popolari da 17 a 24. Una volta selezionato, vengono attivate la durata preimpostata e la funzione di temperatura di cottura.

3. Pulsante del cassetto sinistro

Toccando questo pulsante $\textcircled{1}$, si illuminano diverse funzioni. L'indicatore lampeggia sul primo elemento di menu predefinito (patatine). Per le patatine, il display del programma mostra la temperatura nell'angolo in alto a sinistra e il tempo in basso a sinistra. La luce sarà sempre accesa per il tempo. Se si tiene premuto il pulsante per 2 secondi, si annulla la selezione e si passa in modalità standby.

4. Pulsante del cassetto destro

Toccando questo pulsante $\textcircled{2}$, si illuminano diverse funzioni. L'indicatore lampeggia sul primo elemento di menu predefinito (patatine). Per le patatine, il display del programma mostra la temperatura nell'angolo in alto a sinistra e il tempo in basso a sinistra. La luce sarà sempre accesa per il tempo. Se si tiene premuto il pulsante per 2 secondi, si annulla la selezione e si passa in modalità standby.

5 e 6. Pulsanti di controllo temperatura e timer

I simboli dei pulsanti $5 \oplus$ e $6 \ominus$ consentono di aumentare o diminuire la temperatura di cottura di 5°C alla volta per il cassetto sinistro. Tenendo premuto il pulsante, la temperatura cambierà rapidamente. Intervallo di controllo temperatura: 80°C - 200°C . Allo stesso modo, per il pulsante del timer, tenendolo premuto, il tempo cambierà rapidamente. Intervallo di controllo tempo: 1 min-60 min.

7 e 8. Pulsanti di controllo temperatura e timer

I simboli dei pulsanti $7 \oplus$ e $8 \ominus$ consentono di aumentare o diminuire la temperatura di cottura di 5°C alla volta per il cassetto destro. Tenendo premuto il pulsante, la temperatura cambierà rapidamente. Intervallo di controllo temperatura: 80°C - 200°C . Allo stesso modo, per il pulsante del timer, tenendolo premuto, il tempo cambierà rapidamente. Intervallo di controllo tempo: 1 min-60 min.

9. Icone del pulsante Temperatura/Tempo

Per regolare la temperatura e il tempo desiderati, toccare semplicemente il pulsante $\textcircled{9}$ e scorrere per selezionare le quantità richieste.

10. Pulsante di sincronizzazione

Utilizzare questo pulsante $\textcircled{10}$ per impostare gli orari per due ricette diverse contemporaneamente.

Luce indicatrice "11" Display cassetto sinistro

Luce indicatrice "12" Temperatura cassetto sinistro

Luce indicatrice "13" Timer cassetto sinistro.

Luce indicatrice "14" Display cassetto destro

Luce indicatrice "15" Temperatura cassetto destro

Luce indicatrice "16" Timer cassetto destro

Luce indicatrice "17-24" Indicatore ricetta

ISTRUZIONI OPERATIVE DETTAGLIATE.

1. Modalità di avvio

Prima di accendere, controlla che i cassetti siano correttamente inseriti e che la macchina sia collegata. La macchina emetterà un "bip" una volta accesa e le luci lampeggeranno solo per un secondo. Il pulsante di accensione rimarrà illuminato.

2. Modalità standby

Toccando il pulsante di accensione, si illumineranno le icone di selezione dello scomparto, le quali rimarranno illuminate in modalità standby. Nel caso non venga effettuata alcuna selezione, la macchina tornerà automaticamente alla modalità di avvio dopo 5 minuti.

3. Pulsanti dello scomparto sinistro e dello scomparto destro

3.1. Quando si toccano i pulsanti degli scomparti (1) e (2), le spie di funzione e del menu si accendono e rimangono accese. La spia del menu predefinito (patatine fritte) comincerà a lampeggiare, mentre le altre spie rimarranno accese. Nel frattempo, le spie della temperatura e del tempo continueranno a lampeggiare. Per annullare la selezione dello scomparto sinistro, tieni premuto il pulsante corrispondente per 2 secondi. Analogamente, tieni premuto l'altro pulsante per 2 secondi per annullare la selezione dello scomparto destro. Se viene annullata la selezione di entrambi gli scomparti vengono premendo i relativi pulsanti, il prodotto entrerà in modalità standby.

3.2. Per selezionare una ricetta, tocca il pulsante Preset. Regola la temperatura e il tempo come indicato per gli alimenti utilizzati. Ogni volta che viene premuto il pulsante di regolazione della temperatura, quest'ultima varierà di 5° C. Per una regolazione continua, tieni premuto a lungo il tasto "+" o "-". La temperatura può essere impostata in un intervallo da 80° C a 200° C in ogni menu. Per impostare il tempo, ogni volta che viene premuto il pulsante di regolazione del tempo, quest'ultimo varierà di 1 minuto. Il tempo può essere impostato in un intervallo da 1 minuto a 60 minuti.

3.3. Dopo avere impostato la ricetta, la temperatura e il tempo, tocca l'icona del pulsante di accensione per avviare il processo di cottura. Lo scomparto (1) o (2) entrerà in funzione e il display mostrerà il tempo di cottura corrente con un conto alla rovescia. Le spie smetteranno di lampeggiare. La spia della ricetta selezionata rimarrà accesa, mentre le spie delle altre ricette si spegneranno.

3.4. Se è necessario modificare la temperatura o il tempo durante il processo di cottura, premi una volta i pulsanti della temperatura

o del tempo, quindi utilizza i pulsanti "+" o "-" per effettuare le regolazioni desiderate. La macchina resterà in funzione durante il processo di regolazione.

3.5. Se è necessario reimpostare la ricetta durante il processo di cottura, premi leggermente il pulsante Preset una volta per metterla in pausa. Il sistema di riscaldamento e il motore smetteranno di operare e cominceranno a lampeggiare sia la spia della ricetta che il display. Durante questo intervallo di tempo, puoi regolare la ricetta secondo le tue esigenze e anche la temperatura e il tempo, se necessario.

3.6. Premendo il pulsante di accensione durante la cottura, il dispositivo si fermerà. Se inattiva, la macchina tornerà automaticamente in modalità standby dopo 5 minuti.

3.7. Se è necessario spegnere la macchina durante la cottura, tieni premuto il pulsante di accensione per 2 secondi. La macchina emetterà un "bip" e il display indicherà la scritta "OFF".

3.8. Al termine del processo di cottura, il display indicherà la scritta "OFF" e la macchina emetterà una serie di 5 "bip" in successione. Lo schermo del display si spegnerà e la macchina tornerà in modalità standby.

3.9. Durante il ciclo di cottura, se si rimuovono i cassettei, lo schermo visualizzerà la parola "APERTO" e la macchina smetterà di funzionare. Per ripristinare la macchina, reinserire i cassettei.

4. Modalità di funzionamento a doppio cassetto

4.1 Utilizzo dei 2 cassettei

4.1.1. Per prima cosa, seleziona uno scomparto. Imposta la ricetta, la temperatura e il tempo secondo necessità. Dopodiché, seleziona l'altro scomparto e imposta la ricetta, la temperatura e il tempo, come fatto per il primo scomparto.

4.1.2. Premendo il pulsante di accensione, entrambi gli scomparti (1) e (2) entreranno in funzione contemporaneamente. Il pulsante e la spia luminosa della ricetta relativi allo scomparto (1) lampeggeranno una volta ogni 6 secondi, così come il pulsante e la spia luminosa della ricetta relativi allo scomparto (2). Il display si alternerà tra scomparto (1) e scomparto (2), con un intervallo di circa 3 secondi.

4.1.3. In alternativa, è possibile avviare prima lo scomparto (1) premendo il pulsante di alimentazione dopo avere impostato i parametri relativi a tale scomparto. Quindi, premi il pulsante dello scomparto (2) per impostare i parametri relativi ad esso. Quando lo scomparto (2) è pronto, premi nuovamente il pulsante di alimentazione per avviare lo scomparto (2).

4.1.4. In modalità di funzionamento a doppio cassetto, il tempo è l'impostazione predefinita. Premere una volta i pulsanti Temp e Time per ciascun cassetto per effettuare le selezioni corrispondenti per la ricetta desiderata. La macchina tornerà all'impostazione del tempo dopo 3 secondi di inattività.

4.2 Risoluzione dei problemi durante il processo di funzionamento con i doppi cassettei.

4.2.1. Mentre entrambi gli scomparti sono in cottura contemporaneamente, qualora fosse necessario regolare la temperatura o il tempo relativi allo scomparto (1), premi il pulsante corrispondente ed effettua le regolazioni necessarie. Nota che in questa modalità non è possibile modificare la ricetta. Se non vengono eseguite ulteriori operazioni entro 10 secondi dopo avere effettuato le regolazioni, lo schermo del display tornerà automaticamente alla modalità standard.

4.2.2. Se dovesse essere necessario modificare le impostazioni di temperatura o di tempo per lo scomparto (2), procedi come indicato in "4.2.1."

4.2.3. Durante il processo di cottura, la ricetta, la temperatura e il tempo possono essere modificati selezionando lo scomparto desiderato e premendo il pulsante di accensione. Annulla la modalità interruzione premendo nuovamente il pulsante di accensione.

4.2.4. Quando la macchina entra in modalità interruzione e non vi è alcuna attività per 5 minuti, la cottura viene interrotta e la macchina entra in modalità standby.

4.3 Spegnimento degli scomparti

4.3.1. Tenere premuto il pulsante "Power" per 2 secondi e il cassetto selezionato smetterà di funzionare e tornerà in modalità di standby.

4.4. Tirare fuori il cassetto.

4.4.1. Durante la cottura, se si estrae un cassetto, sul display comparirà la scritta "APERTO". La macchina riprenderà a funzionare quando il vassoio verrà riposizionato. Un cassetto può essere rimosso e ricaricato senza influenzare l'altro cassetto.

4.4.2. Quando il cassetto viene estratto e la macchina è in modalità di standby, sul display compare la scritta "APERTO" e la cottura viene sospesa.

4.5 Mettere in pausa entrambi gli scomparti

4.5.1. Per la cottura a scomparto doppio, premi una volta il pulsante di accensione ed entrambi gli scomparti entreranno in modalità interruzione contemporaneamente. Premi nuovamente il pulsante di accensione per riprendere la cottura.

4.5.2. Quando i due scomparti vengono entrambi messi in pausa

per più di 5 minuti, essi smetteranno di operare e torneranno in modalità standby.

4.5.3. Mentre entrambi gli scomparti sono in cottura, premi leggermente il pulsante di accensione una volta per attivare la modalità interruzione per entrambi gli scomparti contemporaneamente. Se dovesse necessario effettuare delle regolazioni, premi prima il pulsante relativo allo scomparto desiderato, quindi regola la ricetta, la temperatura e il tempo secondo necessità. Dopo avere completato le regolazioni, premi nuovamente il pulsante di accensione per far riprendere il processo di cottura a entrambi gli scomparti contemporaneamente.

4.5.4. Durante la cottura a scomparto doppio, premi leggermente il pulsante di accensione una volta ed entrambi gli scomparti entreranno in modalità interruzione contemporaneamente. Tieni nuovamente premuto il pulsante di accensione per 2 secondi ed entrambi gli scomparti smetteranno di funzionare contemporaneamente, gli schermi sinistro e destro indicheranno la scritta "OFF" e la macchina tornerà in modalità standby dopo avere emesso un "bip".

4.6 Interruzione di entrambi gli scomparti

4.6.1. Durante la cottura a scomparto doppio, tieni premuto il pulsante di accensione per 2 secondi ed entrambi gli scomparti smetteranno di funzionare contemporaneamente e gli schermi sinistro e destro indicheranno la scritta "OFF". La macchina entrerà in modalità standby dopo avere emesso un "bip".

4.6.2. Se durante la cottura a scomparto doppio non viene eseguita alcuna operazione, allo scadere del tempo visualizzato si interromperà sia la funzione di riscaldamento che il motore. Lo schermo del display indicherà la scritta "OFF". Dopo che il cicalino ha emesso 5 segnali acustici "bip", lo schermo del display si spegne e la macchina torna in modalità standby.

4.6.3. Se si desidera spegnere uno dei due scomparti durante la cottura, premere prima il pulsante dello scomparto desiderato, quindi tenere premuto il "pulsante di accensione" per 2 secondi. Lo scomparto selezionato smetterà di funzionare e il display corrispondente indicherà la scritta "OFF". Dopo avere emesso una serie di 5 "bip" in successione, la macchina tornerà in modalità standby. A questo punto, la macchina passerà alla modalità di lavoro a scomparto singolo.

4.7 Funzione simultanea

4.7.1. Questa funzione viene attivata solo quando vengono selezionate due ricette con tempi diversi nella modalità a 2 cassette.

4.7.2. Dopo avere selezionato il menu, premi per prima cosa il pulsante di sincronizzazione, che rimarrà acceso. Premi nuovamente il pulsante di alimentazione per avviare la macchina. In questa

situazione, entrerà in funzione lo scomparto con il tempo di cottura più lungo, mentre il display dello scomparto con il tempo di cottura più breve indicherà la scritta "HOLD". Trascorsa la differenza di tempo, entrerà in funzione anche lo scomparto con il tempo di cottura più breve. Il pulsante di sincronizzazione rimarrà sempre acceso durante questo processo.

4.7.3. Durante il funzionamento, se il tempo indicato per uno scomparto nello stato "HOLD" è impostato in modo che sia più lungo dell'altro scomparto, si uscirà dalla modalità di sincronizzazione e la spia del pulsante di sincronizzazione si spegnerà.

4.7.4. Se uno scomparto viene rimosso mentre la macchina è in funzione, i timer di entrambi gli scomparti verranno messi in pausa. Lo schermo del display indicherà la scritta "HOLD". Se lo scomparto rimosso viene reinserito, la sincronizzazione riprenderà.

4.7.5. Durante la funzione di sincronizzazione, se uno scomparto viene messo in pausa mentre l'altro continua ad essere in funzione, la funzione di sincronizzazione verrà interrotta e la spia del pulsante di sincronizzazione si spegnerà.

Note

1. Modalità di avvio: in questa modalità, è illuminata solo l'icona del pulsante di alimentazione.
2. Modalità standby: il pulsante di accensione e i pulsanti dello scomparto (1) e dello scomparto (2) sono illuminati.
3. Premendo il pulsante Preset quando la macchina non è attiva, il pulsante della funzione corrispondente rimarrà acceso, la spia della ricetta selezionata inizierà a lampeggiare, le altre spie del menu rimarranno accese e il display corrispondente comincerà a lampeggiare alternativamente indicando la temperatura e il tempo della ricetta selezionata. Durante l'impostazione del menu, la ricetta selezionata lampeggia. Se si preme il pulsante della temperatura durante l'impostazione della stessa, il display lampeggerà indicando la temperatura corrente. Se si preme il pulsante del tempo durante l'impostazione dello stesso, il display lampeggerà passando a indicare il tempo corrente.
4. Premendo il pulsante Preset durante il processo di cottura, la spia della ricetta non inizierà a lampeggiare. Lo schermo lampeggerà indicando la temperatura e il tempo. È possibile modificare la temperatura e il tempo, ma la ricetta non può essere modificata;
5. Nella modalità interruzione durante la cottura a scomparto singolo, il pulsante della funzione corrispondente rimarrà acceso e la spia del menu selezionato continuerà a lampeggiare. Le altre spie del menu rimarranno accese e la schermata del display corrispondente continuerà a lampeggiare, indicando le impostazioni di

temperatura e tempo. Lampeggerà anche il pulsante dello scomparto corrispondente, consentendo la regolazione del menu, della temperatura e del tempo.

6. Quando la modalità di sincronizzazione è in pausa, il pulsante della funzione corrispondente rimarrà acceso. La spia del menu selezionato lampeggerà, mentre le altre spie del menu rimarranno accese. Lo schermo del display lampeggerà, indicando le impostazioni di temperatura e di tempo. Lampeggeranno anche i pulsanti dello scomparto (1) e dello scomparto (2).

7. Nella modalità di cottura, il pulsante della funzione corrispondente rimarrà acceso. Anche la spia del menu selezionato rimarrà accesa, mentre le altre spie del menu saranno spente. I display degli scomparti indicheranno il menu e il tempo di cottura dello scomparto corrispondente.

8. Quando entrambi gli scomparti sono in funzione contemporaneamente, la spia del pulsante e la spia del menu relative allo scomparto (1) lampeggeranno simultaneamente ogni 6 secondi, con un tempo di spegnimento inferiore a mezzo secondo. Dopo 3 secondi, lampeggeranno contemporaneamente ogni 6 secondi anche la spia del pulsante e la spia del menu relative allo scomparto (2), con un tempo di spegnimento inferiore a mezzo secondo. Le spie lampeggeranno alternatamente dal lato sinistro e dal lato destro, con un intervallo di 3 secondi tra di esse.

9. La macchina ha una funzione di memoria. Al termine di un ciclo di cottura, la macchina non si spegnerà e quando lo stesso scomparto verrà selezionato per il successivo utilizzo, verrà visualizzato direttamente il menu precedentemente utilizzato. La funzione di memoria verrà disattivata se la macchina rimane spenta per 1 ora. Dopo più di 1 ora, la macchina tornerà a visualizzare il suo stato iniziale quando viene riaccesa.

10. La macchina ha una funzione di memoria in caso di interruzione di corrente. Se la macchina è in uso e viene accidentalmente interrotta l'alimentazione, la macchina tornerà allo stato di utilizzo in cui si trovava prima dell'interruzione, continuando a funzionare per ulteriori 30 minuti.

SETTINGS

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

NOTA: Tieni presente che queste impostazioni sono solo suggerimenti. Poiché gli ingredienti possono variare per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire le migliori impostazioni per i tuoi ingredienti.

Grazie alla tecnologia Rapid Air, il riscaldamento istantaneo

dell'aria all'interno dell'apparecchio, tirare fuori il cassetto durante il processo di frittura disturba poco il processo.

Suggerimenti:

- Gli ingredienti di piccole dimensioni richiedono di solito un tempo di preparazione più breve rispetto a quelli di grandi dimensioni.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo, mentre una quantità minore richiede solo un tempo di preparazione leggermente più breve.
- Agitare gli ingredienti di piccole dimensioni a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato e può aiutare a evitare ingredienti fritti in modo non uniforme.
- Aggiungi un po' di olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggi gli ingredienti nell'Hot-air fryer qualche minuto dopo aver aggiunto l'olio.
- Non friggere ingredienti estremamente grassi, come salsicce, nell'Air Fryer.
- Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nell'Air Fryer.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.
- Utilizza la pasta pronta per preparare rapidamente e facilmente snack ripieni. La pasta pronta richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto alla pasta fatta in casa.
- Se desideri cuocere una torta, una quiche o friggere ingredienti fragili o ripieni, posiziona una teglia da forno sul vassoio dell'Air Fryer.
- Puoi anche utilizzare l'Air Fryer per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, imposta la temperatura a 150°C (300°F) per un massimo di 10 minuti.

| Menu | Peso di riferimento | | Temperatura predefinita | Tempo predefinito del cassetto | Intervallo di temperatura | Intervallo di tempo | Agitare |
|-----------------------------|---------------------|-------|-------------------------|--------------------------------|---------------------------|---------------------|---------|
| ◎ Patatine fritte surgelate | Grande | 500 g | 200° C | 20 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Piccolo | 300 g | | | | | |
| ◎ Torta | Grande | 300 g | 150° C | 25 min | 80-200° C | 1-60 min | |
| | Piccolo | 150 g | | | | | |

| Menu | Peso di riferimento | | Temperatura predefinita | Tempo predefinito del cassetto | Intervallo di temperatura | Intervallo di tempo | Agitare |
|---------------------|---------------------|-------|-------------------------|--------------------------------|---------------------------|---------------------|---------|
| | | | | | | | |
| ⊙ Bistecca | Grande | 175 g | 200° C | 15 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Piccolo | 85 g | | | | | |
| ⊙ Cosce di pollo | Grande | 800 g | 200° C | 30 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Piccolo | 300 g | | | | | |
| ⊙ Ali di pollo | Grande | 500 g | 180° C | 22 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Piccolo | 300 g | | | | | |
| ⊙ Gamberi | Grande | 350 g | 190° C | 10 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Piccolo | 175 g | | | | | |
| ⊙ Salsiccia arrosto | Grande | 240 g | 160° C | 10 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Piccolo | 130 g | | | | | |
| ⊙ Torta di uova | Grande | 290 g | 170° C | 20 min | 80-200° C | 1-60 min | |
| | Piccolo | 150 g | | | | | |

NOTA: Aggiungi 3 minuti al tempo di preparazione se inizi a friggere quando l'Air Fryer è ancora freddo.

NOTA: Puoi regolare la temperatura o il tempo in base all'effetto di cottura effettivo quando utilizzi contemporaneamente due cestelli di cottura.

PULIZIA

Pulisci l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.

Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi per la pulizia, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Scollega il cavo di alimentazione dalla presa a muro e lascia raffreddare l'elettrodomestico.

SUGGERIMENTO: Rimuovere il cassetto per far raffreddare più velocemente l'aria della friggitrice.

2. Pulisci l'esterno dell'elettrodomestico con un panno umido.

3. Pulisci il cassetto e il vassoio con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

NOTA: Puoi utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere eventuali residui di sporco.

SUGGERIMENTO: Se lo sporco è attaccato ai vassoi o al fondo del cassetto, riempi il cassetto con acqua calda miscelata con detersivo per piatti. Metti i vassoi nel cassetto e lascia che il cassetto e i vassoi si inzuppino per circa 10 minuti.

4. Pulisci l'interno dell'elettrodomestico con acqua calda e una spugna non abrasiva.

5. Pulisci l'elemento riscaldante con una spazzola per pulire eventuali residui di cibo.

-
- CONSERVAZIONE**
1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
 2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.
-

AMBIENTE Non smaltire l'apparecchio nei normali rifiuti domestici, ma consegnarlo presso un punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio. Fare ciò contribuirà a proteggere l'ambiente.

Friggitrice ad Aria

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| PROBLEMA | POSSIBILE CAUSA | SOLUZIONE |
|---|--|--|
| La friggitrice ad aria calda non funziona. | L'elettrodomestico non è collegato alla presa di corrente. | Collega la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra. |
| | Non hai impostato il timer. | Imposta il tasto del timer al tempo di preparazione desiderato per accendere l'apparecchio. |
| Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono cotti. | La quantità di ingredienti nel vassoio è troppo grande. | Metti quantità più piccole di ingredienti nel vassoio. Le porzioni più piccole vengono fritte in modo più uniforme. |
| | The quantity of ingredients in the tray is too big. | Imposta il tasto della temperatura alla temperatura desiderata (vedi sezione 'Impostazioni' nel capitolo 'Utilizzo dell'apparecchio'). |
| | Il tempo di preparazione è troppo breve. | Imposta il timer al tempo di preparazione desiderato (vedi sezione 'Impostazioni' nel capitolo 'Utilizzo dell'apparecchio'). |

| PROBLEMA | POSSIBILE CAUSA | SOLUZIONE |
|---|---|--|
| Gli ingredienti sono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria. | Certi tipi di ingredienti devono essere scossi a metà del tempo di preparazione. | I livelli di ingredienti (ad esempio, patatine) devono essere mescolati a metà tempo di preparazione. Consulta la sezione 'Impostazioni'. |
| Gli snack fritti non sono croccanti quando vengono estratti dalla friggitrice ad aria. | Hai utilizzato un tipo di cibo che è meglio preparare in una friggitrice tradizionale a immersione. | Utilizza snack da forno o spennella leggermente un po' di olio sugli snack per ottenere un risultato più croccante. |
| Non riesco a far scorrere correttamente la teglia all'interno dell'elettrodomestico. | Ci sono troppi ingredienti nel vassoio. | Non riempire il vassoio sopra l'indicazione MAX. |
| | Il vassoio non è posizionato correttamente nel cassetto. | Premi il vassoio verso il basso nel cassetto fino a sentire un clic. |
| Dal dispositivo fuoriesce del fumo bianco. | Stai preparando ingredienti molto grassi. | Quando friggi ingredienti grassi nell'ariafritta, una grande quantità di olio gocciolerà nel cassetto. L'olio produce del fumo bianco che fa sì che il cassetto si riscaldi più del normale. Ciò non influisce sull'elettrodomestico o sul risultato finale. |
| | La padella contiene ancora residui di grasso dall'uso precedente. | Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nel recipiente. Assicurati di pulire correttamente il recipiente dopo ogni utilizzo. |
| Le mie patatine sono fritte in modo disomogeneo nell'Air Fryer. | Non hai usato il tipo corretto di patate. | Utilizza patate fresche e assicurati che rimangano consistenti durante la frittura. |
| | Non hai risciacquato correttamente le strisce di patate prima di friggerle. | Sciacqua correttamente le strisce di patate per rimuovere l'amido dalla superficie esterna delle strisce. |

| PROBLEMA | POSSIBILE CAUSA | SOLUZIONE |
|---|--|--|
| Le mie patatine non sono croccanti quando le tolgo dall'Air Fryer. | La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua presenti nelle patate. | Assicurati di asciugare correttamente le strisce di patate prima di aggiungere l'olio. |
| | | Taglia le strisce di patate più piccole per ottenere un risultato più croccante. |
| | | Aggiungi leggermente più olio per ottenere un risultato più croccante. |

SPECIFICHE TECNICHE

DATI TECNICI

| | |
|------------------------|---------------------|
| Tensione | 220-240V- 50HZ-60Hz |
| Potenza | 2700 Watts |
| Capacità del cassetto | 5.1 L +3.2 L |
| Temperatura regolabile | 80°C - 200° C |
| Timer | (0-60 min) |

GARANZIA DEL PRODUTTORE PER EU & CH.

Garanzia: BODUM® AG, Svizzera, garantisce la friggitrice ad aria L MELIOR per un periodo di due anni dalla data di acquisto originale a fronte di materiali difettosi e malfunzionamenti imputabili a difetti di progettazione o di fabbricazione. Le riparazioni vengono eseguite gratuitamente se tutte le condizioni di garanzia vengono rispettate. Non sono disponibili rimborsi.

Garante: BODUM® (Schweiz) AG, Altgasse 82, 6340 Baar, Switzerland.

Condizioni di garanzia: Il certificato di garanzia deve essere completato dal venditore al momento dell'acquisto. Bisogna presentare il certificato di garanzia per ottenere l'assistenza. Se il vostro prodotto BODUM® dovesse necessitare di assistenza in garanzia, si prega di contattare il proprio rivenditore BODUM®, un negozio BODUM®, il distributore BODUM® del proprio paese, o visitare www.bodum.com.

BODUM® non fornirà garanzia per danni derivanti da uso inappropriato, utilizzo improprio, normali danni da usura, manutenzione e cura inadeguate o scorrette, funzionamento o uso non corretto del dispositivo da parte di persone non autorizzate.

Questa garanzia del produttore non pregiudica i diritti legali previsti dalle leggi nazionali vigenti, né il vostro diritto nei confronti del rivenditore derivante dal relativo contratto di vendita/acquisto.

SMALTIMENTO NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE

È attualmente illegale lo smaltimento di dispositivi elettrici difettosi o obsoleti insieme ai rifiuti ordinari. Tali dispositivi devono essere smaltiti separatamente. I consumatori hanno la possibilità di depositarli presso i centri di raccolta del comune gratuitamente. I proprietari di tali dispositivi sono tenuti a portarli presso i siti di raccolta o metterli fuori quando hanno luogo le relative raccolte. Con questo piccolo sforzo personale, darete il vostro contributo per assicurare che beni preziosi vengano riciclati e i contaminanti vengano gestiti in modo appropriato.

NEDERLANDS

Gefeliciteerd! U bent nu de trotse eigenaar van een MELIOR Air Fryer L, een elektrische frituse van BODUM®. Lees deze instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

Lees alle instructies zorgvuldig door.

Raak hete oppervlakken niet aan.

Om elektrische schokken te voorkomen, dompelt u het snoer, de stekkers of de basis niet onder in water of andere vloeistoffen.

WAARSCHUWING! Dit elektrische apparaat bevat een verwarmingsfunctie. Oppervlakken anders dan de functionele oppervlakken kunnen hoge temperaturen ontwikkelen. Aangezien temperaturen door verschillende personen anders worden waargenomen, moet dit apparaat met **VOORZICHTIGHEID** worden gebruikt. Het apparaat mag alleen worden aangeraakt op de daarvoor bedoelde handvatten en grijppoppervlakken, en gebruik hittebescherming zoals handschoenen of iets soortgelijks. Oppervlakken anders dan de bedoelde grijppoppervlakken moeten voldoende tijd krijgen om af te koelen voordat ze worden aangeraakt.

Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het schoonmaakt. Laat het afkoelen voordat u onderdelen eraan toevoegt of eraf haalt.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de service-vertegenwoordiger of andere bevoegde personen om gevaren te voorkomen.

Gebruik geen accessoire-opzetstukken die niet worden aanbevolen door de fabrikant van het apparaat, omdat deze letsel kunnen veroorzaken.

Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen en laat het niet in aanraking komen met hete oppervlakken.

Plaats het niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische kookplaat of in een verwarmde oven.

Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.

Sluit altijd de stekkerkabel aan op het wandstopcontact. Om los te koppelen, zet u elke bediening op "uit" en verwijdert u vervolgens de stekker uit het wandstopcontact.

Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde gebruik.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat

en de bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

Bewaar het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar

De apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend met behulp van een externe timer of apart afstandsbedieningssysteem.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

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

Dit apparaat is niet bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen, zoals personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkruimten; boerderijen; door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen; bed & breakfast-type omgevingen.

Bewaar het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Dompel de behuizing, die elektrische componenten en de verwarmingselementen bevat, nooit onder in water en spoel deze nooit af onder de kraan.

Laat geen water of andere vloeistoffen in het apparaat komen om elektrische schokken te voorkomen.

Plaats altijd de ingrediënten die gefrituurd moeten worden in de lade, om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.

Bedek de luchtinlaat en de luchtuitlaatopeningen niet tijdens het gebruik van het apparaat.

Vul de lade niet met olie, omdat dit brandgevaar kan veroorzaken.

Raak de binnenkant van het apparaat nooit aan tijdens het gebruik.

De temperatuur van aanraakbare oppervlakken kan hoog tijdens gebruik van het apparaat.

WAARSCHUWING! Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de lokale netspanning.

Gebruik het apparaat niet als er schade is aan de stekker, het netsnoer of andere onderdelen.

Ga niet naar een onbevoegde persoon om een beschadigd netsnoer te vervangen of te repareren.

Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.

Sluit het apparaat niet aan en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.

Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten.

Laat minimaal 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat.

Plaats niets op het apparaat.

Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.

Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.

Tijdens het frituren met hete lucht komt hete stoom vrij via de luchtuitlaatopeningen. Houd

uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom- en luchtuitlaatopeningen. Wees ook voorzichtig met hete stoom en lucht wanneer u de lade uit het apparaat verwijdert.

De temperatuur van bereikbare oppervlakken kan hoog zijn tijdens het gebruik (Fig. 2).

Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als er zwarte rook uit het apparaat komt. Wacht tot de rookuitstoot stopt voordat u de lade uit het apparaat verwijdert.

LET OP! Zorg ervoor dat het apparaat op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak staat.

Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is mogelijk niet geschikt om veilig te worden gebruikt in omgevingen zoals personeelskeukens, boerderijen, motels en andere niet-residentiële omgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door gasten in hotels, motels, bed & breakfasts en andere residentiële omgevingen.

Als het apparaat verkeerd wordt gebruikt, voor professionele of semiprofessionele doeleinden wordt gebruikt, of niet volgens de instructies in de gebruikershandleiding wordt gebruikt, vervalt de garantie en kunnen wij geen aansprakelijkheid aanvaarden voor eventuele schade.

Het apparaat heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen voordat het veilig kan worden behandeld of schoongemaakt.

Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is.

Air Fryer

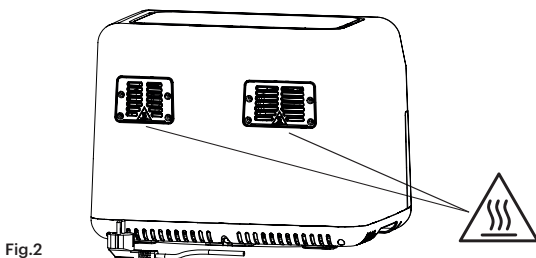


Fig.2

Bewaar deze gebruikersinstructies voor toekomstige referentie.

ALLEEN VOOR GEBRUIK BINNENSHUIS IN HUISHOUDEN

INLEIDING

Deze nieuwe heteluchtfriteuse biedt een eenvoudige en gezonde manier om uw favoriete ingrediënten klaar te maken. Door gebruik te maken van hete, snelle luchtcirculatie en een bovenste grill kan hij talloze gerechten maken. Het beste is dat de heteluchtfriteuse voedsel vanuit alle richtingen verwarmt.

**VOOR HET EERSTE
GEBRUIK**

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Verwijder eventuele stickers of labels van het apparaat.
3. Reinig de trays en lades grondig met warm water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

VOORZICHTIG! Dit is een olievrije friteuse die werkt met hete lucht. Vul de lade niet direct met olie of frituurvet.

OPMERKING: Wanneer uw heteluchtfriteuse voor de eerste keer wordt verwarmd, kan er wat rook of geur vrijkomen. Dit is normaal bij veel verwarmde apparaten. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van uw apparaat.

**VOORBEREIDEN
VOOR GEBRUIK**

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

LET OP! Plaats het apparaat niet op een oppervlak dat niet bestand is tegen hitte.

2. Plaats de bakjes in de laden (Afbeelding 4).

LET OP: Het bakje is pas goed bevestigd als het vastklikt op zijn plaats.

WAARSCHUWING! Vul de lade niet met olie of andere vloeistoffen.

WAARSCHUWING! Plaats niets boven op het apparaat, dit verstoort de luchtstroom en heeft invloed op het resultaat van het hetelucht frituren.

**HET GEBRUIK VAN
HET APPARAAT**

Het olievrije apparaat kan een breed scala aan ingrediënten bereiden.

1. Sluit de stekker aan op een geaard stopcontact.
2. Trek voorzichtig de lade uit de heteluchtfriteuse (Fig.3).
3. Plaats de ingrediënten in de lade (Fig. 5).
4. Schuif de lade terug in de heteluchtfriteuse (Fig. 6).

OPMERKING: Zorg ervoor dat de laden nauwkeurig worden uitgelijnd met de geleiders in het lichaam van de friteuse.

VOORZICHTIG! Gebruik de buitenlade nooit zonder de binnenlade.

VOORZICHTIG! Raak de buitenlade niet aan tijdens en na gebruik, omdat deze erg heet wordt. Raak alleen het handvat aan.

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

6. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie het gedeelte 'Instellingen' in dit hoofdstuk).

Om de ingrediënten te schudden, trekt u de lade uit het apparaat aan het handvat en schudt u deze goed. Schuif vervolgens de lade terug in de heteluchtfriteuse.

TIP: Als u de timer instelt op de helft van de bereidingstijd, gaat de timerzoemer af wanneer u de ingrediënten moet schudden. Dit betekent echter dat u de timer moet resetten voor de resterende bereidingstijd.

7. Wanneer u de timerzoemer hoort, trekt u de lade uit het apparaat.

OPMERKING: Houd de aan-uitknop 2 seconden ingedrukt om het apparaat handmatig uit te schakelen.

TIP: U kunt de temperatuur of tijd naar wens aanpassen. Uw instellingen blijven ongeveer 60 minuten behouden nadat u de lade hebt verwijderd.

8. Controleer of de ingrediënten klaar zijn.

Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif dan eenvoudig de lade terug in het apparaat en stel de timer in op een paar extra minuten.

9. Om ingrediënten (bijvoorbeeld friet) te verwijderen, trekt u de lade uit de heteluchtfriteuse en plaatst u deze op een hittebestendig rek.

LET OP! Draai het dienblad niet om, omdat eventueel overtollige olie die zich op de bodem van de lade heeft verzameld, op de ingrediënten zal druppelen.

VOORZICHTIG! De lade en de ingrediënten zijn heet. Afhankelijk van het soort ingrediënten in de heteluchtfriteuse kan er stoom uit de lade ontsnappen.

10. Gebruik een tang of ander keukengerei om het voedsel op een bord over te brengen.

11. Wanneer een portie ingrediënten klaar is, kan de heteluchtfriteuse direct worden gebruikt voor de volgende portie.

Fig.4

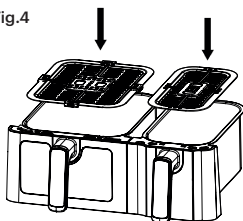


Fig.3

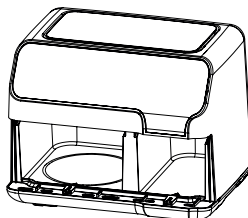


Fig.5

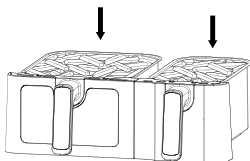
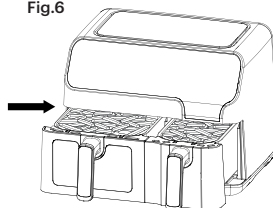


Fig.6




INSTRUCTIES VOOR HET BEDIE- NINGSPANEEL



BEDIENINGS- STRUCTIES

1. Aan/uit-knop


Zodra de lade en de bak goed gepositioneerd zijn, zal de aan/uit-knop  verlicht zijn. Tik op de aan/uit-knop om de machine in de stand-bymodus te zetten. Na het selecteren van het type lade, tik je een tweede keer op de aan/uit-knop om het kookproces te starten. Houd de aan/uit-knop 2 seconden ingedrukt om het hele apparaat uit te schakelen tijdens het koken.

OPMERKING: Tijdens het koken kun je op elke knop tikken om de pauze en het herstarten van het kookproces te regelen.


2. Vooraf ingestelde knop

Door op de vooraf ingestelde knop  te drukken, kun je door de 8 populaire voedselkeuzes 17-24 scrollen. Zodra geselecteerd, worden de vooraf ingestelde tijd en kooktemperatuur geactiveerd.

3. Linker ladeknop

Door op deze knop  te tikken, worden verschillende functies geactiveerd. De indicator knippert bij het eerste standaardmenu-item (chips). Voor chips wordt de temperatuur linksboven en de tijd links-onder weergegeven op het programmaweergave. Het lampje zal altijd aan zijn voor de tijd. Als je de knop 2 seconden ingedrukt houdt, annuleer je de selectie en schakel je over naar de stand-bymodus.

4. De knop van de rechterlade

Door op deze knop  te tikken worden verschillende functies geactiveerd. De indicator knippert op het eerste standaardmenu-item (chips). Voor chips toont het programma-display de temperatuur linksboven en de tijd linksonder. Het lampje blijft altijd aan voor de tijd. Als je de knop 2 seconden ingedrukt houdt, wordt de selectie geannuleerd en schakelt het apparaat over naar de stand-bymodus.


5 & 6. Knoppen voor temperatuur- en timerregeling

Knop 5  en knop 6  stellen je in staat om de kooktemperatuur voor de linkerlade met 5°C per keer te verhogen of verlagen. Als je de knop ingedrukt houdt, zal de temperatuur snel veranderen. Temperatuurregelbereik: 80°C-200°C. Op dezelfde manier zal het ingedrukt houden van de Timer-knop de tijd snel veranderen. Tijdsregelbereik: 1 min-60 min.


7 & 8. Knoppen voor temperatuur- en timerregeling

Knop 7  en knop 8  stellen je in staat om de kooktemperatuur voor de linkerlade met 5°C per keer te verhogen of verlagen. Als je de knop ingedrukt houdt, zal de temperatuur snel veranderen. Temperatuurregelbereik: 80°C-200°C. Op dezelfde manier zal het ingedrukt houden van de Timer-knop de tijd snel veranderen. Tijdsregelbereik: 1 min-60 min.

9. Pictogrammen voor temperatuur/tijd-knop

Om de benodigde temperatuur en tijd aan te passen, tik je gewoon op de knop  en scroll je om de vereiste waarden te selecteren.

10. Synchronisatieknop

Gebruik deze knop  om de tijden voor twee verschillende recepten tegelijk in te stellen.

Indicatielampje "11" - Weergave linkerlade

Indicatielampje "12" - Temperatuur linkerlade

Indicatielampje "13" - Timer linkerlade

Indicatielampje "14" - Weergave rechterlade

Indicatielampje "15" - Temperatuur rechterlade
Indicatielampje "16" - Timer rechterlade
Indicatielampjes "17-24" - Receptindicator

NL

GEDETAILEERDE BEDIENINGSIN- STRUCTIES

1. Opstartmodus

Controleer voordat u het apparaat inschakelt of de laden correct zijn geplaatst en het apparaat is aangesloten. Het apparaat geeft één keer een "pieptoon" wanneer het wordt ingeschakeld en de lampjes knipperen slechts één seconde lang. De "Power-knop" blijft verlicht.

2. Stand-bymodus

Als je op de "Aan/uit-knop" tikt, worden de pictogrammen voor de ladeselectie verlicht en deze blijven branden in de stand-bymodus. De machine keert na 5 minuten automatisch terug naar de opstartmodus wanneer er geen keuze gemaakt wordt.

3. De linker/rechter ladeknoppen

3.1. Wanneer je de knoppen van lade (1) en (2) aanraakt, zullen de functie- en menu-indicatoren oplichten en aanblijven. De indicator voor het standaardmenu (patat) zal knipperen, terwijl de andere indicators blijven branden. Ondertussen knipperen de temperatuur- en tijndicatoren. Om de selectie voor de linkerlade te annuleren, houdt je de betreffende knop 2 seconden ingedrukt. Ga op dezelfde manier te werk met de andere knop voor de rechterlade. Als beide lades geannuleerd worden door op de knoppen te drukken, gaat het product naar de stand-bymodus.

3.2. Om een recept te selecteren, druk je op de knop "Preset". Pas de temperatuur en tijd aan op basis van de specifieke bereidingswijze van het voedsel. Wanneer je op de knop voor de temperatuur drukt, verandert de temperatuur telkens met 5° C. Voor continue aanpassing druk je lang op toets "+" of "-". De temperatuur kan voor elk menu aangepast worden binnen een bereik van 80° C tot 200° C. Het indrukken van de knop om de tijd aan te passen verandert de tijd telkens met 1 minuut. De tijd kan aangepast worden binnen een bereik van 1 minuut tot 60 minuten.

3.3. Zodra het recept, de temperatuur en de tijd ingesteld zijn, raak je het "Aan/uit-knop"-pictogram aan om het kookproces te starten. Lade (1) of (2) begint te werken en het scherm geeft de huidige kooktijd weer in een aftelformaat. Het knipperen stopt. De indicator voor het geselecteerde recept blijft constant branden, terwijl de indicatoren voor andere recepten uitgaan.

3.4. Als je de temperatuur of de tijd tijdens het kookproces moet aanpassen, druk je éénmaal op de Temp- of Tijdknop en vervolgens

Gebruiksaanwijzing

op de "+" of "-" knop om de gewenste aanpassingen te maken. De machine blijft doorwerken tijdens het afstellen.

3.5. Als je het recept tijdens het kookproces moet resetten, druk je eenmaal lichtjes op de "Preset-knop" om het te pauzeren. De verwarming en motor stoppen met werken en zowel de indicator voor het recept als het scherm knipperen. Pas het recept nu naar wens aan en je kunt, indien nodig, ook de temperatuur en tijd aanpassen.

3.6. Druk tijdens het koken op de "Aan/uit-knop" en het apparaat stopt. Als het apparaat niet actief is, keert het na 5 minuten automatisch terug naar de stand-bymodus.

3.7. Als je de machine tijdens het koken moet uitschakelen, druk je gedurende 2 seconden op de "Aan/uit-knop". De zoemer "piept" en op het scherm wordt "UIT" weergegeven om dit te bevestigen.

3.8. Nadat het kookproces voltooid is, wordt op het scherm het woord "UIT" weergegeven en maakt de zoemer 5 x snel het promptgeluid "piep". Het scherm wordt uitgeschakeld en de machine keert terug naar de stand-bymodus.

3.9. Tijdens de kookcyclus, als u de laden verwijdert, toont het display het woord "OPEN" en stopt de machine met werken. Om de machine te resetten, plaatst u de laden terug.

4. Dual-drawer-werkingsmodus

4.1 Bediening van de 2 laden

4.1.1. Selecteer eerst een lade. Selecteer het recept, de temperatuur en de tijd naar wens. Selecteer vervolgens de andere lade, het recept, de temperatuur en de tijd net als bij de eerste lade.

4.1.2. Door op de "Aan/uit-knop" te drukken, beginnen beide lades (1) / (2) tegelijkertijd te werken. De knop en het indicatielampje voor het recept uit lade (1) knipperen elke 6 seconden, terwijl de knop en het indicatielampje voor het recept uit lade (2) ook elke 6 seconden knipperen. Het scherm wisselt tussen lade (1) en lade (2), met een interval van ongeveer 3 seconden.

4.1.3. Ook kun je lade (1) eerst starten door op de "Aan/uit-knop" te drukken nadat je de parameters voor lade (1) hebt ingesteld. Druk vervolgens op de knop om de parameters voor lade (2) in te stellen. Zodra lade (2) klaar is, druk je nogmaals op de "Aan/uit-knop" om lade (2) te starten.

4.1.4. In de dual-drawer werkingsmodus wordt de tijd standaard weergegeven. Druk eenmaal op de knoppen Temp en Time voor elke lade om de overeenkomstige selecties te maken voor het gewenste recept. De machine schakelt terug naar de tijdweergave na 3 seconden inactiviteit.

4.2 Foutopsporing tijdens het werken met dubbele laden

4.2.1. Als beide lades tegelijkertijd aan het koken zijn en je de temperatuur of tijd voor lade (1) moet aanpassen, druk je op de overeenkomstige knop en maak je de nodige aanpassingen. Houd er rekening mee dat je het recept op dat moment niet kunt aanpassen. Als er binnen 10 seconden na het maken van de aanpassingen verder niets gebeurt dan keert het scherm automatisch terug naar de normale modus.

4.2.2. Als je de temperatuur- of tijdsinstellingen voor lade (2) moet wijzigen, raadpleeg dan "4.2.1".

4.2.3. Tijdens het kookproces kunnen recept en temp/tijd aangepast worden door de gewenste lade te kiezen en op de "Aan/uit-knop" te drukken. Annuleer de pauzmodus door nogmaals op de "Aan/uit-knop" te drukken.

4.2.4. Wanneer de machine in pauzmodus gaat en er gedurende 5 minuten geen activiteit is, wordt het koken onderbroken en gaat de machine in stand-bymodus.

4.3 Beide lades uitschakelen

4.3.1. Houd de "Power-knop" 2 seconden ingedrukt en de geselecteerde lade stopt met werken en keert terug naar de stand-bymodus.

4.4. Trek de lade uit.

4.4.1. Tijdens het koken, als een lade wordt uitgetrokken, wordt "OPEN" weergegeven op het display. Het zal weer gaan werken wanneer de lade wordt teruggeplaatst. Eén lade kan worden verwijderd en opnieuw geladen zonder de andere lade te beïnvloeden.

4.4.2. Wanneer de lade wordt uitgetrokken en de machine in stand-bymodus staat, wordt "OPEN" weergegeven op het display en wordt het koken onderbroken.

4.5 Beide lades pauzeren

4.5.1. Voor koken met twee lades druk je éénmaal op de "Aan/uit-knop" en beide lades gaan tegelijkertijd naar de pauzmodus. Druk nogmaals op de "Aan/uit-knop" om het koken te hervatten.

4.5.2. Wanneer 2 lades tegelijkertijd gedurende 5 minuten worden gepauzeerd, stoppen beide lades met werken en gaan ze in stand-bymodus.

4.5.3. Terwijl beide lades aan het koken zijn, druk je één keer lichtjes op de "Aan/uit-knop" om de pauzmodus voor beide lades tegelijkertijd te activeren. Als je aanpassingen moet maken, druk je eerst op de knoppen om de gewenste lade te selecteren en kun je vervolgens het recept, de temperatuur en de tijd naar wens aanpassen. Wanneer je klaar bent met aanpassen, druk je nogmaals op de "Aan/uit-knop" om het kookproces voor beide lades tegelijkertijd te hervatten.

4.5.4. Druk tijdens het koken met 2 lades voorzichtig één keer op

de "Aan/uit-knop", beide lades gaan tegelijkertijd in pauzmodus. Houd de "Aan/uit-knop" opnieuw 2 seconden ingedrukt, beide stoppen tegelijkertijd met werken, op het linker- en rechterscherm wordt "UIT" weergegeven en het product keert terug naar de stand-bymodus na het promptgeluid "piep".

4.6 Beide lades stoppen

4.6.1. Houd tijdens het koken met dubbele lades de "Aan/uit-knop" 2 seconden ingedrukt, beide stoppen tegelijkertijd met werken en op het linker- en rechterscherm wordt

"UIT" weergegeven. De machine gaat in stand-bymodus nadat de "piep" klinkt.

4.6.2. Als er niets gebeurt tijdens het gelijktijdig koken met twee lades, stoppen zowel de verwarmings- als de motorfuncties zodra de tijd op het scherm verstreken is. Op het scherm wordt "UIT" weergegeven. Nadat de zoemer 5 keer het promptgeluid "piep" laat horen, wordt het scherm uitgeschakeld en gaat de machine in stand-bymodus.

4.6.3. Als je tijdens het koken één van de twee lades uit wilt schakelen, druk je eerst op de knop van de gewenste lade en houdt je vervolgens de "Aan/uit-knop" 2 seconden ingedrukt. De geselecteerde lade stopt met werken en op het bijbehorende scherm wordt "UIT" weergegeven. Na het promptgeluid "piep", gaat de machine in standby-modus. Op dit punt schakelt de machine over naar de werkmodus met één lade.

4.7 Gelijktijdige functie

4.7.1. Deze functie wordt alleen geactiveerd wanneer er in de 2 lades-modus twee recepten met verschillende tijden zijn geselecteerd.

4.7.2. Nadat je het menu hebt geselecteerd, druk je eerst op de "Synchronisatieknop", welke blijft branden. Druk nogmaals op de "Aan/uit-knop" om de machine te starten. In deze toestand begint de lade met de langere kooktijd te werken, terwijl op het scherm van de lade met de kortere kooktijd "WACHT" wordt weergegeven. Zodra de extra tijd verstreken is, begint de lade met de kortere kooktijd te werken. De "Synchronisatieknop" blijft tijdens dit proces continu branden.

4.7.3. Als tijdens het gebruik de weergegeven tijd op een lade in de status "WACHT" langer ingesteld is dan op de andere lade, wordt de synchronisatiemodus afgesloten en gaat de indicator voor de "Synchronisatieknop" uit.

4.7.4. Als de machine aan is en er wordt een lade verwijderd, dan wordt de timer voor die lade gepauzeerd en wordt de timer voor de andere lade ook gepauzeerd. Op het scherm wordt "WACHT"

weergegeven. Wanneer de verwijderde lade wordt teruggeplaatst, wordt de synchronisatie voortgezet.

NL

4.7.5. Als tijdens de synchrone bewerking een lade gepauzeerd wordt terwijl de andere lade blijft werken, dan wordt de synchronisatiefunctie afgesloten en de indicator voor de "Synchronisatieknop" uitgeschakeld.

Opmerkingen

1. Opstartmodus: In deze modus licht alleen het pictogram "Aan/uit-knop" op;

2. Standby-modus: de knoppen "Aan/uit" en lade (1) / lade (2) branden;

3. Drukken op de "Preset-knop" wanneer het apparaat niet werkt: de bijbehorende functieknop is altijd ingeschakeld, de geselecteerde receptindicator knippert, de rest van de menu-indicator is altijd ingeschakeld, het bijbehorende scherm knippert afwisselend om de temperatuur/tijd van het geselecteerde recept weer te geven. Bij het aanpassen van het menu knippert het geselecteerde recept. Druk bij het kiezen van de temperatuur op de "Temperatuurknop", het scherm knippert om de huidige temperatuur weer te geven. Druk op de "Tijdknop" om de tijd aan te passen, het scherm schakelt over naar de huidige tijd en knippert.

4. Drukken op de "Preset-knop" tijdens het kookproces: de receptindicator knippert niet. Het scherm knippert om de temperatuur en tijd weer te geven. Je kunt de temperatuur en tijd aanpassen, maar het recept kan niet aangepast worden;

5. In de pauzmodus met één lade blijft de bijbehorende functie-toets branden en knippert de geselecteerde menu-indicator. De andere menu-indicatoren blijven branden en het bijbehorende scherm knippert met de temperatuur- en tijdstellingen. De corresponderende ladeknop zal ook knipperen, waardoor aanpassingen aan het menu, de temperatuur en de tijd mogelijk zijn.

6. Wanneer de synchronisatiemodus gepauzeerd is, blijft de bijbehorende functieknop continue branden. De geselecteerde menu-indicator knippert, terwijl de andere menu-indicator continue blijft branden. Het scherm knippert en geeft de temperatuur- en tijdstellingen weer. De knoppen voor lade (1) en lade (2) zullen ook knipperen.

7. In de werkmodus blijft de bijbehorende functieknop branden. De geselecteerde menu-indicator blijft ook branden, terwijl de andere menu-indicatoren uitgaan. Het scherm behorende bij de knoppen geeft het menu en de respectievelijke kooktijd weer.

8. Wanneer beide laden tegelijkertijd werken, knipperen de knopindicator en de bijbehorende menu-indicator van lade (1) tegelijkertijd om de 6 seconden, met een blustijd van minder dan 0,5 seconden.

Gebbruiksaanwijzing

Na 3 seconden knippen ook de knopindicator en de bijbehorende menu-indicator van lade (2) elke 6 seconden tegelijkertijd, met een blustijd van minder dan 0,5 seconden. Het knippen wisselt af tussen de linker- en rechterkant, met een interval van 3 seconden.

9. De machine heeft een geheugenfunctie. Nadat een kookcyclus voltooid is, wordt de machine niet uitgeschakeld en wanneer dezelfde lade geselecteerd is voor het volgende gebruik, wordt het eerder gebruikte menu direct weergegeven. De geheugenfunctie wordt gedeactiveerd als het apparaat gedurende 1 uur uitgeschakeld is. Na meer dan 1 uur zal de machine de oorspronkelijke status weergeven wanneer deze weer ingeschakeld wordt.

10. De machine heeft een geheugenfunctie voor uitschakelen. Als de machine in gebruik is en de stroom uitvalt, zal het apparaat, zolang dit binnen 30 minuten weer ingeschakeld wordt, verdergaan waar het gebleven was vóór de stroomonderbreking.

INSTELLINGEN

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

LET OP: Houd er rekening mee dat deze instellingen suggesties zijn. Omdat ingrediënten verschillen in oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen dat dit de beste instellingen zijn voor jouw ingrediënten.

Door de Rapid Air-technologie wordt de lucht in het apparaat direct opgewarmd, dus het uitrekken van de lade tijdens het bakproces verstoort het proces nauwelijks.

TIPS:

- Kleine ingrediënten hebben meestal een kortere bereidingstijd nodig dan grote ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd, terwijl een kleinere hoeveelheid ingrediënten een iets kortere bereidingstijd vereist.
- Schud kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd om het resultaat te optimaliseren en ongelijkmatig bakken te voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Bak je ingrediënten in de heteluchtfriteuse een paar minuten nadat je de olie hebt toegevoegd.
- Bak extreem vette ingrediënten, zoals worstjes, niet in de Airfryer.
- Snacks die in een oven kunnen worden bereid, kunnen ook worden bereid in de Airfryer.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige frietjes is 500 gram.

- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te bereiden. Kant-en-klaar deeg vereist ook een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal op het Airfryer-rooster als je een cake, quiche of kwetsbare ingrediënten wilt bakken of gevulde ingrediënten wilt frituren.
- Je kunt de Airfryer ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Stel de temperatuur in op 150°C (300°F) gedurende maximaal 10 minuten om ingrediënten op te warmen.

| Menu | Referentiegewicht | | Standaardtemperatuur | Standaardlade tijd | Temperatuurbereik | Tijdsbestek | Schudden |
|------------------------|-------------------|-------|----------------------|--------------------|-------------------|-------------|----------|
| ⊙ Diepgevroren frieten | Big | 500 g | 200° C | 20 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Small | 300 g | | | | | |
| ⊙ Taart | Big | 300 g | 150° C | 25 min | 80-200° C | 1-60 min | |
| | Small | 150 g | | | | | |
| ⊙ Steak | Big | 175 g | 200° C | 15 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Small | 85 g | | | | | |
| ⊙ Drumsticks | Big | 800 g | 200° C | 30 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Small | 300 g | | | | | |
| ⊙ Kippenvleugels | Big | 500 g | 180° C | 22 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Small | 300 g | | | | | |
| ⊙ Garnaal | Big | 350 g | 190° C | 10 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Small | 175 g | | | | | |
| ⊙ Gebraden worst | Big | 240 g | 160° C | 10 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Small | 130 g | | | | | |
| ⊙ Eiertart | Big | 290 g | 170° C | 20 min | 80-200° C | 1-60 min | |
| | Small | 150 g | | | | | |

LET OP: Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als je begint met bakken wanneer de Airfryer nog koud is.

LET OP: Je kunt de temperatuur of tijd aanpassen op basis van het daadwerkelijke kookresultaat wanneer je tegelijkertijd twee kooklades gebruikt.

REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik.

Gebruik geen metalen keukengerie of schurende schoonmaakmaterialen, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.

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

TIP: Verwijder de lade om de heteluchtfriteuse sneller te laten afkoelen.

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

3. Reinig de lade en het rooster met warm water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.

OPMERKING: U kunt ontvettingsmiddel gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.

TIP: Als er vuil aan de roosters of onderkant van de lade vastzit, vul dan de lade met warm water gemengd met afwasmiddel. Plaats de roosters in de lade en laat de lade en de roosters ongeveer 10 minuten weken.

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

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

OPSLAG

1. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen.

2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

MILIEU

Gooi het apparaat niet bij het normale huisafval, maar lever het in bij een officieel inzamelpunt voor recycling. Op deze manier draag je bij aan het beschermen van het milieu.

| PROBLEEM | MOGELIJKE OORZAAK | OPLOSSING |
|---|--|--|
| De heteluchtfriteuse werkt niet. | Het apparaat is niet ingeplugd. | Steek de stekker in een geaard stopcontact. |
| | Je hebt de timer niet ingesteld. | Stel de timer in op de vereiste bereidings-tijd om het apparaat in te schakelen. |
| De ingrediënten die gefrituurd zijn met de heteluchtfriteuse zijn nog niet klaar. | De hoeveelheid ingrediënten in de tray is te groot. | Doe kleinere hoeveelheden ingrediënten in de bak. Kleinere hoeveelheden worden gelijkmatiger gefrituurd. |
| | De temperatuurinstelling staat te laag. | Stel de temperatuur in op de gewenste temperatuurinstelling (zie sectie 'instellingen' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'). |
| | De bereidingstijd is te kort. | Stel de timer in op de vereiste bereidings-tijd (zie sectie 'Instellingen' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'). |
| De ingrediënten worden ongelijkmatig gefrituurd in de heteluchtfriteuse. | Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. | Lagen van ingrediënten (bijvoorbeeld chips) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie sectie 'Instellingen'. |
| Gefrituurde snacks zijn niet knapperig wanneer ze uit de heteluchtfriteuse komen. | Je hebt een soort voedsel gebruikt dat beter bereid kan worden in een traditionele friteuse. | Gebruik ovengerechten of bestrijk de snacks lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat. |
| Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven. | Er zijn te veel ingrediënten in de bak. | Vul de bak niet boven de MAX-aanduiding. |
| | De bak is niet correct in de lade geplaatst. | Druk de lade naar beneden in de bak totdat u een klik hoort. |

| PROBLEEM | MOGELIJKE OORZAAK | OPLOSSING |
|--|--|--|
| Er komt witte rook uit het apparaat. | Je bereidt vette ingrediënten. | Wanneer je vette ingrediënten frituurt in de heteluchtfriteuse, zal er een grote hoeveelheid olie in de lade druppelen. De olie veroorzaakt witte rook en kan ervoor zorgen dat de lade meer opwarmt dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het uiteindelijke resultaat. |
| | De pan bevat nog vetresten van vorig gebruik. | Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat in de pan verhit wordt. Zorg ervoor dat je de pan na elk gebruik goed schoonmaakt. |
| Mijn chips worden ongelijkmatig gefrituurd in de heteluchtfriteuse. | Je hebt het verkeerde aardappeltypetype gebruikt. | Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze tijdens het frituren stevig blijven. |
| | Je hebt de aardappelstaafjes niet goed afgespoeld voordat je ze hebt gefrituurd. | Spoel de aardappelstaafjes goed af om het zetmeel van de buitenkant van de staafjes te verwijderen. |
| Mijn chips zijn niet knapperig wanneer ze uit de heteluchtfriteuse komen. | De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes. | Zorg ervoor dat je de aardappelstaafjes goed droogt voordat je olie toevoegt. |
| | | Snijd de aardappelstaafjes kleiner voor een knapperiger resultaat. |
| | | Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat. |

TECHNISCHE SPECIFICATIES

TECHNISCHE GEGEVENS

| | |
|------------------------|---------------------|
| Spanning | 220-240V- 50HZ-60Hz |
| Vermogen | 2700 Watts |
| Lade capaciteit | 5.1 L +3.2 L |
| Instelbare temperatuur | 80°C - 200° C |
| Timer | (0-60 min) |

FABRIEKSGARANTIE VOOR DE VS & CAN, DE EU EN CH.

Garantie: BODUM® AG, Zwitserland, garandeert de MELIOR Air Fryer L voor een periode van twee jaar vanaf de datum van oorspronkelijke aankoop tegen defecte materialen en storingen die kunnen worden herleid tot defecten in ontwerp of productie. Reparaties worden kosteloos uitgevoerd als aan alle garantievoorwaarden wordt voldaan. Terugbetalingen worden niet gedaan.

Garante: BODUM® (Schweiz) AG, Altgasse 82, 6340 Baar, Switzerland.

Garantievoorwaarden: Het garantiecertificaat moet door de verkoper worden ingevuld op het moment van verkoop. U moet het garantiecertificaat tonen om aanspraak te kunnen maken op garantieservices. Mocht uw BODUM® product garantieservice nodig hebben, neem dan contact op met uw BODUM® verkooppunt, een BODUM® winkel, uw landelijke BODUM® distributeur, of bezoek www.bodum.com.

BODUM® geeft geen garantie af voor schade als gevolg van onjuist gebruik, onjuiste behandeling, normale slijtage, onvoldoende of verkeerd onderhoud of verzorging, verkeerde bediening of gebruik van het apparaat door onbevoegde personen.

Deze fabrieksgarantie heeft geen invloed op uw wettelijke rechten onder de toepasselijke nationale wetgeving, noch op uw rechten ten opzichte van de dealer als gevolg van de verkoop/aankoopovereenkomst.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALAFVOER

Deze markering geeft aan dat dit product niet mag worden weggegooid met ander huishoudelijk afval in de EU. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet het verantwoord gerecycled worden om het duurzaam hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat in te leveren, kunt u gebruik maken van teruggave- en inzamelsystemen of neem contact op met de winkel waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product innemen voor milieuvriendelijk recycling.

SVENSKA

Grattis! Du är nu stolt ägare till en MELIOR Air Fryer L, en elektrisk fritös från BODUM®. Läs noga igenom dessa instruktioner innan du använder apparaten.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

När du använder elektriska apparater bör du alltid följa grundläggande säkerhetsföreskrifter, inklusive följande:

Läs noggrant igenom alla instruktioner.

Rör inte vid heta ytor.

För att skydda mot elektrisk chock, sänka inte kabeln, kontakterna eller basen i vatten eller annan vätska.

WARNING! Denna elektriska apparat innehåller en uppvärmningsfunktion. Ytor som inte är funktionella kan bli mycket heta. Eftersom temperaturer uppfattas olika av olika personer ska denna utrustning användas MED FÖRSIKTIGHET. Utrustningen ska endast röras vid avsedda handtag och grepp-ytor, och använda värmeisolering som handskar eller liknande. Ytor som inte är avsedda att gripas ska få tillräckligt med tid att svalna innan de berörs.

Koppla ur från eluttaget när den inte används och innan rengöring. Låt den svalna innan du tar av eller sätter på delar.

Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, deras servicetekniker eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.

Undvik att använda tillbehör som inte rekommenderas av apparattillverkaren, då de kan orsaka skador.

Använd inte utomhus.

Låt inte kabeln hänga över kanten på bordet eller disken eller röra vid heta ytor.

Placera inte på eller nära en het gas- eller elspis, eller i en uppvärmd ugn.

Mycket försiktighet måste iakttas vid flyttning av en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.

Anslut alltid kontakten till vägguttaget. För att koppla från, ställ alla reglage på "av" och ta sedan ut kontakten från vägguttaget.

Använd inte apparaten till något annat än dess avsedda användning.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre samt personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har övervakning eller instruktioner om att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som är involverade. Barn får inte leka med apparaten. Städning och användarunderhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och övervakas.

Håll apparaten och dess kabel utom räckhåll för barn under 8 år.

Apparaterna är inte avsedda att användas med externa tidtagare eller separat fjärrstyrningssystem.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER.

VIKTIGT! Läs igenom denna manual noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida referens.

Denna apparat är inte avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar, såsom personalens köksområden i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bondgårdar; av kunder i hotell, motell och andra bostadsliknande miljöer; bed and breakfast-miljöer.

Håll apparaten och dess kabel utom räckhåll för barn under 8 år.

Sänk aldrig ner höljet, som innehåller elektriska komponenter och värmeelementen, i vatten eller skölj det under kranen.

Låt inte vatten eller annan vätska komma in i apparaten för att undvika elektrisk chock.

Lägg alltid ingredienserna som ska stekas i brickan för att förhindra kontakt med värmeelementen.

Täck inte luftintaget och luftutloppen medan apparaten är igång.

Fyll inte lådan med olja, då detta kan orsaka brandrisk.

Rör aldrig insidan av apparaten när den är igång.

Temperaturen på tillgängliga ytor kan bli hög när apparaten är igång.

WARNING! Kontrollera om spänningen som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen.

Använd inte apparaten om det finns någon skada på kontakten, nätkabeln eller andra delar.

Kontakta inte någon obehörig person för att byta ut eller reparera skadad nätkabel.

Håll nätkabeln borta från heta ytor.

Anslut inte apparaten eller använd kontrollpanelen med våta händer.

Placera inte apparaten mot en vägg eller andra apparater.

Lämna minst 10 cm fritt utrymme på baksidan och sidorna samt 10 cm fritt utrymme ovanför apparaten.

Placera ingenting ovanpå apparaten.

Använd inte apparaten för något annat ändamål än det som beskrivs i denna manual.

Lämna inte apparaten obevakad.

Vid varmluftsfritering släpps varm ånga ut genom luftutloppen. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och luftutloppen. Var också försiktig med varm ånga och luft när du tar ut lådan från apparaten.

Alla tillgängliga ytor kan bli varma vid användning (Fig. 2).

Koppla omedelbart ur apparaten om du ser mörk rök komma ut från apparaten. Vänta tills röken slutar innan du tar ut lådan från apparaten.

FÖRSIKTIGT! Se till att apparaten placeras på en horisontell, jämn och stabil yta.

Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Den kan vara olämplig att använda säkert i miljöer som personalens kök, gårdar, hotell och andra icke-bostadsliknande miljöer. Den är heller inte avsedd att användas av kunder i hotell, motell, bed and breakfast och andra bostadsmiljöer.

Om apparaten används på fel sätt, för professionella eller halvprofessionella ändamål eller om den inte används enligt instruktionerna i användarhandboken, upphör garantin att gälla och vi kan vägra ansvar för skador som orsakats.

Apparaten behöver cirka 30 minuter för att svalna innan den kan hanteras eller rengöras. Koppla alltid ur apparaten när den inte används.

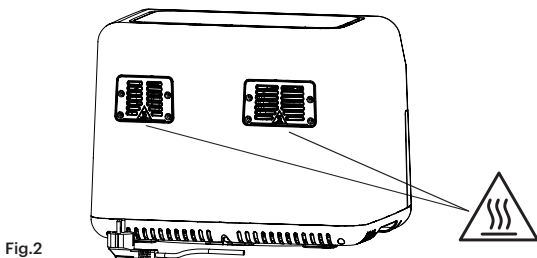


Fig.2

Behåll dessa användarinstruktioner för framtida referens.

ENDAST FÖR INOMHUSBRUK I HEMMET

INTRODUKTION

Denna nya luftfritös ger ett enkelt och hälsosamt sätt att förbereda dina favoritingredienser. Genom att använda varm snabb luftcirkulation och en översta grill kan den tillaga många rätter. Det bästa är att luftfritösen värmer maten från alla riktningar.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort eventuella klistermärken eller etiketter från apparaten.
3. Rengör brickor och lådor noggrant med varmt vatten, diskmedel och en icke-slipande svamp.

4. Torka av insidan och utsidan av apparaten med en fuktig trasa.

FÖRSIKTIGT! Detta är en oljefri fritös som fungerar med hjälp av varm luft. Fyll inte lådan direkt med olja eller fett för fritering.

OBS! När din luftfritös värms upp för första gången kan den avge lite rök eller lukt. Detta är normalt för många uppvärmda apparater. Det påverkar inte säkerheten hos din apparat.

FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄND- NING

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

LET OP! Plaats het apparaat niet op een oppervlak dat niet bestand is tegen hitte.

2. Plaats de bakjes in de laden (Afbeelding 4).

LET OP: Het bakje is pas goed bevestigd als het vastklikt op zijn plaats.

WAARSCHUWING! Vul de lade niet met olie of andere vloeistoffen.

WAARSCHUWING! Plaats niets boven op het apparaat, dit verstoort de luchtstroom en heeft invloed op het resultaat van het hetelucht frituren.

ANVÄNDA APPA- RATEN

Den oljefria apparaten kan tillaga ett brett utbud av ingredienser.

1. Anslut nätkontakten till ett jordat vägguttag.

2. Dra försiktigt ut lådan från luftfritösen (Fig. 3).

3. Lägg ingredienserna i brickan (Fig. 5).

4. Skjut tillbaka lådan i luftfritösen (Fig. 6).

OBS! Placera lådorna noggrant i linje med guiderna i fritörens kropp.

FÖRSIKTIGT! Använd aldrig den yttre lådan utan den inre brickan i.

FÖRSIKTIGT! Rör inte den yttre lådan under eller efter användning, eftersom den blir mycket varm. Rör endast handtaget.

5. Bestäm den önskade tillagningstiden för ingrediensen (se avsnittet "Inställningar" i detta kapitel).

6. Vissa ingredienser kräver en skakning halvvägs genom tillagningstiden (se avsnittet "Inställningar" i detta kapitel).

För att skaka ingredienserna, dra ut lådan från apparaten med handtaget och skaka ordentligt. Skjut sedan tillbaka lådan i luftfritösen.

TIPS: Om du ställer in timern på halva tillagningstiden kommer timer-signalen att ljuda när du måste skaka ingredienserna. Detta innebär dock att du måste återställa timern för återstående tillagningstid.

7. När du hör timersignalen, dra ut lådan från apparaten.

OBS: Håll ned strömbrytaren i 2 sekunder för att manuellt stänga av apparaten.

TIPS: Du kan justera temperaturen eller tiden enligt önskemål. Dina inställningar behålls i cirka 60 minuter efter att lådan har tagits bort.

8. Kontrollera om ingredienserna är klara.

Om ingredienserna inte är klara än, skjut bara tillbaka lådan i apparaten och återställ timern för några extra minuter.

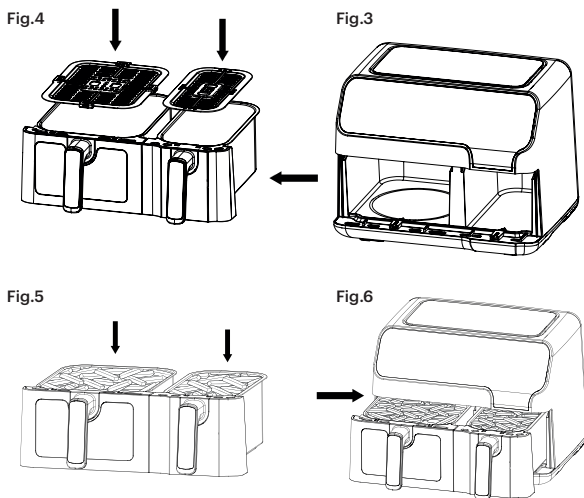
9. För att ta bort ingredienser (t.ex. pommes frites), dra ut lådan ur luftfritösen och placera den på en värmetålig underlag.

VAR FÖRSIKTIG! Vänd inte brickan upp och ner, eftersom eventuell överflödiga olja som samlats i botten av lådan kommer att droppa på ingredienserna.

WARNING! Lådan och ingredienserna är varma. Beroende på typen av ingredienser i luftfritösen kan ånga komma ut från lådan.

10. Använd tång eller annat köksredskap för att flytta maten till en tallrik.

11. När en omgång ingredienser är klar kan luftfritösen omedelbart användas för nästa omgång.



KONTROLLPANELS INSTRUKTIONER



DRIFTSINSTRUKTIONER

1. Strömbrytaren

När bricken och lådan är korrekt placerade kommer strömbrytaren (☾) att lysa. Tryck på strömbrytaren för att sätta enheten i standby-läge. Efter att ha valt lådtypen trycker du en andra gång på strömbrytaren för att starta matlagningen. Håll ned strömbrytaren i 2 sekunder för att stänga av hela enheten under matlagningen.

OBS: Under matlagningen kan du trycka på valfri knapp för att styra paus och återstart av matlagningen.

2. Förinställd knapp

Genom att trycka på Förinställd knapp (⊖) kan du bläddra genom de 8 populära matvalen 17-24. När du har valt en val, aktiveras förinställd tid och matlagningstemperatur.

3. Knappen för vänster låda

Genom att trycka på denna knapp (1) aktiveras olika funktioner. Indikatorn blinkar på den första förvalda menyn (chips). För chips visas temperaturen i det övre vänstra hörnet och tiden i det nedre vänstra hörnet på displayen. Lampan kommer alltid att vara på för tiden. Om du håller ned knappen i 2 sekunder avbryter du valet och går över till standby-läge.

4. Knappen för höger låda

Genom att trycka på denna knapp (2) aktiveras olika funktioner. Indikatorn blinkar på den första förvalda menyn (chips). För chips visas temperaturen i det övre vänstra hörnet och tiden i det nedre vänstra hörnet på displayen. Lampan kommer alltid att vara på för tiden. Om du håller ned knappen i 2 sekunder avbryter du valet och går över till standby-läge.

5 och 6. Knappar för temperatur- och tidkontroll

Knapp 5 (⊕) och knapp 6 (⊖) möjliggör att du ökar eller minskar matlagningstemperaturen med 5°C åt gången för vänster låda. Om du håller ned knappen kommer temperaturen att ändras snabbt. Temperaturkontrollområde: 80°C-200°C. På liknande sätt, för tidknappen, kommer hållande ned den att snabbt ändra tiden. Tidskontrollområde: 1 min-60 min.

SV

Bruksanvisning

7 och 8. Knappar för temperatur- och tidkontroll

Knapp 7 ⊕ och knapp 8 ⊖ möjliggör att du ökar eller minskar matlagings-temperaturen med 5°C åt gången för höger låda. Om du håller ned knappen kommer temperaturen att ändras snabbt. Temperaturkontrollområde: 80°C-200°C. På liknande sätt, för tidknappen, kommer hållande ned den att snabbt ändra tiden. Tidskontrollområde: 1 min-60 min.

9. Symboler för temperatur/tid-knapp

För att justera önskad temperatur och tid trycker du bara på ☺-knappen och bläddrar igenom för att välja rätt värden.

10. Synkroniseringsknapp

Använd denna knapp ☹ för att ställa in tider för två olika recept samtidigt.

Indikatorlampa "11" - Vänster låda display

Indikatorlampa "12" - Vänster låda temperatur

Indikatorlampa "13" - Vänster låda timer.

Indikatorlampa "14" - Höger låda display

Indikatorlampa "15" - Höger låda temperatur

Indikatorlampa "16" - Höger låda timer

Indikatorlampor "17-24" - Receptindikator

DETALJERADE ANVÄNDARIN- STRUKTIONER

1. Startläge

Innan du slår på, kontrollera att lådorna är korrekt monterade och att maskinen är inkopplad. Maskinen kommer att "pipa" en gång när den slås på och lamporna kommer bara blinka i en sekund. "Power-knappen" förblir upplyst.

2. Standby-läge

Om du trycker på "Strömknappen" tänds ikonerna för val av låda som förblir tända i standby-läge. Maskinen återgår automatiskt till startläge efter 5 minuter om inget val görs.

3. Knapparna för vänster/höger låda

3.1. När du vidrör knapparna för låda (1) och (2) tänds funktions- och menyindikatorerna och förblir tända. Indikatorn för standardmenyn (pommes frites) blinkar, medan de andra indikatorerna förblir tända. Under tiden blinkar temperatur- och tidsindikatorerna. För att avbryta valet för vänster låda, håll motsvarande knapp intryckt i 2 sekunder. På samma sätt håller du den andra knappen intryckt för den högra lådan. Om båda lådorna avbryts genom att man trycker på knapparna går produkten till standby-läge.

3.2. För att välja ett recept, tryck på "Förinställningsknappen".

Justera temperaturen och tiden baserat på de specifika matbehoven. Om du trycker på temperaturjusteringsknappen ändras temperaturen med 5 °C för varje tryck. För kontinuerlig justering, håll knappen "+" eller "-" intryckt länge. Temperaturen kan justeras inom intervallet 80 °C till 200 °C för varje meny. För att justera tiden, tryck på tidsjusteringsknappen som ändrar tiden med 1 minut för varje tryck. Tiden kan justeras inom intervallet 1 minut till 60 minuter.

3.3. När recept, temperatur och tid har ställts in trycker du på ikonen "Strömknapp" för att starta tillagningsprocessen. Låda (1) eller (2) aktiveras och skärmen visar den aktuella tillagningstiden som en nedräkning. Blinkandet upphör. Indikatorn för det valda receptet fortsätter att lysa, och indikatorerna för övriga recept släcks.

3.4. Tryck en gång på knappen "Temp" eller "Tid" om du behöver justera temperaturen eller tiden under tillagningsprocessen och använd sedan knappen "+" eller "-" för att göra önskade justeringar. Maskinen fortsätter att arbeta under justeringsprocessen.

3.5. Om du behöver återställa receptet under tillagningsprocessen, tryck lätt på "Förinställningsknappen" en gång för att pausa. Värmen och motorn slutar arbeta och både indikatorn för receptet och skärmen blinkar. Justera receptet efter behov under denna tid. Du kan även justera temperaturen och tiden om det behövs.

3.6. Tryck på "Strömknappen" under tillagningen, så stannar enheten. Om maskinen är inaktiv återgår den automatiskt till standby-läge efter 5 minuter.

3.7. Om du behöver stänga av maskinen under tillagningen, tryck på "Strömknappen" i 2 sekunder. Ljudsignalen "piper" och skärmen visar "OFF" som bekräftelse.

3.8. När tillagningsprocessen är klar visas ordet "OFF" på skärmen och ljudsignalen avger en serie på 5 snabba "pip". Skärmen släcks och maskinen återgår till standby-läge.

3.9. Under matlagningscykeln, om du tar bort lådorna, kommer displayen att visa ordet "ÖPPEN" och maskinen slutar fungera. För att återställa maskinen, sätt tillbaka lådorna.

4. Dubbel lådläge

4.1 Användning av de 2 lådorna

4.1.1. Välj först en låda. Välj recept, temperatur och tid efter behov. Välj sedan den andra lådan, recept, temperatur och tid precis som med den första lådan.

4.1.2. Genom att trycka på "Strömknappen" börjar båda lådorna (1)/(2) att arbeta samtidigt. Knappen och indikatorlampan för lådans (1) recept blinkar en gång var 6:e sekund, medan knappen och indikatorlampan för lådans (2) recept också blinkar en gång var 6:e

sekund. Skärmen växlar mellan låda (1) och låda (2) med ungefär 3 sekunders intervall.

4.1.3. Alternativt kan du starta låda (1) först genom att trycka på "Strömknappen" efter att ha ställt in parametrarna för låda (1). Tryck sedan på knappen för att ställa in parametrarna för låda (2). När låda (2) är redo, tryck på "Strömknappen" igen för att starta låda (2).

4.1.4. I dubbel lådläge är tiden standardvisningen. Tryck en gång på knapparna Temp och Tid för varje låda för att göra de motsvarande valen för önskad recept. Maskinen växlar tillbaka till tidsvisningen efter 3 sekunders inaktivitet.

4.2 Felsökning under dubbel lådläge arbetsprocessen

4.2.1. Om du behöver justera temperaturen eller tiden för låda (1) medan båda lådorna arbetar samtidigt, tryck på motsvarande knapp och gör de nödvändiga justeringarna. Observera att du inte kan justera receptet i detta läge. Om ingen ytterligare åtgärd vidtas inom 10 sekunder efter justeringarna återgår skärmen automatiskt till normalläge.

4.2.2. Om du behöver ändra temperatur- eller tidsinställningarna för låda (2), se "4.2.1."

4.2.3. Under tillagningsprocessen kan recept och temp/tid justeras genom att välja önskad låda och trycka på "Strömknappen". Avbryt pausläget genom att trycka på "Strömknappen" igen.

4.2.4. När maskinen går in i pausläge och ingen aktivitet sker under 5 minuter avbryts tillagningen och maskinen går in i standby-läge.

4.3. Avstängning av båda lådorna

4.3.1. Håll ner "Power-knappen" i 2 sekunder, och den valda lådan slutar fungera och går tillbaka till standby-läge.

4.4. Dra ut lådan.

4.4.1. Under tillagningen, om en låda dras ut, visas "ÖPPEN" på displayen. Den kommer att återuppta arbetet när brickan sätts tillbaka. En låda kan tas ut och laddas om utan att påverka den andra lådan.

4.4.2. När lådan dras ut och maskinen är i standby-läge, visas "ÖPPEN" på displayen och matlagningen pausas.

4.5. Pausa båda lådorna

4.5.1. För tillagning med dubbla lådor, tryck en gång på "Strömknappen" så går båda lådorna in i pausläge samtidigt. Tryck på "Strömknappen" igen för att återuppta tillagningen.

4.5.2. Om 2 lådor pausas samtidigt i 5 minuter kommer båda att sluta arbeta och återgå till standby-läge.

4.5.3. När båda lådorna lagar mat kan du trycka lätt på "Strömknappen" en gång för att aktivera pausläget för båda lådorna samtidigt.

Om du behöver göra justeringar, tryck först på knapparna för att välja önskad låda och justera sedan recept, temperatur och tid enligt dina behov. När du har gjort justeringarna, tryck på "Strömknappen" en gång till för att återuppta tillagningen för båda lådorna samtidigt.

4.5.4. Under tillagning med 2 lådor, tryck lätt på "Strömknappen" en gång så går båda lådorna in i pausläge samtidigt. Håll "Strömknappen" intryckt igen i 2 sekunder, så slutar båda att arbeta samtidigt, vänster och höger skärm visar "OFF" och produkten återgår till standby-läge efter ett snabbt "pip".

4.6. Stoppa båda lådorna

4.6.1. Under tillagning med dubbla lådor, håll "Strömknappen" intryckt i 2 sekunder, så slutar båda att arbeta samtidigt och den vänstra och högra skärmen visar "OFF". Maskinen går in i standby-läge efter att "pipet" har hörts.

4.6.2. Om ingen åtgärd vidtas under tillagning med båda lådorna samtidigt, stannar både värme- och motorfunktionerna när tiden på skärmen har löpt ut. Skärmen visar "OFF". Efter att ljudsignalen har avgivit 5 snabba "pip" stängs skärmen av och maskinen återgår till standby-läge.

4.6.3. Om du vill stänga av en av de två lådorna medan du lagar mat, tryck först på önskad laddknapp och håll sedan "Strömknappen" intryckt i 2 sekunder. Den valda lådan slutar arbeta och dess motsvarande skärm visar "OFF". Efter en snabbt "pip" återgår maskinen till standby-läge. Vid denna punkt övergår maskinen till arbetsläge med en låda.

4.7. Samtidig funktion

4.7.1. Deze functie wordt alleen geactiveerd wanneer er in de 2 lades-modus twee recepten met verschillende tijden zijn geselecteerd.

4.7.2. När du har valt meny, tryck först på "Synkroniseringsknappen", som förblir tänd. Tryck på "Strömknappen" igen för att starta maskinen. I detta läge börjar lådan med den längre tillagningstiden att arbeta, medan skärmen för lådan med den kortare tillagningstiden visar "HOLD". När den extra tiden har förflutit börjar lådan med den kortare tillagningstiden att arbeta. "Synkroniseringsknappen" förblir tänd under hela processen.

4.7.3. Om den visade tiden på en låda i "HOLD"-läge ställs in så att den är längre än den andra lådan under drift, avslutas synkroniseringsläget och indikatorn för "Synkroniseringsknappen" släcks.

4.7.4. Om en låda avlägsnas medan maskinen arbetar kommer timern för den lådan att pausas, och timern för den andra lådan pausas också. Skärmen visar "HOLD". Om den borttagna lådan sätts in igen fortsätter synkroniseringen.

4.7.5. Om en låda pausas medan den andra lådan fortsätter att arbeta under synkroniserad drift, avslutas synkroniseringen och indikatorn för "Synkroniseringsknappen" släcks.

Kommentarer

1. Startläge: I det här läget är det bara ikonen på "Strömknappen" som lyser;

2. Standby-läge: "Strömknappen" och knapparna för låda (1)/låda (2) lyser;

3. Om du trycker på "Förinställningsknappen" när enheten inte arbetar: Motsvarande funktionsknapp är alltid tänd, indikatorn för valt recept blinkar, indikatorn för resten av menyn är alltid tänd, motsvarande skärm blinkar växelvis för att visa temperatur/tid för det valda receptet. När du justerar menyn blinkar det valda receptet. Tryck på "Temperaturknappen" för att välja temperatur. Skärmen blinkar och visar den aktuella temperaturen. Tryck på "Tidsknappen" för att justera tiden. Skärmen växlar till aktuell tid och blinkar.

4. Om du trycker på "Förinställningsknappen" under tillagningsprocessen: Receptindikatorn blinkar inte. Skärmen blinkar för att visa temperatur och tid. Du kan justera temperatur och tid, men receptet kan inte justeras;

5. I pausläget för en låda förblir motsvarande funktionsknapp tänd och indikatorn för vald meny blinkar. De andra menyindikatorerna förblir tända och motsvarande skärm blinkar och indikerar temperatur- och tidsinställningarna. Motsvarande laddknapp blinkar också, vilket gör det möjligt att justera meny, temperatur och tid.

6. När synkroniseringsläget är pausat förblir motsvarande funktionsknapp tänd. Den valda menyindikatorn blinkar, medan den andra menyindikatorn förblir tänd. Skärmen blinkar och visar inställningarna för temperatur och tid. De motsvarande knapparna för låda (1) och låda (2) blinkar också.

7. I arbetsläge förblir motsvarande funktionsknapp tänd. Den valda menyindikatorn förblir också tänd, medan de andra menyindikatorerna släcks. Skärmen för motsvarande knapp visar menyn och dess respektive tillagningstid.

8. När båda lådorna arbetar samtidigt blinkar knappindikatorn och motsvarande menyindikator för låda (1) samtidigt var 6:e sekund, med en släckningstid på mindre än 0,5 sekunder. Efter 3 sekunder blinkar knappindikatorn och motsvarande menyindikator för låda (2) också samtidigt var 6:e sekund, med en släckningstid på mindre än 0,5 sekunder. Blinkningen växlar mellan vänster och höger sida, med 3 sekunders intervall mellan dem.

9. Maskinen har en minnesfunktion. När en matlagningscykel är klar stängs inte maskinen av, och när samma låda väljs vid nästa tillfälle

kommer den tidigare använda menyn att visas direkt. Minnesfunktionen avaktiveras om maskinen stängs av under 1 timme. Efter mer än 1 timme återgår maskinen till att visa utgångsläget när den slås på igen.

SV

10. Maskinen har en minnesfunktion vid avstängning. Om maskinen används och råkar tappa strömmen kommer den att återgå till det arbetsläge den befann sig i före strömavbrottet, förutsatt att strömmen slås på igen inom 30 minuter.

INSTÄLLNINGAR

Nästa tabell kommer att hjälpa dig att välja grundinställningarna för ingredienserna.

OBS: Kom ihåg att dessa inställningar är förslag. Eftersom ingredienser kan skilja sig åt i ursprung, storlek, form och varumärke kan vi inte garantera de bästa inställningarna för dina ingredienser.

Eftersom Rapid Air-teknologin omedelbart värmer upp luften inne i apparaten påverkar det knappt processen att dra ut lådan ur apparaten under friteringsprocessen.

TIPS:

- Små ingredienser kräver vanligtvis kortare förberedelsestid än stora ingredienser.
- En större mängd ingredienser kräver bara något längre förberedelsestid, medan en mindre mängd ingredienser kräver något kortare förberedelsestid.
- Skaka mindre ingredienser halvvägs genom förberedelsestiden för att optimera resultatet och undvika ojämnt friterade ingredienser.
- Tillsätt lite olja till färsk potatisar för ett krispigt resultat. Friter ingredienserna i luftfritösen några minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Friter inte extremt fetthaltiga ingredienser, som korvar, i luftfritösen.
- Snacks som kan tillagas i en ugn kan också tillagas i luftfritösen.
- Optimal mängd för att tillaga krispiga pommes frites är 500 gram.
- Använd färdig deg för att snabbt och enkelt förbereda fyllda snacks. Färdig deg kräver också kortare förberedelsestid än hemgjord deg.
- Placera en bakform eller ugnform på luftfritösets bricka om du vill baka en tårta eller paj, eller om du vill friterä ömtåliga ingredienser eller fyllda ingredienser.
- Du kan också använda luftfritösen för att värma upp ingredienser. För att värma upp ingredienser, ställ in temperaturen på 150°C (300°F) i upp till 10 minuter.

Brükskanvisning

| Menu | Referensvikt | | Standardtemperatur | Standardtid för låda | Temperaturområde | Tidsram | Skaka |
|-------------------------|--------------|-------|--------------------|----------------------|------------------|----------|-------|
| ☉ Frysta pommestofrites | Big | 500 g | 200° C | 20 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Small | 300 g | | | | | |
| ☉ Tårta | Big | 300 g | 150° C | 25 min | 80-200° C | 1-60 min | |
| | Small | 150 g | | | | | |
| ☉ Biff | Big | 175 g | 200° C | 15 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Small | 85 g | | | | | |
| ☉ Kycklinglår | Big | 800 g | 200° C | 30 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Small | 300 g | | | | | |
| ☉ Kycklingvingar | Big | 500 g | 180° C | 22 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Small | 300 g | | | | | |
| ☉ Räkor | Big | 350 g | 190° C | 10 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Small | 175 g | | | | | |
| ☉ Stekt korv | Big | 240 g | 160° C | 10 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Small | 130 g | | | | | |
| ☉ Äggstårta | Big | 290 g | 170° C | 20 min | 80-200° C | 1-60 min | |
| | Small | 150 g | | | | | |

OBS: Lägg till 3 minuter på förberedelseiden om du börjar fritera när luftfritösen fortfarande är kall.

OBS: Du kan justera temperaturen eller tiden enligt den faktiska matlagingsresultatet när du använder två matlagingslådor samtidigt.

CLEANING

Rengör apparaten efter varje användning.

Använd inte metallköksredskap eller slipande rengöringsmaterial, eftersom det kan skada det non-stick-beläggning.

1. Ta ur strömsladden från vägguttaget och låt apparaten svalna.

TIPS: Ta bort lådan för att snabbare kyla ner luftfritösen.

2. Torka av utsidan av apparaten med en fuktig trasa.

3. Rengör lådan och brickan med varmt vatten, diskmedel och en icke-slipande svamp.

OBS: Du kan använda avfettningsmedel för att ta bort eventuell kvarvarande smuts.

TIPS: Om smuts sitter fast på brickorna eller i botten av lådan, fyll lådan med varmt vatten blandat med diskmedel. Lägg i brickorna i lådan och låt lådan och brickorna dra i cirka 10 minuter.

4. Rengör insidan av apparaten med varmt vatten och en icke-slipande svamp.

5. Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att ta bort eventuella matrester.

FÖRVARING

1. Dra ur kontakten till apparaten och låt den svalna.
2. Se till att alla delar är rena och torra.

MILJÖ

Släng inte apparaten i vanligt hushållsavfall, utan lämna in den på en officiell återvinningsplats. Genom att göra detta hjälper du till att skydda miljön.

FELSÖKNING

| PROBLEM | MÖJLIG ORSAK | LÖSNING |
|--|---|---|
| Luftfritösen fungerar inte. | Apparaten är inte inkopplad. | Sätt i strömssladden i ett jordat vägguttag. |
| | Du har inte ställt in timern. | Ställ in timerknappen på önskad förberedelsestid för att starta apparaten. |
| Ingredienserna som friterats med luftfritösen är inte klara. | Mängden ingredienser i brickan är för stor. | Placera mindre portioner av ingredienser i brickan. Mindre portioner friteras jämnare. |
| | Temperaturinställningen är för låg. | Ställ in temperaturknappen på önskad temperaturinställning (se avsnittet 'Inställningar' i kapitlet 'Använda apparaten'). |
| | Förberedelsestiden är för kort. | Ställ in timern på önskad förberedelsestid (se avsnittet 'Inställningar' i kapitlet 'Använda apparaten'). |

| PROBLEM | MÖJLIG ORSAK | LÖSNING |
|--|--|--|
| Ingredienserna friteras ojämnt i luftfritösen. | Vissa typer av ingredienser behöver skakas halvvägs genom förberedelseiden. | Ingredienslagren (t.ex. chips) behöver skakas halvvägs genom förberedelseiden. Se avsnittet "Inställningar". |
| De friterade snacksen är inte krispiga när de tas ut från luftfritösen. | Du använde en typ av mat som är bättre att tillaga i en traditionell fritös med djup olja. | Använd ugnsnacks eller pensla snacksen lätt med olja för ett krispigare resultat. |
| Jag kan inte skjuta in pannan i apparaten på rätt sätt. | Det är för många ingredienser i brickan. | Fyll inte brickan över MAX-markeringen. |
| | Brickan är inte placerad korrekt i lådan. | Tryck ner brickan i lådan tills du hör ett klick. |
| Vit rök kommer ut från apparaten. | Du tillagar oljiga ingredienser. | När du friterar oljiga ingredienser i luftfritösen kommer en stor mängd olja att droppa ner i lådan. Oljan kan producera vit rök och får lådan att bli varmare än vanligt. Detta påverkar inte apparaten eller slutresultatet. |
| | Pannan innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning. | Vit rök orsakas av att fettet hettas upp i pannan. Se till att rengöra pannan ordentligt efter varje användning. |
| Mina chips friteras ojämnt i luftfritösen. | Du använde inte rätt typ av potatis. | Använd färska potatisar och se till att de förblir fasta under friteringen. |
| | Du sköljde inte potatispinnarna ordentligt innan du friterade dem. | Skölj potatispinnarna ordentligt för att avlägsna stärkelsen från utsidan av pinnarna. |
| Mina chips är inte krispiga när de tas ut från luftfritösen. | Krispigheten hos pommes frites beror på mängden olja och vatten i dem. | Se till att torka potatispinnarna ordentligt innan du tillsätter oljan. |
| | | Skär potatispinnarna mindre för ett krispigare resultat. |
| | | Tillsätt lite mer olja för ett krispigare resultat. |

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

TEKNISK DATA

| | |
|----------------------|---------------------|
| Spänning | 220-240V- 50Hz-60Hz |
| Effekt (watt) | 2700 Watts |
| Lådans kapacitet | 5.1 L +3.2 L |
| Justerbar temperatur | 80°C - 200° C |
| Timer | (0-60 min) |

SV

FABRIKSGARANTI FÖR USA, CAN, EU & CH.

Garanti: BODUM® AG, Schweiz, lämnar garanti på varmluftsfritysen L MELIOR i två år från inköpsdatum gällande materialfel och fel som kan härledas till designen eller tillverkningen.

Garantor: BODUM® (Schweiz) AG, Altgasse 82, 6340 Baar, Switzerland

Garantivillkor: Garantin måste fyllas i av säljaren vid tidpunkten för köpet. Du måste uppvisa garantibeviset att få garantitjänster. Skulle din BODUM®-produkt kräva garantiservice, kontakta din BODUM®-återförsäljare, en BODUM®-butik, ditt lands BODUM®-grossist, eller besök www.bodum.com.

BODUM® kommer inte ge garanti för skador som uppstått på grund av felaktig användning, felaktig hantering, normalt slitage, bristfälligt eller felaktigt underhåll eller skötsel, felaktig drift eller användning av apparaten av obehöriga personer.

Denna tillverkargaranti påverkar inte dina lagstadgade rättigheter under tillämplig nationell lagstiftning som är i kraft, eller din rätt mot försäljaren som härrör från deras försäljning-/köpekontrakt.

Bruksanvisning

MILJÖVÄNLIG AVFALLSHANtering



Det är olagligt att kasta elektriska apparater som är defekta eller föråldrade tillsammans med det vanliga avfallet. De måste tas om hand separat. Konsumenterna har möjlighet att lämna sådana anordningar gratis på återvinningscentraler. Ägare av sådana anordningar måste föra dem till insamlingsplatser eller ställa ut dem när respektive samlingar sker. Genom att göra denna mindre personliga insats, bidrar du till att värdefulla råvaror återvinns och föroreningar hanteras korrekt.

PORTUGUÊS

Parabéns! Agora você é o orgulhoso proprietário de uma MELIOR Air Fryer L, uma fritadeira elétrica da BODUM®. Por favor, leia atentamente estas instruções antes de usar o aparelho.

AVISO DE SEGURANÇA IMPORTANTE

Ao utilizar aparelhos elétricos, devem-se seguir sempre precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

Leia todas as instruções com cuidado.

Não toque em superfícies quentes.

Para se proteger contra choque elétrico, não mergulhe o cabo, as fichas ou a base em água ou qualquer outro líquido.

AVISO! Este aparelho elétrico contém uma função de aquecimento. Superfícies diferentes das superfícies funcionais podem atingir altas temperaturas. Uma vez que as temperaturas são percebidas de forma diferente por diferentes pessoas, este equipamento deve ser utilizado com CUIDADO. O equipamento só deve ser tocado nas alças e superfícies de agarre previstas e utilizar proteção térmica, como luvas ou similar. Superfícies diferentes das superfícies de agarre previstas devem ser deixadas a arrefecer tempo suficiente antes de serem tocadas.

Desligue da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar as peças.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou por pessoas qualificadas para evitar perigos.

Evite o uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho, pois podem causar ferimentos.

Não utilize ao ar livre.

Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou balcão, nem toque em superfícies quentes.

Não coloque sobre ou próximo a um queimador a gás ou elétrico quente, nem dentro de um forno aquecido.

Deve-se ter extrema precaução ao mover um aparelho contendo óleo quente ou outros líquidos quentes.

Conecte sempre o cabo na tomada da parede. Para desconectar, desligue todos os controles e depois remova o plugue da tomada.

Não utilize o aparelho para outros fins além do seu uso pretendido.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, desde que tenham supervisão ou instruções sobre o uso seguro

do aparelho e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção devem ser realizadas por crianças somente se tiverem mais de 8 anos e forem supervisionadas.

Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.

Os aparelhos não devem ser operados por meio de temporizadores externos ou sistemas de controle remoto separados.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.

IMPORTANTE! Leia este manual cuidadosamente antes de usar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Este aparelho não se destina a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, como áreas de cozinha de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de campo; por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; estabelecimentos de alojamento e pequeno-almoço.

Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.

Nunca mergulhe a caixa, que contém componentes elétricos e elementos de aquecimento, em água nem a enxágue sob a torneira.

Não permita que água ou qualquer outro líquido entre no aparelho para evitar choque elétrico.

Coloque sempre os ingredientes a serem fritos na bandeja, para evitar o contato com os elementos de aquecimento.

Não cubra a entrada de ar e as aberturas externas de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.

Não encha a gaveta com óleo, pois isso pode causar risco de incêndio.

Nunca toque no interior do aparelho enquanto ele estiver em funcionamento.

A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho estiver em funcionamento.

ATENÇÃO! Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem da rede local.

Não utilize o aparelho se houver algum dano na ficha, no cabo de alimentação ou em outras peças.

Não peça a nenhuma pessoa não autorizada para substituir ou reparar o cabo principal danificado.

Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.

Não conecte o aparelho nem opere o painel de controlo com as mãos molhadas.

Não coloque o aparelho encostado a uma parede ou outros aparelhos.

Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre na parte traseira e nas laterais e 10 cm de espaço livre por cima do aparelho.

Não coloque nada sobre o aparelho.

Não utilize o aparelho para nenhum outro fim além do descrito neste manual.

Não deixe o aparelho funcionar sem vigilância.

Durante a fritura a ar quente, o vapor quente é libertado pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar. Também tenha cuidado com o vapor e ar quentes ao remover a gaveta do aparelho.

A temperatura das superfícies acessíveis pode ficar alta durante o uso (Fig. 2).

Desligue imediatamente o aparelho se vir fumaça escura saindo dele. Espere a emissão de fumaça parar antes de remover a gaveta do aparelho.

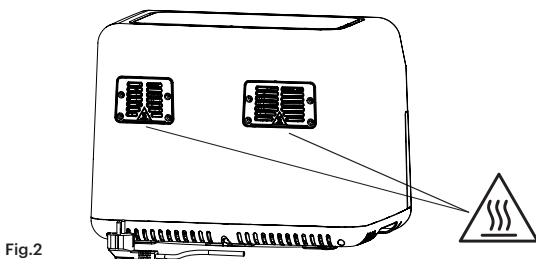
CUIDADO! Certifique-se de que o aparelho esteja colocado em uma superfície horizontal, plana e estável.

Este aparelho é destinado apenas ao uso doméstico. Pode não ser adequado para uso seguro em ambientes como cozinhas de funcionários, fazendas, motéis e outros ambientes não residenciais. Também não se destina a ser usado por clientes em hotéis, motéis, estabelecimentos de alojamento e pequeno-almoço e outros ambientes residenciais.

Se o aparelho for utilizado de maneira inadequada, para fins profissionais ou semiprofissionais, ou se não for usado de acordo com as instruções do manual do usuário, a garantia será invalidada e poderemos recusar qualquer responsabilidade por danos causados.

O aparelho precisa de aproximadamente 30 minutos para esfriar antes de ser manuseado ou limpo com segurança.

Desligue sempre o aparelho da tomada quando não estiver em uso.



Guarde estas instruções do usuário para referência futura.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO INTERNO

INTRODUÇÃO

Esta nova fritadeira a ar proporciona uma forma fácil e saudável de preparar os seus ingredientes favoritos. Utilizando uma circulação de ar quente e uma grelha superior, é capaz de fazer inúmeros pratos. A melhor parte é que a fritadeira a ar quente aquece a comida de todas as direções.

BEFORE FIRST USE

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Remova quaisquer adesivos ou etiquetas do aparelho.
3. Limpe completamente as bandejas e gavetas com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
4. Limpe o interior e exterior do aparelho com um pano úmido.

CUIDADO! Esta é uma fritadeira livre de óleo que funciona com ar quente. Não encha a gaveta com óleo ou gordura diretamente.

NOTA: Quando a sua fritadeira de ar estiver aquecida pela primeira vez, pode emitir um pouco de fumaça ou odor. Isso é normal em muitos aparelhos aquecidos. Isso não afeta a segurança do seu aparelho.

**PREPARAÇÃO
PARA USO**

1. Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal e plana.

CUIDADO! Não coloque o aparelho numa superfície que não seja resistente ao calor.

2. Coloque as bandejas nas gavetas (Fig. 4).

NOTA: A bandeja está devidamente fixada apenas quando encaixa no lugar.

ATENÇÃO! Não encha a gaveta com óleo ou qualquer outro líquido.

ATENÇÃO! Não coloque nada em cima do aparelho, o fluxo de ar será interrompido, afetando o resultado da fritura com ar quente.

**UTILIZANDO O
APARELHO**

O aparelho livre de óleo pode preparar uma ampla variedade de ingredientes.

1. Conecte a ficha na tomada elétrica com aterramento.
2. Retire cuidadosamente a gaveta da fritadeira de ar (Fig. 3).
3. Coloque os ingredientes na bandeja (Fig. 5).
4. Deslize a gaveta de volta para a fritadeira de ar (Fig. 6).

NOTA: Alinhe cuidadosamente as gavetas com os guias no corpo da fritadeira.

CUIDADO! Nunca use a gaveta externa sem a bandeja interna dentro.

CUIDADO! Não toque na gaveta externa durante e após o uso, pois ela fica muito quente. Toque apenas na alça.

5. Determine o tempo de preparo necessário para o ingrediente (consulte a seção "Configurações" neste capítulo).

6. Alguns ingredientes requerem uma agitação na metade do tempo de preparo (consulte a seção "Configurações" neste capítulo).

Para agitar os ingredientes, puxe a gaveta para fora do aparelho pela alça e agite bem. Em seguida, deslize a gaveta de volta para a fritadeira de ar.

DICA: Se definir o temporizador para metade do tempo de preparo, o alarme sonoro do temporizador irá soar quando tiver que agitar os ingredientes. No entanto, isso significa que precisará redefinir o temporizador para o tempo de preparo restante.

7. Quando ouvir o alarme do temporizador, puxe a gaveta para fora do aparelho.

NOTA: Pressionar o botão de energia por 2 segundos desliga o aparelho manualmente.

DICA: Você pode ajustar a temperatura ou o tempo conforme preferir. Suas configurações são mantidas por cerca de 60 minutos após a remoção da gaveta.

8. Verifique se os ingredientes estão prontos.

Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta deslizar a gaveta de volta para o aparelho e redefinir o temporizador para alguns minutos extras.

9. Para remover os ingredientes (por exemplo, batatas fritas), puxe a gaveta para fora da fritadeira de ar e coloque-a numa superfície resistente ao calor.

ATENÇÃO! Não vire a bandeja ao contrário, pois qualquer excesso de óleo que tenha acumulado no fundo da gaveta irá escorrer sobre os ingredientes.

CUIDADO! A gaveta e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes na fritadeira de ar, vapor pode escapar da gaveta.

10. Use pinças ou outros utensílios de cozinha para transferir os alimentos para um prato.

11. Quando um lote de ingredientes estiver pronto, a fritadeira de ar pode ser usada imediatamente para o próximo lote.

Fig.4

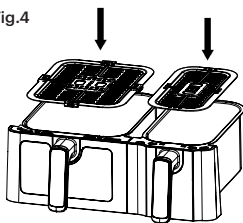


Fig.3

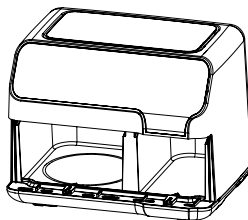


Fig.5

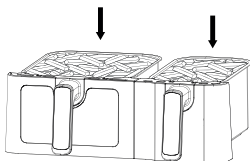
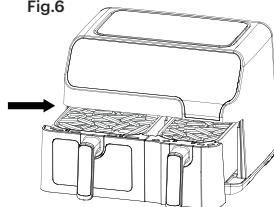


Fig.6



INSTRUÇÕES DO PAINEL DE CONTROLO




INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

1. Botão de energia


Uma vez que a bandeja e a gaveta estejam devidamente posicionadas, o botão de energia (⏻) será iluminado. Toque no botão de energia para colocar o aparelho em modo de espera. Após selecionar o tipo de gaveta, toque no botão de energia novamente para iniciar o processo de cozimento. Mantenha pressionado o botão de energia por 2 segundos para desligar o aparelho durante o cozimento.

NOTA: Durante o cozimento, você pode tocar em qualquer botão para controlar a pausa e o reinício do cozimento.


2. Botão de pré-configuração

Ao selecionar o botão de pré-configuração , você pode percorrer as 8 opções populares de alimentos de 17 a 24. Uma vez selecionado, o tempo de pré-configuração e a função de temperatura de cozimento são ativados.



3. Botão da gaveta esquerda

Ao tocar neste botão , várias funções serão iluminadas. O indicador pisca no primeiro item de menu padrão (batatas fritas). Para batatas fritas, o display do programa mostra a temperatura no canto superior esquerdo e o tempo no canto inferior esquerdo. A luz sempre estará acesa para o tempo. Se você segurar o botão por 2 segundos, cancelará a seleção e voltará ao modo de espera.



4. Botão da gaveta direita

Ao tocar neste botão , várias funções serão iluminadas. O indicador pisca no primeiro item de menu padrão (batatas fritas). Para batatas fritas, o display do programa mostra a temperatura no canto superior esquerdo e o tempo no canto inferior esquerdo. A luz sempre estará acesa para o tempo. Se você segurar o botão por 2 segundos, cancelará a seleção e voltará ao modo de espera.


5 e 6. Botões de controle de temperatura e temporizador

Os símbolos do Botão 5  e Botão 6  permitem aumentar ou diminuir a temperatura de cozimento em 5°C de cada vez para a gaveta esquerda. Mantendo a tecla pressionada, a temperatura será alterada rapidamente. Faixa de controle de temperatura: 80°C a 200°C. Da mesma forma, para o botão do temporizador, mantê-lo pressionado alterará rapidamente o tempo. Faixa de controle de tempo: 1 minuto a 60 minutos.


7 e 8. Botões de controle de temperatura e temporizador

Os símbolos do Botão 7  e Botão 8  permitem aumentar ou diminuir a temperatura de cozimento em 5°C de cada vez para a gaveta direita. Mantendo a tecla pressionada, a temperatura será alterada rapidamente. Faixa de controle de temperatura: 80°C a 200°C. Da mesma forma, para o botão do temporizador, mantê-lo pressionado alterará rapidamente o tempo. Faixa de controle de tempo: 1 minuto a 60 minutos.

9. Ícones do botão de temperatura/tempo

Para ajustar a temperatura e o tempo desejados, basta tocar no botão  e percorrer para selecionar as quantidades necessárias.

10. Botão de sincronização

Use este botão  para definir os tempos para duas receitas diferentes simultaneamente.

Indicador "11" - Exibição da gaveta esquerda
Indicador "12" - Temperatura da gaveta esquerda
Indicador "13" - Temporizador da gaveta esquerda
Indicador "14" - Exibição da gaveta direita
Indicador "15" - Temperatura da gaveta direita
Indicador "16" - Temporizador da gaveta direita
Indicador "17-24" - Indicador de receita

INSTRUÇÕES DETALHADAS DE UTILIZAÇÃO

1. Modo de inicialização

Antes de ligar, verifique se as gavetas estão corretamente encaixadas e se a máquina está ligada à corrente. A máquina emitirá um "bip" uma vez ao ser ligada e as luzes piscarão apenas durante um segundo. O botão "Power" permanecerá iluminado.

2. Modo standby

Ao tocar no botão de ligar, os ícones de seleção de gaveta serão iluminados e assim irão permanecer em modo standby. O aparelho irá voltar automaticamente ao modo de inicialização após 5 minutos se não for feita uma seleção.

3. Botões das gavetas esquerda e direita

3.1. Ao tocar nos botões das gavetas (1) e (2), os indicadores de função e menu irão iluminar-se e permanecer iluminados. O indicador do menu de predefinição (batatas fritas) irá piscar, ao passo que os restantes indicadores irão permanecer iluminados. Entretanto, os indicadores de temperatura e tempo irão piscar. Para cancelar a seleção da gaveta esquerda, prima e mantenha premido o botão correspondente durante 2 segundos. Do mesmo modo, prima e mantenha premido o botão correspondente à gaveta direita. Se a seleção de ambas as gavetas for cancelada ao premir os respetivos botões, o produto irá entrar em modo standby.

3.2. Para selecionar uma receita, toque no botão de pré-ajuste. Ajuste a temperatura e o tempo com base nos requisitos alimentares específicos. Ao premir o botão de ajuste de temperatura, haverá uma variação de temperatura de 5° C cada vez que premir. Para um ajuste contínuo, prima continuamente a tecla "+" ou a tecla "-". A temperatura pode ser ajustada numa escala de 80° C a 200° C para cada menu. Para ajustar o tempo, prima o botão de ajuste de tempo para alterar o tempo em 1 minuto com cada clique. O tempo pode ser ajustado numa escala de 1 minuto a 60 minutos.

3.3. Uma vez selecionados o tempo, a receita e a temperatura, prima o ícone do botão de ligar para dar início ao processo de cozedura. A gaveta (1) ou (2) irá começar a trabalhar e o ecrã irá exibir o tempo

de cozedura atual num formato de contagem regressiva. A luz não irá mais piscar. O indicador da receita selecionada não irá variar, ao passo que os indicadores de outras receitas serão desativados.

3.4. Se precisar de ajustar a temperatura ou tempo durante o processo de cozedura, prima os botões correspondentes à temperatura ou tempo uma vez e, em seguida, utilize os botões "+" ou "-" para fazer os ajustes pretendidos. O aparelho irá continuar a funcionar durante o processo de ajuste.

3.5. Se precisar de repor a receita durante o processo de cozedura, prima gentilmente o botão de pré-ajuste uma vez para pausar. O funcionamento do aquecedor e do motor será interrompido e o indicador de receita irá piscar, juntamente com a tela de exibição. Ajuste a receita conforme necessário durante este período de tempo, podendo inclusive ajustar a temperatura e o tempo caso seja necessário.

3.6. Prima o botão de ligar durante a cozedura, e o aparelho irá parar de funcionar. Prima o botão de ligar durante a cozedura, e o aparelho irá parar de funcionar.

3.7. Se precisar de desligar o aparelho durante a cozedura, prima o botão de ligar durante 2 segundos. Será emitido um sinal sonoro e o ecrã irá exibir a mensagem de confirmação "OFF" (Desligado).

3.8. Concluído o processo de cozedura, o ecrã irá exibir a mensagem "OFF" (Desligado) e será emitida uma série de 5 "bips" pontuais. A tela de exibição será desligada e o aparelho irá voltar ao modo standby.

3.9. Durante o ciclo de cozedura, se retirar as gavetas, o ecrã mostrará a palavra "ABERTO" e a máquina pára de funcionar. Para reiniciar a máquina, volte a inserir as gavetas.

4. Modo de funcionamento com duas gavetas

4.1 Operação das 2 gavetas

4.1.1. Em primeiro lugar, selecione uma gaveta. Selecione a receita, a temperatura e o tempo conforme necessário. Em segundo lugar, selecione a outra gaveta, assim como a receita, a temperatura e o tempo, tal como fez com a primeira gaveta.

4.1.2. Ao premir o botão de ligar, ambas as gavetas (1)/(2) irão começar a funcionar ao mesmo tempo. A luz do indicador e do botão para a receita da gaveta (1) irá piscar uma vez a cada 6 segundos, ao passo que a luz do indicador e do botão para a receita da gaveta (2) também irá piscar uma vez a cada 6 segundos. O ecrã irá alternar entre a gaveta (1) e a gaveta (2), com um intervalo de aproximadamente 3 segundos.

4.1.3. Em alternativa, pode iniciar a gaveta (1) primeiro premindo o botão de ligar depois de definir os parâmetros para a gaveta (1). Em seguida, prima o botão para definir os parâmetros para a gaveta

(2). Assim que a gaveta (2) estiver pronta, prima o botão de ligar novamente para iniciar a gaveta (2).

4.1.4. No modo de operação com duas gavetas, o tempo é a exibição padrão. Pressione uma vez os botões de Temperatura e Tempo para cada gaveta para fazer as seleções correspondentes para a receita desejada. A máquina voltará a exibir o tempo após 3 segundos de inatividade.

4.2 Depuração durante o processo de trabalho com duas gavetas

4.2.1. Enquanto as duas gavetas cozinham ao mesmo tempo, se precisar de ajustar a temperatura ou tempo para a gaveta (1), prima o botão correspondente e faça os ajustes necessários. Tenha em atenção que não pode ajustar a receita neste situação. Se não houver mais atividade 10 segundos após fazer os ajustes, a tela de exibição irá voltar automaticamente ao modo normal.

4.2.2. Se precisar de alterar as definições de temperatura ou tempo para a gaveta (2), consulte o ponto "4.2.1".

4.2.3. Durante o processo de cozedura, é possível ajustar a receita e a temperatura ou tempo selecionando a gaveta pretendida e premindo o botão de ligar. Cancele o modo de pausa premindo o botão de ligar novamente.

4.2.4. Quando o aparelho entrar no modo de pausa e não houver atividade durante 5 minutos, a cozedura é interrompida e o aparelho entra em modo standby.

4.3 Desligar as duas gavetas

4.3.1. Mantenha pressionado o botão "Power" por 2 segundos, e a gaveta selecionada deixará de funcionar e voltará ao modo de espera.

4.4. Retire a gaveta.

4.4.1. Durante o processo de cozimento, se uma gaveta for retirada, o visor mostrará "ABERTO". O funcionamento será retomado quando a bandeja for recolocada. Uma gaveta pode ser removida e recarregada sem afetar a outra gaveta.

4.4.2. Quando a gaveta é retirada e a máquina está no modo de espera, o visor mostrará "ABERTO" e o cozimento será suspenso.

4.5 Interromper a atividade das duas gavetas

4.5.1. Para cozinhar com as duas gavetas, prima o botão de ligar uma vez e ambas as gavetas irão ficar em modo de pausa ao mesmo tempo. Prima o botão de ligar novamente para retomar a cozedura.

4.5.2. Quando as 2 gavetas ficam em pausa ao mesmo tempo durante 5 minutos, a atividade das duas gavetas será interrompida e o modo standby será reativado.

5.4.3. Enquanto as duas gavetas cozinham, prima gentilmente o botão de ligar uma vez para ativar o modo de pausa para as duas gavetas ao mesmo tempo. Se precisar de fazer ajustes, comece por premir os botões para selecionar a gaveta pretendida e, em seguida, ajuste a receita, temperatura e tempo conforme os seus requisitos. Após efetuar os ajustes, prima novamente o botão de ligar para retomar o processo de cozedura para as duas gavetas ao mesmo tempo.

4.5.4. Durante o processo de cozedura com as duas gavetas, prima gentilmente o botão de ligar uma vez. Ambas as gavetas irão entrar em modo de pausa ao mesmo tempo. Mantenha premido o botão de ligar novamente durante 2 segundos. A atividade das duas gavetas será interrompida ao mesmo tempo. Os ecrãs esquerdo e direito irão exibir a mensagem "OFF" (Desligado) e o produto irá voltar ao modo standby após um sinal sonoro pontual ("bip").

4.6 Interromper a atividade das duas gavetas

4.6.1. Durante o processo de cozedura com as duas gavetas, mantenha premido o botão de ligar durante 2 segundos. A atividade das duas gavetas será interrompida ao mesmo tempo e os ecrãs esquerdo e direito irão exibir a mensagem "OFF" (Desligado). O aparelho irá entrar em modo standby após o "bip".

4.6.2. Se não houver atividade durante o processo de cozedura simultâneo das duas gavetas, uma vez concluído o tempo de exibição, tanto as funções de aquecimento como do motor serão interrompidas. A tela de exibição irá apresentar a mensagem "OFF" (Desligado). Depois de ser emitido um sinal sonoro constante de 5 "bips", a tela de exibição irá desligar-se e o aparelho irá regressar ao modo standby.

4.6.3. Se quiser desligar uma das duas gavetas enquanto cozinha, prima o botão da gaveta cuja atividade pretende interromper em primeiro lugar e, em seguida, prima e mantenha premido o botão de ligar durante 2 segundos. A gaveta selecionada irá parar de funcionar e a correspondente tela de exibição irá apresentar a mensagem "OFF" (Desligado). Após um "bip", o aparelho irá voltar ao modo standby. Neste momento, o aparelho irá passar para o modo de funcionamento com uma só gaveta.

4.7 Função simultânea

4.7.1. Esta função é ativada apenas quando duas receitas com tempos diferentes são selecionadas no modo de 2 gavetas.

4.7.2. Após selecionar o menu, comece por premir o botão de sincronização, que irá permanecer ligado. Prima novamente o botão de ligar para iniciar a atividade. Deste modo, a gaveta com o maior tempo de cozedura irá começar a funcionar, ao passo que o mostrador da gaveta com o menor tempo de cozedura irá exibir a mensagem "HOLD" (Em Espera). Uma vez decorrido o tempo adicional,

a gaveta com o menor tempo de cozedura irá começar a funcionar. O botão de sincronização irá manter-se ligado durante o processo.

4.7.3. Durante o funcionamento, se o tempo apresentado para uma das gavetas em espera ("HOLD") for superior ao da outra gaveta, o modo de sincronização será abandonado e o indicador para o botão de sincronização irá desligar-se.

4.7.4. Durante o funcionamento do aparelho, se uma das gavetas for removida, o temporizador para essa gaveta será colocado em pausa e o temporizador para a outra gaveta também será colocado em pausa. O ecrã irá exibir a mensagem "HOLD" (Em espera). Se a gaveta retirada for reinserida, a sincronização irá prosseguir.

4.7.5. Durante o funcionamento síncrono, se uma gaveta for colocada em pausa enquanto a outra gaveta continua a funcionar, a função de sincronização será abandonada e o indicador para o botão de sincronização irá desligar-se.

Observações

1. Modo de inicialização: quando este modo está ativado, o ícone do botão de ligar é o único que se encontra iluminado;
2. Modo standby: os botões de ligar e da gaveta (1) / gaveta (2) estão iluminados;
3. Premir o botão de pré-ajuste quando o dispositivo não está a funcionar: o correspondente botão de função está sempre ligado, o indicador da receita selecionada pisca, o resto do indicador de menu está sempre ligado, o ecrã correspondente pisca alternadamente para exibir a temperatura ou o tempo da receita selecionada. Ao ajustar o menu, a receita selecionada pisca. Ao selecionar a temperatura, prima o botão de temperatura, o ecrã irá piscar para exibir a temperatura atual. Prima o botão de tempo para ajustar o tempo; o ecrã muda o tempo atual e pisca.
4. Premir o botão de pré-ajuste durante o processo de cozedura: o indicador de receita não pisca. O ecrã pisca para exibir a temperatura e o tempo. Pode ajustar a temperatura e o tempo, mas não é possível ajustar a receita.
5. O modo de pausa de uma só gaveta, a correspondente tecla de função irá permanecer iluminada e o indicador do menu selecionado irá piscar. Os restantes indicadores de menu irão permanecer iluminados e a tela de exibição correspondente irá piscar, indicando as definições de temperatura e tempo. O botão de gaveta correspondente também irá piscar, permitindo os ajustes de menu, temperatura e tempo.
6. Quando o modo de sincronização é colocado em pausa, o correspondente botão de função irá manter-se ligado. O indicador de menu selecionado irá piscar, enquanto que o outro indicador de menu irá manter-se iluminado de forma constante. A tela de exibição

irá piscar, mostrando as definições de temperatura e tempo. Os correspondentes botões da gaveta (1) e gaveta (2) também irão piscar.

7. No modo de funcionamento, o botão de função correspondente irá permanecer iluminado. O indicador de menu selecionado também irá permanecer iluminado, enquanto que os restantes indicadores de menu serão desligados. O ecrã dos botões correspondente irá exibir o menu e o respetivo tempo de cozedura.

8. Quando ambas as gavetas estão a funcionar em simultâneo, o indicador de botão e o correspondente indicador de menu da gaveta (1) irão piscar simultaneamente a cada 6 segundos, com um tempo de fim de menos de 0,5 segundos. Após 3 segundos, o indicador de botão e o correspondente indicador de menu da gaveta (2) irão piscar simultaneamente a cada 6 segundos, com um tempo de fim de menos de 0,5 segundos. O piscar irá alternar entre os lados esquerdo e direito, com um intervalo de 3 segundos entre si.

9. O aparelho tem função de memória. Quando um ciclo de cozedura fica concluído, o aparelho não se desliga, e quando a mesma gaveta é selecionada para a próxima utilização, irá exibir diretamente o menu previamente utilizado. A função de memória será desativada se o aparelho estiver desligado durante 1 hora. Após mais de 1 hora, o aparelho irá exibir o respetivo estado inicial quando for novamente ligado.

10. O aparelho tem uma funcionalidade de memória para quando estiver desligado. Se o aparelho estiver a ser utilizado e perder energia acidentalmente, desde que volte a ter energia num prazo de 30 minutos, irá voltar a funcionar tal como estava antes da interrupção de energia.

CONFIGURAÇÕES

A próxima tabela irá ajudá-lo a selecionar as configurações básicas para os ingredientes.

NOTA: Tenha em mente que estas configurações são sugestões. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir as melhores configurações para os seus ingredientes.

Devido à tecnologia de Ar Quente que aquece instantaneamente o ar dentro do aparelho, puxar a gaveta para fora do aparelho durante o processo de fritura não perturba significativamente o processo.

DICAS:

- Ingredientes de tamanho pequeno geralmente requerem um tempo de preparação mais curto do que ingredientes de tamanho grande.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um

tempo de preparação ligeiramente mais longo, uma quantidade menor de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais curto.

- Agitar ingredientes menores a meio do tempo de preparação otimiza o resultado e pode ajudar a evitar ingredientes fritos de forma desigual.
- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para obter um resultado crocante. Frite os ingredientes na Air Fryer alguns minutos depois de adicionar o óleo.
- Não frite ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na Air Fryer.
- Petiscos que podem ser preparados num forno também podem ser preparados na Air Fryer.
- A quantidade ideal para preparar batatas fritas crocantes é de 500 gramas.
- Use massa pronta para preparar petiscos recheados de forma rápida e fácil. A massa pronta também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.
- Coloque uma forma de assar ou um prato de forno na bandeja da Air Fryer se quiser assar um bolo ou uma quiche, ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou ingredientes recheados.
- Você também pode usar a Air Fryer para reaquecer ingredientes. Para reaquecer ingredientes, ajuste a temperatura para 150°C (300°F) por até 10 minutos.

| Menu | Peso de referência | | Temperatura padrão | Tempo padrão do compartimento | Intervalo de temperatura | Intervalo de tempo | Agitar |
|-----------------------------|--------------------|-------|--------------------|-------------------------------|--------------------------|--------------------|--------|
| | | | | | | | |
| © Batatas Fritas Congeladas | Grande | 500 g | 200° C | 20 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Pequeno | 300 g | | | | | |
| © Bolo | Grande | 300 g | 150° C | 25 min | 80-200° C | 1-60 min | |
| | Pequeno | 150 g | | | | | |
| © Bife | Grande | 175 g | 200° C | 15 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Pequeno | 85 g | | | | | |
| © Coxas de Frango | Grande | 800 g | 200° C | 30 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Pequeno | 300 g | | | | | |

| Menu | Peso de referência | | Temperatura padrão | Tempo padrão do compartimento | Intervalo de temperatura | Intervalo de tempo | Agitar |
|-------------------|--------------------|-------|--------------------|-------------------------------|--------------------------|--------------------|--------|
| | | | | | | | |
| Ⓢ Asas de Frango | Grande | 500 g | 180° C | 22 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Pequeno | 300 g | | | | | |
| Ⓢ Camarão | Grande | 350 g | 190° C | 10 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Pequeno | 175 g | | | | | |
| Ⓢ Salsicha Assada | Grande | 240 g | 160° C | 10 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Pequeno | 130 g | | | | | |
| Ⓢ Tarte de Ovo | Grande | 290 g | 170° C | 20 min | 80-200° C | 1-60 min | |
| | Pequeno | 150 g | | | | | |

NOTA: Adicione 3 minutos ao tempo de preparação se começar a fritar quando o Air Fryer ainda estiver frio.

NOTA: Pode ajustar a temperatura ou o tempo de acordo com o efeito de cozedura real ao utilizar duas gavetas de cozedura ao mesmo tempo.

LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização.

Não utilize utensílios de cozinha em metal ou materiais de limpeza abrasivos, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

1. Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.

DICA: Remova a gaveta para permitir que a fritadeira de ar esfrie mais rapidamente.

2. Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.

3. Limpe a gaveta e a bandeja com água quente, detergente de lavagem de louça e uma esponja não abrasiva.

NOTA: Pode utilizar um produto desengordurante para remover quaisquer sujidades remanescentes.

DICA: Se houver sujidade presa nas bandejas ou no fundo da gaveta, encha a gaveta com água quente misturada com detergente de lavagem de louça. Coloque as bandejas na gaveta e deixe-as de molho na gaveta por cerca de 10 minutos.

4. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.

5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.

PT

- ARMAZENAMENTO**
1. Desligue o aparelho da tomada e deixe-o esfriar.
 2. Certifique-se de que todas as peças estejam limpas e secas.

AMBIENTE Não descarte o aparelho junto com o lixo doméstico normal quando este estiver acabado. Em vez disso, entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazer isso, ajuda a preservar o meio ambiente.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| PROBLEMA | POSSÍVEIS CAUSAS | SOLUÇÃO |
|---|---|---|
| A fritadeira de ar quente não funciona | O aparelho não está ligado à tomada. | Ligue o plugue principal a uma tomada com aterramento. |
| | Você não configurou o temporizador. | Defina a tecla do temporizador para o tempo de preparação necessário para ligar o aparelho. |
| Os ingredientes fritos com a fritadeira de ar não estão prontos. | A quantidade de ingredientes na bandeja é muito grande. | Coloque porções menores de ingredientes na bandeja. Porções menores são fritas de forma mais uniforme. |
| | A configuração de temperatura está muito baixa. | Configure a tecla de temperatura para a temperatura desejada (consulte a seção 'configurações' no capítulo 'Utilizando o aparelho'). |
| | O tempo de preparação está muito curto. | Configure o temporizador para o tempo de preparação desejado (consulte a seção 'Configurações' no capítulo 'Utilizando o aparelho'). |
| Os ingredientes estão sendo fritos de forma desigual na fritadeira de ar. | Certos tipos de ingredientes precisam ser agitados a meio do tempo de preparação. | As camadas de ingredientes (por exemplo, batatas fritas) precisam ser agitadas a meio do tempo de preparação. Consulte a seção 'Configurações'. |

Manual de Instruções

| PROBLEMA | POSSÍVEIS CAUSAS | SOLUÇÃO |
|--|--|---|
| Os petiscos fritos não estão crocantes quando saem da fritadeira de ar. | Você utilizou um tipo de alimento que é melhor preparado em uma fritadeira tradicional de imersão. | Utilize snacks próprios para forno ou pincele levemente um pouco de óleo nos snacks para obter um resultado mais crocante. |
| Não consigo deslizar a bandeja para dentro do aparelho corretamente. | Há muitos ingredientes na bandeja. | Não encha a bandeja acima da indicação MAX. |
| | A bandeja não está colocada corretamente na gaveta. | Empurre a bandeja para baixo na gaveta até ouvir um clique. |
| Sai fumo branco do aparelho. | Está a preparar ingredientes demasiado gordurosos. | Quando você fritar ingredientes gordurosos na fritadeira de ar, uma grande quantidade de óleo vai pingar na gaveta. O óleo produzirá fumaça branca, fazendo com que a gaveta aqueça mais do que o normal. Isso não afeta o funcionamento do aparelho nem o resultado final. |
| | A panela ainda contém resíduos de gordura de usos anteriores. | A fumaça branca é causada pelo aquecimento da gordura na panela. Certifique-se de limpar adequadamente a panela após cada uso. |
| As minhas batatas fritas não ficam crocantes quando saem da Air Fryer. | Você não usou o tipo correto de batata. | Utilize batatas frescas e certifique-se de que elas permaneçam firmes durante a fritura. |
| | Você não enxaguou corretamente as batatas antes de fritá-las. | Enxágue os palitos de batata corretamente para remover o amido da parte externa dos palitos. |
| As minhas batatas fritas não ficam crocantes quando saem da Air Fryer. | A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água presente nelas. | Certifique-se de secar adequadamente os palitos de batata antes de adicionar o óleo. |
| | | Corte os palitos de batata em pedaços menores para obter um resultado mais crocante. |
| | | Adicione um pouco mais de óleo para obter um resultado mais crocante. |

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**DADOS TÉCNICOS**

| | |
|-----------------------|---------------------|
| Tensão elétrica | 220-240V- 50HZ-60Hz |
| Potência nominal | 2700 Watts |
| Capacidade | 5.1 L +3.2 L |
| Temperatura ajustável | 80°C - 200° C |
| Temporizador | (0-60 min) |

GARANTIA FABRICANTE PARA A UNIÃO EUROPEIA & SUÍÇA.

Garantia: A BODUM® AG, Suíça, oferece garantia para a Air Fryer L MELIOR por um período de dois anos a partir da data da compra original contra materiais defeituosos e defeitos que podem ser rastreados até defeitos de design ou fabrico. As reparações serão efectuadas gratuitamente se todas as condições da garantia forem preenchidas. Não há reembolsos.

Garantidor: BODUM® (Schweiz) AG, Altgasse 82, 6340 Baar, Switzerland

Condições de garantia: O certificado de garantia deve ser preenchido pelo vendedor no momento da compra. Deve apresentar o certificado de garantia para obter os serviços de garantia. Se o seu produto BODUM® necessita de um serviço de garantia, contacte o seu revendedor BODUM®, uma loja BODUM®, o distribuidor BODUM® do seu país, ou visite www.bodum.com.

BODUM® não garante danos que resultam de um uso inadequado, manuseio inadequado, desgaste normal, manutenção inadequada ou incorrecta, funcionamento incorrecto ou utilização incorrecta do aparelho por pessoas não autorizadas.

Esta garantia do fabricante não afecta os seus direitos legais provenientes das leis aplicáveis, nem os seus direitos em relação ao revendedor, decorrentes do contrato de venda/compra.

ELIMINAÇÃO ECOLÓGICA

Agora é ilegal eliminar dispositivos eléctricos que são defeituosos ou obsoletos juntamente com o lixo doméstico. Estes devem ser eliminados de forma separada. Os consumidores podem deixar estes dispositivos em centros de recolha de forma gratuita. Os proprietários destes dispositivos são obrigados a levá-los para centros de recolha ou pontos de recolha. Ao fazer este pequeno esforço pessoal, está a contribuir para garantir a reciclagem de bens e o tratamento de contaminantes de forma adequada.

SUOMI

Onnittelut! Olet nyt ylpeä MELIOR Air Fryer L -laitteen omistaja, BODUM®-merkin sähköinen uppopaistin. Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TÄRKEÄT TURVALLISUUSMÄÄRÄYKSET

Kun käytät sähkökäyttöisiä laitteita, noudata aina perusvarotoimia, mukaan lukien seuraavat:

Lue kaikki ohjeet huolellisesti.

Älä kosketa kuumia pintoja.

Suojautuaksesi sähköiskulta, älä upota johtoa, pistokkeita tai alustaa veteen tai muuhun nesteeseen.

VAROITUS! Tämä sähkölaite sisältää lämmitystoiminnon. Toiminnoista poikkeavat pinnat voivat lämmetä erittäin kuumiksi. Koska lämpötilat voivat vaikuttaa eri tavalla eri henkilöihin, tätä laitetta tulee käyttää VAROEN. Laitetta saa koskettaa vain tarkoitettujen kahvojen ja tarttumispintojen kohdalta, ja käytä lämpösuojaus esimerkiksi hanskoja tai vastaavia. Toimintojen ulkopuoliset pinnat tulee antaa riittävästi aikaa jäähtyä ennen koskettamista.

Airfryer

Irrota pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä ja ennen puhdistamista. Anna sen jäähtyä ennen osien asentamista tai irrottamista.

Jos virtajohto vaurioituu, sen tulee vaihtaa valmistajan, valtuutetun huoltohenkilöstön tai vastaavan pätevän henkilön toimesta, jotta vaaratilanteet vältetään.

Vältä käyttämästä laitteen valmistajan suosittelemattomia lisävarusteita, koska ne voivat aiheuttaa vammoja.

Älä käytä ulkona.

Älä anna johdon roikkua pöydän tai tason reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.

Älä aseta sitä kuumien kaasu- tai sähköliesien tai kuumennettuun uuniin.

Kun siirät kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä sisältävää laitetta, ota äärimmäisen varovainen.

Kiinnitä pistokkeen johto aina seinäpistorasiaan. Irrota se kääntämällä kaikki säätimet "pois päältä" ja irrottamalla sitten pistoke seinästä.

Älä käytä laitetta muuhun tarkoitukseen kuin siihen, mihin se on tarkoitettu.

Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on fyysisiä, aistinvaraisia tai henkisiä rajoitteita tai joilla on vähäinen kokemus ja tietämys, jos heille on annettu valvontaa tai ohjeita laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Puhdistusta ja käyttäjän ylläpitoa ei saa tehdä lapsille, elleivät he ole vähintään 8-vuotiaita ja valvonnassa.

Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiailta lapsilta poissa.

Laitteiden käyttöä ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäätöjärjestelmän avulla ei ole tarkoitettu.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET.

TÄRKEÄÄ! Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä se tulevaa tarvetta varten.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi kotitalous- ja vastaavissa sovelluksissa, kuten kauppojen, toimistojen ja muiden työympäristöjen henkilökuntakeittiöissä; maatalousrakennuksissa; hotellien, motellien ja muiden asuntotyyppisten ympäristöjen asiakkaiden käytössä; majataloissa.

Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiailta lapsilta poissa.

Älä upota koteloa, jossa on sähkökomponentteja ja lämmityselementit, veteen tai huuhtele sitä hanan alla.

Älä anna veden tai muun nesteen päästä laitteeseen, jotta sähköisku voidaan välttää.

Laita ainekset, jotka haluat paistaa, aina kaukaloon estääksesi niitä joutumasta kosketuksiin lämmityselementtien kanssa.

Älä peitä ilmanottoaukkoa ja ilman ulostuloaukkoja, kun laite on käytössä.

Älä täytä laatikkoa öljyllä, koska tämä voi aiheuttaa tulipalovaaran.

Älä kosketa laitteen sisäosia sen ollessa käynnissä.

Laitteen kosketuspinnat saattavat olla hyvin kuumia laitteen ollessa käynnissä.

VAROITUS! Tarkista, että laitteen ja alueesi sähköjännite ovat yhteensopivat.

Älä käytä laitetta, jos virtaliitin, virtajohto tai muu osa on millään tavalla vaurioitunut.

Vaihdata tai korjauta vaurioitunut virtajohto vain ammattilaisella.

Pidä virtajohto poissa kuumilta pinnoilta.

Älä liitä virtajohtoa tai käytä ohjauspaneelia märillä käsillä.

Älä aseta laitetta seinää tai muita laitteita vasten.

Jätä vähintään 10 cm tyhjää tilaa laitteen taakse, sivuille ja yläpuolelle.

Älä aseta mitään laitteen päälle.

Älä käytä laitetta muuhun kuin käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen.

Älä jätä laitetta valvomatta sen ollessa käynnissä.

Kuumailmafriteerauksen aikana ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Pidä kätesi ja kasvoski turvallisen välimatkan päässä höyrystä ja ilmanpoistoaukoista. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös ottaessasi vetolaatikkaa pois laitteesta.

Käytön aikana helposti saavutettavat pinnat voivat olla kuumia (Kuva 2).

Irrota laite välittömästi pistorasiasta, jos näet tummaa savua nousevan laitteesta. Odota, että savun muodostuminen loppuu ennen kuin poistat laatikon laitteesta.

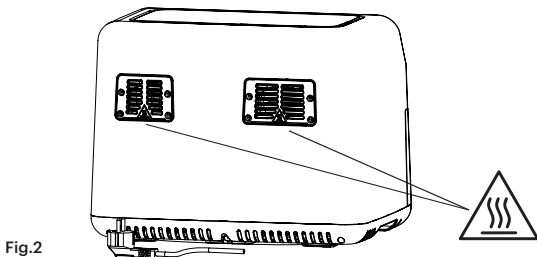
OLE VAROVAINEN! Varmista, että laite on asetettu vaakasuoralle, tasaiselle ja vakaalle pinnalle.

Tämä laite on suunniteltu vain kotitalouskäyttöön. Sitä ei ehkä voida turvallisesti käyttää ympäristöissä, kuten henkilökuntakeittiöissä, maataloilla, motelleissa ja muissa ei-asuinrakennuksissa. Eikä se ole tarkoitettu käytettäväksi hotelleissa, motelleissa, majataloissa ja muissa asuinrakennuksissa asiakkaiden toimesta.

Jos laitetta käytetään virheellisesti tai ammattimaiseen tai puoliammattimaiseen käyttöön tai sitä ei käytetä käyttöohjeissa kuvatulla tavalla, takuu raukeaa ja emme ole vastuussa aiheutuneista vahingoista.

Laitteen tulee jäähtyä noin 30 minuuttia ennen turvallista käsittelyä tai puhdistamista.

Irrota laite aina pistorasiasta käytön ulkopuolella ollessaan.



Säilytä nämä käyttöohjeet tulevaa tarvetta varten.

VAIN SISÄKÄYTTÖÖN KOTITALOUKSISSA

JOHDANTO

Tämä uusi ilmakeuhvaimi tarjoaa helpon ja terveellisen tavan valmistaa suosikkiainesosi. Käyttämällä kuumaa nopeaa ilmankiertoa ja ylägrilliä se pystyy valmistamaan lukuisia ruokia. Parasta on, että ilmakeuhvaimi lämmittää ruokaa kaikista suunnista.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2. Poista laitteesta mahdolliset tarrojen tai etikettien jäänteet.
3. Puhdista kaukalot ja laatikot perusteellisesti kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja pehmeällä sienellä.
4. Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla.

OLE VAROVAINEN! Tämä on öljytön kuumailmapaistin, joka toimii

kuumalla ilmalla. Älä täytä laatikkoa suoraan öljyllä tai paistamiseen tarkoitettulla rasvalla.

HUOMAUTUS: Kun kuumailmapaistin lämmitetään ensimmäistä kertaa, siitä saattaa vapautua hieman savua tai hajua. Tämä on normaalia monissa lämmitettävissä laitteissa eikä vaikuta laitteen turvallisuuteen.

VALMISTAUTUMISEN KÄYTTÖÖN

1. Aseta laite tasaiselle ja vaakasuoralle pinnalle.

VAROITUS! Älä aseta laitetta lämpöä kestävämmälle pinnalle.

2. Aseta tarjottimet vetolaatikoihin (Kuva 4).

HUOMAUTUS: Tarjotin on kiinnitetty kunnolla vasta, kun se napsahtaa paikalleen.

VAROITUS! Älä täytä vetolaatikkoa öljyllä tai millään muulla nesteellä.

VAROITUS! Älä laita mitään laitteen päälle, ilmavirta häiriintyy, mikä vaikuttaa kuumen ilman friteeraustulokseen.

LAITTEEN KÄYTTÖ

Öljytön laite voi valmistaa monenlaisia aineksia.

1. Kytke laitteen pistoke maadoitettuun pistorasiaan.

2. Vedä varovasti laatikko ulos kuumailmapaistimesta (Kuva 3).

3. Aseta ainekset kaukaloon (Kuva 5).

4. Työnnä laatikko takaisin kuumailmapaistiin (Kuva 6).

HUOMAUTUS: Aseta vetolaatikat varovasti ohjainten kanssa friteerauslaitteen runkoon.

OLE VAROVAINEN! Älä koskaan käytä uloimmaista laatikkoa ilman sisäistä kaukaloa.

OLE VAROVAINEN! Älä koske ulompaan laatikkoon käytön aikana tai sen jälkeen, sillä se kuumenee erittäin kuumaksi. Kosketa ainoastaan kahvaa.

5. Määritä aineksen vaadittu valmistusaika (katso osio "Asetukset" tässä luvussa).

6. Jotkut ainekset vaativat ravistuksen puolivälissä valmistusaikaa (katso osio "Asetukset" tässä luvussa).

Ravista aineksia vetämällä laatikko ulos laitteesta kahvasta ja ravista hyvin. Työnnä sitten laatikko takaisin kuumailmapaistiin.

VINKKI: Jos asetat ajastimen puoleen valmistusajasta, ajastimen summeri ääntyy, kun sinun tulee ravistaa aineksia. Tämä tarkoittaa kuitenkin sitä, että sinun tulee asettaa ajastin uudelleen jäljellä olevaa valmistusaikaa varten.

7. Kun kuulet ajastimen summerin äänen, vedä laatikko ulos laitteesta.

HUOMAUTUS: Painamalla virtapainiketta 2 sekunnin ajan sammutat laitteen manuaalisesti.

VINKKI: Voit säätää lämpötilaa tai aikaa mieltymyksi mukaan. Asetuksesi säilyvät noin 60 minuuttia laatikon poiston jälkeen.

8. Tarkista, ovatko ainekset valmiita.

Jos ainekset eivät ole vielä valmiita, työnnä yksinkertaisesti laatikko takaisin laitteeseen ja aseta ajastin muutamalle lisäminuutille.

9. Poista ainekset (esim. perunat) vetämällä vetolaatikko ulos ilmankuivaajasta ja asettamalla se kestäväälle lämpöä kestäväälle alustalle.

OLE VAROVAINEN! Älä käänäytä tarjotinta ylösalaisin, sillä mahdollinen ylimääräinen öljy, joka on kerääntynyt tarjottimen pohjalle, valuu aineksille.

OLE VAROVAINEN! Laatikko ja ainekset ovat kuumia. Aineksista riippuen laatikosta saattaa vapautua höyryä.

10. Käytä pihdejä tai muita keittiövälineitä siirtääksesi ruoan lautaselle.

11. Kun yksi erä aineksia on valmis, ilmankuivaajaa voidaan käyttää heti seuraavan erän valmistamiseen.

Fig.4

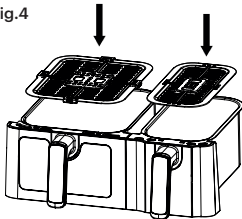


Fig.3

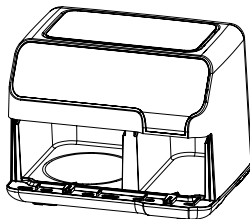


Fig.5

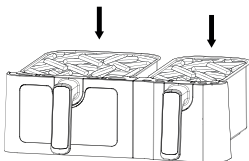
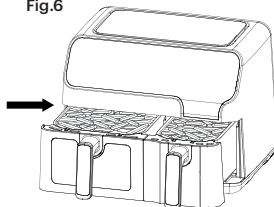


Fig.6




OHJAUSPANEELIN OHJEET



FI


KÄYTTÖOHJEET

1. Virtapainike


Kun laatikko ja vetolaatikko ovat oikein asennettuina, virtapainike  syttyy. Napauta virtapainiketta siirtääksesi laitteen lepotilaan. Kun olet valinnut vetolaatikon tyyppin, napauta virtapainiketta toistamiseen käynnistääksesi ruoanlaittoprosessin. Pidä virtapainiketta painettuna 2 sekunnin ajan sammuttaaksesi koko laitteen ruoanlaiton aikana.

HUOM: Ruoanlaiton aikana voit koskettaa mitä tahansa painiketta keskeyttääksesi ja jatkaaksesi ruoanlaittoa.


2. Esiasetuspainike

Esiasetuspainikkeen  valitseminen mahdollistaa valikoitujen 8 suosituksen ruokavaihtoehdon 17-24 selaamisen. Kun valittu, esiasetettu aika ja ruoanlaiton lämpötila-asetus aktivoidaan.



3. Vasemman vetolaatikon painike

Tämän painikkeen  napauttaminen syyttää erilaisia toimintoja. Merkkivalo vilkkuu ensimmäisessä oletusvalikko-kohteessa (chips). Siruille ohjelmanäytössä näkyy lämpötila ylävasemmassa nurkassa ja aika alavasemmassa nurkassa. Valo on aina päällä ajalle. Jos pidät painiketta painettuna 2 sekunnin ajan, peruutat valinnan ja siirryt lepotilaan.

4. Oikean vetolaatikon painike

Tämän painikkeen  napauttaminen syyttää erilaisia toimintoja. Merkkivalo vilkkuu ensimmäisessä oletusvalikko-kohteessa (chips). Siruille ohjelmanäytössä näkyy lämpötila ylävasemmassa nurkassa ja aika alavasemmassa nurkassa. Valo on aina päällä ajalle. Jos pidät painiketta painettuna 2 sekunnin ajan, peruutat valinnan ja siirryt lepotilaan.

5 ja 6. Lämpötilan ja ajastimen säätöpainikkeet

Painike 5  ja painike 6  mahdollistavat lämpötilan säätämisen 5 asteen välein vasemmassa vetolaatikossa. Pidä painiketta painettuna nopeaa lämpötilan muuttamista varten. Lämpötilan säätöalue: 80°C–200°C. Samoin ajastin-painiketta pitämällä painettuna aika muuttuu nopeasti. Ajastinalue: 1 min-60 min.

7 ja 8. Lämpötilan ja ajastimen säätöpainike


Painike 7  ja painike 8  mahdollistavat lämpötilan säätämisen

Käyttöohje


**TARKAT KÄYTTÖ-
OHJEET**

5 asteen välein oikeassa vetolaatikossa. Pidä painiketta painettuna nopeaa lämpötilan muuttamista varten. Lämpötilan säätöalue: 80°C–200°C. Samoin ajastin-painiketta pitämällä painettuna aika muuttuu nopeasti. Ajastinalue: 1 min-60 min.

9. Lämpötila-/aikapainikkeiden kuvakkeet

Voit säätää haluamasi lämpötilan ja ajan napauttamalla  painiketta ja valitsemalla tarvittavat arvot.

10. Synkronointipainike

Käytä tätä painiketta  asettaaksesi ajat kahdelle eri reseptille samanaikaisesti.

Merkkivalo "11" - Vasemman vetolaatikon näyttö

Merkkivalo "12" - Vasemman vetolaatikon lämpötila

Merkkivalo "13" - Vasemman vetolaatikon ajastin.

Merkkivalo "14" - Oikean vetolaatikon näyttö

Merkkivalo "15" - Oikean vetolaatikon lämpötila

Merkkivalo "16" - Oikean vetolaatikon ajastin

Merkkivalot "17-24" - Reseptin ilmaisindiicator light " 17-24 " Recipe indicator

1. Käynnistystila

Ennen virran kytkemistä tarkista, että laatikot ovat oikein asennettuina ja laite on kytketty pistorasiaan. Laite antaa yhden "piippauksen" käynnistyessään, ja valot vilkkuvat vain yhden sekunnin ajan. "Virtapainike" pysyy valaistuna.

2. Valmiustila

Virtapainikkeen napauttaminen syyttää valon lokeron valintakuvakkeisiin, joiden valo jatkaa palamista valmiustilassa. Laite palaa automaattisesti käynnistystilaan 5 minuutin kuluttua, jos mitään valintoja ei tehdä.

3. Vasemman ja oikean lokeron painikkeet

3.1. Kun lokeron (1) ja (2) painikkeita kosketaan, toimintojen ja ruokalistojen merkkivalot syttyvät ja jäävät palamaan. Oletusruokalistan (ranskalaiset perunat) merkkivalo vilkkuu, muut merkkivalot jäävät palamaan. Samalla lämpötilaa ja aikaa osoittavat merkkivalot käyvät vilkkumaan. Voit peruuttaa vasemman lokeron valinnan pitämällä vastaavaa painiketta painettuna 2 sekunnin ajan. Vastavasti toimitaan myös oikean lokeron kohdalla. Jos kumpikin lokero peruetetaan painamalla painikkeita, laite siirtyy valmiustilaan.

3.2. Valitse resepti koskettamalla esiasetuspainiketta. Säädä lämpötila ja aika ruokakohtaisten vaatimusten mukaan. Lämpötilan säätöpainikkeen painaminen muuttaa lämpötilaa 5 °C:lla jokaista painallusta

kohden. Säädä lämpötilaa enemmän kerrallaan painamalla pitkään plus- tai miinuspainiketta (+ tai -). Lämpötilaa voidaan säätää jokaisen ruokalistan kohdalla välillä 80-200 °C. Aikaa säädetään ajan säätöpainikkeesta, ja aika vaihtuu 1 minuutilla jokaista painallusta kohden.

Aikaa voidaan säätää välillä 1–60 minuuttia.

3.3. Kun resepti, lämpötila ja aika on asetettu, aloita kypsentäminen koskettamalla virtapainikkeen kuvaketta. Lokero (1) tai (2) aloittaa kypsentämisen, ja näytössä näkyy nykyinen kypsennysaika taaksepäin laskettavassa muodossa. Vilkkuminen lakkaa. Valitun reseptin merkkivalo palaa tasaisesti, muiden reseptien merkkivalot sammuvat.

3.4. Jos haluat säätää lämpötilaa tai aikaa kypsentämisen aikana, paina lämpötila- tai aikapainiketta kerran ja tee sitten haluamasi säädöt plus- tai miinuspainikkeella. Laite jatkaa toimintaansa säätämisen aikana.

3.5. Jos haluat tyhjentää reseptin kypsentämisen aikana, paina esiasetuspainiketta kevyesti yhden kerran keskeyttääksesi kypsentämisen. Kuumennin ja moottori lakkaavat toimimasta, ja sekä reseptin merkkivalo että näyttöruutu vilkkuvat. Säädä reseptiä tarpeen mukaan tänä aikana, ja voit tarvittaessa säätää myös lämpötilaa ja aikaa.

3.6. Paina virtapainiketta kypsentämisen aikana, niin laite pysähtyy. Jos laite ei ole käytössä, se palaa automaattisesti valmiustilaan 5 minuutin kuluttua.

3.7. Jos haluat sammuttaa laitteen kypsentämisen aikana, paina virtapainiketta 2 sekunnin ajan. Merkkiääni ”piippaa”, ja näytössä lukee OFF tämän vahvistamiseksi.

3.8. Kun kypsentäminen on päättynyt, näyttöruudussa näkyy teksti OFF, ja kuuluu 5 merkkiäänen sarja ”piippauksia”. Näyttöruutu sammuu, ja laite palaa valmiustilaan.

3.9. Kypsennysjakson aikana, jos poistat laatikot, näyttöön tulee sana ”AVAA”, ja laite lopettaa toiminnan. Nollataksesi laitteen, aseta laatikot takaisin.

4. Kahden laatikon työskentelytila

4.1 Käytä kahden laatikon toimintaa

4.1.1. Valitse ensin yksi lokero. Valitse sitten resepti, lämpötila ja aika tarpeen mukaan. Valitse seuraavaksi toinen lokero, resepti, lämpötila ja aika aivan samoin kuin ensimmäisen lokeron kohdalla.

4.1.2. Kun painat virtapainiketta, molemmat lokerot (1)/(2) alkavat toimia yhtä aikaa. Lokeron (1) reseptin painike ja merkkivalo vilkkuvat yhden kerran 6 sekunnin välein, ja myös lokeron (2) reseptin painike ja merkkivalo vilkkuvat yhden kerran 6 sekunnin välein. Näyttö vaihtuu lokeron (1) ja lokeron (2) välillä noin 3 sekunnin välein.

4.1.3. Voit vaihtoehtoisesti käynnistää ensin lokeron (1) painamalla virtapainiketta sen jälkeen, kun olet asettanut lokeron (1) säädöt. Paina sitten painiketta asettaaksesi lokeron (2) säädöt. Kun lokero (2) on valmis, paina virtapainiketta uudelleen käynnistääksesi lokeron (2).

4.1.4. Kahden laatikon toimintatilassa aika näkyy oletusnäytössä. Paina kerran Lämpötila- ja Aika-painikkeita kullekin laatikolle tehdäkseen vastaavat valinnat halutulle reseptille. Laite vaihtaa takaisin ajanäyttöön 3 sekunnin toimettomuuden jälkeen.

4.2 Vianmääritys kahden laatikon toimintaprosessin aikana

4.2.1. Jos haluat säätää lokeron (1) lämpötilaa tai aikaa silloin, kun molemmat lokerot kypsentävät yhtä aikaa, paina vastaavaa painiketta ja tee tarvittavat säädöt. Huomaathan, ettei voi säätää reseptiä, kun tämä tila on käytössä. Jos muita toimenpiteitä ei enää tehdä 10 sekunnin kuluttua säätöjen tekemisestä, näyttö palaa automaattisesti normaaliutilaan.

4.2.2. Jos haluat säätää lokeron (2) lämpötilan tai ajan asetuksia, katso kohta 4.2.1.

4.2.3. Reseptiä, lämpötilaa ja aikaa voidaan säätää kypsentämisen aikana valitsemalla haluttu lokero ja painamalla virtapainiketta. Peruuta taukotila painamalla virtapainiketta uudelleen.

4.2.4. Kun laite siirtyy taukotilaan eikä mitään tapahdu 5 minuuttiin, kypsentäminen keskeytyy, ja laite siirtyy valmiutilaan.

4.3. Sammuuta molemmat lokerot

4.3.1. Pidä "Virtapainiketta" painettuna 2 sekunnin ajan, ja valittu laatikko lopettaa toiminnan ja palaa lepotilaan.

4.4. Vedä laatikko ulos.

4.4.1. Ruuanvalmistuksen aikana, jos yksi laatikko vedetään ulos, näytössä näkyy "AVOIN". Toiminta jatkuu, kun laatikko laitetaan takaisin. Yksi laatikko voidaan poistaa ja ladata uudelleen vaikuttamatta toiseen laatikkoon.

4.4.2. Kun laatikko vedetään ulos ja laite on lepotilassa, näytössä näkyy "AVOIN" ja ruuanvalmistus keskeytyy.

4.5. Molempien lokeroiden asettaminen tauolle

4.5.1. Jos kypsennät molemmissa lokeroissa, paina virtapainiketta kerran, niin molemmat lokerot siirtyvät yhtä aikaa taukotilaan. Jatka kypsentämistä painamalla virtapainiketta uudelleen.

4.5.2. Kun molemmat lokerot ovat olleet yhtä aikaa taukotilassa 5 minuutin ajan, kummankin toiminta lakkaa, ja ne palaavat valmiutilaan.

4.5.3. Kun molemmat lokerot kypsentävät, paina virtapainiketta kevyesti yhden kerran ottaaksesi taukotilan käyttöön kummassakin

lokerossa yhtä aikaa. Jos haluat tehdä säätöjä, paina ensin painikkeita valitaksesi halutun lokeron ja säädä sitten reseptiä, lämpötilaa ja aikaa toiveidesi mukaan. Kun olet tehnyt haluamasi säädöt, paina virtapainiketta kerran jatkaaksesi kypsentämistä molemmissa lokeroissa yhtä aikaa.

4.5.4. Kun kypsennät molemmissa lokeroissa, paina virtapainiketta kevyesti yhden kerran, niin molemmat lokerot siirtyvät yhtä aikaa taukotilaan. Pidä virtapainiketta uudelleen painettuna 2 sekunnin ajan, niin molemmat lokerot lopettavat kypsentämisen samaan aikaan, vasemman- ja oikeanpuoleiseen näyttöön tulee teksti OFF, ja tuote palaa valmiustilaan "piip"-merkkiäänä jälkeen.

4.6. Pysäytä molemmat lokerot

4.6.1. Kun kypsennät molemmissa lokeroissa, pidä virtapainiketta painettuna 2 sekunnin ajan, niin molemmat lokerot lopettavat kypsentämisen samaan aikaan, ja vasemman- ja oikeanpuoleisessa näyttöön tulee teksti OFF. Laite siirtyy valmiustilaan "piip"-merkkiäänä jälkeen.

4.6.2. Jos mitään toimenpiteitä ei tehdä molempien lokeroiden kypsentaessä yhtä aikaa, kuumennus- ja moottoritoiminnot pysähtyvät, kun näytössä näkyvä aika on päättynyt. Näyttöruutuun tulee silloin teksti OFF. Kun merkkiääni "piip" on kuulunut 5 kertaa, näyttöruutu sammuu, ja laite palaa valmiustilaan.

4.6.3. Jos haluat kypsentämisen aikana sammuttaa jommankumman lokeron, paina ensin haluamasi lokeron painiketta ja pidä sitten virtapainiketta painettuna 2 sekunnin ajan. Valittu lokero lopettaa kypsentämisen, ja sen näyttöön tulee teksti OFF. "Piip"-merkkiäänä jälkeen laite palaa valmiustilaan. Tässä vaiheessa laite siirtyy yhden lokeron toimintatilaan.

4.7. Samanaikainen toiminta

4.7.1. Tämä toiminto aktivoituu vain, kun kahden eri ajan kestävää reseptiä on valittu 2 laatikon tilassa.

4.7.2. Kun olet valinnut ruokalistan, paina ensin synkronointipainiketta, joka jää päälle. Käynnistä laite painamalla uudelleen virtapainiketta. Kun tämä tila on käytössä, kypsentäminen alkaa siinä lokerossa, jonka kypsennysaika on pidempi, ja toisen lokeron, sen, jonka kypsennysaika on lyhyempi, näytössä lukee HOLD. Kun ensimmäisen lokeron lisäaika on päättynyt, myös se lokero, jonka kypsennysaika on lyhyempi, aloittaa kypsentämisen. Synkronointipainike on koko ajan päällä tämän aikana.

4.7.3. Jos HOLD-tilassa olevan lokeron näytössä oleva aika asetetaan asetuksia säädettäessä pidemmäksi kuin toisen lokeron kohdalla, synkronointitilasta poistutaan, ja synkronointipainikkeen merkkivalo sammuu.

4.7.4. Jos yksi lokero poistetaan paikaltaan laitteen kypsentaessä, kyseisen lokeron ajastin keskeytyy, ja myös toisen lokeron ajastin keskeytyy. Näyttöruudussa lukee HOLD. Synkronointi jatkuu, kun poistettu lokero asetetaan takaisin paikalleen.

4.7.5. Jos synkronoidun toiminnan aikana yksi lokero asetetaan tauolle ja toinen lokero jatkaa kypsentämistä, synkronointitoiminta lopetetaan, ja synkronointipainikkeen merkkivalo sammuu.

Huomautuksia

1. Käynnistystila: tässä tilassa vain virtapainikkeen kuvakkeessa palaa valo.
2. Valmiustila: virtapainikkeessa ja lokeroiden (1) ja (2) painikkeissa palaa valo.
3. Esiasetuspainikkeen painaminen, kun laite ei ole toiminnassa: Vastaavan toiminnon painike on aina päällä, valitun reseptin merkkivalo vilkkuu, muun ruokalistan merkkivalo palaa koko ajan, ja vastaava näyttö vilkkuu näyttääkseen vuoroin lämpötilan ja ajan valitun reseptin kohdalla. Kun ruokalistaa säädetään, valittu resepti vilkkuu. Paina lämpötilaa valitessasi lämpötilapainiketta, niin näyttö vilkkuu ja osoittaa senhetkisen lämpötilan. Säädä aikaa painamalla aikapainiketta, niin näyttö vaihtaa senhetkiseen aikaan ja käy vilkkumaan.
4. Esiasetuspainikkeen painaminen kypsentämisen aikana: reseptin merkkivalo ei vilku. Näyttö vilkkuu osoittaakseen lämpötilaa ja aikaa. Voit säätää lämpötilaa ja aikaa, mutta reseptiä ei voida säätää.
5. Yhden lokeron ollessa taukotilassa sitä vastaavan toimintopainikkeen valo palaa edelleen, ja valitun ruokalistan merkkivalo käy vilkkumaan. Muissa ruokalistan merkkivaloissa palaa edelleen valo, ja vastaava näyttöruutu käy vilkkumaan osoittaen lämpötilan ja ajan asetuksia. Vastaavan lokeron painike käy myös vilkkumaan, jolloin ruokalistaa, lämpötilaa ja aikaa voidaan säätää.
6. Kun synkronointitila on tauolla, vastaavan toimintopainikkeen valo palaa tasaisesti. Valitun ruokalistan merkkivalo käy vilkkumaan, toisen ruokalistan merkkivalo taas palaa tasaisesti. Näyttöruutu käy vilkkumaan osoittaen lämpötilan ja ajan asetuksia. Myös vastaavat lokeroiden (1) ja (2) painikkeet käyvät vilkkumaan.
7. Kypsentämistilassa vastaavan toiminnon painikkeessa palaa edelleen valo. Myös valitun ruokalistan merkkivalo palaa edelleen, mutta muiden ruokalistojen merkkivalot sammuvat. Vastaavien painikkeiden näyttöruudussa näytetään ruokalista ja sen kypsentämisaika.
8. Kun molemmat lokerot kypsentävät yhtä aikaa, painikkeen merkkivalo ja lokeron (1) vastaavan ruokalistan merkkivalo vilkkuvat yhtä aikaa kerran 6 sekunnissa sammumisajan ollessa korkeintaan 0,5 sekuntia. 3 sekunnin kuluttua painikkeen merkkivalo ja lokeron (2) vastaavan ruokalistan merkkivalo vilkkuvat niin ikään yhtä aikaa

kerran 6 sekunnissa sammumisajan ollessa korkeintaan 0,5 sekuntia. Vilkkuminen vaihtelee vasemman ja oikean puolen välillä, ja niiden väliaika on 3 sekuntia.

9. Laitteessa on muistitoiminto. Kun kypsennysohjelma on päättynyt, laitteen virta ei sammu, ja kun sama lokero valitaan käyttöön seuraavan kerran, se näyttää heti viimeksi käytetyn ruokalistan. Muistitoiminto poistuu käytöstä, jos laitteesta sammutetaan virta 1 tunnin ajaksi. 1 tunnin kuluttua laitteen näyttö palaa alkuperäiseen tilaansa, kun laitteeseen kytketään taas virta.

10. Laitteessa on muistitoiminto virran katkeamista varten. Jos laite on käytössä ja sen virran saanti katkeaa vahingossa, se palaa samaan toimintatilaan kuin ennen virran katkeamista sillä ehdolla, että virta palautuu 30 minuutin kuluessa.

ASETUKSET

Seuraava taulukko auttaa sinua valitsemaan perusasetukset ainesosille.

HUOMAA: Muista, että nämä asetukset ovat suosituksia. Koska ainesosat voivat vaihdella alkuperän, koon, muodon ja merkin mukaan, emme voi taata parhaita asetuksia juuri sinun ainesosillesi.

Koska Rapid Air -teknologia lämmitteää ilman välittömästi uudelleen laitteen sisällä, vetolaatikon vetäminen ulos laitteesta paistamisen aikana häiritsee prosessia tuskin lainkaan.

VINKIT:

- Pienikokoiset ainesosat vaativat yleensä lyhyemmän valmistusajan kuin suuret ainesosat.
- Suurempi määrä ainesosia vaatii vain hieman pidemmän valmistusajan, pienempi määrä ainesosia vaatii vain hieman lyhyemmän valmistusajan.
- Pienempien ainesosien ravistaminen puolivälissä valmistusaikaa optimoi tuloksen ja voi auttaa estämään epätasaisesti paistuneita ainesosia.
- Lisää hieman öljyä tuoreisiin perunoihin saadaksesi rapsakan lopputuloksen. Paista ainesosat Hot-air fryerissa muutama minuutti sen jälkeen, kun olet lisännyt öljyn.
- Älä paista erittäin rasvaisia ainesosia, kuten makkaroita, Air Fryerissa.
- Välipaloja, jotka voidaan valmistaa uunissa, voidaan valmistaa myös Air Fryerissa.
- Paras määrä rapeiden ranskalaisten perunoiden valmistamiseen on 500 grammaa.
- Valmiista taikinasta voi valmistaa täytettyjä välipaloja nopeasti

ja helposti. Valmiiseen taikinaan tarvitaan myös lyhyempi valmistusaika kuin itse tehtyyn taikinaan.

- Aseta leivinastia tai uunivuoka Air Fryerin vetolaatikkoon, jos haluat leipoa kakun tai piirakan tai jos haluat paistaa hauraita tai täytettyjä ainesosia.
- Voit myös käyttää Air Fryeria ainesosien uudelleenlämmittämiseen. Ainesosien uudelleenlämmittämiseksi aseta lämpötila 150°C (300°F) enintään 10 minuutiksi.

Air fryer

| Menu | Viitepaino | | Oletuslämpötila | Oletusoletusaika | Lämpötila-alue | Aikaraja | Ravista |
|-----------------------------------|------------|-------|-----------------|------------------|----------------|----------|---------|
| ☉ Pakastetut ranskalaiset perunat | Iso | 500 g | 200° C | 20 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Pieni | 300 g | | | | | |
| ☉ Kakku | Iso | 300 g | 150° C | 25 min | 80-200° C | 1-60 min | |
| | Pieni | 150 g | | | | | |
| ☉ Pihvi | Iso | 175 g | 200° C | 15 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Pieni | 85 g | | | | | |
| ☉ Koipireisi | Iso | 800 g | 200° C | 30 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Pieni | 300 g | | | | | |
| ☉ Kanansiivet | Iso | 500 g | 180° C | 22 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Pieni | 300 g | | | | | |
| ☉ Katkaravut | Iso | 350 g | 190° C | 10 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Pieni | 175 g | | | | | |
| ☉ Paisitettu makkara | Iso | 240 g | 160° C | 10 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | Pieni | 130 g | | | | | |
| ☉ Munatorttu | Iso | 290 g | 170° C | 20 min | 80-200° C | 1-60 min | |
| | Pieni | 150 g | | | | | |

HUOMIO: Lisää 3 minuuttia valmisteluaikaan, jos aloitat paistamisen, kun Air Fryer on vielä kylmä.

HUOMIO: Voit säätää lämpötilaa tai aikaa vastaamaan todellista ruoanlaittovaikutusta, kun käytät kahta paistoaluetta samanaikaisesti.

PUHDISTUS

Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen.

Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa pinnoitetta.

1. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

VINKKI: Poista laatikko, jotta ilmankuivaaja jäähtyy nopeammin.

2. Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.

3. Puhdista laatikko ja alusta kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja ei-hankaavalla sienellä.

HUOMAA: Voit käyttää rasvanpoistoainetta poistaaksesi jäljelle jäänyt lian.

VINKKI: Jos likaa on tarttunut alustoihin tai laatikon pohjaan, täytä laatikko kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Laita alustat laatikkoon ja anna laatikon ja alustojen liota noin 10 minuuttia.

4. Puhdista laitteen sisäosa kuumalla vedellä ja ei-hankaavalla sienellä.

5. Puhdista lämmityselementti puhdistusharjalla poistaaksesi ruoantähteet.

FI

SÄILYTYS

1. Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä.

2. Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.

YMPÄRISTÖ

Älä hävitä laitetta normaalissa kotitalousjätteessä, vaan vie se viralliseen kierrätyspisteeseen. Tällä tavoin autat suojelemaan ympäristöä.

Käyttöohje

VIANMÄÄRITYS

| ONGELMA | MAHDOLLINEN SYY | RATKAISU |
|-------------------------|-------------------------------------|--|
| Hot-air fryer ei toimi. | Laite ei ole kytketty pistorasiaan. | Kytke pääjohto maadoitettuun seinäpistorasiaan. |
| | Et ole asettanut ajastinta. | Aseta ajastimen näppäin haluamaasi valmistusaikaan käynnistääksesi laitteen. |

| ONGELMA | MAHDOLLINEN SYY | RATKAISU |
|--|--|---|
| Ilmafriteerillä paistetut ainekset eivät ole kypsiä. | Trayssa olevien ainesosien määrä on liian suuri. | Laita pienempi erä raaka-aineita tarjottimelle. Pienemmät erät kypsyvät tasaisemmin. |
| | Lämpötilan asetus on liian matala. | Aseta lämpötilanäppäin halutulle lämpötila-asetukselle (katso osio "Asetukset" luvusta "Laitteen käyttö"). |
| | Valmistusaika on liian lyhyt. | Aseta ajastin halutulle valmistusajalle (katso osio "Asetukset" luvusta "Laitteen käyttö"). |
| Ainekset paistuvat epätasaisesti ilmafriteerissä. | Tietyt raaka-aineet on ravisteltava puolivälissä valmistusaikaa. | Aseta ainesosat (esim. ranskalaiset perunat) kerroksittain ja ravistele niitä puolivälissä valmistusaikaa. Katso tarkemmat ohjeet osiosta "Asetukset". |
| Paistetut välipalat eivät ole rapsakoita ilmafriteeristä tullessaan. | Olet käyttänyt sellaista ruoka-ainetta, joka olisi parempi valmistaa perinteisellä uuppaistimella. | Käytä uunipikaruokia tai voitele kevyesti öljyllä saadaksesi rapeamman lopputuloksen. |
| En pysty liuuttamaan pannua kunnolla laitteen sisään. | Trayssa on liian paljon ruoka-aineita. | Älä täytä tarjotinta yli MAX-merkinnän. |
| | Trayta ei ole asetettu laatikkoon oikein. | Työnnä alusta alaspäin laatikkoon, kunnes kuulet napsahduksen. |
| Valkea savu nousee laitteesta. | Käytät rasvaisia aineksia. | Kun paistat rasvaisia aineksia ilman-kuivaajassa, suuri määrä öljyä valuu vetolaatikkoon. Öljy tuottaa valkoista savua ja saa vetolaatikon lämpenemään normaalia enemmän. Tämä ei vaikuta laitteen toimintaan tai lopputulokseen. |
| | Pannu sisältää edellisestä käytöstä jääneitä rasvajäämiä. | Valkoinen savu aiheutuu rasvan kuumenemisesta pannussa. Varmista, että puhdistat pannun kunnolla jokaisen käytön jälkeen. |

| ONGELMA | MAHDOLLINEN SYY | RATKAISU |
|---|--|--|
| Perunasi ruskistuvat epätasaisesti ilman-kuivaajassa. | Et käyttänyt oikeaa perunalajiketta. | Käytä tuoreita perunoita ja varmista, että ne pysyvät kypsennyksen aikana napakoina. |
| | Et huuhtonut perunalastuja kunnolla ennen niiden paistamista. | Huuhtelee perunalastut huolellisesti poistaaksesi tärkkelyksen niiden pinnalta. |
| Perunasi eivät ole rapeita ilmankuivaajasta otettuna. | Perunalastujen rapsakkuus riippuu niiden sisältämästä öljyn ja veden määrästä. | Varmista, että kuivaat perunalastut kunnolla ennen öljyn lisäämistä. |
| | | Leikkaa perunalastut pienemmiksi saadaksesi rapsakamman lopputuloksen. |
| | | Lisää hieman enemmän öljyä saadaksesi rapsakamman lopputuloksen. |

FI

Käyttöohje

TEKNISET TIEDOT

TEKNISET TIEDOT

| | |
|-----------------------|---------------------|
| Jännite | 220-240V- 50HZ-60HZ |
| Teho (wattia) | 2700 Watts |
| Laatikon kapasiteetti | 5.1 L +3.2 L |
| Säädettävä lämpötila | 80°C - 200° C |
| Ajastin | (0-60 min) |

Airfryer

VALMISTAJAN TAKUU YHDYSVALTOIHIN JA KANADAAN, EU:HUN JA SVEITSIIN.

Takuu: BODUM® AG, Sveitsi, antaa MELIOR Airfryer L kahden vuoden takuun alkaen alkuperäisestä ostopäivästä. Takuu koskee viallisia materiaaleja ja toimintavikoja, jotka voidaan osoittaa puutteellisesta suunnittelusta tai valmistuksesta johtuviksi. Korjaukset suoritetaan ilmaiseksi, jos takuehdot täyttyvät. Takaisinmaksu ei ole mahdollista.

Takaaja: Guarantor: BODUM® (Schweiz) AG, Altgasse 82, 6340 Baar, Switzerland.

Takuehdot: Takuutodistuksen on myyjän suoritettava ostohetkellä. Sinun on esitettävä takuutodistus hankkiaksesi takuupalveluja. Mikäli BODUM® tuotteesi vaatii takuupalvelua, ota yhteys BODUM® jälleenmyyjäsi, BODUM®-kauppaasi, maasi BODUM® jakelijaan, tai vieraile osoitteessa www.bodum.com.

BODUM® ei tarjoa takuuta sellaisista vahingoista, jotka aiheutuvat valtuuttamattoman henkilön vääränlaisesta käytöstä, vääränlaisesta käsittelystä, normaalista kulumisesta ja repeämisestä, riittämättömästä tai vääränlaisesta ylläpidosta tai huolenpidosta, vääränlaisesta toiminnasta tai laitteen käytöstä.

Tämä Valmistajan Takuu ei vaikuta lailliseen oikeuteesi voimassa olevien sovellettavien kansallislakien alaisena, eikä vaikuta oikeuksiisi jälleenmyyjää vastaan heidän myynti/osto-sopimuksesta.

YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLINEN HÄVITYS



Nykyään on laitonta heittää sellaisia sähkölaitteita pois, jotka ovat viallisia tai vanhentuneita yhdessä normaalin jätteen kanssa. Ne on hävitettävä erikseen. Kuluttajalla on mahdollisuus heittää sellaiset laitteet pois yhteisön keräyskeskuksissa ilmaiseksi. Tämänlaisten laitteiden omistajan vaaditaan tuomaan ne keräyspaikoille tai laittamaan ne ulos, kun vastaavia keräyksiä pidetään. Tekemällä tämän pienen henkilökohtaisen ponnistuksen teet oman panostuksesi, joka varmistaa, että arvokkaita hyödykkeitä kierrätetään ja saasteita käsitellään tarkoituksenmukaisesti.

Поздравляем! Теперь вы являетесь гордым владельцем MELIOR Air Fryer L, электрического фритюрницы от BODUM®. Пожалуйста, внимательно прочитайте эти инструкции перед использованием прибора.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрических приборов всегда необходимо соблюдать основные меры безопасности, включая следующие:

Внимательно прочитайте все инструкции.

Не трогайте горячие поверхности.

Чтобы защититься от электрического удара, не погружайте шнур, вилки или основание в воду или другую жидкость.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Этот электрический прибор содержит функцию нагрева. Поверхности, отличные от функциональных, могут нагреваться до высоких температур. Поскольку температуры воспринимаются по-разному разными людьми, это оборудование должно использоваться С ОСТОРОЖНОСТЬЮ. Оборудование должно касаться только предназначенных ручек и поверхностей для захвата, а для защиты от тепла следует использовать перчатки или аналогичные средства. Поверхности, не предназначенные для захвата, должны иметь достаточное время для остывания перед касанием. Отсоедините от розетки, когда не используется и перед чисткой. Дайте остыть перед установкой или снятием частей.

Если сетевой шнур поврежден, его должен заменить производитель, его сервисный агент или аналогично квалифицированные лица, чтобы избежать опасности.

Избегайте использования аксессуаров, не рекомендованных производителем прибора, так как они могут причинить травмы.

Не используйте на открытом воздухе.

Не позволяйте шнуру свисать со стола или стойки или касаться горячих поверхностей.

Не ставьте на или рядом с горячей газовой или электрической конфоркой или в нагреваемую духовку.

Особую осторожность следует проявлять при перемещении прибора с горячим маслом или другими горячими жидкостями.

Всегда вставляйте шнур в розетку. Для отключения выключите все регуляторы в положение "выключено", затем отсоедините шнур от розетки.

Не используйте прибор для целей, отличных от предназначенного использования.

Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, чувствительными или умственными возможностями или отсутствием опыта и знаний, если им было дано надлежащее наблюдение или инструкции по безопасному использованию прибора и пониманию связанных с ним рисков. Дети

не должны играть с прибором. Чистку и обслуживание пользователь должен осуществлять только при условии, что они старше 8 лет и находятся под присмотром.

Храните прибор и его шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.

Предназначенные для использования приборы не предназначены для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ.

ВАЖНО! Внимательно прочитайте эту инструкцию перед использованием прибора и сохраните ее для последующего использования.

Этот прибор не предназначен для использования в бытовых и подобных приложениях, таких как кухни персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях; фермерских домах; клиентами в отелях, мотелях и других жилых помещениях; небольших отелях.

Храните прибор и его шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.

Не погружайте корпус, содержащий электрические компоненты и нагревательные элементы, в воду и не смывайте его под краном.

Не допускайте попадания воды или других жидкостей в прибор, чтобы избежать удара электричеством.

Всегда помещайте ингредиенты для жарки на лоток, чтобы они не соприкасались с нагревательными элементами.

Не закрывайте входной и выходной отверстия воздуха при работе прибора.

Не заполняйте ящик маслом, так как это может создать опасность возгорания.

Никогда не касайтесь внутренней части прибора во время его работы.

Температура доступных поверхностей может быть высокой при работе прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, местному напряжению сети.

Не используйте прибор, если есть повреждение вилки, сетевого шнура или других частей.

Не обращайтесь к неуполномоченному лицу для замены или ремонта поврежденного сетевого шнура.

Держите сетевой шнур вдали от горячих поверхностей.

Не вставляйте вилку в розетку и не используйте панель управления с мокрыми руками.

Не ставьте прибор на стену или рядом с другими приборами.

Оставьте по крайней мере 10 см свободного пространства сзади и по бокам, а также 10 см свободного пространства над прибором.

Не помещайте ничего сверху прибора.

Не используйте прибор для других целей, кроме описанных в этом руководстве.

Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.

Во время жарки горячим воздухом через отверстия для выхода воздуха выделяется горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и отверстий для

выхода воздуха. Будьте также осторожны с горячим паром и воздухом при извлечении ящика из прибора.

Любые доступные поверхности могут нагреваться во время использования (рис. 2).

Немедленно отключите прибор, если видите, что из него выходит черный дым. Дождитесь прекращения выброса дыма, прежде чем извлечь ящик из прибора.

ОСТОРОЖНО! Убедитесь, что прибор размещен на горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности.

Этот прибор предназначен только для использования в бытовых условиях. Он может быть небезопасным для использования в средах, таких как кухни персонала, фермы, мотели и другие нежилые помещения. Он также не предназначен для использования клиентами в отелях, мотелях, пансионатах и других жилых помещениях.

Если прибор используется неправильно или для профессиональных или полупрофессиональных целей, или он не используется в соответствии с инструкциями в руководстве пользователя, гарантия становится недействительной, а производитель не несет ответственности за возможные повреждения или травмы.

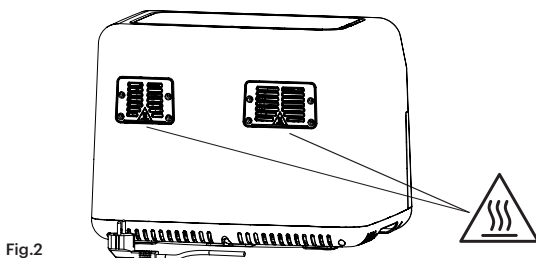


Fig.2

Сохраните эти инструкции для будущего использования.

Только для использования внутри жилых помещений.

ВВЕДЕНИЕ

Эта новая аэрофритюрница предоставляет простой и здоровый способ приготовления ваших любимых ингредиентов. Используя горячую быструю циркуляцию воздуха и верхнюю гриль, она способна приготовить множество блюд. Лучшая часть заключается в том, что аэрофритюрница нагревает пищу со всех сторон.

**ПЕРЕД ПЕРВЫМ
ИСПОЛЬЗОВА-
НИЕМ**

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Снимите все наклейки или этикетки с прибора.
3. Тщательно очистите лотки и ящики горячей водой, моющим средством и мягкой губкой.
4. Протрите внутреннюю и внешнюю часть прибора влажной тряпкой.

ОСТОРОЖНО! Это безмасляная фритюрница, работающая на горячем воздухе. Не заполняйте ящик маслом или жиром напрямую.

ПРИМЕЧАНИЕ: Когда ваша фритюрница впервые нагревается, она может выделять некоторый дым или запах. Это явление нормально для многих нагревательных приборов. Оно не влияет на безопасность вашего прибора.

**ПОДГОТОВКА К
ИСПОЛЬЗОВА-
НИЮ**

1. Разместите прибор на стабильной, горизонтальной и ровной поверхности.

ОСТОРОЖНО! Не размещайте прибор на поверхности, не выдерживающей высоких температур.

2. Разместите подносы в ящиках (рис. 4).

ПРИМЕЧАНИЕ: Поднос должен щелкнуть на место, чтобы быть правильно закрепленным.

ВНИМАНИЕ! Не заполняйте ящик маслом или любой другой жидкостью.

ВНИМАНИЕ! Не кладите ничего сверху прибора, это нарушит воздушное течение и повлияет на результат горячей фритюры.

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
ПРИБОРА**

Безмасляный прибор может приготовить широкий спектр ингредиентов.

1. Подключите сетевой шнур к заземленной розетке.
2. Осторожно вытяните ящик из фритюрницы (рис. 3).
3. Положите ингредиенты в лоток (рис. 5).
4. Повторно вставьте ящик в фритюрницу (рис. 6).

ПРИМЕЧАНИЕ: Тщательно выровняйте ящики с направляющими в корпусе фритюрницы.

ОСТОРОЖНО! Никогда не используйте внешний ящик без внутреннего лотка.

ОСТОРОЖНО! Не прикасайтесь к внешнему ящику во время и после использования, так как он нагревается. Держитесь только за ручку.

5. Определите необходимое время приготовления ингредиента (см. раздел "Настройки" в данной главе).

6. Некоторым ингредиентам требуется встряхнуть в середине времени приготовления (см. раздел "Настройки" в данной главе).

Чтобы встряхнуть ингредиенты, вытяните ящик из прибора за ручку и хорошо встряхните. Затем вставьте ящик обратно в фритюрницу.

СОВЕТ: Если установить таймер на половину времени приготовления, сигнал таймера прозвучит, когда нужно будет встряхнуть ингредиенты. Однако при этом нужно сбросить таймер для оставшегося времени приготовления.

7. Когда вы услышите сигнал таймера, выньте ящик из прибора.

ПРИМЕЧАНИЕ: Нажатие кнопки питания на 2 секунды позволяет вручную выключить прибор.

СОВЕТ: Вы можете настроить температуру или время по своему усмотрению. Ваши настройки сохраняются около 60 минут после удаления ящика.

8. Проверьте, готовы ли ингредиенты.

Если ингредиенты еще не готовы, просто вставьте ящик обратно в прибор и сбросьте таймер на несколько дополнительных минут.

9. Чтобы извлечь ингредиенты (например, чипсы), выдвиньте ящик из аэрофритюрницы и поместите его на термостойкую подставку.

ОСТОРОЖНО! Не переворачивайте поднос, так как излишки масла, скапливающиеся на дне ящика, могут капать на ингредиенты.

ОСТОРОЖНО! Ящик и ингредиенты горячие. В зависимости от типа ингредиентов в фритюрнице может выходить пар.

10. Используйте щипцы или другие кухонные принадлежности, чтобы переложить пищу на тарелку.

11. Когда одна порция ингредиентов готова, аэрофритюрницу можно сразу использовать для следующей порции.

Fig.4

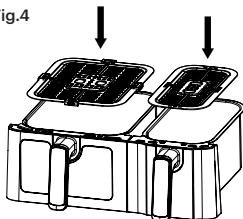


Fig.3

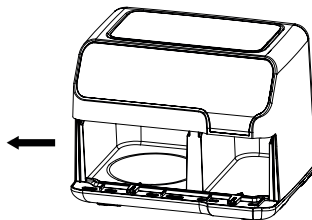


Fig.5

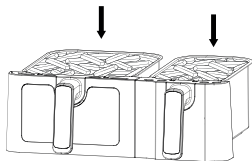
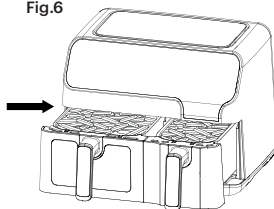


Fig.6




ИНСТРУКЦИИ ПАНЕЛИ УПРАВ- ЛЕНИЯ




ИНСТРУКЦИЙ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Кнопка питания


Когда лоток и ящик правильно установлены, кнопка питания  будет подсвечена. Нажмите кнопку питания, чтобы перевести прибор в режим ожидания. После выбора типа ящика нажмите кнопку питания второй раз, чтобы начать процесс приготовления. Удерживайте кнопку питания в течение 2 секунд, чтобы полностью выключить прибор во время приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время приготовления вы можете касаться любой кнопки для управления паузой и возобновлением приготовления.

2. Кнопка предустановки

Нажатие кнопки предустановки  позволяет прокручивать 8 популярных вариантов пищи с 17 по 24. После выбора активируются предустановленное время и функция приготовления по заданной температуре.

3. Левая кнопка ящика



Нажатие этой кнопки  освещает различные функции. Индикатор мигает на первом элементе меню по умолчанию (чипсы). Для чипсов на дисплее программы отображается температура в верхнем левом углу и время в нижнем левом углу. Свет всегда будет гореть для времени. Если удерживать кнопку в течение 2 секунд, вы отмените выбор и перейдете в режим ожидания.

4. Правая кнопка ящика



Нажатие этой кнопки  освещает различные функции. Индикатор

мигает на первом элементе меню по умолчанию (чипсы). Для чипсов на дисплее программы отображается температура в верхнем левом углу и время в нижнем левом углу. Свет всегда будет гореть для времени. Если удерживать кнопку в течение 2 секунд, вы отмените выбор и перейдете в режим ожидания.


5 и 6. Кнопки управления температурой и таймером

Символы кнопки 5  и кнопки 6  позволяют вам увеличивать или уменьшать температуру приготовления на 5°C за раз для левого ящика. Если удерживать кнопку нажатой, температура будет быстро меняться. Диапазон управления температурой: 80°C—200°C. Аналогично, для кнопки таймера, если удерживать ее нажатой, время будет быстро изменяться. Диапазон управления временем: 1 мин - 60 мин.


7 и 8. Кнопки управления температурой и таймером

Символы кнопки 7  и кнопки 8  позволяют вам увеличивать или уменьшать температуру приготовления на 5°C за раз для правого ящика. Если удерживать кнопку нажатой, температура будет быстро меняться. Диапазон управления температурой: 80°C—200°C. Аналогично, для кнопки таймера, если удерживать ее нажатой, время будет быстро изменяться. Диапазон управления временем: 1 мин - 60 мин.

9. Иконки кнопки температуры/времени

Чтобы настроить нужную вам температуру и время, просто нажмите кнопку  и прокрутите, чтобы выбрать нужные значения.

10. Кнопка синхронизации

Используйте эту кнопку , чтобы установить время для двух разных рецептов одновременно.

Индикаторное световое табло "11" - дисплей левого ящика

Индикаторное световое табло "12" - температура левого ящика

Индикаторное световое табло "13" - таймер левого ящика

Индикаторное световое табло "14" - дисплей правого ящика

Индикаторное световое табло "15" - температура правого ящика

Индикаторное световое табло "16" - таймер правого ящика

Индикаторное световое табло "17-24" - индикатор рецепта

ПОДРОБНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Режим загрузки

Перед включением убедитесь, что ящики правильно установлены и машина подключена к электросети. Машина издаст один "пик" при включении, и огни мигнут только одну секунду. Кнопка "Питание" останется подсвеченной.

2. Режим ожидания

При нажатии на кнопки питания "Power Button" загораются значки выбора секции, которые остаются подсвеченными в режиме ожидания. Если выбор не сделан, через 5 минут устройство автоматически возвращается в режим загрузки.

3. Кнопки левой/правой секции

3.1. При касании кнопок секции (1) и (2) индикаторы функций и меню загораются и остаются включенными. Индикатор меню по умолчанию (картофель фри) будет мигать, а остальные индикаторы будут гореть постоянно. При этом индикаторы температуры и времени будут мигать. Чтобы отменить выбор левой секции, нажмите и удерживайте соответствующую кнопку в течение 2 секунд. Точно так же нажмите и удерживайте другую кнопку правой секции. Если нажатием кнопок отменены обе секции, изделие перейдет в режим ожидания.

3.2. Чтобы выбрать рецепт, коснитесь кнопки предварительной настройки "Preset Button". Отрегулируйте температуру и время в зависимости от конкретных требований к пище. При каждом нажатии кнопки регулировки температуры температура будет изменяться на 5° С. Для плавной регулировки нажмите и удерживайте кнопку "+" или "-". Температуру можно регулировать в диапазоне от 80° С до 200° С для каждого меню. Для настройки времени при каждом нажатии кнопки регулировки времени время будет изменяться на 1 минуту. Время можно настроить в диапазоне от 1 минуты до 60 минут.

3.3. После установки рецепта, температуры и времени коснитесь значка кнопки питания "Power Button", чтобы начать процесс приготовления. Секция (1) или (2) начнет работать, а на дисплее отобразится текущее время приготовления в формате обратного отсчета. Мигание прекратится. Индикатор выбранного рецепта будет гореть постоянно, а индикаторы других рецептов погаснут.

3.4. Если вам нужно отрегулировать температуру или время в процессе приготовления, нажмите кнопку температуры "Temp" или времени "Time" один раз, а затем используйте кнопки "+" или "-", чтобы выполнить нужные настройки. Во время процесса регулировки устройство будет продолжать работать.

3.5. Если вам нужно сбросить рецепт во время процесса приготовления, слегка нажмите один раз кнопку предварительной настройки "Preset Button", чтобы приостановить его. Нагреватель и двигатель перестанут работать, а индикатор рецепта и экран дисплея будут мигать. В течение этого времени настройте нужный рецепт, и если необходимо, вы также можете отрегулировать температуру и время.

3.6. Нажмите кнопку питания "Power Button" во время приготовления,

и устройство остановится. Если устройство не активно, через 5 минут оно автоматически вернется в режим ожидания.

3.7. Если вам нужно выключить устройство во время приготовления, нажмите кнопку питания "Power Button" на 2 секунды. Зуммер издаст звуковой сигнал, и в подтверждение выключения на дисплее появится надпись "OFF" ("ВЫКЛ.").

3.8. После завершения процесса приготовления на экране дисплея появится надпись "OFF" ("ВЫКЛ."), а зуммер издаст серию из 5 звуковых сигналов "бип". Экран дисплея погаснет, и устройство вернется в режим ожидания.

3.9. Во время процесса приготовления, если вы вынимаете ящики, на дисплее будет отображаться слово "ОТКРЫТО" и машина прекратит работу. Чтобы сбросить машину, вставьте ящики обратно.

4. Режим работы с двумя ящиками

4.1 Работа с двумя ящиками

4.1.1. Сначала выберите одну секцию. Выберите рецепт, температуру и время в соответствии с потребностями. Затем выберите другую секцию, рецепт, температуру и время, как и в первой секции.

4.1.2. При нажатии кнопки питания "Power Button" обе секции (1)/(2) начнут работать одновременно. Кнопки и индикаторы рецепта секций (1) и (2) будут мигать каждые 6 секунд. На дисплее будут чередоваться секция (1) и секция (2) примерно с 3-секундным интервалом.

4.1.3. В качестве альтернативы вы можете сначала запустить секцию (1), нажав кнопку питания "Power Button" после установки параметров для секции (1). Затем нажмите кнопку, чтобы установить параметры для секции (2). Когда секция (2) будет готова, снова нажмите кнопку питания "Power Button", чтобы включить секцию (2).

4.1.4. В режиме работы с двумя ящиками по умолчанию отображается время. Нажмите один раз кнопки Temp и Time для каждого ящика, чтобы сделать соответствующие выборы для желаемого рецепта. Машина вернется к отображению времени после 3 секунд бездействия.

4.2 Отладка во время работы с двумя ящиками

4.2.1. Пока обе секции готовят одновременно, если вам нужно отрегулировать температуру или время для секции (1), нажмите соответствующую кнопку и внесите необходимые изменения. Обратите внимание, что в этом состоянии вы не можете изменить рецепт. Если в течение 10 секунд после внесения изменений не выполняются никакие действия, экран дисплея автоматически возвращается в нормальный режим.

4.2.2. Если вам нужно изменить настройки температуры или времени для секции (2), см. п. 4.2.1.

4.2.3. В процессе приготовления можно изменить рецепт и температуру/время, выбрав нужную секцию и нажав кнопку питания "Power Button". Отмените режим паузы, снова нажав кнопку питания "Power Button".

4.2.4. Когда устройство переходит в режим паузы и в течение 5 минут не выполняются никакие действия, приготовление пищи приостанавливается и устройство переходит в режим ожидания.

4.3 Выключение обеих секций

4.3.1. Удерживайте кнопку "Power" в течение 2 секунд, и выбранный ящик перестанет работать и вернется в режим ожидания.

4.4. Выдвиньте ящик.

4.4.1. Во время приготовления, если один ящик вытяннут, на дисплее появится надпись "ОТКРЫТО". Работа возобновится, когда поддон будет вставлен обратно. Один ящик может быть извлечен и снова загружен без влияния на другой ящик.

4.4.2. Когда ящик вытяннут, и машина находится в режиме ожидания, на дисплее появится надпись "ОТКРЫТО", и приготовление приостанавливается.

4.5 Приостановка работы обеих секций

4.5.1. Во время приготовления пищи в двух секциях нажмите один раз кнопку питания "Power Button", и обе секции одновременно перейдут в режим паузы. Чтобы возобновить приготовление пищи, нажмите кнопку питания "Power Button" еще раз.

4.5.2. Когда 2 секции приостанавливаются одновременно на 5 минут, обе секции перестают работать и возвращаются в режим ожидания.

4.5.3. Во время приготовления пищи в обеих секциях нажмите слегка кнопку питания "Power Button" один раз, чтобы активировать режим паузы для обеих секций одновременно. Если вам нужно внести коррективы, сначала нажмите кнопки, чтобы выбрать нужную секцию, а затем настройте рецепт, температуру и время в соответствии с вашими требованиями. После завершения настроек снова нажмите кнопку питания "Power Button", чтобы возобновить процесс приготовления пищи в обеих секциях одновременно.

4.5.4. Во время приготовления в 2 секциях нажмите осторожно один раз кнопку питания "Power Button", и обе секции одновременно перейдут в режим паузы. Снова нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 2 секунд, обе секции перестанут работать одновременно, на левом и правом экранах появится надпись "OFF" ("ВЫКЛ.") и после быстрого звукового сигнала устройство вернется в режим ожидания.

4.6 Остановка работы обеих секций

4.6.1. Во время приготовления пищи в двух секциях нажмите и удерживайте нажатой кнопку питания "Power Button" в течение 2

секунд, обе секции перестанут работать одновременно, а на левом и правом экранах появится надпись "OFF" ("ВЫКЛ."). после звукового сигнала устройство перейдет в режим ожидания.

4.6.2. Если при одновременном приготовлении пищи в двух секциях не выполняются никакие действия, по истечении времени для отображения дисплея функции нагрева и двигателя останавливаются. На экране дисплея появится надпись "OFF" ("ВЫКЛ."). После того, как зуммер издает 5 звуковых сигналов, экран дисплея выключится, и устройство вернется в режим ожидания.

4.6.3. Если вы хотите выключить одну из двух секций во время приготовления пищи, сначала нажмите кнопку нужной секции, а затем нажмите и в течение 2 секунд удерживайте кнопку питания "Power Button". Выбранная секция перестанет работать и на соответствующем экране дисплея появится надпись "OFF" ("ВЫКЛ."). После быстрого звукового сигнала устройство вернется в режим ожидания. В этот момент устройство переключится в режим работы одной секции.

4.7 Одновременная работа

4.7.1. Эта функция активируется только при выборе двух рецептов с разными временами в режиме работы с двумя ящиками.

4.7.2. После выбора меню сначала нажмите кнопку синхронизации "Synchronization Button", которая останется включенной. Чтобы запустить устройство, нажмите кнопку питания "Power Button" еще раз. В этом состоянии начнет работать секция с более длительным временем приготовления, а на дисплее секции с более коротким временем приготовления появится надпись "HOLD" ("УДЕРЖАНИЕ"). По истечении дополнительного времени начинает работать секция с более коротким временем приготовления. На протяжении всего этого процесса кнопка синхронизации "Synchronization Button" будет постоянно включена.

4.7.3. Во время работы, если отображаемое время на одной секции в состоянии "HOLD" установлено больше, чем на другой секции, режим синхронизации будет отключен, а индикатор кнопки синхронизации "Synchronization Button" погаснет.

4.7.4. Если во время работы устройства вынуть одну секцию, таймер этой секции будет приостановлен, и таймер другой секции будет приостановлен тоже. На экране дисплея появится надпись "HOLD" ("УДЕРЖАНИЕ"). Если извлеченную секцию снова вставить, синхронизация продолжится.

4.7.5. Во время синхронной работы, если одна секция приостановлена, в то время как другая секция продолжает работать, функция синхронизации будет остановлена, а индикатор кнопки синхронизации "Synchronization Button" погаснет.

Примечания

1. Режим загрузки: в этом режиме горит только значок кнопки питания "Power Button";
2. Режим ожидания: светятся кнопка питания "Power Button" и кнопки секции (1) / секции (2);
3. Нажатие кнопки предварительной настройки "Preset Button", когда устройство не работает: соответствующая функциональная кнопка всегда включена, мигает индикатор выбранного рецепта, остальная часть индикатора меню постоянно включена, соответствующий дисплей попеременно мигает, показывая температуру/время приготовления выбранного рецепта. При настройке меню мигает выбранный рецепт. При выборе температуры нажмите кнопку температуры "Temperature Button", дисплей начнет мигать, показывая текущую температуру. Нажмите кнопку времени "Time Button", чтобы настроить время, на мигающем дисплее переключается текущее время.
4. Нажатие кнопки предварительной настройки "Preset Button" в процессе приготовления пищи: индикатор рецепта не мигает. Экран мигает, показывая температуру и время. Вы можете настроить температуру и время, но изменить рецепт нельзя;
5. В режиме паузы одной секции соответствующая функциональная клавиша продолжает гореть, а индикатор выбранного меню мигает. Другие индикаторы меню будут продолжать гореть, а соответствующий экран дисплея будет мигать, показывая настройки температуры и времени. Соответствующая кнопка секции также будет мигать, позволяя регулировать меню, температуру и время.
6. Когда режим синхронизации приостановлен, соответствующая функциональная кнопка остается включенной. Индикатор выбранного меню будет мигать, а индикатор другого меню будет гореть постоянно. Экран дисплея начнет мигать, показывая настройки температуры и времени. Соответствующие кнопки секции (1) и секции (2) также будут мигать.
7. В рабочем режиме соответствующая функциональная кнопка будет продолжать гореть. Индикатор выбранного меню будет выключен. Экран дисплея соответствующих кнопок покажет меню и соответствующее время приготовления.
8. Когда обе секции работают одновременно, индикатор кнопки и соответствующий индикатор меню секции (1) будут мигать одновременно каждые 6 секунд с временем погашения менее 0,5 секунды. Через 3 секунды индикатор кнопки и соответствующий индикатор меню секции (2) также будут мигать одновременно каждые 6 секунд с временем погашения менее 0,5 секунды. Мигание будет чередоваться между левой и правой сторонами с 3-секундным интервалом между ними.

9. Устройство имеет функцию памяти. После завершения цикла приготовления устройство не отключится от сети, и когда та же секция будет выбрана для следующего использования, на нем сразу отобразится ранее использовавшееся меню. Функция памяти будет деактивирована, если устройство будет отключено от сети в течение 1 часа. При повторном включении по прошествии более 1 часа на устройстве отобразится его исходное состояние.

10. Устройство имеет функцию памяти при отключении питания. Если устройство используется и случайно пропадает питание, при повторном включении питания в течение 30 минут устройство вернется в рабочее состояние, в котором оно находилось до отключения питания.

НАСТРОЙКИ

Следующая таблица поможет вам выбрать основные настройки для ингредиентов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Имейте в виду, что эти настройки являются рекомендациями. Поскольку ингредиенты отличаются по происхождению, размеру, форме и марке, мы не можем гарантировать лучшие настройки для ваших ингредиентов.

Благодаря технологии Rapid Air, воздух внутри прибора мгновенно перегревается, поэтому вытащить ящик во время процесса жарки практически не повлияет на процесс.

СОВЕТЫ:

- Ингредиенты маленького размера обычно требуют меньшего времени приготовления, чем ингредиенты большого размера.
- Большее количество ингредиентов требует немного большего времени приготовления, меньшее количество ингредиентов требует немного меньшего времени приготовления.
- Переворачивание мелких ингредиентов на полпути приготовления оптимизирует результат и помогает избежать неравномерно жареных ингредиентов.
- Добавьте немного масла к свежим картофелю для получения хрустящего результата. Жарьте ингредиенты в горячем воздухе через несколько минут после добавления масла.
- Не жарьте очень жирные ингредиенты, такие как сосиски, в аэрофритюрнице.
- Закуски, которые можно приготовить в духовке, также можно приготовить в аэрофритюрнице.
- Оптимальное количество для приготовления хрустящих картофельных ломтиков составляет 500 граммов.
- Используйте готовое тесто для быстрого и легкого приготовления закусок. Готовое тесто также требует меньшего времени приготовления, чем домашнее тесто.

- Поместите противень или форму для выпечки на поддон аэрофритюрницы, если вы хотите испечь торт или пирог или если вы хотите жарить хрустящие или начиненные ингредиенты.
- Вы также можете использовать аэрофритюрницу для разогрева ингредиентов. Для разогрева установите температуру 150 °C (300 °F) на время до 10 минут.

Аэрогриль

| меню | Справочный вес | | Стандартная температура | Стандартное время для ящика | Диапазон температур | Временной интервал | Потрясти |
|---------------------------------|----------------|-------|-------------------------|-----------------------------|---------------------|--------------------|----------|
| | | | | | | | |
| ◎ Замороженные картофельные фри | большой | 500 g | 200° C | 20 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | маленький | 300 g | | | | | |
| ◎ Торт | большой | 300 g | 150° C | 25 min | 80-200° C | 1-60 min | |
| | маленький | 150 g | | | | | |
| ◎ Стейк | большой | 175 g | 200° C | 15 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | маленький | 85 g | | | | | |
| ◎ Куриные бедрашки | большой | 800 g | 200° C | 30 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | маленький | 300 g | | | | | |
| ◎ Куриные крыльяши | большой | 500 g | 180° C | 22 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | маленький | 300 g | | | | | |
| ◎ Креветки | большой | 350 g | 190° C | 10 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | маленький | 175 g | | | | | |
| ◎ Жареная колбаса | большой | 240 g | 160° C | 10 min | 80-200° C | 1-60 min | 1-2 |
| | маленький | 130 g | | | | | |
| ◎ Пирожок с яйцом | большой | 290 g | 170° C | 20 min | 80-200° C | 1-60 min | |
| | маленький | 150 g | | | | | |

ПРИМЕЧАНИЕ: Добавьте 3 минуты к времени приготовления, если начинаете жарить, когда аэрофритюрница еще холодная.

ПРИМЕЧАНИЕ: Вы можете регулировать температуру или время в соответствии с фактическим эффектом приготовления, когда используете две гашетки на одновременное приготовление.

ОЧИСТКА

Чистите прибор после каждого использования.

Не используйте металлические кухонные принадлежности или абразивные чистящие материалы, так как они могут повредить антипригарное покрытие.

1. Выключите прибор из розетки и дайте ему остыть.

СОВЕТ: Чтобы скорее охладить аэрофритюрницу, снимите ящик.

2. Протрите внешнюю часть прибора влажной тканью.

3. Очистите ящик и лоток горячей водой, моющим средством и мягкой губкой.

ПРИМЕЧАНИЕ: Можно использовать средство для удаления жира для удаления остаточной грязи.

СОВЕТ: Если грязь застряла на лотках или дне ящика, наполните ящик горячей водой, смешанной с моющим средством. Положите лотки в ящик и дайте ящику и лоткам пропитаться около 10 минут.

4. Очистите внутреннюю часть прибора горячей водой и мягкой губкой.

5. Очистите нагревательный элемент с помощью щетки для чистки, чтобы удалить остатки пищи.

ХРАНЕНИЕ

1. Отсоедините прибор от сети и дайте ему остыть.

2. Убедитесь, что все части чисты и сухи.

ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

Не выбрасывайте прибор в обычный бытовой мусор, а сдайте его в официальный пункт сбора для переработки. Это поможет защитить окружающую среду.

ОТЛАДКА

| ПРОБЛЕМА | ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА | РЕШЕНИЕ |
|---|------------------------------------|--|
| Горячий воздушный фритюрницы не работает. | Прибор не подключен к электросети. | Подключите сетевой шнур в заземленную розетку. |
| | Вы не установили таймер. | Установите ключ таймера на необходимое время приготовления, чтобы включить прибор. |

| ПРОБЛЕМА | ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА | РЕШЕНИЕ |
|--|---|--|
| Ингредиенты, обжаренные воздушной фритюрницей, не готовы. | Количество ингредиентов в поддоне слишком большое. | Поместите в поддон меньшие порции ингредиентов. Меньшие порции будут равномерно жариться. |
| | Настройка температуры слишком низкая. | Установите ключ температуры на необходимую температурную настройку (см. раздел "Настройки" в главе "Использование прибора"). |
| | Время приготовления слишком короткое. | Установите таймер на необходимое время приготовления (см. раздел «Настройки» в главе «Использование прибора»). |
| Ингредиенты обжариваются неравномерно в воздушной фритюрнице. | Некоторые виды ингредиентов нужно перемешивать на пути приготовления. | Слой ингредиентов (например, чипсы) нужно перевернуть на половине времени приготовления. См. раздел «Настройки». |
| Жареные закуски не хрустят, когда они выходят из воздушной фритюрницы. | Вы использовали вид пищи, который лучше готовить в традиционном глубоком фритюре. | Используйте закуски для духовки или нанесите небольшое количество масла на закуски для более хрустящего результата. |
| Я не могу правильно вставить сковороду в прибор. | В трэй помещается слишком много ингредиентов. | Не заполняйте лоток выше отметки MAX. |
| | Трэй неправильно установлен в ящике. | Нажмите лоток вниз в ящик, пока не услышите щелчок. |
| Из устройства идет белый дым. | Вы готовите жирные ингредиенты. | При жарке жирных ингредиентов в аэрофритюрнице большое количество масла будет капать в поддон. Масло выделяет белый дым, что вызывает повышенное нагревание поддона. Это не влияет на работу прибора или конечный результат. |
| | В сковороде еще остались остатки жира от предыдущего использования. | Белый дым вызван нагревом жира в сковороде. Убедитесь, что вы тщательно очищаете сковороду после каждого использования. |

| ПРОБЛЕМА | ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА | РЕШЕНИЕ |
|--|---|--|
| Мои чипсы жарятся неравномерно в Аэрофритюрнице. | Вы использовали неподходящий сорт картофеля. | Используйте свежие картофель и обеспечьте его сохранение прочности во время жарки. |
| | Вы не промыли картофельные палочки должным образом перед жаркой. | Тщательно промойте картофельные палочки, чтобы удалить крахмал с их поверхности. |
| Мои чипсы не получаются хрустящими, когда я достаю их из аэрофритюрницы. | Хрусткость картофельных чипсов зависит от количества масла и влаги в них. | Убедитесь, что вы хорошо высушили картофельные палочки перед добавлением масла. |
| | | Режьте картофельные палочки на более мелкие кусочки для более хрустящего результата. |
| | | Добавьте немного больше масла для получения более хрустящего результата. |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| | |
|--------------------------|---------------------|
| Напряжение | 220-240V~ 50HZ-60Hz |
| Мощность (ваттаж) | 2700 Watts |
| Вместимость ящика | 5.1 L +3.2 L |
| Регулируемая температура | 80°C - 200° C |
| Таймер | (0-60 min) |

Аэрогриль

ГАРАНТИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ ДЛЯ ЕС И ШВЕЙЦАРИИ.

Гарантия: Компания BODUM® AG (Швейцария) гарантирует отсутствие в Аэрогриль S MELIOR дефектов материалов и неисправностей, которые могут быть отнесены к конструктивным или производственным дефектам, в течение двух лет с даты первоначальной покупки. Ремонт выполняется бесплатно, если удовлетворены все гарантийные условия. Возмещение стоимости не предусмотрено.

Гарант: BODUM® (Schweiz) AG, Altgasse 82, 6340 Baar, Switzerland

Гарантийные условия: Покупатель должен заполнить гарантийный сертификат во время покупки. Для получения услуг гарантийного обслуживания необходимо предоставить гарантийный сертификат. Если приобретенный товар BODUM® нуждается в гарантийном обслуживании, для получения такого обслуживания необходимо обратиться к продавцу BODUM®, в магазин BODUM®, к дистрибьютору BODUM® в Вашей стране или посетить веб-сайт www.bodum.com.

BODUM® не предоставляет гарантию на повреждения, возникшие вследствие ненадлежащего использования, неправильного обращения, нормального износа, неадекватного или неправильного технического обслуживания или ухода, неправильной эксплуатации прибора неправомочными лицами.

Гарантия производителя не влияет на Ваши законные права по действующим применимым национальным законам, как и на Ваши права по отношению к дилеру по договору купли/продажи.

ЭКОЛОГИЧЕСКИ ПРИЕМЛЕМАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Утилизация неисправных или устаревших электроприборов вместе с обычными отходами является нарушением закона. Их необходимо утилизировать отдельно. Потребителям должна быть предоставлена возможность сдать такие приборы бесплатно в специальных центрах сбора. Обладатели таких приборов должны принести их в пункт сбора или вынести на место, где осуществляется сбор подобных приборов. Подобное личное участие – это вклад в обеспечение переработки ценных материалов и правильной утилизации приборов.

BODUM AUSTRALIA WARRANTY

We are pleased to say that the return rate on BODUM® product is very low; however, should you need to process a returned BODUM® product under warranty, please follow the simple procedure below. We have tried to make it as simple as possible for both yourself and the end consumer.

BODUM AUSTRALIA WARRANTY PROCEDURE

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. Consumers are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. Consumers are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

The benefits to BODUM® customers given by the warranty set out below are in addition to other rights and remedies under a law in relation to the BODUM® product to which the warranty relates.

To process a faulty BODUM® product you will require a Return Authorisation (RA) number. Returned items without a RA number are not able to be processed for credit or replacement. Contact BODUM® on (02) 9692 0582 for a RA number.

Faulty product does not include items which have incurred wear and tear through general home use, misuse or commercial use. Warranty does not include accidental glass breakages.

Warranty period:

e-BODUM®: 2 year replacement warranty from the date of purchase for electrical appliances where a defect appears and BODUM® is notified within 2 years from date of purchase.

Proof of purchase: any claim from the end consumer must be validated with a copy of proof of purchase; without providing a proof of purchase BODUM® Australia will not be able to process the claim. Proof of purchase includes original purchase receipt/docket or credit card statement showing the purchase amount.

Replacement or credit: once claim is validated, if possible please replace the faulty item from stock on hand. If a customer requires a replacement for an item which you don't have on hand, please have the item added to your next order.

Return or work order: to ensure that the return process is as easy as possible for both you and the end consumer, we don't do work orders or product repairs.

Once you have received a RA number and sighted the product please safely dispose of the faulty item. We don't require the faulty product to be sent back to us. However, if you come across an unusual fault which you think we need to be aware of please send it back to BODUM® Australia Head Office.

BODUM® (Australia) PTY LTD
Suite 39, 26-32 Pirrama Rd, Pyrmont NSW 2009
T. +61 2 9692 0582 F. +61 2 9692 0586
office.australia@bodum.com

GUARANTEE SERVICE FOR USA – CANADA (SEE OVERLEAF FOR AUS)

**For more information or questions, guarantee claim and return authorization
FREE CALL – SUPPORT@BODUM.COM
GUARANTEE CLAIM CAN NOT BE DONE WITHOUT PROOF OF PURCHASE.**

The guarantee certificate must be completed by the seller at the time of purchase. You must present the guarantee certificate to obtain guarantee services. Should your BODUM® product require guarantee service, please contact your BODUM® retailer, a BODUM® store, your country's BODUM® distributor, or visit www.bodum.com.

**2 YEARS LIMITED GUARANTEE CERTIFICATE.
CERTIFICAT DE GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS.
CERTIFICADO DE GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS.**

Proof of purchase • Firmenstempel • Cachet du revendeur • Firmastempel
Sello de la empresa • Timbro del rivenditore • Stempel van de zaak • Firmastämpel
Carimbo da empresa • Ostotodistus • Доказательство покупки

Date • Datum • Date • Dato • Fecha • Data • Datum • Datum • Data • Päivämäärä • Дата

12331 MELIOR Air Fryer L

GUARANTEE CERTIFICATE – GUARANTEE: 2 YEARS. Air Fryer
GARANTIEZERTIFIKAT – GARANTIE: 2 JAHRE. Heißluftfritteuse
CERTIFICAT DE GARANTIE – GARANTIE: 2 ANS. Friteuse à Air Chaud
GARANTIBEVIS – GARANTI: 2 ÅR. Airfryer
CERTIFICADO DE GARANTIA – GARANTÍA: 2 AÑOS. Freidora de Aire
CERTIFICATO DI GARANZIA – GARANZIA: 2 ANNI. Friggitrice ad Aria
GARANTIECERTIFIKAAT – GARANTIE: 2 JAAR. Air Fryer
GARANTIBEVIS – GARANTI: 2 ÅRS. Varmluftsfritösen
CERTIFICADO DE GARANTIA – GARANTIA: 2 AÑOS. Air Fryer
TAKUU TODISTUS – TAKUU: 2 VUOTTA. Airfryer
ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ – ГАРАНТИЯ: 2 ГОДА. Аэрогриль

bodum
www.bodum.com